

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地
新宿調理師専門学校	昭和53年4月1日	上神田 梅雄	〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-5-3 (電話) 03-3342-0631
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地
学校法人 新宿学園	昭和59年2月15日	関川 憲一	〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-5-3 (電話) 03-3342-0631
分野	認定課程名	認定学科名	専門士 高度専門士
衛生	調理師専門課程	調理師専修科	平成17年文部科学省告示 第30号 —
学科の目的	私達はお預かりした大切な生徒に人としての倫理と道徳を養い、調理師として必要な知識と技能を授け、社会に求められる人材を養成する。		
認定年月日	平成27年2月17日		
修業年限	昼夜	講義	演習
2年	64単位	20単位	44単位
生徒総定員	生徒定員	留学生数(生徒定員の内)	専任教員数
400人	260人	2人	19人
学期制度	■前期:4月1日~9月3日 ■後期:10月1日~3月31日	成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 定期試験点数による絶対評価 A:80点以上 B:65~79点 C:60~64点 全科目必修にて全科目履修すること
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:8月1日~8月31日 ■冬季:12月25日~1月7日 ■学年末:3月25日~4月9日 ただし必要がある場合は休業日を変更することがある。	卒業・進級 条件	■課外活動の種類 新宿警察署主催 若き防犯ボランティア シャイニングスターズ活動、日本を美しくする会 掃除参加、調理技能コンクール参加、調理基礎技術サポート講座 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)
学修支援等	■個別相談・指導等の対応 ■長期欠席者、遅刻が多い者への指導対応■学費納入相談	課外活動	■資格・検定名 調理師免許 ① 131人 合格者数 131人
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) 調理師 ホテル・レストラン・料亭・給食施設 等 ■就職指導内容 就職活動の進め方、担任面談、分野別(日本・西洋・中国)説明会、会社訪問、インターンシップ ■卒業生数 131人 ■就職希望者数 118人 ■就職率 100% ■卒業者に占める就職者の割合 90% ■その他 進学者 2名 進路変更12名 家事手伝い2名 (平成 29年度卒業生に関する 平成30年5月1日 時点の情報)	主な学修成果 (資格・検定等) ※2	※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①~③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等
中途退学 の現状	■中途退学者 27名 平成29年4月1日時点において、在学者262名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者235名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由 ■中退防止・中退者支援のための取組	■中退率 10%	
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 学費制度 将来業界のリーダーを目指す有望な生徒に対する制度		
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等からの第三者評価: 無		
当該学科の ホームページ URL	http://www.shincho.ac.jp		

【留意事項】

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業生者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業生者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者であり、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留学」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賞金、報酬その他通常の収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めず、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱います)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

社会に望まれる人財を養成する視点に基づき、新人育成に対する企業様の取り組みと連携する調理実習や心を磨くカリキュラムの構成を常に改善し実施しています。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

①学校による事業計画・報告書の作成 ②会議招集 事業計画・報告の説明 ③教育課程編成委員会の意見まとめ ④理事長・校長による意思決定 ⑤学校変更実施

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年8月28日現在

名前	所属	任期	種別
鎌田 昭男	トックフランシュ国際クラブ名誉理事・MOMAJ理事・エスコフィ名誉理事	平成29年4月1日～平成31年3月31日 2年	①
山岡 洋	プライベート シェフズ スタジオ 山岡 オーナーシェフ	平成29年4月1日～平成31年3月31日 2年	③
小森 亨	築地おつぼ 総料理長	平成29年4月1日～平成29年10月30日 築地おつぼ退職のため離任	③
関川 恵一	学校法人 新宿学園 理事長		
上神田 梅雄	学校法人 新宿学園 新宿調理師専門学校 校長		
角田 考平	学校法人 新宿学園 新宿調理師専門学校 教務課教員		
中村 健介	学校法人 新宿学園 新宿調理師専門学校 教務課教員		
保科 達彦	学校法人 新宿学園 新宿調理師専門学校 教務課教員		

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(5月・3月)

(開催日時(実績))

第1回 平成29年5月17日 15:00～16:30 平成29年度学校概要

第2回 平成30年3月26日 10:00～11:30 平成30年度事業計画

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

委員等の意見・・・「現場では料理が出来てもサービスが出来る調理師がいません。料理が出るまでのサービスが店の印象が決まるので、これからは、サービスの学びも必要になります。」学校の対応・・・1年次のカリキュラム『料飲サービス業インターンシップ』中で企業と連携し実践的にサービスを重要視した学びを取り入れました。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

調理師業務の実際を実地にて経験させることで職業意識及び態度を学ぶと共に、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通じて、調理師として備えるべき専門的技能、知識を習得させることを目的とします。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

【インターンシップ】企業が生徒に調理業務を実際に経験させることにより生徒が調理師としての職業意識及び態度を学び、幅広く業務全体を学ぶ事で調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得させます。実習の評価については調理師新入社員として大切な・挨拶・衛生面・積極性・協調性の4項目を企業側の指導責任者様に5段階評価とコメントをしていただきます。

【調理実習】実習専任教員と企業講師にて献立の打ち合わせをし、デモンストレーションの後に調理実習を行います。授業の終わりに実習の総評をしていただきます。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
飲料サービスインターンシップ	社会人としての自立への気付きを目的としたリゾートホテルでの宿泊型インターンシップ	池之平ホテル
調理現場インターンシップ	就職を見据えた調理現場インターンシップ	(株)龍名館・(株)ホテル小田急・(株)ベストプランニング・スターツ商事(株)しゃぶ禅(株) 他37社
調理実習	現場的調理実習への講師(調理師)派遣	民権企業(株)・(株)けい庵・調布アーバンホテル・ころざしカンパニー
実践調理実習	1年次調理実習をベースにした実践現場的調理実習への講師(調理師)派遣	日本料理ゆ庵・日本料理うち山・東京ドームホテル(株)・(株)フォーシーズ・オステリアルッカ 他6社
フードアカデミー	企業についての仕組み、雇用等の説明 人事部・調理師	(株)東急リゾートサービス・富士屋ホテル(株)・リゾートトラスト(株)・(株)森ビルホテルティコーポレーション・オリエンタルランド(株) 他20社

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

◆学校は教育活動をする上で教職員の人財育成を組織的に図らなければならない。その実践を行うために企業及び関係団体等と連携した研修並びに研究の機会を確保し業務の一環として教職員を派遣することができる。◆全ての教職員は実務に関する知識、技術・技能並びに授業及び生徒に対する指導力等の修得・向上を目的とした研修等に取り組み自らの向上に努め生徒に対する教育活動に結び付けなければならない。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

■研修名「宮内庁 調理師派遣」*連携官庁 宮内庁 *期間 ①平成29年4月17日～4月20日 ②平成29年11月6日～9日 ③平成29年11月27日 ④平成29年12月21日・22日 ⑤平成29年12月28日～31日 *内容 調理現場実習 *対象 調理実習教員
 ■研修名「調理現場実習」*連携企業 池之平ホテル *期間 平成29年8月7日～8月20日 *内容 調理現場実習 *対象 調理実習助手

② 指導力の修得・向上のための研修等

■研修名「第5回全調協教職員セミナー」*主催 公益社団法人全国調理師養成施設協会 *平成29年8月2日 *テーマ「教師の生徒への関わりについて」講師 東京学芸大学名誉教授 平野 朝久氏 *対象 教務課教員
 ■研修名「第15回鍵山教師塾in東京」*主催 日本を美しくする会 *平成30年3月25日 *実践あるのみの教育方針で、自らの人格を高めることを目的とした研修 (清掃実習・練り合い・横田南嶺さんと執行草舟さん対談聴講・対談について練り合い) *対象 教務課教員

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

■研修名「宮内庁 調理師派遣」*連携官庁 宮内庁 *時期 4月・11月・12月 *内容 調理現場実習 *対象 調理実習教員
 ■研修名「調理現場実習」*連携企業 池之平ホテル *時期 8月 *内容 調理現場実習 *対象 調理実習助手

② 指導力の修得・向上のための研修等

■研修名「第6回全調協教職員セミナー」*主催 公益社団法人全国調理師養成施設協会 時期 8月 *対象 教務課教員

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校が取り組んだ自己評価報告書をベースに学校関係者評価委員の皆様とより良い学校運営に向けて進めていきます。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	理念・目的・育成人財像
(2) 学校運営	運営方針・事業計画・運営組織・人事・給与制度・意思決定システム・情報システム
(3) 教育活動	目標設定・教育方法・評価法・成績評価・単位認定・免許取得指導体制・教員組織
(4) 学修成果	就職率・免許の取得率
(5) 学生支援	就職進路・中途退学への対応・学生相談・学生生活・保護者連携・卒
(6) 教育環境	施設・設備・学外実習・インターンシップ・防災・安全管理
(7) 学生の受入れ募集	適性な募集活動・入学選考・学納金
(8) 財務	財務基盤・予算・収支計画・監査・財務情報の公開
(9) 法令等の遵守	関係法令・設置基準等の遵守・個人情報保護・学校評価・教育情報公
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献・ボランティア活動
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

◆学校関係者意見・・・飲食店にとってはインバウンド対応が大切な時代になりました。芸人の千原セイジさんの番組では海外の秘境の地にて日本語だけでコミュニケーションを取り番組として成立させています。そこにヒントを得て「スキルアップ講座英語」を調理師としてのインバウンド接遇に特化した内容にしていきたいと思います。◆学校対応・・・授業導入前に築地市場見学の中で店員さんのインバウンド対応を観察し、その重要性を感じてから、その日のテーマにそった英単語を自分で調べ、駆使したコミュニケーションに特化した授業展開を始めました。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
久保田 紀和	富士屋ホテル株式会社 管理本部総務部 次長	平成30年4月1日～平成31年3月31日	企業委員
松村 哲郎	無所属	平成30年4月1日～平成31年3月31日	卒業生
牧野 郁野	ABCクッキングスタジオ 講師	平成30年4月1日～平成31年3月31日	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ

URL <http://www.shincho.ac.jp/outline/evaluation/>

公表時期 平成29年8月4日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業様に学校運営をご理解いただき適切な産学連携に結び付けるためにもホームページにて公開しております。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	名称・校長名・所在地・沿革・歴史・目的・理念・育成人財像・特色
(2) 各学科等の教育	カリキュラムの編成・成績評価・単位認定・卒業要件
(3) 教職員	教職員数・専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	校外実習の実施及び評価・実習授業カリキュラム編成
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事・ボランティア活動・課外活動・施設設備の整備
(6) 学生の生活支援	生活諸問題への対応・健康管理
(7) 学生納付金・修学支援	学納金延分納対応・学費軽減支援・公的奨学金窓口業務
(8) 学校の財務	収支計画及び報告
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価の公開
(10) 国際連携の状況	海外研修・留学生の受け入れ
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページ

URL <http://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2018/04/gakkou-joho.pdf>

授業科目等の概要

(調理師専門課程調理師専修科) 平成30年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			食生活学1	調理師と健康・食育・環境	2通	60	2	○			○			○	
○			食生活学2	疾病	1後	30	1	○			○				○
○			栄養	栄養素・消化・吸収・代謝	1通	60	2	○			○		○	○	
○			食品学1	食品の特性	2通	60	2	○			○		○		
○			食品学2	加工食品・流通	2前	30	1	○			○		○		
○			食安全学1	衛生行政・自然毒・化学毒・アレルギー・ 容器・添加物・表示	1通	60	2	○			○		○	○	
○			食安全学2	微生物・寄生虫・感染症	1通	60	2	○			○		○	○	
○			食安全学3	衛生管理	1後	30	1	○			○		○		
○			調理学1	調理器具・厨房・調理技術	1通	60	2	○			○		○		
○			調理学2	調理科学	1通	60	2	○			○		○		
○			調理学3	調理師と食文化・日本の食文化・世界の料 理と食文化	2通	60	2	○			○		○	○	

○		調理実習	日本・西洋・中国・製菓 各調理実習	1通	360	12			○	○		○	○	○
○		調理現場インターンシップ	就職に向けた実際の調理営業現場で行うインターンシップ	2前	150	5			○		○		○	○
○		飲料サービスインターンシップ	自立に向けたリゾートホテルでの宿泊型サービス業営業インターンシップ	1前	150	5			○		○		○	○
○		スキルアップ講座	調理デッサン・調理サービス英語コミュニケーション	1前	30	1	○			○			○	○
○		調理師接遇講座	接遇	1前	30	1			○	○			○	○
○		サービス業5S講座	整理・整頓・清掃・清潔・躰けから身に付ける仕事スキル	12通	60	2			○	○			○	
○		調理農体験講座	さいたま市見沼の田畑で行う農作業体験	2通	30	1			○		○		○	
○		実践調理実習	1年次調理実習をベースにした実践的調理実習	2通	330	11			○	○			○	○
○		フードアカデミー実習	専門料理（鰻・寿司・天ぷら・そば・製菓・点心・カクテル・チーズ・パン等）企業説明	2通	120	4			○	○			○	○
○		給食調理実習	大量調理実習	2通	60	2			○	○			○	
○		フードマーケティング講座	飲食店の開業・企業経営・財務管理	2後	30	1	○			○				○
合計			22 科目			単位時間 (64 単位)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
全科目必修・全科目履修 定期試験による履修認定	1 学年の学期区分	2 期	
	1 学期の授業期間	3 5 週	

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3 (3) の要件に該当する授業科目について○を付すこと。