

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和2年7月28日※1

(前回公表年月日：令和元年7月18日)

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																								
東日本調理師専門学校	昭和46年12月25日	高瀬 敏史	〒370-1203 群馬県高崎市矢中町23-10 (電話) 027-346-0389																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人 山崎学園	昭和42年4月10日	遠山 巖	〒379-2184 群馬県前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-266-7977																								
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																						
衛生	調理専門課程	調理高度テクニカル学科		平成9年11月17日 文部科学大臣告示第184号	-																						
学科の目的	調理師としての品格の養成を図り、衛生ならびに食品に関する知識を習得させ、調理技術の指導を行い、もって社会食生活の向上を期する事を目的とする。																										
認定年月日	平成26年3月31日																										
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	昼間	1710時間	660時間	120時間	870時間	0時間	60時間																				
単位時間																											
生徒総定員	生徒実員	留学生数 (生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																						
80人	49人	1人	6人	14人	20人																						
学期制度	■1学期：4月1日～7月 ■2学期：8月～12月 ■3学期：1月～3月31日		成績評価	■成績表：有 ■成績評価の基準・方法 成績評価の基準・方法について各学期末に実施する試験に於いて6割以上の成績により評価																							
長期休み	■学年始：4月1日～4月8日 ■夏季：7月23日～8月24日 ■冬季：12月25日～1月8日 ■学年末：3月6日～3月29日		卒業・進級条件	成績評価の基準に照らし合わせ卒業・進級までに履修すべき各教科科目時間以上をもって校長が認定する																							
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者への指導等の対応 ・三者面談 (本人、保護者、担任) ・担任による家庭訪問		課外活動	■課外活動の種類 学生会、地域清掃、サークル活動 (日本料理、西洋料理、中国料理、カフェ、イタリア料理、サービス) ■サークル活動：有																							
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等 (平成30年度卒業生) ホテル、レストラン、保育園、特別養護老人ホーム、病院等 ■就職指導内容 担任による指導と並行して、就職担当者による指導 ■卒業者数：20人 ■就職希望者数：17人 ■就職者数：17人 ■就職率：100% ■卒業者に占める就職者の割合：85% ■その他 ・進学者数：1人 (平成30年度卒業生に関する令和1年5月1日時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■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) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>45</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能士3級</td> <td>②</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>介護食士</td> <td>③</td> <td>34</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>32</td> <td>31</td> </tr> </tbody> </table> ※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				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	45	45	レストランサービス技能士3級	②	2	2	介護食士	③	34	32	食育インストラクター	③	32	31
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
調理師免許	①	45	45																								
レストランサービス技能士3級	②	2	2																								
介護食士	③	34	32																								
食育インストラクター	③	32	31																								
中途退学の現状	■中途退学者 5名 平成30年4月1日時点において、在学者43名 (平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者38名 (平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 (例) 学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 進路変更・体調不良・経済的問題 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例) カウンセリング・再入学・転科の実施等 担任制 (正副2人体制) による学生指導と生活相談。三者面談と休学を経て、復学を勧めている。		■中退率 11.6%																								
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：有 ※有の場合、制度内容を記入 本人、兄弟、姉妹の入学、又は卒業により、減免制度あり。 ■専門実践教育訓練給付：非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																										
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価：無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																										
当該学科のホームページURL	http://www.c-p.ac.jp/tocho/																										

(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者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第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予定者の就職(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予定者の就職(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をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

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、卒業年次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

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**

本学科は、調理師養成施設指定を併せて受けており、厚生労働省から教科科目の授業内容が指定されています。

調理実習においては、

- ①基礎知識技術を確実に身に着けること。
- ②衛生面に配慮することを常に念頭に置くこと。
- ③日本料理・西洋料理・中国料理など、分野別の知識技術向上

に重点をおいて実務即応型の知識技術の修得目標を設定しています。

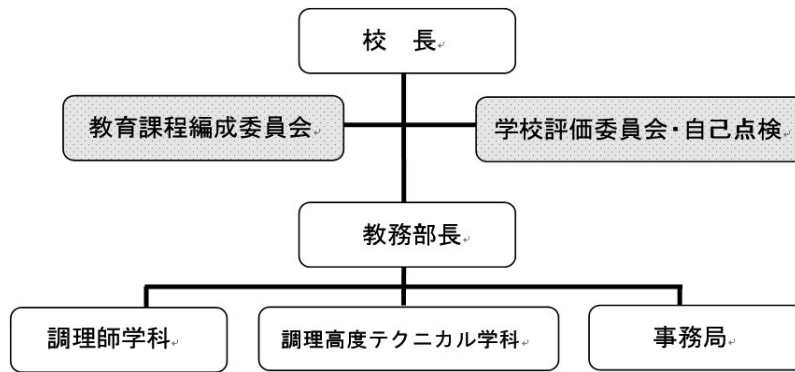
このため、開講教科科目に関して豊富な実務経験と知識技術を有する教員を採用し、また日本料理、西洋料理、中国料理など、各分野の第一線で活躍されている方を講師に迎え、企業が求める高度な知識技術を修得できるよう、十分な実習時間を確保して、有効な実習効果が得られるように教育課程の編成を実施しています。

授業内容や実習後の評価についても、外部講師の指導や意見を参考に学生の指導を行っています。

開講教科科目については、研修会等に職員を参加受講させ、最先端の知識技術等を教育に取り入れています。

**(2) 教育課程編成委員会等の位置付け**

教育課程の基本構成は厚生労働省の調理師養成施設指導ガイドラインに教育内容が規定されている。現代のグローバル社会に適応できる調理師養成を目指し、教育課程編成委員会の意見を取り入れ、職員会議での教科科目の内容に関する審議を行う事とし、そのために委員会を教育編成機関として位置づけている。



**(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿**

平成30年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高瀬 敏史	東日本調理師専門学校	在任期間中	
青木 茂治	東日本調理師専門学校	在任期間中	
町田 勇	(一社)全日本司厨士協会北関東地方本部	在任期間中	①
神戸 定夫	ホテルアミューズ富岡	在任期間中	③
市野 奈央	東日本調理師専門学校	在任期間中	

※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**

年間開催数：2回（7月・3月）

（開催日時）

第1回 令和2年7月21日 14:30～

第2回 令和3年3月 日 14:30～

**(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**

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

・進歩する調理技術や調理機器の利用に対応する為の情報吸収 ・企業現場で調理師に求められる高度な実務事項等の吸収  
 を主眼とし、教育編成委員会において意見を収集し、職員会議を通じて委員会の意見を周知徹底し、カリキュラムに反映させている。  
 機器の取り扱いについての意見を汲んで、総合調理実習においては集団調理の職場を想定し、大型調理機器（コンベクションオープン、プラストチラー等）を使用した実習を行っている。

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**

企業現場で求める調理師像をふまえ、その職業に必須である高度な専門知識を教授することに重点を置いている。

**(2) 実習・演習等における企業等との連携内容**

専攻分野に関わる企業で豊富な実務経験を有した講師を選任し、実習、実技、演習の内容及び学習成果の達成度評価について打ち合わせを行い、担当教員と連携して授業運営を行う。達成度を評価するため学期末試験の実施。

**(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
サービス	調理師を目指すうえでサービスの重要性を理解し、サービス及びホスピタリティの知識、技術の習得を目指す。レストランサービスの基礎を学び、料理とサービスの連携を理解する。 ・レストランサービスの基本 ・サービスの流れ ・日本・西洋・中国料理のサービス ・快適な食事環境 ・クレーム対応	ホテルアミューズ富岡

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

当校の定める研修規定により、調理師養成施設として、グローバル社会の求める質の高い調理師を育成するため、職員を各団体の研修等に参加させ、技術習得並びに授業、生徒に対する指導力等の修得と向上を目指す。

(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

- ・ 5月21日・本校主催イタリア料理講習会（サバティーニディフィレンツェ総料理長）指導員4名参加  
現在のイタリア料理技術講習及びイタリア料理の動向についての講習会
- ・ 6月20日・本校主催中国料理講習会（赤坂四川飯店総料理長）指導教員4名参加  
現在の中国料理技術講習及び中国料理の動向についての講習会
- ・ 6月25日・本校主催フランス料理講習会（プリンスホテル新宿・長野・群馬 総料理長）指導員2名参加  
現在のフランス料理技術講習及びフランス料理の動向についての講習会
- ・ 6月28日・群馬県主催・子供の心と身体を鍛える・スポーツ栄養の理論と実践 指導員1名参加
- ・ 3月19日・全日本司厨士協会北関東本部主催・デザートテクニック講習会（ホテルグランビュー高崎・シェフ・パティシエ）指導員4名参加

②指導力の修得・向上のための研修等

- ・ 8月8日・山崎学園ビジネス校主催 職員研修・ブラック企業について 指導員6名参加
- ・ 8月23日・群馬県専修学校各種学校連合会主催教職員指導セミナー・私立学校における時間外労働等をめぐる諸問題について 指導員2名参加

(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

- ・本校主催中国料理講習会へスタッフとして参加 現在の中国料理技術講習及び中国料理の動向についての講習会
- ・本校主催フランス料理講習会へスタッフとして参加 現在のフランス料理技術講習及びフランス料理の動向についての講習会
- ・本校主催イタリア料理講習会へスタッフとして参加 現在のイタリア料理技術講習及びイタリア料理の動向についての講習会
- ・全日本司厨士協会主催の調理技術講習及び講演会へスタッフとして参加 西洋料理技術講習会及び講演会

②指導力の修得・向上のための研修等

- ・全国調理師養成施設協会主催の教職員研修会及び講演会への参加 教職員の資質向上セミナー
- ・群馬県専修学校各種学校連合会主催の教職員研修会及び講演会への参加 教職員の資質向上セミナー

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

人々の食生活と食の安全を担う業務に第一線で従事する調理師養成校の責務として、絶えず時代の流れに伴い変化する情報を把握し、その情報を精査して分析し、社会に貢献できる調理師教育に活用することを目的として各学校関係者から意見指導を受けることに配慮しています。

(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・もくてき・育成人材像は定められているか ○学校の特色は何か
(2) 学校運営	○事業計画は定められているか ○人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか
(3) 教育活動	○教育目標・育成人材像は、対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向づけられているか ○カリキュラムは体系的に編成されているか ○教育目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか ○指導取得の指導体制はあるか
(4) 学修成果	○就職率の向上が図られているか ○卒業生、在校生の社会的活躍及び評価を把握しているか
(5) 学生支援	○就職・進学指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか ○課外活動に対する支援体制は整備され、有効に機能しているか ○保護者と適切に連携しているか
(6) 教育環境	○施設、設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	○学生の募集活動は適正に行われているか ○学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか
(8) 財務	○中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ○財務について会計監査が適正に行われているか
(9) 法令等の遵守	○法令設備基準の遵守と運営・個人情報の保護に関する対策

(10) 社会貢献・地域貢献	
(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

評価書を職員に回覧し、職員会議の改善指示等を通じて教育効果の向上及び教育環境の充実を図り、さらに学校教育基本法等の関係法令順守の確認に活用している。

(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
安中 幸江	東日本調理師専門学校 父母の会	在任期間中	父母の会会長
町田 勇	(一社) 全日本司厨士協会北関東地方本部	在任期間中	関係団体
神戸 定夫	ホテルアミューズ富岡	在任期間中	企業委員

※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 ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他 (                      )

URL:<http://www.c-p.ac.jp/tocho/23.html>

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

就職担当教員や実習担当教員による、卒業生の勤務先訪問や就職開拓時に企業の調理師に必要な資質等を認識し、職員会議を通じて平素の教育現場に反映させる。

(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	校長名、所在地、連絡先等、特徴、沿革、教育目標、経営方針、教育指導計画、諸活動に関する計画
(2) 各学科等の教育	入学者選抜の方針、方法、定員数、入学者数、在学者数、カリキュラム等進級、卒業の要件、取得を目指す資格、合格を目指す資格等、卒業生数、卒業後の進路
(3) 教職員	教職員数、教職員の組織、専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み状況、実習・実技への取り組み状況、就職支援への取り組み状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事への取り組み状況、課外活動（サークル活動、学生会活動）等の状況
(6) 学生の生活支援	学生支援への取り組み状況
(7) 学生納付金・修学支援	学校納付金の取り扱い、活用できる就学支援措置の内容
(8) 学校の財務	事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書など
(9) 学校評価	自己評価、学校関係者評価の結果
(10) 国際連携の状況	フランス国立学校との連携
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

URL:<http://www.c-p.ac.jp/tocho/23.html>

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理高度テクニカル学科)																	
分類			教育内容	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		
○			食生活と健康	公衆衛生学	・調理師と健康 ・食生活と疾病 ・健康づくり ・調理師と食育 ・労働と健康 ・環境と健康	1通	90		○			○			○		
○			食品と栄養の特性	栄養学	・栄養素の機能と健康 ・消化と吸収 ・エネルギー代謝と食事摂取基準	1通	60		○			○			○		
○				食品学	・食品の特徴と性質 ・食品の加工と貯蔵 ・食品の生産と流通	1通	60		○				○			○	
○				介護食論	・介護食概論 ・介護食作成の知識、技術、技能 ・高齢者の食支援 ・高齢者の栄養 ・生活習慣病予防食	1通	30		○				○			○	
○			食品の安全と衛生	食品衛生学	・食の安全と衛生 ・食品と微生物 ・食品と化学物質 ・器具、容器包装衛生 ・食品安全対策 ・食品衛生実習	1通 2通	120		○	△		○			○		
○				衛生法規	・調理師法 ・食品衛生法・食品安全基本法 ・調理師に関する法律 (健康増進法、栄養士法、 学校保健法規、労働衛生法規)	1通	30		○				○			○	
○			調理理論と食文化概論	調理理論	・調理とおいしさ・調理の基本操作 ・食品の調理科学・調理設備、器具と熱源	1通 2通	150		○			○			○		
○				食文化概論	・食と文化 ・日本の食文化 ・世界の料理と食文化	1通	30		○				○			○	
○			調理実習	調理実習	・調理実習の心得 ・日本、西洋、中国料理、製菓製パンの技術 ・基本の調理法 ・多様な加熱調理法 ・調理作業の展開と確認	1通	300					○	○		○		
○			総合調理実習	総合調理実習	・調理施設、設備の理解 ・集団調理実習の進め方、大量調理の技術、 知識 ・接客サービス・フードビジネスのトレンド	1通	90					○	○		○		



○	技術実習	高度調理 調理高度実習	・日本、西洋、中国料理、製菓製パンの高度調理実習で技術力を高める。 ・日本料理高度調理 ・フランス・イタリア料理高度調理	2通	450					○	○	○					
○	フードサービス実習	サービス	・レストランサービスの基礎、基本 ・料理とサービスの連携 ・日本・西洋・中国料理のサービス ・快適な食事環境 ・クレーム対応	1通 2通	90		△	△	○	○					○	○	
○			デザイン	・基本的な色彩の知識、配色ルール ・イメージと色彩 ・食器の色の効果 ・背景色による見え方の変化 ・フォトコラージュ作品製作	2通	60		○			○					○	
○	調理に関する国際コミュニケーション	外国語	・調理の基礎的な外国語 ・食物、調理器具の名称 ・金銭に関する会話 ・レストランでのサービス会話	2通	60		○				○				○		
○			情報処理	・情報化社会における知識と技術の習得 ・ペイントを用いて画像編集 ・表のグラフ化とグラフ編集 ・関数を用いて高度な計算	2通	60					○	○				○	
○				マーケティング論	・マーケティングの基礎知識 ・経営マネジメント・マーケティングの歴史 ・消費者分析 ・ブランド戦略 ・差別化戦略 ・価格戦略	2通	30		○				○				○
合計				16	科目	1,710単位時間( 単位)											

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
		1 学年の学期区分	3 期
		1 学期の授業期間	1 7 週

(留意事項)

- 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。
- 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。