

## 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				
華調理製菓専門学校	昭和52年4月1日	高橋 幸男	〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話)03-3875-11				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人華学園	昭和33年7月3日	坂本 克維	〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話)03-3875-11				
目的	学校教育法及び調理師法の規定に基づき、調理、栄養、衛生に関する専門技術及び理論を修得させ、併せて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成する事						
分野	課程名	学科名		専門士	高度専門士		
衛生	調理専門課程	調理テクニカル科		平成7年文部科学省告示第7号	-		
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						
単位時間							
生徒総定員		生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
320人		267人	30人	25人	55人		
学期制度	■1学期:4月1日～9月30日 ■2学期: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 学期末試験、技術認定試験による			
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月25日～8月31日 ■冬季:12月25日～1月7日 ■学年末:3月20日～4月5日		卒業・進級条件	卒業進級判定会議を開催し、成績・出席状況、資格要件にてらして総合的に判断し決定する。			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 保護者・本人に連絡し、必要な場合は来校を仰ぎ、教務、学生指導係、担任による指導を行い、指導内容は、学生カルテにて欠席や指導内容を記録。		課外活動	■課外活動の種類 那須研修、築地見学、島根県邑南町、料理講習会参加 厨房設備見学、海外研修 他 ■サークル活動: 野球部 有 料理研究同好会			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 業界等 ホテル他 ■就職率 <sup>※1</sup> : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> : 89.1% ■その他 (平成27年度卒業者に関する平成28年4月1日時点の情報)		主な資格・検定等	調理師免許 食品技術管理専門士 衛生専門士 フードコーディネーター3級 介護食士3級			
中途退学の現状	■中途退学者 17名 平成27年4月1日 在学者 267名 (平成27年4月1日 入学者を含む) 平成28年3月31日 在学者 250名 (平成28年3月31日 卒業者を含む)		■中退率 6.4%				
	■中途退学の主な理由 経済的理由、進路変更						
	■中退防止のための取組 入学時オリエンテーションの充実。 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を						
ホームページ	URL: <a href="http://www.hana-chouri.ac.jp/">http://www.hana-chouri.ac.jp/</a>						

※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」の定義による。

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とす。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「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まない。

(「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ている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

## 1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

実社会に出てから必要になる実学、教養科目に対する企業等の提案や要望を活かした教育課程の編成に

努める。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年9月30日現在

名 前	所 属
吉野 隆司	関西調理師 古萌会 取締役副会長
杉田 忠	天厨菜館 総料理長
羽山 賢二	株式会社クルーズクラブ東京 調理部 副料理長
森田 力	店舗流通ネット株式会社 管理統括本部 人事課
吉田 功	ザ・プリンスパークタワー東京 プリーズヴェール料理長
松本 猪武起	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル ペストリー&ベーカリーシェフ
高橋 幸男	華調理製菓専門学校 校長
小林 益男	華調理製菓専門学校 教務部長
秋葉 文夫	華調理製菓専門学校 実習指導課長
安田 高士	華調理製菓専門学校 実習指導担当
相良 真一	華調理製菓専門学校 実習指導担当
芳賀 正幸	華調理製菓専門学校 教務課担当
遠藤 正樹	華調理製菓専門学校 教務課担当
神林 弘一	学校法人華学園 事務局 キャリアセンター担当

(開催日時)

第1回 平成28年7月25日

第2回 平成28年12月予定

## 2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

各料理の幅広い分野の専門家を講師として招へいし、常に最新の技術と知識を身につける。

校外実習において企業等と協定を締結し、学生に社会体験させることを基本方針とする。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
校外実習	連携企業における社会体験実習	天厨菜館 他

## 3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教職員研修規程 第1条の目的並びに第4条の研修の計画的推進に基づき教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識、技術、技能ならびに、授業および学生に対する指導力等の修得、向上を目的とする組織的な研修を計画を立てて受講させる。

## 4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会等の全委員の名簿)

平成28年9月30日現在

名 前	所 属
館野 雄二	有限会社たての企画 代表取締役社長
樽松 聖	株式会社共立フーズサービス 代表取締役
長 幸樹	亀屋一睡亭 料理長
田中 喬	株式会社新橋亭 取締役総調理長
金村 貞司	グランドハイアット東京 人材開発部採用アドバイザー
宮島 定明	千葉県立清水高等学校 教諭
渡部 一博	日本ビューホテル株式会社 浅草ビューホテル 管理部 総務課 支配人

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: [www.hana-chouri.ac.jp/](http://www.hana-chouri.ac.jp/)

## 5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL:[www.hana-chouri.ac.jp/](http://www.hana-chouri.ac.jp/)

授業科目等の概要

(調理専門課程調理テクニカル科)平成28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		
○			食文化概論	食文化史(伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活)、調理師の業務と社会的役割	1 通年	60		○			○			○		
○			公衆衛生学	公衆衛生概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、労働衛生、健康教育	1 通年	90		○			○			○		
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養	1 通年	60		○			○			○		
○			食品学	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工、貯蔵、食品の表示	1 通年	90		○			○			○		
○			食品衛生学	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策	1 通年	120		○			○			○		
○			食品衛生実習	各種食品の鮮度判定、飲料水の科学的検査、空中落下菌等の細菌観察、手指の洗浄の検査、食器等の洗い残しの検査	2 1学・期2	30					○	○		○	○	
○			調理実習	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境	1 通年	300					○	○		○	○	○
○			専攻調理実習	日本料理、西洋料理、中国料理、菓子の専攻別実習	2 通年	300					○	○		○	○	○
○			調理基本・調理科学	調理とおいしさ、調理操作 食品の調理化学、調理施設、設備	1 通年	60		○			○			○		
○			集団調理	ホテル、学校等の大量調理を行う上で、必要な知識を身につける	1 通年	60		○			○			○	○	

## (調理専門課程調理テクニカル科)平成28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	
○			総合調理実習	衛生管理、献立、調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する	2 1 学期	90				○	○		○		
○			特別(応用)調理実習	各分野で活躍されている外部講師を招き、最先端の料理を学ぶと共に、各料理の現状を知る	2 2 学期	50				○	○		○		
○			特別給食実習	今後ニーズが高まると考えられる軟食など、総合調理実習では扱わない給食調理の技術を習得する	2 2 学期	16				○	○		○		
○			フードマナー(作法)実習	日本料理、西洋料理、中国料理 マナー講習	2 1 学・ 期 2	48				○	○		○		
○			就職対策講座	就職活動に必要な礼儀作法や履歴書作成のコツを学ぶ	2 1 学期	12			○			○	○		
○			店舗経営	夢の実現に向け調理業界の今を知り、店舗の経営に必要な基礎知識を学ぶ	2 通 年	26			○			○		○	
○			外国語	日常会話、調理に関する英語表現	2 2 学期	30			○			○	○		
○			一般常識	就職筆記試験対策。 卒業後に役立つ社会人として必要な知識を身につける	2 1 学期	16			○			○	○		
○			食事と彩り	色の基本を知り、料理と色の関係を知ることによって、実際に活かせる知識として身につける	2 1 学期	30			○			○		○	
○			フードデザイン	カラーワークを通じて店舗メニューの作成、コンセプト決定、色による演出を行う	2 2 学期	16			○			○		○	
○			献立計画	メニュー計画の基本と考え方、進め方を学ぶ	2 通 年	42			○			○		○	

## (調理専門課程調理テクニカル科)平成28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	
○			マーケティング	フードビジネスに従事する上で必要なスキルを身につける。特にマーケティングに重きをおき自己実現の夢に向かっていく	2 1 1 学期	26		○			○			○	
○			料飲サービス	各料理のサービスやマナーについて学ぶ他、ロールプレイを通して、クレーム対応などについても学ぶ	2 2 2 学期	30		○			○			○	
○			職業指導演習	1年次…グループワーク(調査発表)を中心にコミュニケーションスキルを養う 2年次…文章表現力を身につけるため、様々な文章に触れる確かな表現法を学ぶ(履歴書・エントリーシート)	2 1 1 2 学学期	30			○		○			○	
○			校外実習	実際の現場を経験し、就職先の選択の参考にする	2 1 1 学期	200				○		○			○
○			特別講義	包丁講習、調味料講習、環境実習、消防講習、蜂蜜講習等	2 2 2 学期	20		○			○	○			○
		○	お菓子講習	ケーキの基礎知識、基本から応用技術実習	1 2 2 学期	30				○	○			○	
		○	実技専科	各料理の高度技術の取得	1 2 2 学期	20				○	○			○	○
		○	原価基礎	料理を作る上で必要な経済観念を料理の原価という切り口から学んでいく	2 1 1 学期	10		○			○			○	
合計			29科目		1,912単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：各授業科目の学期末試験・技術認定試験の合格及び規定時間の出席	1学年の学期区分	2期
履修方法：26科目 1,852単位時間を履修する	1学期の授業期間	18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
- 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。