

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	坂本 知栄子		〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話)03-3875-1111	
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	理事長 坂本 知栄子		〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話)03-3875-1111	
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、合わ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	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	専門課程	調理テクニカル科	2年(昼)	1922単位時間 (又は単位)	平成7年文部大臣 告示第7号	—
教育課程		講義	演習	実験	実習	実技
		920単位時間 (又は単位)	200単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	802単位時間 (又は単位)	230単位時間 (又は単位)
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		290人		24人	20人	44人
学期制度	<ul style="list-style-type: none"> ■1学期： 4月1日～9月30日 ■2学期： 10月1日～3月31日 ■3学期： 			成績評価	<ul style="list-style-type: none"> ■成績表 (有) 無) ■成績評価の基準・方法について 学期末試験、技術認定試験による 	
長期休み	<ul style="list-style-type: none"> ■学年始め： 4月1日 ■夏 季： 7月25日～8月29日 ■冬 季： 12月26日～1月8日 ■学 年 末： 3月26日～4月7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	<ul style="list-style-type: none"> ■クラス担任制 (有) 無) ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■課外活動の種類 那須研修、築地見学、農業体験、料理講習会参加、厨房設備見学、海外研修 他 ■サークル活動 (有) 無) 野球部、料理研究同好会 	
就職等の状況	<ul style="list-style-type: none"> ■主な就職先、業界等 ホテル他 ■就職率※1 93.4% ■卒業者に占める就職者の割合※2 85.7% ■その他(任意) (平成26年度卒業者に関する平成27年3月時点の情報) 			主な資格・検定	<ul style="list-style-type: none"> 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 	

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 18名 ■中退率 6.2%</p> <p>平成26年 4月 1日在学者 290名 (平成26年4月入学者を含む)</p> <p>平成27年 3月31日在学者 272名 (平成27年3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由 経済的理由、進路変更</p> <p>■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行う。</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL: http://www.hana-chouri.ac.jp/common2/objfiles/kihon_c-technical.pdf</p>

※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いたものとする。
- 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。

全卒業生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27年11月1日現在

名 前	所 属
坂本知栄子	華調理製菓専門学校 校長
水沼文雄	華調理製菓専門学校 副校長
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 技術部主幹
相良真一	華調理製菓専門学校 技術部担当
芳賀正幸	華調理製菓専門学校 教務部担当
遠藤正樹	華調理製菓専門学校 教務部担当
神林弘一	華調理製菓専門学校 キャリアセンター担当
吉野隆司	関西調理師 古萌会 取締役副会長
福田憲一	(有)バンビナッチョ (店舗名:イル バンビナッチョ) 代表取締役
杉田 忠	天厨菜館 総料理長
羽山賢二	(株)クリスタルヨットクラブ 調理部副料理長
森田 力	店舗流通ネット(株) 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 ブリーズヴェール料理長

(開催日時)

第1回 平成27年 7月22日

第2回 平成27年12月 8日

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)

研修に関する規程 第1章 第3条 教育研修 (教員の研修等の基本方針)

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の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の全委員の名簿)

平成27年11月1日現在

名 前	所 属
舘野雄二	(有)たて野企画 代表取締役社長
樽松 聖	(株)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)新橋亭 取締役総調理長
金村 貞司	グランハイアット東京
宮島 定明	千葉県立清水高等学校

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://www.hana-chouri.ac.jp/common2/objfiles/chori.pdf>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: http://www.hana-chouri.ac.jp/common2/objfiles/info_chouri.pdf

授業科目等の概要

(調理専門課程調理テクニカル科) 平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			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	2 通年	30		○		
○			衛生法規	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規	2 通年	30		○		
○			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	90		○		
○			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	60		○		
○			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		○		△
○			調理理論	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成	1 通年	150		○		
○			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 と 2 通年	630				○
	○		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	30				○
合計				科目	単位時間 (単位)					

授業科目等の概要

(調理専門課程調理テクニカル科) 平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
	○		調理基本演習	調理の基礎技術と知識を学ぶ	1 通年	100				○
	○		特別調理講習	外部講師から最新技術の調理技術を学ぶ調理実習	1 2 学期	12				○
	○		実地演習	校外実習	2 1 学期	200				○
	○		フード ビジネス	マーケティング、業態・FC関連 立地・出店・物流	2 1 学期	50		○		
	○		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	1 2 学期	50		○		
	○		メニュー プランニング	献立の作成、レシピ、栄養計算、原価計算	2 2 学期	30		○		
	○		外国語	日常会話、調理に関する英語表現	2 通年	50		○		
	○		経営学	店舗設計、店舗ディスプレイ、資金調達、収支計算	2 通年	50		○		
	○		商業簿記	帳簿管理、原価計算、予算・決算処理	2 通年	50		○		
合計				科目	単位時間 (単位)					

授業科目等の概要

(調理専門課程調理テクニカル科) 平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
	○		食生活論	食生活の概念、食文化・食習慣、現代の食生活と環境、食生活と健康、これからの食生活	2 通年	50		○		
	○		サービス論	サービス概論、サービスの構造、サービスのプロセスと成果	2 通年	50		○		
		○	サービス演習	レストランサービス概論・作法	2 通年	100				○
		○	サービス 実地演習	テーブルマナー実習、セッティングの演習	2 通年	80				○
		○	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 学期	30				○
		○	実技専科	各料理の高度技術の取得	2 通年	20				○
合計				24科目	2.152単位時間		(単位)			