

職業実践専門課程等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																
武蔵野調理師専門学校		昭和51年10月1日	福島 正八	〒 171-0022 (住所) 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6116																
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地																
学校法人後藤学園		昭和26年9月22日	後藤 人基	〒 171-0022 (住所) 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6116																
分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度															
衛生	調理専門課程	高度調理経営科	平成22(2010)年度	-	平成26(2014)年度															
学科の目的	食を取り巻く環境が多様化する外食産業界において、将来の経営者、指導者となるべき幅広い知識と技術をそなえた社会に貢献できる調理師を要請することを目的とする。																			
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	調理師免許、フードコーディネーター、食育インストラクター、技術考査、フードアナリスト、HRS3級、商業簿記3級、中退率6%																			
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	※単位時間、単位いずれかに記入 1,890 単位時間 単位	955 単位時間 単位	120 単位時間 単位	815 単位時間 単位	0 単位時間 単位	0 単位時間 単位													
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)																	
320人	278人	2人	1%																	
就職等の状況	■卒業生数(C) : 131 人 ■就職希望者数(D) : 125 人 ■就職者数(E) : 125 人 ■地元就職者数(F) : 111 人 ■就職率(E/D) : 100 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 95 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 1 % ■進学者数 : 6 人 ■その他 面接指導、履歴書等各種書類作成指導、セミナーの開催、各種種勉強会、内定者指導の実施 (令和4年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報) ■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) ホテル・各種専門店・カフェ・会館・ブライダル・給食施設																			
	■民間の評価機関等から第三者評価: 有 ※有の場合、例えば以下について任意記載 評価団体: 公益社団法人全国調理師養成施設協会第三者評価委員会 受審年月: 平成28年11月 評価結果を掲載したホームページURL: chrome-extension://efaidnbmnnpicajpgclefindmkaj/https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/basicinfo23_cooking_dp.pdf																			
	当該学科のホームページURL: https://www.musashino-chouri.ac.jp																			
	企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)																		
		<table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>1,890 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>174 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>174 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>174 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>0 単位時間</td></tr> </table>						総授業時数	1,890 単位時間	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	174 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間	うち必修授業時数	174 単位時間	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	174 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)
	総授業時数	1,890 単位時間																		
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	174 単位時間																		
	うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間																		
	うち必修授業時数	174 単位時間																		
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	174 単位時間																		
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間																			
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	0 単位時間																			
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(B: 単位数による算定)																			
	<table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>単位</td></tr> </table>						総授業時数	単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位	うち必修授業時数	単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位
総授業時数	単位																			
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位																			
うち企業等と連携した演習の授業時数	単位																			
うち必修授業時数	単位																			
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位																			
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位																			
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位																			
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)					34人														
	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)					5人														
	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)					0人														
	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)					0人														
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)					0人														
	計					9人														
上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数					14人															

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

食を取り巻く環境が多様化する現在、市場規模30兆円と言われる外食産業に就労する、食のプロである調理師を養成する本学に於いては、調理師法の目的に基づき、法定科目(調理、栄養及び衛生)以外にも様々な知識と技術の習得が必要とされます。本学科では職員採用に於いて積極的に業界経験者を採用する事とし、関係企業との繋がりを密にした教育の実施を行っております。また、就職先である外食産業界の各企業の要請を授業に反映すべく、関係企業・団体等の協力連携の下に教育課程編成委員会を組織し、カリキュラム編成にその意見を積極的に取り入れております。具体的な授業内容として、業態(ホテル・会館・レストラン・専門店・各種給食施設等)別及び職種(西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン・集団調理等)別にその特性と専門性を考慮し、学内に於いては教育課程編成委員会の推薦により、業界を代表する講師を招聘し、特別講義・実習を開講することにより業界知識と技術の習得を行っております。

(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

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努め、(調理師養成施設としての)法定科目及び法定外科目の授業内容・授業手法の改善・新規科目の開設等を協議し、次年度のカリキュラム及びシラバス等の策定を行った。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
加賀 和広	藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
福田 順彦	日本エスコフィエ協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
鈴木 直登	全国日本調理技能士連合会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
李 國超	公益社団法人 日本中国料理協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
河合 弘	協同組合 全日本洋菓子工業会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
望月完次郎	株式会社帝国ホテル	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
福島 正八	校長 日本エスコフィエ協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
中村 昌次	本校理事 全国日本調理技能士連合会 副理事長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
飯尾 哲司	本校副校長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
大野 強	本校教務部 部長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
四方 聡	本校実習部 副部長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
深沢 真一	本校実習部 副部長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
遠藤 秀樹	本校実習部 副部長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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(6月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年6月30日 14:00～16:00

第2回 令和4年11月28日 14:00～16:00

(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。

食の安全、食と健康、食と環境、食のグローバル化と国際化等々、調理師に求められる知識・技術が多様化している現在に於いて、調理師養成施設の法令カリキュラムのみでは業界のニーズに十分に対応した教育及び人材輩出が出来ていないのが現状である。そこで、本学科では教育課程編成委員会の意見を外食産業界企業からの要請と位置づけ、様々な審議を行う場としている。委員会で頂いた「業界ニーズに応える人材とは技術のみの向上だけではなくホスピタリティ精神に加え時代の動向をキャッチできる人物であるべきである」との意見の下、保護者をお客様にお迎えし、仕込み・調理・サービスを総合的に行う『・賞味会(専攻別総合調理実習)』を行っている。また、多様化するニーズに対応できるよう、様々な資格取得へのチャレンジを促している。(技術審査、HRS、食育インストラクター、フードアナリスト、野菜ソムリエなど)

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 学内での授業では習得できない、サービス業としての調理業務全般を、実際の外食産業界での校外実習に於ける職業体験及び第一線で活躍する料理長の特別講義・実習を履修することにより、仕事に対する職業意識や使命感を養わせる事を目的とする。また企業側に於いては、後進の育成という立場で生徒を指導することにより現在の生徒が持つ価値観や業界認識等を理解してもらい相互理解を深め業界の人材育成を目的とする。		
(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 学内では履修できない企業連携科目に関しては、教育課程編成委員会の意向を企業側との事前会議の中でその教育目的等を十分に伝え、了承協力企業に対し正式な授業依頼手続きを行い企業等と連携した職業実践教育を行っております。		
(1) <調理実習> 年間300時間(100回)の調理実習の中で、24時間(8回)の西洋料理、日本料理、中国料理、製菓の職種別の調理実習を特別講義・実習と定義づけ、教育課程編成委員の推薦を受けた業界を代表する料理長による講義(デモンストレーション)・調理実習を受講することにより、業界知識と技術の習得を図り、職業意識の向上と授業理解の向上を目的として実施。以下の手順にて講師選任とする。 教育課程編成委員会の推薦を受けた企業に対し、講師依頼書による派遣依頼・講師就任承諾書・調理師法施行規則 調理師養成指導要領に示す調理実習担当教員資格を証明する書類提出により授業委託し、専門的な調理実習の開講。		
(2) <校外実習> 150時間5月から6月にかけて、4週間、週5日、1日8時間を基準に教育課程編成委員の推薦を受けた企業(ホテルを中心とした実際の調理現場)で調理業務やサービスを体験することにより、お客様に料理を提供するという一連の流れや、衛生観念の重要性、コスト管理等の学内の授業では習得しきれない業務経験を積むことにより、仕事に対する職業意識や使命感、責任感を養うことを目的とする。以下の手順で授業委託を実施。 教育課程編成委員会の推薦を受けた企業に対し、校外実習、実習生受け入れ依頼・実習生受け入れに関する覚書・調理師法施行規則 調理師養成指導要領に示す調理実習担当教員資格を証明する書類提出。受け入れ企業との学校及び生徒事前打ち合わせ。実習期間中の教員現場視察。上記有資格者による評価表及び生徒出勤簿の提出。		
(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
調理実習	第一線で活躍する講師を招き、職業性の意識向上、授業理解の向上を図る。	株式会社西武プリンスホテルズワールドワイド、株式会社chen's planning、株式会社ニュー・オータニ、株式会社オフィス・ツトム、株式会社日山
校外研修	日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、実際の調理現場で体験する。	株式会社帝国ホテル、株式会社ニュー・オータニ、株式会社ホテルオークラ東京、藤田観光株式会社、株式会社東京ドームホテル
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 ※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記 武蔵野調理師専門学校教員の研修に関する要綱第2条に則り、以下の様な具体的な目的で教員研修を実施している。 高等教育機関として社会動向を見極め適正な教育指導を行い、また職業養成校として、常に外食産業界の最新の動向が生徒に指導還元できるように本校では研修項目を3分野に分けて実施しております。		
1. 教育指導手法における教員研修 2. 職業実務力(調理技術力)向上の教員研修 3. 就職支援の為の教員研修 この3分野の研修を計画的に行うことにより、教員力向上に努め生徒個々のキャリアアップに繋げております。		
(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		
研修名:	「鰻について」	連携企業等: 株式会社 鯉平
期間:	令和4年12月8日	対象: 実習教務教職員3名参加
内容:	独特の形状をしている鰻の下処理、さばき方、調理を通して専門性の高い技術を習得し、更なる見識を深める。	
研修名:	「企業の人事部採用担当者による教員対象就職支援研修」	連携企業等: プリンスホテル、藤田観光他
期間:	令和4年5月27日～令和5年3月1日	対象: 教務部教務担任、就職担当教員
内容:	企業の人事担当者様から現在の企業状態や新入社員に求める条件などを伺うことで企業形態やそこに求められている人物像を把握し、適材適所に生徒を薦めていけるようにする。また卒業生の現在の仕事内容を聞くことで、在校生に将来活躍できる場所がどこいうところなのか、事前に情報を与えておくことで就職後の離職を少しでも減らせるようにする。そして、本校生徒に対する人事担当者様からの評価を頂き就職指導、生徒指導に役立てる。	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	「メンタルヘルス研修会」	連携企業等: 講師:学園契約臨床心理士
期間:	令和4年7月21日	対象: 勤続3年未満の教職員対象
内容:	メンタルヘルスに関する基礎研修。ストレスの理解とその対処について	
研修名:	「メンタルヘルス研修会」	連携企業等: 講師:学園契約臨床心理士
期間:	令和4年12月8日	対象: 管理職
内容:	合理的配慮 2024年 努力義務から義務化へ	

<b>(3) 研修等の計画</b>																													
<b>① 専攻分野における実務に関する研修等</b>																													
<b>研修名:</b> 「日本全職業調理士協会主催日本料理研修会」 <b>期間:</b> 令和5年5月～12月 <b>内容:</b> (公)日本全職業調理士協会が主催する日本料理研究会に実習担当教員を参加させる事によりそこで行われる日本全職業調理士協会が推薦した料理長の調理講習を受講することにより、調理知識及び調理技術の向上を図ることにより、生徒に対する適切な調理指導を行う事を目的とする。	<b>連携企業等:</b> 公益社団法人 日本全職業調理士協会 <b>対象:</b> 実習部担当教員																												
<b>研修名:</b> 「企業の人事部採用担当者による教員対象就職支援研修」 <b>期間:</b> 令和5年5月～7月 <b>内容:</b> 企業の人事担当者様から現在の企業状態や新入社員に求める条件などを伺うことで企業形態やそこに求められている人物像を把握し、適材適所に生徒を薦めていけるようにする。また卒業生の現在の仕事内容を聞くことで、在校生に将来活躍できる場所がどこか、事前に情報を与えておくことで就職後の離職を少しでも減らせるようにする。そして、本校生徒に対する人事担当者様からの評価を頂き就職指導、生徒指導に役立てる。	<b>連携企業等:</b> 帝国ホテル、プリンスホテル、他 <b>対象:</b> 教務部教務担任、就職担当教員対象																												
<b>② 指導力の修得・向上のための研修等</b>																													
<b>研修名:</b> 「メンタルヘルス研修会」 <b>期間:</b> 令和5年7月 <b>内容:</b> 中途退学者の減少と、心身に問題を抱えた生徒に対してどのように対応したらよいか、その対処法を身に付けることを目的とする。	<b>連携企業等:</b> 学園契約臨床心理士 <b>対象:</b> 勤続3年未満の教職員対象																												
<b>研修名:</b> 「メンタルヘルス研修会」 <b>期間:</b> 令和6年3月 <b>内容:</b> 合理的配慮義務化	<b>連携企業等:</b> 学園契約臨床心理士 <b>対象:</b> 管理職																												
<b>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</b>																													
<b>(1) 学校関係者評価の基本方針</b> 武蔵野調理師専門学校(高度調理経営科・高度調理製菓科・調理師科)においては第3者評価実施をめざし、平成23年より自己点検・自己評価及び授業評価を行って専修学校としての教育の質の向上及び学校運営の適正化を図ってきた。 平成28年においては、学校関係者評価を行うため学校評価要綱を定め、当該要綱第5条第2項に基づき、学校関係者として、業界及び関連企業関係者及び卒業生ならびに高等学校関係者をその委員として参画させている。 この委員会における報告書を公開するとともに、評価項目にあたる改善点を次年度の学園目標の設定及び、教育活動の充実・学生生徒納付金等 事業計画に反映させ、学校運営の適正及び健全性の担保に供する。																													
<b>(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</b>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ガイドラインの評価項目</th> <th>学校が設定する評価項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1) 教育理念・目標</td> <td>・理念・目的・育成人材像</td> </tr> <tr> <td>(2) 学校運営</td> <td>・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</td> </tr> <tr> <td>(3) 教育活動</td> <td>・目標の設定・教育方法・評価等・成績評価・単位認定当・資格・免許取得の指導体制・教員・教員</td> </tr> <tr> <td>(4) 学修成果</td> <td>・就職率・資格・免許取得の指導体制・卒業生の社会的評価</td> </tr> <tr> <td>(5) 学生支援</td> <td>・就職等進路・中途退学への対応・学生相談・学生生活・保護者との連携・卒業生・社会人</td> </tr> <tr> <td>(6) 教育環境</td> <td>・施設・設備等・学外実習・インターシップ等・防災・安全管理</td> </tr> <tr> <td>(7) 学生の受入れ募集</td> <td>・学生募集活動・入学選考・学納金</td> </tr> <tr> <td>(8) 財務</td> <td>・財務基盤・予算・収支計画・監査・財務情報の公開</td> </tr> <tr> <td>(9) 法令等の遵守</td> <td>・関係法令・設置基準等の遵守・個人情報の保護・学校評価・教育情報の公開</td> </tr> <tr> <td>(10) 社会貢献・地域貢献</td> <td>・社会貢献・地域貢献・ボランティア活動</td> </tr> <tr> <td>(11) 国際交流</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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・育成人材像	(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	・目標の設定・教育方法・評価等・成績評価・単位認定当・資格・免許取得の指導体制・教員・教員	(4) 学修成果	・就職率・資格・免許取得の指導体制・卒業生の社会的評価	(5) 学生支援	・就職等進路・中途退学への対応・学生相談・学生生活・保護者との連携・卒業生・社会人	(6) 教育環境	・施設・設備等・学外実習・インターシップ等・防災・安全管理	(7) 学生の受入れ募集	・学生募集活動・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・個人情報の保護・学校評価・教育情報の公開	(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						
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・育成人材像																												
(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	・目標の設定・教育方法・評価等・成績評価・単位認定当・資格・免許取得の指導体制・教員・教員																												
(4) 学修成果	・就職率・資格・免許取得の指導体制・卒業生の社会的評価																												
(5) 学生支援	・就職等進路・中途退学への対応・学生相談・学生生活・保護者との連携・卒業生・社会人																												
(6) 教育環境	・施設・設備等・学外実習・インターシップ等・防災・安全管理																												
(7) 学生の受入れ募集	・学生募集活動・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・個人情報の保護・学校評価・教育情報の公開																												
(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。																													
<b>(3) 学校関係者評価結果の活用状況</b> 学校関係者評価における教育活動・教育成果・学生支援・社会貢献等については、その評価結果をもとに、学校において検討されカリキュラム及びシラバス(案)策定に供す。 教育理念・目的・育成人材像等・学校運営・学生の募集と受け入れ・財務・法令等の遵守等については、その評価をもとに、法人と学校と協議を行い、学園目標・学校目標の設定・事業計画策定に供す。教育に関して、実践中心の教育と人間性を育てる徳育(人格教育)を重視しており、卒業後には積極的に社会貢献できるような人間教育を目指している。また、法人事務局と協力し中期的視野をもって運営するための組織を作り、プロジェクトを企画。随時カリキュラム改革を行っている。 事業計画とを比較し、問題発見と原因究明さらには責任の所在を明確にする等の更に踏み込んだマネジメントサイクルを構築している。																													
<b>(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿</b>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>名前</th> <th>所属</th> <th>任期</th> <th>種別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>村田 真吾</td> <td>藤田観光株式会社</td> <td>令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)</td> <td>業界関係者</td> </tr> <tr> <td>長島 博</td> <td>東京エアポートレストラン株式会社</td> <td>令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)</td> <td>業界関係者</td> </tr> <tr> <td>飯塚 隆</td> <td>公益社団法人日本調理師協会 東京地方本部</td> <td>令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)</td> <td>業界関係者</td> </tr> <tr> <td>高橋 明</td> <td>武蔵野調理師専門学校同窓会</td> <td>令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)</td> <td>卒業生</td> </tr> <tr> <td>新井 由己</td> <td>学校法人育正育正学院 付属中学校 高等学校</td> <td>令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)</td> <td>高等学校校長、進路指導担当</td> </tr> <tr> <td>下野 隆祥</td> <td>フランス料理文化センター</td> <td>令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)</td> <td>校長が推薦したもの</td> </tr> </tbody> </table>	名前	所属	任期	種別	村田 真吾	藤田観光株式会社	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	業界関係者	長島 博	東京エアポートレストラン株式会社	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	業界関係者	飯塚 隆	公益社団法人日本調理師協会 東京地方本部	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	業界関係者	高橋 明	武蔵野調理師専門学校同窓会	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	卒業生	新井 由己	学校法人育正育正学院 付属中学校 高等学校	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	高等学校校長、進路指導担当	下野 隆祥	フランス料理文化センター	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	校長が推薦したもの	
名前	所属	任期	種別																										
村田 真吾	藤田観光株式会社	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	業界関係者																										
長島 博	東京エアポートレストラン株式会社	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	業界関係者																										
飯塚 隆	公益社団法人日本調理師協会 東京地方本部	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	業界関係者																										
高橋 明	武蔵野調理師専門学校同窓会	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	卒業生																										
新井 由己	学校法人育正育正学院 付属中学校 高等学校	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	高等学校校長、進路指導担当																										
下野 隆祥	フランス料理文化センター	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	校長が推薦したもの																										
※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																													
<b>(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期</b> (ホームページ)・広報誌等の刊行物・その他( ) URL: <a href="http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html">http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html</a> 公表時期: 令和4年7月1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  
 情報提供等への取組に関するガイドラインに基づき、それぞれの項目につき、(2)のような項目建てのもと、情報を公開し、教育機関としての公共性を担保する。

(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	・校長 ・校訓 ・基本組織 ・施設、設備 ・事業報告書
(2) 各学科等の教育	・学科 ・教育研究上の目的 ・入学者の受入方針 ・入学者数、収容定員、在学者数 ・就職実績 ・授業
(3) 教職員	・教員組織 ・教員紹介
(4) キャリア教育・実践的職	・就職支援 ・校外研修
(5) 様々な教育活動・教育環	・学校行事への取組状況 ・課外活動
(6) 学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金、納入時期等 ・就学支援、奨学金制度等
(8) 学校の財務	・財務情報 ・監事監査報告書
(9) 学校評価	・自己点検、自己評価報告書 ・学校関係者評価報告書
(10) 国際連携の状況	
(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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他( ) )  
 URL: [http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational\\_info.html](http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html)  
 公表時期: 令和5年7月1日

授業科目等の概要

(調理専門課程高度調理経営科)															
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	
1	○			公衆衛生学 1	食生活と疾病を学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	1前	30		○			○			
2	○			公衆衛生学 2	健康づくり・食育などを学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	1後	30		○			○			
3	○			公衆衛生学 3	調理環境の安全・環境保健などを学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	2前	30		○			○			
4	○			栄養学 1	食に携わる者として栄養素と体内における役割について理解し、栄養学の基礎知識と健康への意識を高めることを目標にする。	1前	30		○			○			
5	○			栄養学 2	体内における栄養素の働きを身体の構造と合わせて深く理解することを目標とする。	1後	30		○			○			
6	○			食品学 1	穀類・いも類・豆類・種実類などの特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。	1前	30		○			○			
7	○			食品学 2	植物性食品・動物性食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。	1後	30		○			○			
8	○			食品学 3	市場に多く出回っている食品の特徴・成分、加工品などについての知識を深め、それぞれの特徴を理解する。また、食品が食卓に届くまでの生産と輸入、流通の仕組みについて学んでいく。	2前	30		○			○	○		
9	○			食品衛生学 1	安全であることが絶対条件の食品を加工・製造し提供する調理師の責務は多大である。ノロウイルスをはじめとする食中毒の基本を学習し、調理師の果たすべき役割とは何かを学ぶ。	1前	30		○			○			
10	○			食品衛生学 2	各食中毒の発生の原因・症状・予防法を知る。	1後	30		○			○			
11	○			食品衛生学 3	自然界に多く存在する自然毒の予防法とその対処や世界的な健康危害について学ぶ。	2前	30		○			○			
12	○			食品衛生学 4	食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、利点、安全性及び危険性について理解する。	2後	30		○			○			
13	○			食品衛生学実習	解りやすい実験を通して、講義で習得した知識を一層明確に体得することを目的とする。	1後	30			○		○			
14	○			調理理論 1	調理技術に関する原理、おいしさとの関係の中から調理に意義や目的について理解し、料理に適した調理器具と熱源について学習することにより作業の能率及び調理師としての資質の向上を図る。	1前	30		○			○			

15	○		調理理論 2	調理を科学的に考え食品をおいしく食べるためにあらゆる角度から研究し、その応用を考え知識を増やす。	1 後	30	○			○									
16	○		調理理論 3	近年大きく変化し多様化するフードビジネス界における最新の調理設備や調理機器、調理システムについて学びこれからの時代に対応できる知識を養う。	1 前	30	○			○									
17	○		調理理論 4	集団調理実習の目的や進め方、献立作成の方法及び特定給食の特徴を具体的に学習する。	2 前	30	○			○									
18	○		食文化概論 1	調理師が食文化の継承者としてその重要な使命を実行するためには世界の料理と食文化が具体的にどのようなものかを学ぶ。今日の食生活を彩るさまざまな国の料理を学んでいく。	1 前	30	○			○									
19	○		食文化概論 2	我国の食文化がどのような変遷をたどり現在に至ったのかを学ぶ。日本料理・行事食・郷土料理さらには現代の食生活を見つめ未来の食文化へも目を向けることで、食文化の継承者としての役割を学ぶ。	1 後	30	○			○									
20	○		調理実習	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理業務の分担・役割を理解する。また、基本技術を反復・習得することで重要性及び必要性を理解すると共に各種料理の特性を理解する。	1 通	##				○	○			○					○
21	○		集団調理実習	調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛付等集団調理に於ける基本技術を習得し食品・栄養と健康の関わりについて学ぶ。	1 後	30				○	○			○					
22	○		専攻別総合調理実習 1	献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより調理師の携わる業務全体を理解する。	2 通	30				○	○			○					
23	○		専攻別総合調理実習 2	献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより調理師の携わる業務全体を理解する。	2 通	30				○	○			○					
24	○		西洋料理技術理論 1	食材や道具の扱い方など実習を通して理論的に学ぶ。	1 後	15	○			○				○					
25	○		西洋料理技術実習 1	反復することで基本の重要性を再確認する。包丁の研ぎ方や手入れの仕方から始まり、正確な切り方、魚や鶏の卸し方などを幅広く学習する。	1 後	45				○	○			○					
26	○		日本料理技術理論 1	食材や道具の扱い方など実習を通して理論的に学ぶ。	1 後	15	○			○				○					
27	○		日本料理技術実習 1	食材や道具の扱い方など実習を通して理論的に学ぶ。	1 後	45				○	○			○					
28	○		西洋料理実習理論 2	即戦力として通用する技術、社会人基礎力を身に付ける。調理の基本となる切り方や包丁の研ぎ方、手入れや衛生面などを、反復練習の中で学び、確実に出来る様に指導する。	2 通	70	○			○				○					
29	○		西洋料理実習 2	ヨーロッパ（フランス・イタリア）の料理を学ぶ。1年目の基本ベースを元に、より現場に近い料理やサービスを学び、原価計算やメニュー作成などで、実践の調理師の仕事を身に付ける。	2 通	##				○	○			○					
30	○		日本料理実習理論 2	産地や漁場、時期のもの（旬）を知り、盛り付けに必要な器など幅広く見聞を広め、専門分野（寿司、蕎麦、天麩羅・河豚・鰻など）についても学ぶ。	2 通	70	○			○				○					

31	○	日本料理実習 2	礼儀作法や挨拶、衛生面や道具の管理を徹底し、基本技術の反復により剥く、打つ、卸すなどを重点的に行う。目標到達点を明確にし、高度な技術を修得させ、目的意識を向上させる。	2通	##					○	○			○			
32	○	校外研修	日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、教育課程編成委員会の推薦を受けた研修施設での調理業務に携わることで、現場の実務やサービスを体験する。	2前	##					○		○					○
33	○	サービス論	サービス理論を通じて接客の大切さを学ぶ。	2前	30			○			○						○
34	○	サービス演習	サービス理論と技術を通じて接客の大切さを学ぶ。	2通	60			○			○						○
35	○	フランス語 1	フランス語メニューの読解・作成のための基本的知識を得る。平易なフランス語レシピになれる。	2前	30			○			○						○
36	○	フランス語 2	フランス語メニューの読解・作成のための基本的知識を得る。食分野を中心とする仏語の基本的なコミュニケーションに親しむ。	2後	30			○			○						○
37	○	サービス英語 1	英語での調理用語の基礎を習得しレシピの組み立て、英会話を理解する力を養う。食材や調理技術を表す語彙や熟語、必要となる発音の法則や文法事項を学習する。	1前	30			○			○						○
38	○	サービス英語 2	サービスに必要な英語での挨拶や注文の仕方、取り方など英会話練習も行う。英語での履歴書の書き方、メールのやり取り等ビジネスの場で必要な表現などを学習する。	1後	30			○			○						○
39	○	日本文化演習 1	専門用語、日本料理の名称、作り方及び素材を学び、社会での望ましい勤務態度と能力を身につけ、大きな意味で人間関係・食物に対する感謝の気持ちをもたせる。	2前	30			○		△	○						○
40	○	日本文化演習 2	実践的に対応できる望ましい勤務態度と能力を身につけ、感謝の気持ちを持ち、日本の食文化、行事食、分類、しきたりなどを学習する。	2後	30			○		△	○						○
41	○	商業簿記	個人企業の記帳法について理解させ記帳技術を習得させる。商業簿記の基礎能力を養う。	1後	30			○			○						○
42	○	税務会計	税金の基礎知識を養い、将来の独立開業に必要な能力、経営する立場を想定し、所得税・法人税・消費税の概略、各税法における制度を理解、有効活用できる能力を養う。	2後	30			○			○						○
43	○	フードマネジメント	店舗運営に必要な数値の知識と、それを実行・運営していくための能力を養う。	2前	30			○			○						○
44	○	レストランプロデュース	経営を管理していくために必要なスキルとして、時間管理・コミュニケーション・リーダーシップなどを学び、社会に出て組織的に生産性を上げるために必要な知識を身につける。	2後	30			○			○						○
45	○	外食産業論	厳しい経営環境の中で生き残り、成功するためにはスキルアップと経営マネジメントが不可欠である。業界の実像を正しく伝え理解させるよう今の時代を解説する。	1後	30			○			○						○
46	○	メニュープランニング	調理師側から見た商品開発の意味と、その位置づけ、メニュー作成時のプロセスと作成を実習し実践でも使える基本的な商品開発の体系を理解、習得することを目指す。	2後	30			○			○						○



47	○	コンピューター演習	社会に出て使える、エクセル、ワード、パワーポイントなど最低限のスキルを身に付ける。	2 後	30	○	○	○
48	○	健康体育演習	健康増進の3つの柱…休養、栄養、運動があげられる。そのため今回の研修を通しスポーツを安全に楽しみ健康を維持することを目的に実施する。	1 後	30	○	○	○
合計				42 科目	1890 単位 (単位時間)			

卒業要件及び履修方法				授業期間等	
卒業要件：筆記試験	出席状況	授業に対する意欲・態度		1学年の学期区分	2期
履修方法：筆記試験	出席状況	授業参加	提出物	1学期の授業期間	17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。