

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																										
町田調理師専門学校		昭和55年3月10日		松下 祐介		〒194-0021 東京都町田市中町1-13-1 (電話) 042-725-0446																										
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																										
学校法人 榎本学園		昭和53年7月1日		理事長 榎本 雄文		〒194-0021 東京都町田市中町1-13-1 (電話) 042-720-4826																										
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		上級調理師科			平成14年文部科学省告示 第26号		-																								
学科の目的		社会人としての教養を身につけた、自主独立優秀なる調理師の養成を目的とする。																														
認定年月日		平成27年2月25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	1,710時間		750時間		時間		900時間		30時間		30時間																			
生徒総定員		生徒実員		留学生数(生徒実員の内)		専任教員数		兼任教員数		総教員数																						
240		162		0人		17人		13人		30人																						
学期制度	■前期:4月1日～9月30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 評価の基準: 学期末試験にて60点以上を合格基準とする 評価の方法: 実技試験・筆記試験																								
長期休み	■学年始め:4月1日～4月7日 ■夏 季:7月21日～8月31日 ■冬 季:12月24日～1月7日 ■学 年 末:3月24日～3月31日					卒業・進級 条件		1) 進級要件: 学年毎に修了すべき授業科目について、合格基準に達していること。 2) 卒業要件・判定手順: 校所定の全課程を修了したと認められたとき及び納付金を完納している場合に卒業判定会議で審査の上認定する。																								
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 電話連絡・個人・保護者面談					課外活動		■課外活動の種類 テーブルマナー講習、陶芸教室、フランスパリ研修(任意) ■サークル活動: 無																								
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(令和2年度卒業生) レストラン、ホテル等の調理業界					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 (令和5年度卒業者にに関する令和6年5月1日時点の情報) <table><tr><td>資格・検定名</td><td>種</td><td>受験者数</td><td>合格者数</td></tr><tr><td>調理師免許</td><td>①</td><td>63人</td><td>63人</td></tr><tr><td>技術考査</td><td>②</td><td>63人</td><td>63人</td></tr><tr><td>食育インストラクター</td><td>③</td><td>6人</td><td>6人</td></tr><tr><td>レストランサービス技能検定3級</td><td>③</td><td>6人</td><td>2人</td></tr></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 毎年 全国調理師養成施設の主催する調理技術コンクールに出場し、優秀な成績を修めている。					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	63人	63人	技術考査	②	63人	63人	食育インストラクター	③	6人	6人	レストランサービス技能検定3級	③	6人	2人
	資格・検定名	種	受験者数	合格者数																												
	調理師免許	①	63人	63人																												
	技術考査	②	63人	63人																												
食育インストラクター	③	6人	6人																													
レストランサービス技能検定3級	③	6人	2人																													
■就職指導内容 授業(キャリアデザイン)におけるビジネスマナーや面接指導、企業を招いての就職ガイダンス等の実施。その他個別の面談等。																																
■卒業生数 63 人 ■就職希望者数 47 人 ■就職者数 47 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 75 %																																
■その他 ・進学者数: 0人 ・アルバイト等 16人																																
(令和 6 年度卒業者にに関する 令和7年5月1日 時点の情報)																																
中途退学 の現状	■中途退学者 11 名 ■中退率 7.1 % 令和6年4月1日時点において、在学者156名 (令和6年4月1日入学者を含む) 令和7年3月31日時点において、在学者145名 (令和7年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 経済的問題・進路変更等 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任による常日頃の細やかなコミュニケーション、個別面談・保護者面談の実施																															
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ■高等教育の修学支援新制度: 対象校																															
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	URL: https://www.enomoto.ac.jp/cyouri/																															

(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

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者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、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います。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(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学状況等について記載します。

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

「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」という本校の目的を達成するために、企業等の求める人材を育成すべく、主として授業科目の開設や・授業内容・方法の改善を目的として、教育課程編成委員会の開催、個別のヒアリング・意見交換等による企業等との連携を推進する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

実践的かつ専門的な教育を実践するため、企業等との連携を通じて必要な情報の分析・把握を行い、教育課程の編成に役立てることを目的とし、本校教職員と企業関係者等の外部委員にて構成する。企業関係者等の外部委員からの指摘等、委員会での議事内容を校内の主任会、職員会議等で共有、再協議し、カリキュラム・授業内容の改善を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年7月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
橋本 暁一	公益社団法人日本中国料理協会 参与、代議員選挙選挙管理委員	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
永井 紀之	有限会社アルチザナル 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
松本 栄文	株式会社松本栄文堂 代表取締役社長 内閣府・農林水産省有識者委員	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	②
松下 祐介	学校法人榎本学園 町田調理師専門学校 学校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	
白井 祐二	学校法人榎本学園 町田調理師専門学校 副校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	

※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2回(9月、3月)

(開催日時)

第1回 令和7年9月 5日 13:30～14:30

第2回 令和8年3月13日 15:30～16:30

(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

企業等の外部委員からの意見を教育課程の編成・授業内容等の見直しに反映している。

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

「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」という本校の目的を達成するために、技術の習得はもとより、職業意識やモチベーションの向上に資する実習授業を編成する。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業の調理現場に学生を派遣し、企業関係者から基本技術、衛生対策等についての指導・評価を受ける。

(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	字内で習得した調理に関する以下の知識や技術を更に向上させるために、実際の現場において調理師の指導のもとに調理師の仕事全般にわたって、体験学習をさせる。 (向上させるべき知識・技術) 調理の基本技術、専門調理の基本技術、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	株式会社京王プラザホテル多摩、株式会社ヒラマツ、株式会社東京會館、株式会社トリノ他

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

教職員に対し、教育理念・目的を十分に理解させ、現在就いている職又は将来就くことが予想される職に係る職務の遂行に必要な知識、技能等を修得させることにより、その職務の遂行に必要な能力、資質等の向上を図る(榎本学園 教職員研修規程 第2条)。

(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:調理技術教育学会第4回学術大会(連携企業等:調理技術教育学会)

期間:令和6年8月 対象:学科・実習教員

研修内容:オンラインでの講義(パネルディスカッション等)

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:令和6年度コミュニケーション研修(連携企業等:東京都私学財団)

期間:令和6年8月 対象:学科・実習教員

研修内容:学生や保護者とのコミュニケーションを円滑に行うために、クレーム対応の基本プロセス、コミュニケーションの方法などを学ぶ

(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:料理講習会(連携企業等:トック・ブランシュ国際倶楽部)

期間:令和7年8月 対象:実習教員

研修内容:調理技術の講習会

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:メンタルヘルス対策支援員による研修(連携企業等:東京都立中央・城北職業能力開発センター)

期間:令和7年6月 対象:学科・実習教員

研修内容:精神・発達障害を有するなど特別な配慮を必要とする受講生について、訓練環境及び指導方法を学ぶ

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

教育活動その他の学校運営について、社会のニーズ等を踏まえた目指すべき目標を設定し、その達成状況や達成に向けた取組の適切さ等を自己評価し、その結果に基づく学校関係者評価を実施することにより、自己評価の客観性・透明性を高める。また、その結果を公表することにより、適切に説明責任を果たす。学校関係者との連携協力により、学校としての組織的・継続的な改善を図り、よりよい学校づくりを推進する。

(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	教育理念・目標
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学修成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受け入れ募集	学生の受け入れ募集
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令などの遵守
(10)社会貢献・地域貢献	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

コロナ禍における授業の在り方等につき、関係者の意見を学校運営に反映している。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年7月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
橋本 暁一	公益社団法人日本中国料理協会 参与、代議員選挙選挙管理委員	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	団体役員
永井 紀之	有限会社アルチザナル 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
松本 栄文	株式会社松本栄文堂 代表取締役社長 内閣府・農林水産省有識者委員	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	卒業生

(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: <https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>)

令和7年11月1日(予定)

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

キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、企業等関係者に情報提供する ことで、実習、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善を図る。

(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	学校の概要、目標及び計画
(2)各学科等の教育	各学科等の教育
(3)教職員	教職員
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6)学生の生活支援	学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金・就学支援
(8)学校の財務	財務情報
(9)学校評価	学校評価
(10)国際連携の状況	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(<https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>)

授業科目等の概要

(町田調理師専門学校 専門課程 上級調理師科) 令和3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	
○			食生活と健康	前期は健康の考え方、調理師法の概要、生活習慣病、健康づくり、食育等を学び、後期は生活環境、環境問題、アレルギー、感染症について学ぶ。	2通	90		○			○		○	○	
○			食品と栄養の特性（栄養）	前期は主に栄養素の種類・機能について学び、後期は消化・吸収・代謝、エネルギー代謝と食事摂取基準について学ぶ	1通	60		○			○		○	○	
○			食品と栄養の特性（食品）	前期は主として植物性の食品について、後期は主に動物性の食品、食品の生産と流通について学ぶ。	1通	90		○			○		○	○	
○			食品の安全と衛生（実習30時間含む）	前期では主に食中毒の原因、感染経路について学び、後期は感染症、アレルギー、食品衛生法、食品添加物、食品安全対策について学ぶ。	1通	150		○			○		○	○	
○			調理理論と食文化概論Ⅰ（調理理論）	調理操作の理論、各食品への調理操作の意味を理論的に学び、合わせて、調理設備、器具の役割を学ぶ。	1通	120		○			○		○	○	
○			調理理論と食文化概論Ⅱ（食文化概論）	食文化とは何か、食文化を形作る諸要因、我が国および海外の食文化を学ぶ。また、現代人の食生活に目を向け、食文化の未来について考察する。	1通	60					○		○	○	
○			調理実習	基本的な包丁操作から始まり、日本、西洋、中華の基本料理を取り上げ、食材、調理器具・機器の取り扱い方、調理技術の基礎を学ぶ。	1通	300					○	○		○	○
○			総合調理技術実習	実習を通して、集団調理の基礎技術、知識を学ぶ。	1通	90					○	○		○	
	○		調理実習	一年次に学んだ基礎技術をさらに発展させ、より高度な調理技術を学ぶ。	2通	510					○	○	○	○	○
	○		サービス論	接客マナー、サービス技法やその背景にある食文化、歴史を学ぶ。	1通	60		○			○			○	
	○		フードマネジメントⅠ	飲食業界の実務者から、接客・マーケティング・数値管理等、飲食店経営に必要な基礎知識を学ぶ	2前	30		○			○			○	○

○	フードマネージメント2	飲食業界における必要な知識を幅広く身に付けることを目標とし、ワイン・カクテル等の酒類、色彩コーディネート、お茶、スパイス等の各分野の専門家から、それぞれの分野のエッセンスを学他、英会話については、接客に特化したグループワークを行う。	2通	60		○	○		○			○	○
○	調理科学	実習を通して調理理論・食品学等で得た知識を深めることを目標とし、基本的な食材・調味料・調理器具の特性を学ぶ。	2後	30				○	○		○		
○	キャリアデザイン	前期は、就職を見据え、求人の見方を通じた各分野に関する基礎知識、面接指導を中心に授業を行い、後期は、敬語、ビジネスマナーや服務規律といった就職後に必要なスキルを学ぶ。	2通	30		○			○		○		
○	保健体育・レクリエーション	球技、レクリエーションを通じて基礎体力の向上、チームワークの大切さを学ぶ。	1通	30				○	○			○	
合計		13科目	1,710時間										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：規定の授業出席数に達していること、筆記試験、実技試験ともに規定以上の成績を収めること 履修方法：登校の上、受講。調理実習のうち、一定時間は企業等での臨地実習。		1 学年の学期区分	2期
		1 学期の授業期間	15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。