

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	パティシエテクニカル科	平成23年文部科学省告示第167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	昼間	2280	370	0	1910	0	0
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		
160人		132人	12人	15人	27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、 厨房機器見学、ケーキショー見学 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 ^{※1} : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 87.1% ■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	製菓衛生師免許 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 ラッピングクリエイター			
中途退学の現状	■中途退学者 3名 平成27年4月1日 在学者 132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 129名 (平成28年3月31日 卒業者を含む)		■中退率 2.3% ■中途退学の主な理由 経済的理由、健康問題、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行う。				
ホームページ	URL: http://www.hana-chouri.ac.jp/						

※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である。

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 ブ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)

各科目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/

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL:www.hana-chouri.ac.jp/

授業科目等の概要

(調理専門課程パティシエテクニカル科)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	
○			製菓理論	菓子の原材料(甘味料、小麦粉、でん粉、米粉、牛乳及び乳製品、チョコレート類、調味料)、補助材料(パン酵母、膨脹材等)	1 通 年	60		○			○		○		
○			色彩デザイン	色彩概論、おいしく見えるフードカラー、テーブルコーディネート、色のしくみ、色の三属性	2 1 学 期	30		○			○			○	
○			店舗デザインとディスプレイ	店舗の作り方、販売促進、立地条件、市場調査、商品陳列、視覚効果	2 2 学 期	30		○		○	○			○	
○			原料学	甘味料、小麦粉、油脂、果実及び果実加工品、凝固材料、種実類、種類、香料	1 通 年	30		○			○		○		
○			フランス語	レシピに使うフランス語、日常会話	1 通 年	60		○		△	○			○	
○			健康づくり	運動機能、実技	2 通 年	60				○	○			○	
○			衛生法規	法学大意、衛生行政概説、製菓衛生師法、関係法令	1 1 学 期	20		○			○			○	
○			食品学	食品の概要、食品の変質とその防止、食品の生産と消費	1 1 学 期	20		○			○			○	
○			栄養学	栄養学の概要、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取	1 2 学 期	20		○			○			○	

(調理専門課程パティシエテクニカル科)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		
○			食品衛生学	食品衛生学の概要、食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理	2 2 学期	20		○			○				○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学の概要、環境衛生、疾病の予防、労働衛生	2 2 学期	20		○			○				○	
○			製菓実習	洋菓子、和菓子の種類と特性、基礎から応用までの実習。創造性、芸術性を身につける	1・2 通 年	1320					○	○			○	○
○			製パン実習	パンの意義、分類、製パン工程、製パン法、パンの製造	1・2 通 年	220					○	○			○	○
○			校外実習	ホテル、ケーキ、パンの専門店、工場における職場体験	1 2 学期	210					○		○			○
○			模範実習	教員による飴やチョコレートなどの高度な技術のデモンストレーション授業	1・2 通 年	40					○	○			○	
○			創作研究実習	技術力向上、意欲向上のためのコンクール出品に向けた対策授業	1 通 年	60					○	○			○	
○			調理実習	カフェメニュー、西洋、中華、日本の各料理の基礎を学ぶ	1 通 年	60					○	○			○	
合計					17科目	2,280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：17科目 2,280単位時間を履修する		1学期の授業期間	18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
- 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。