（別紙様式4）

令和6年8月31日

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
埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校	平成8年3月25日	青木　猛正	〒　330－0845 （住所）　埼玉県さいたま市大宮区仲町3－88－2 （電話）　048－649-2331
設置者名	**設立認可年月日**	**代表者名**	**所在地**
学校法人　東京滋慶学園	昭和61年2月1日	中村　道雄	〒　145-0016 （住所）　東京都大田区大森北1－18－2 （電話）　03－3763－2211

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	衛星専門課程	調理師科	平成26年度	—	平成28年度

学科の目的	前向きで自由な創造力を持ち、食を通じて流行を作り出し、自ら考え働くことを喜びに変えられる調理師を養成する。
学科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	取得可能資格：調理師（卒業者全員）、製菓衛生師（製菓衛生師通信課程併修・国家試験合格者）、食品技術専門士（卒業時に公益社団法人調理師養成施設協会より授与される称号）、調理師養成施設調理実習系科目助手資格（技術考査合格者） 定員80名、令和4年度中退率3.9%、令和4年度進級率92.2%。

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 1,860 単位時間 単位	690 単位時間 単位	90 単位時間 単位	1,080 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)
160　人	125 人	5 人	12 %

就職等の状況

■卒業者数（C）　：　51　人
■就職希望者数（D）　：　47　人
■就職者数（E）　：　47　人
■地元就職者数（F）　人
■就職率（E/D）　100　%
■就職者に占める地元就職者の割合（F/E）　%
■卒業者に占める就職者の割合（E/C）　92　%
■進学者数　0　人
■その他

（令和　5　年度卒業者に関する令和5年7月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

ホテル・レストラン・結婚式場・福祉施設・病院・保育園・パティスリー等

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：　なし
※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：　評価結果を掲載したホームページＵＲＬ

当該学科のホームページURL

https://www.scw.ac.jp/gakka/chef/

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）

総授業時数	1,860 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	30 単位時間
うち企業等と連携した演習の授業時数	150 単位時間
うち必修授業時数	1,860 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	30 単位時間
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	150 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

（Ｂ：単位数による算定）

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）	4 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）	2 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		6 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	6 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
学科の養成目的と教育目標のために、専攻分野の施設・事業所（主に実習施設）からの意見を伺い、必要となる分野の最新の知識・技術を授業・実習内容に反映させるための連携体制を整える。

（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
委員会は理事会のもとにおかれ、理事及び評議員、学校長、事務局長、教務部長、学科長と業界代表によって構成され、学校が編成した教育課程案を業界関係者からの意見を活かせるよう委員会は討議する位置にある。
委員会は改善意見を学校長に報告し、学校長は報告を活かした教育課程を決定し、委員会へ告知する。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

名　前	所　　属	任期	種別
山本　正隆	埼玉県洋菓子協会　副会長 有限会社ドゥーブルシェフ　代表取締役	2023年4月1日～ 2025年3月31日	③
石川　史子	全日本司厨士協会関東綜合地方本部埼玉県本部　企画広報部長	2023年4月1日～ 2025年3月31日	①
青柳　征司	ロイヤルホールディングス株式会社　料理長	2023年4月1日～ 2025年3月31日	③
青木　猛正	埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校 学校長		
大西　加恵	埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校 調理師科 学科長		

※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回開催　（6月、11月）

（開催日時（実績））
・第1回　2023年6月21日（水）
・第2回　2023年11月29日（水）

（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。
実践的な技術やスキルと共に、社会人としてのマナーやサービスマインドの養成とチームで共同して目標を達成する、チームマネジメント力養成が教育課題であるという事から、学内店舗実習における授業内容を検討し、より、実践的なサービスを体験できる店舗実習へと改善を図った。
また、昨年度の卒業生制作発表会においては教育課程編成委員に審査員を依頼し、本校の教育に直接関わる機会を設定。実際の授業や学生に触れていただくことで、取り組みの成果や課題を共有。卒業制作については、「テーマ設定」「チームワーク」が重要という意見をいただいているので、改めて学科の教育について見直しを図り、次年度以降の具体的なカリキュラムに反映させていく。

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

LT2（Look➡Try➡Listen➡Think)教育システムは、「実学教育」を建学の理念に掲げる本校が、卒業後の仕事で本当に役立つ人材養成のために見つけた「学習動機付け」と「自立学習」にポイントを置いた本校独自の教育の方法論である。企業等における実習はLT2のLookとTryに該当し、最も効果のある「学習動機付け」と認識し、現場実践を通じて介護職として求められる「利用者理解に基づく」根拠のある介護技術を身に着けるため、企業等との連携の下での現場実習は不可欠との方針のもと取り組んでいる。

（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

企業等より商品開発やイメージデザインなどの課題をいただき、授業内にて課題解決を行っていく。授業内で出た企画やアイデアなどは、その後、新商品や新企画となって企業でプロモーションされていく事になる。また、学内の授業と現場での体験的な学習を交互に繰り返しながらこれまでに学んだ知識や技術がどのように応用されているかを確認していく。

（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
食品学	と健康の結びつきを理解する為に食品学を学ぶ。食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通について理解する。	株式会社Office Nutrie
食品衛生学	食の安全を守るために調理師が果たすべき衛生的な役割について学ぶ。食中毒の概要とその予防法に加え、食品添加物や器具・容器包装、調理施設における安全対策などに関する知識や技術について理解する。	株式会社Office Nutrie
食品衛生学実習	調理従事者としての自覚を持ち、目に見えない事象を理解し、衛生管理の重要性を身につける。	株式会社Office Nutrie
レストラン実習	店舗で求められている人材になるための　知識とコミュニケーションスキルを身につける。	有限会社SEZONO
経営フードマネジメント演習	独立開業をする上で必要な考え方と知識を身に付ける。経営者の考え方と知識とノウハウを学び理解し、実践できるようになる。	有限会社両國あんこあられ本舗

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 教員研修規定により、研修の目的及び対象、学校及び教員の責務が定められている。専攻分野における実務に関する研修も、他の機関と共同または委託し研修をおこなうことができることを定めており、養成課程に関わる協会・団体が主催する研修・研究発表会に参加する。			
（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 養成課程に関わる協会・団体が主催する研修・研究発表会に積極的に参加する。			
（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：	「食文化教育部会 ～技術講習会①～」	連携企業等：	夢菓子工房　ププリエ
期間：	令和6年3月	対象：	実習担当職員
内容	教員の技術向上につなげ、学生のキャリア教育に活用するためにパティスリーの業務を体験する。		
研修名：	「食文化教育部会 ～技術講習会②～」	連携企業等：	ウエスティン都ホテル 株式会社TAGAYA
期間：	令和6年8月(2日間)	対象：	調理師養成に関わる教員
内容	関西企業の取り組みと食材をテーマにした研修		
研修名：	調理技術講習会	連携企業等：	ICIF　野沢 寛夫
期間：	令和5年9月	対象：	実習担当職員
内容	イタリア料理の基礎技術と伝統料理の調理技術		
②指導力の修得・向上のための研修等			
研修名：	マネジメント研修	連携企業等：	一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間：	令和6年10月22日	対象：	マネージャー
内容	次世代のリーダー育成を目的に開催。毎年テーマを設定し、マネジメントの基本、原理原則から成果を生む組織マネジメントのノウハウ共有まで、講演やディスカッション形式で学ぶ。		
研修名：	FDマクロレベル研修	連携企業等：	一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間：	令和6年5月23日	対象：	新入職員
内容	クラスの成長を促すコーチングを学ぶ		
研修名：	FDミクロレベル研修	連携企業等：	一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間：	令和6年7月24日	対象：	FDマクロレベル研修受講者
内容	クラスマネジメントのポイントを理解し、実行計画の作成、修正ができるようになる		

（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：	「食文化教育部会 ～技術講習会①～」	連携企業等：	未定
期間：	令和7年3月	対象：	実習担当職員
内容	教員の技術向上につなげ、学生のキャリア教育に活用するためにパティスリーの業務を体験する。		
研修名：	「食文化教育部会 ～技術講習会②～」	連携企業等：	未定
期間：	令和7年8月	対象：	調理師養成に関わる教員
内容	関西企業の取り組みと食材をテーマにした研修		
研修名：	調理技術講習会	連携企業等：	ICIF　野沢 寛夫
期間：	令和7年9月	対象：	実習担当職員
内容	イタリア料理の基礎技術と伝統料理の調理技術		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	FDマクロレベル研修	連携企業等：	一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間：	令和7年6月1日	対象：	新入職員
内容	クラスの成長を促すコーチングを学ぶ		
研修名：	教職員カウンセリング研修	連携企業等：	一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間：	令和5年9月14日	対象：	未受講者　全員
内容	カウンセリングマインドを身に着ける		
研修名：	FDミクロレベル研修	連携企業等：	一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間：	令和5年5月24日	対象：	FDマクロレベル研修受講者
内容	クラスマネジメントのポイントを理解し、実行計画の作成、修正ができるようになる		

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
評価委員会は、自己点検・評価結果の客観性・透明性を高め、学校の利害関係者の学校運営への理解促進や連携協力による学校運営の改善を目的とし、自己点検・評価の結果は学校法人埼玉福祉学園情報公開規程に基づき学内外に開示するものとする。

（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	（1）教育理念・目標
（2）学校運営	（2）学校運営
（3）教育活動	（3）教育活動
（4）学修成果	（4）学修成果
（5）学生支援	（5）学生支援
（6）教育環境	（6）教育環境
（7）学生の受入れ募集	（7）学生の受け入れ募集
（8）財務	（8）財務
（9）法令等の遵守	（9）法令等の遵守
（10）社会貢献・地域貢献	（10）社会貢献・地域貢献
（11）国際交流	（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
学校教育法に基づき、学生、保護者、福祉業界関係者など、学校と関係者の理解を深め、連携・協力すると共に教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を積極的に提供する。また、専門学校は、実践的な職業教育における成果に加え、社会的要請に対応する役割を担っており、その理解・評価を促進し、学習者の適切な学習機会選択に資するためにも、その教育活動等の状況については、広く周知を図る。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名　前	所　　属	任期	種別
川面　将平	調理師科　卒業生	2023年5月1日～ 2025年3月31日	卒業生 代表
白石　由紀子	調理師科2年生　保護者	2022年4月1日～ 2025年3月31日	保護者 代表
松本　明	東京理科大学　特任教授	2023年5月1日～ 2025年3月31日	高等学校 関係者
山田　雄俊	大宮区仲町三丁目自治会　防犯部長	2023年5月1日～ 2025年3月31日	地域 関係者
山本　正隆	埼玉県洋菓子協会　副会長	2023年5月1日～ 2025年3月31日	業界 関係者
鈴木　隆之	株式会社ジェイオフィス東京	2023年5月1日～ 2025年3月31日	業界 関係者

※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

（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.scw.ac.jp/jyouhou/
公表時期：令和6年9月1日より

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

学校教育法に基づき、学生、保護者、福祉業界関係者など、学校と関係者の理解を深め、連携・協力すると共に教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を積極的に提供する。

また、専門学校は、実践的な職業教育における成果に加え、社会的要請に対応する役割を担っており、その理解・評価を促進し、学習者の適切な学習機会選択に資するためにも、その教育活動等の状況については、広く周知を図る。

（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	(1)学校の概要、目標及び計画 ・基本情報（設置者に関する情報、開校の目的・見学の理念・沿革）
（2）各学科等の教育	(2)各学科の教育 ・設置学科（修業年限、入学定員、養成目的）
（3）教職員	(3)教員数・教職員数
（4）キャリア教育・実践的職業教育	(4)キャリア教育・実践的職業教育 ・PCP教育システム　・実践的職業教育（実習教育）
（5）様々な教育活動・教育環境	(5)様々な教育活動・教育環境 ・年間活動（地域活動、ボランティア活動を含む）
（6）学生の生活支援	(6)学生の生活支援 ・学生サービスセンター（指定学生寮・ひとり暮らしセミナー）
（7）学生納付金・修学支援	(7)学生給付金・修学支援 ・各種奨学金制度（学費サポート制度）
（8）学校の財務	(8)学校の財務 ・財務諸表 （資金収支計算書、消費収支計算書、財産目録、賃借対照表） ・監査報告書
（9）学校評価	(9)学校評価 ・学校関係者評価委員会　報告書 ・自己点検・自己評価/学校関係者評価委員会　評価結果
（10）国際連携の状況	(10)国際連携の状況 ・国際教育・海外研修
（11）その他	(11)その他 ・防災関係

※（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）

URL：https//www.scw.ac.jp/school/syokugyo/

公表時期：令和6年9月1日より

授業科目等の概要

	#REF!															
	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	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康現状を理解する。生活習慣病を代表とする食生活に起因する疾病の動向や、わが国の健康づくり対策、労働環境や環境汚染の現状、食育のあり方などを学ぶ。	1前 1後 2前	30 30 30	1 1 1	○			○			○	
2	○			食品学	食と健康の結びつきを理解する為に食品学を学ぶ。食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通について理解する。	1前 1後	30 30	1 1	○			○			○	
3	○			栄養学	食と健康の結びつきを理解する為に栄養学を学ぶ。食品中に含まれる栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準について理解する。	1前 1後 2前	30 30 30	1 1 1	○			○			○	
4	○			食品衛生学	食の安全を守るために調理師が果たすべき衛生的な役割について学ぶ。食中毒の概要とその予防法に加え、食品添加物や器具・容器包装、調理施設における安全対策などに関する知識や技術について理解する。	1前 1後 2前	30 30 30	1 1 1	○			○			○	○
5	○			食品衛生学実習	調理従事者としての自覚を持ち、目に見えない事象を理解し、衛生管理の重要性を身につける。	1前	30	1	○			○			○	○
6	○			調理理論	食品ごとに調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理とおいしさ、調理の基本操作、調理設備・器具と熱源など、さまざまな角度から調理の理論について理解する。	1前 1後 2前	60 60 30	2 2 1	○			○			○	
7	○			食文化概論	食文化継承を担う調理師としての自覚を養うために、食と文化、日本と世界の食文化及びその料理の特性を学ぶ。日本の食文化の歴史、日本、中国、西洋、その他の料理の変遷、特徴、調理技術、食事作法などを学ぶ	1前	30	1	○			○		○		

8	○			調理実習	包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。西洋・和食・中華の基本となる切り方や調理方法を学ぶ。食材を理解し、基本の扱い方や加熱調理が出来るようになる。集団調理の基本技術を習得する。	1前 1後 2前	120 120 60	4 4 2			○	○		○		
9	○			総合調理実習	道具の扱い方、基本技術を習得する。 菓子の基礎を学ぶ。	1前 1後	60	2			○	○		○		
10	○			製菓調理総合技術	食材の特性を理解して調理が出来るようになる。基本技法を踏まえ、応用技術を身に付ける。	2通	30	1			○	○		○		
11	○			高度調理技術実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、様々な観点から顧客の身体状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。 また卒業制作に向けたグループ実習・試作を繰り返し問題発見問題解決ができる力を身につける。	2後	30	1			○	○		○		
12	○			経営フードマネジメント演習	独立開業をする上で必要な考え方と知識を身に付ける。経営者の考え方と知識とノウハウを学び理解し、実践できるようになる。	1前 2前	60	2		○		○			○	○
13	○			レストラン実習	店舗で求められている人材になるための知識とコミュニケーションスキルを身につける。	1後 2通	240	5	○						○	○
14	○			技術考査対策	過去問題・模擬問題を繰り返して行い、受験に慣れる。また、得意分野の得点率を高め、苦手分野を見つけて学習し、全体の得点率を上げる。	2後				○	○			○		
15	○			職業人教育	プロの調理師として必要となるコミュニケーション力と自ら学ぶ力を身につける	1通 2通	210	5	○		○			○		
16	○			国際教育	自分が身に着けてきた習慣や学びとは違う、世界観や考え方に触れることで、様々な価値観があることを知る。	集中	30	1	○			○		○		
合計					16　科目			1860 単位時間								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：所定の課程を修了した者には、卒業証書を授与する	１学年の学期区分	2 期
履修方法：学校長は、教育課程の定めるところにより、学年ごとに修了すべき学科目について評価を行い、合格者に対して当該学科目の修了を認定する	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〇を付すこと。