職業実践専門課程等の基本情報について

吉祥寺二葉栄養調		設置	置認可年月	月日 村	交長名			所在地		
学校	理専門職	昭和]51年10月	11日 小川	万紀子	(住所)	180-0004 東京都武蔵野市吉祥	¥寺本町2−11−2		
設置者名		設立	拉認可年月	月日 代	表者名		0422-21-1367	所在地		
学校法人二葉総	合学園	昭和	038年3月	8日 手	鳴 達也	(住所)	180-0003 東京都武蔵野市吉祥	詳寺南町1−3−2		
分野		 認定課程名		認定学科	名		0422-44-3161 引士認定年度	高度専門士認力	定年度 職業乳	実践専門課程認定年度
衛生	割	調理専門課 種	呈	調理実践	長科	平成	29(2017)年度	-	3	平成30(2018)年度
学科の目的	調理実践和	斗は、調理師	に必要な耳	専門知識および技能を	受け、以て優秀	な調理師を割	を成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)				課程修了時に調理師 「応であった。中退予防						□退率は2.0%であり(令和6
修業年限	昼夜	全課程の修		な総授業時数又は総 位数	講	美	演習	実習	実験	実技
2 年	昼間	※単位時間、単 かに記入	単位いずれ	1,860 単位時間	990) 単位時間 単位	30 単位時間	900 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
生徒総定員	生徒到	実員(A)	留学生	数(生徒実員の内数)(B)	留学生割	合(B/A)	中退率			I
76 人	64	人		2 人	3	3 %	0 %			
	■卒業者 ■ 計職系	数 (C) 望者数 (D)	:	20 19	•	<u> </u>		_		
	■就職者	数 (E)	:	19		\(\)				
	■地元就 ■就職率	職者数(F) (E/D)		14 100		人 %				
		に占める地元	元就職者の	割合 (F/E)						
	■卒業者(こ占める就職	構の割合	(E/C) 74		%				
	■進学者			95		%				
就職等の状況	■進子有			0						
	就職希望	なし. 1 ↓								
	がいればい 土	40 IX								
	(令和			行に関する令和 7年5月	1日時点の情	報)				
	■主な就 (令和6年度	職先、業界領	等							
			E給食会社	t、サービス業						
		評価機関等					無			
第三者による 学校評価	※有の場合	、例えば以下	について任	· 思記戦						
ナな計画	I	an herm to						现在处理 * 四 * * * *		
		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					受審年月:					
		評価団体: utaba-sogo.a	ac.jp/nutr	ition/	受審年月:					
ホームページ	https://fu	ıtaba-sogo.a		ition/	受審年月:					
ホームページ	https://fu		算定)	ition/	受審年月:				1,860 単位時間	и
ホームページ	https://fu	utaba-sogo.a 立時間による 総授業時数	算定)	ition/					1,860 単位時間 150 単位時間	-
ホームページ	https://fu	utaba-sogo.a 立時間による 総授業時数	算定) : うち企業等		習・実技の授					
ホームページ	https://fu	itaba-sogo.a 立時間による 総授業時数	算定) : うち企業等	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授	習・実技の授				150 単位時間	
ホームページ	https://fu	itaba-sogo.a 立時間による 総授業時数	算定) うち企業等 うち企業等	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授	習・実技の授 3 業時数	業時数			150 単位時間	16 16
ホームページ	https://fu	itaba-sogo.a 立時間による 総授業時数	算定) うち企業等 うち企業等	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数	習・実技の授: 業時数 た必修の実験	業時数・実習・実技			150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間	間 間 間
ホームページ URL	https://fu	itaba-sogo.a 立時間による 総授業時数	算定) うち企業等 うち企業等 うち必修打	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し	習・実技の授: 業時数 た必修の実験 た必修の演習の	業時数 ・実習・実技 D授業時数			150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況	https://fu	立時間による 総授業時数	算定) うち企業等 うち必修技	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し	習・実技の授: 業時数 た必修の実験 た必修の演習の	業時数 ・実習・実技 D授業時数			150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した	https://fu	立時間による 総授業時数	算定) うち企業等 うち必修技	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し	習・実技の授: 業時数 た必修の実験 た必修の演習の	業時数 ・実習・実技 D授業時数			150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	立時間による 総授業時数 が成立を がある。 位数による算 総単位数	算定) : うち企業 ^等 うち必修打 (うち企業	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し まなまない。	習・実技の授業 業時数 た必修の実験 た必修の演習の ーンシップの打	業時数 ・実習・実技 の授業時数 受業時数)			150 単位時間 0 単位時間 1.380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	立時間による 総授業時数 が数による算 総単位数	算定) : うち企業等 うち必修打 (うち企ま (うち企ま)	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携したインタ	晋・実技の授業 業時数 た必修の実験 た必修の演習の ーンシップの打	業時数 ・実習・実技 の授業時数 受業時数)			150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	立時間による 総授業時数 位数による第	算定) うち企業等 うち必修打 (うち企業 (うち企業 つうち企業等	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 景楽時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携したインタ 等と連携した実験・実 等と連携した演習の単	晋・実技の授業 業時数 た必修の実験 た必修の演習の ーンシップの打	業時数 ・実習・実技 の授業時数 受業時数)			150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	立時間による 総授業時数 位数による第	算定) : うち企業等 うち必修打 (うち企ま (うち企ま)	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 景楽時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携したインタ 等と連携した実験・実 等と連携した演習の単	習・実技の授業 業時数 た必修の実験 た必修の演習の ーンシップの計 習・実技の単位 位数	* 実習・実技 D 授業時数 受業時数)	の授業時数		150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	立時間による 総授業時数 位数による第	算定) うち企業等 うち必修打 (うち企業 (うち企業 つうち企業等	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 要業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携したインタ 等と連携した実験・実 等と連携した演習の単	習・実技の授: 業時数 た必修の実験 た必修の演習の ーンシップの計 習・実技の単位 位数 た必修の実験	楽時数 ・実習・実技 ・実習・実技 の授業時数) 立数 ・実習・実技	の授業時数		150 単位時間 1,380 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位 単位 単位 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実質等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	立時間による 総授業時数 位数による第	算定) うち企業等 うち企業等 (うち企ま (うち企ま でする) うち必修材	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 要業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した実験・実 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し	習・実技の授: 業時数 た必修の実験 た必修の演習の ーンシップの計 習・実技の単位 位数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験	業時数 ・実習・実技 が授業時数) ・実習・実技 の授業時数)	の授業時数		150 単位時間 1,380 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	立時間による 総授業時数 位数による第	算定) うち企業等 うち企業等 (うち企ま (うち企ま でする) うち必修材	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 要業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した実験・実 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し うち企業等と連携し	習・実技の授: 業時数 た必修の実験 た必修の演習の ーンシップの計 習・実技の単位 位数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験	業時数 ・実習・実技 が授業時数) ・実習・実技 の授業時数)	の授業時数		150 単位時間 1,380 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	ataba-sogo.a 立時間による 総授業時数 立数による第 総単位数	算定) うち企業等 うち企業等 (うち企ま つうち企業等 (うち企ま つうち企業等 (うち企ま のうち企業等 のうちを企業等 のうちを企業等 のうちを企業等 のうちを企業等 のうちを企業等 のうちを企業等 のうちを企業 のうちを企業	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 要業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し うち企業等と連携し ままます。	習・実技の授: 業時数 た必修の実験 た必修の演習の ーンシップの計 で を を を を を を を を を を を を の 演習の た と を を の 演習の と た と を を の ま を た と を と た と を と た と た と た と た と た と た	業時数 ・実習・実技 の授業時数) 立数 ・実習・実技 の単位数)	の授業時数		150 単位時間 1,380 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	ataba-sogo.a 立時間による 総授業時数 立数による 第単位数 ① 専担当	算定) うち企業等等 を (うち企ま) (うち企ま) (うち企ま) (うち企かな) (うち企かな) (うち企かな)	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 要業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し うち企業等と連携し まできと連携したインタ 果程を修了した後、学 に従事したそのの	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	来時数 ・実習・実技の授業時数) ・実習・実技の受業時数) ・実習・実技の単位数)	の授業時数	ホームページURL	150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実習等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	ataba-sogo.a 立時間による 総授業時数 立数による 第単位数 ① 専担当	算定) うううう な企業 等 等 担 等 等 等 担 等 等 等 担 等 等 等 担 等 等 等 単 等 等 等 単 年 等 等 単 年 等 等 単 年 年 年 年	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し うち企業等と連携し ま等と連携したが演習の単 単位数 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	来時数 ・実習・実技の授業時数) ・実習・実技の受業時数) ・実習・実技の単位数)	の授業時数	ホームページURL	150 単位時間 1,380 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実質等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	な 対	算定) うううち必 学 教 技 学 等 技 技 修 企 ま 等 等 技 企 多 学 等 等 技 必 修 の か と ま 等 等 等 技 必 必 の の 数 と 者 専 育 当 の か と 者 専 育 当 の か と 者 明 音 該 ま	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 実程を修了した後、等で、 業務に従事した期間と	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	業時数 ・実習・実技 が授業時数 ・実習・実技 が受業時数 ・実習・実技 ・実習・実技 ・実習・実技 ・実習・実技 ・実習・実技	の授業時数 の単位数 交設置基準第41条第1項	ホームページURL	150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携した 実質等の実施状況 (A、Bいずれ況	https://fu	な 対	算定) うううち企業等等担 (うちな企動 (うちな企動 (うちな必修を) (うちな必修する) (うちな必修する) (うちな必修する) (うちな必修する) (うちな必修する)	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し ま等と連携した方演習の単 に変したがである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいなななななななななななななななななななななななななななななななななななな	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	業時数 ・実習・実技 が授業時数 ・実習・実技 が受業時数 ・実習・実技 ・実習・実技 ・実習・実技 ・実習・実技 ・実習・実技	の授業時数	ホームページURL	150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 150 単位 150 単位 150 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等等と連携施状か (A、BL)が)	https://fu	な 対	算定) うううち企業等等担 (うちな企動 (うちな企動 (うちな必修を) (うちな必修する) (うちな必修する) (うちな必修する) (うちな必修する) (うちな必修する)	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し ま等と連携した方演習の単 に変したがである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいなななななななななななななななななななななななななななななななななななな	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	業時数 ・実習・実技 ク授業時数 受業時数 の要素 (専体学科 の事体学科 の事体学科	の授業時数 の単位数 交設置基準第41条第1項	ホームページURL (150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位	明 明 明
ホームページ URL 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)	https://fu	はおよっ Sogo & おお を	算定) ううううち 企業等等 射 技 会 保 を 企 ま ま 年 等 等 割 技 会 企 ま ま 年 等 等 割 対 会 で か な と ま 年 等 等 す 位 教 論 す 音 は か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と 者 で を か な と す で を か な と 者 で を か な と す で を か な と 者 で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で か な と す で を か な と す で を か な と す で を か な と す で な か と す で な な か と す で な な な と す で な な な と す で な な な と す で な な な と す で な な な な と す で な な な と す で な な な な な な な な な な な な な な な な な な	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し ま等と連携した方演習の単 に変したがである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 は変したものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいまたものである。 はずいなななななななななななななななななななななななななななななななななななな	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	業時数 ・実習・実技 の授業時数 立数 ・実習・実技 の対象 ・実性 の対象 ・実性 の対象 ・実性 の対象 ・実体 の単位数 ・実体	の授業時数 の単位数 交設置基準第41条第1項 交設置基準第41条第1項	ホームページURL 類第1号) 類第2号) 関第3号)	150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 150 単位 150 単位 150 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携状況 実習等の実施状況 (A、Bいずれか に記入)	https://fu	はおよっ Sogo & おお を	算定) うううう (定) うううう (方を企業・等等・計・を企業・等等・計・を企業・等等・計・を企産・事等・等・計・を企産・事等・計・を企産・事等・計・をできる。 (うちを企産・事等・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し っち企業等と連携した ま等と連携したで演習の単 単位数 っち企業等と連携したである までは、一方も企業等と連携したである。 までは、一方も企業等と連携した後、学で は、学でと連携した後、学で は、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学ので	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	業時数 ・実習・実技 の授業時数 ・実理・数 の受業時数 の受業時数 の単位数 の単位数 (専修学 (専修学 (専修学	の授業時数 の単位数 の単位数 交設置基準第41条第1項 交設置基準第41条第1項	ボームページURL (第1号) (第3号) (第3号) (第3号)	150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 150 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 0 人 0 人	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携状況 (A、Bいずれか に記入)	https://fu	ataba-sogo.a 立時間による数 総授業時数 「この個以上学高修学す年な、工の学のの以上学のでは、1000000000000000000000000000000000000	算定) うううう (定) うううう (方を企業・等等・計・を企業・等等・計・を企業・等等・計・を企産・事等・等・計・を企産・事等・計・を企産・事等・計・をできる。 (うちを企産・事等・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し っち企業等と連携した ま等と連携したで演習の単 単位数 っち企業等と連携したである までは、一方も企業等と連携したである。 までは、一方も企業等と連携した後、学で は、学でと連携した後、学で は、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学ので	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	業時数 ・実習・実技 の授業時数 ・実理・数 の受業時数 の受業時数 の単位数 の単位数 (専修学 (専修学 (専修学	の授業時数 の単位数 の単位数 交設置基準第41条第1可 交設置基準第41条第1可 交設置基準第41条第1可	ボームページURL (第1号) (第3号) (第3号) (第3号)	150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 150 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 150 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携状況 を実習等の実施状況 (A、Bいずれか に記入)	https://fu	taba-sogo.a 立時間による を が表表 が表表 が表表 が表表 の の の の の の の の の の の の の	算定) うううう (定) うううう (方を企業・等等・計・を企業・等等・計・を企業・等等・計・を企産・事等・等・計・を企産・事等・計・を企産・事等・計・をできる。 (うちを企産・事等・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・事業・	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し っち企業等と連携した ま等と連携したで演習の単 単位数 っち企業等と連携したである までは、一方も企業等と連携したである。 までは、一方も企業等と連携した後、学で は、学でと連携した後、学で は、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学ので	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 た必修の実験 でルシップの計 では、	業時数 ・実習・実技 の授業時数 ・実理・数 の受業時数 の受業時数 の単位数 の単位数 (専修学 (専修学 (専修学	の授業時数 の単位数 の単位数 交設置基準第41条第1可 交設置基準第41条第1可 交設置基準第41条第1可	ボームページURL (第1号) (第3号) (第3号) (第3号)	150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 150 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 150 単位	明 明 明
ホームページ URL 企業等と連携状況 (A、Bいずれか に記入)	https://fu	taba-sogo.a 立時間による 数数に単位数 ののと ののと ののと ののと ののと ののと ののと のの	算定)	等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 受業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携したインタ 等と連携した演習の単 単位数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し っち企業等と連携した ま等と連携したで演習の単 単位数 っち企業等と連携したである までは、一方も企業等と連携したである。 までは、一方も企業等と連携した後、学で は、学でと連携した後、学で は、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学のでは、学ので	習・実技の授生業時数 た必修の実験 た必修の実験 たか修の実験 である。 では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	来時数 ・実習・実技の授業時数) ・実習・実技の受業時数) ・実質な数 ・実質な数 ・実質な数 ・実質な数 ・実体の ・実体の ・実体の ・実体の ・実体の ・実体の ・実体の ・実体の	の授業時数 の単位数	ボームページURL (第1号) (東第2号) (東第3号) (東第4号) (東第5号)	150 単位時間 0 単位時間 1,380 単位時間 0 単位時間 0 単位時間 150 単位時間 150 単位時間 150 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 150 単位	明 明 明

- 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
- 1. 日本栄養士会・管理栄養士業界及び調理師業界の人材育成等より最新の動向を把握し、教育課程の編成に反映させる。
- 2.「教育課程編成委員会」における企業等の要請・意見等は迅速かつ有効に授業・実習で活用する。
- 3.連携先企業等以外にも積極的にヒアリング等を行い、幅広く情報の収集に努める。
- 4.「教育課程編成委員会」の活用等企業等との連携結果については適宜検討・検証を行う。

(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

教育課程の編成では、企業等の要請や意見等を積極的に活かすべく本校「教務規則」で規定されている「教育課程編成委員会」の審議を重視する。委員会の審議結果に基づき、本校 運営会議にて検討し、その結果について本校教務課にて編集作業を行い、最終的に校長が承認する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年10月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
石川 智	株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ東京	令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	3
大杉 洋	一般財団法人 武蔵野市給食・食育振興財団	令和7年4月1日~令和8年3月 31日(1年)	3
東福寺 俊男	一般社団法人 全国栄養士養成施設協会	令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	1
松下 純子	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	令和6年9月1日~令和8年3月 31日(2年)	1
小川 万紀子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 校長	令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	_
伊沢 由紀子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養士科 科長	令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	_
大野 強	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理師科 科長	令和7年4月1日~令和8年3月 31日(1年)	_
清水 孝子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 学外実習センター長	令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	_
遠藤 直希	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 教務課 係長	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、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 (9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年9月8日 14:00~16:00

第2回 令和8年2月4日 14:00~16:00開催予定

(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。

- ・モチベーションやコミュニケーション向上の必要性に対応して、卒業生による講演や懇談会を実施し、仕事への関心を高める場を設けている。
- ・コンクールに挑戦する学生を増やすには、先輩の話を聞く機会が効果的との指摘を受け、上級生が下級生に技術を披露する場を設けている。

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
- 1.実践的かつ専門的能力を育成すべく、企業等の要請等を十分に反映した授業を行う。
- 2.最新の実践的知識・技術等を反映した授業を行うため、企業等とは緊密な連携のもと授業内容・方法等の検討を行う。
- 3.より実践力を修得させるべく少人数での授業を行う。
- 4.校外実習では学校と企業等との組織的な連携のもと、信頼関係を深めながら良好、適切な教育環境の構築に努める。

(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

学生が、実践能力を身に付ける上で必要な知識・技術を修得するために、専門店・施設の方に指導・教育していただき、卒業後の進路に繋げる。また、実習期間中に、学生が新たなメニューを考案し、提供・販売、喫食者からの評価を得ることにより、経営のノウハウを学ぶ。

(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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
インターンシップ	3. 【校外】企業内実習 (4に該当するものを 除く。)		株式会社明治記念館C&S、株式会社セルリアンタワー東急ホテル、株式会社ホテル小田急サザンタワー(小田急ホテルセンチュリーサザンタワー)、国家公務員共済組合連合会東京共済会館(KKR HOTEL TOKYO)、株式会社ジェイ

- 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
- 1. 研修等は「教員研修規定」に基づき、実務及び指導力に関する知識や技能の修得・向上を図るべく計画的かつ組織的に 実施する。
- 2. 研修等に際し、校長は担当教員と協議し専攻分野・経験・能力等を考慮した「研修計画」を策定する。
- 3. 実務に関する知識・技術の効果的な研修を図るため、日頃より企業等との連絡・連携を密にし、適切な研修先を選定する。
- 4. 教員は業界団体等の実施する研究会等の情報把握に努め、積極的に参加するなど自己研鑽に努める。
- 5. 企業等で修得した知識や技術・技能は他の教員と共有し、当該学科の全授業内容の向上に繋げる。

(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: 食品衛生責任者再教育講習会(食品衛生実務講習会A) 連携企業等:武蔵野食品衛生協会

期間: 令和6年7月3日(水) 対象: 調理専門課程教員

内容 食品衛生実務に関する研修、最新の食品衛生事情

研修名: 現場研修(調理) 連携企業等: 懐石 小室

期間: 令和6年8月26日(月)~31日(土) 対象: 調理専門課程教員

内容 日本料理店での仕込み、従業員の昼食準備

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 令和6年度教員実践研修~指導力養成講座~ 連携企業等: 公華社団法人東京都専修学校各種学校協会

期間: 令和6年6月20日(木)、7月4日(木)、18日(木)、8月1日(木)、2日(金)、22日(木) 対象: 調理専門課程教員

内容 授業づくりと指導案、学習指導案の作成、模擬授業の実施等

研修名: 講演会「脳とAIの未来~AIは教育をどう変えるか」 連携企業等: 公益財団法人東京都私学財団

期間: 令和6年12月12日(木) 対象: 調理専門課程教員

内容 AIの進化を活用した効果的な教育方法、AIのもたらす未来とその可能性についての講演

(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: 現場研修(調理) 連携企業等: KKRホテル東京

期間: 令和7年8月20日(水)、21日(木)、22日(金)、25日(月)、26日(火) 対象: 調理専門課程教員

ホテルレストランでの仕込み作業 内容

現場研修(調理) 連携企業等: 懐石 小室 研修名:

令和7年8月19日(火)~21日(木) 対象: 調理専門課程教員 期間:

内容 日本料理店での調理、営業補佐 等

②指導力の修得・向上のための研修等 エルタ・・メンタルヘルス対策支援員による講話!配慮を要する訓練生への対 研修名: 連携企業等: 東京都中央・城北職業能力開発センター 応」

期間: 令和7年6月24日(火) 対象: 調理専門課程教員

内容 発達障害・精神障害のある学生への対応について、基本原則、関係制度、障害のとらえ方、支援機関の概要等

連携企業等:三菱総合研究所 研修名: 専修学校教職員のための生徒・学生理解(文部科学省事業研修)

対象: 調理専門課程教員 期間: 令和6年11月19日(火)

内容 不登校経験等を有する学生への対応、他校の現状

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

- 1. 関係業界・地域社会等との信頼関係及び連携に立脚した学校運営に資すること。
- 2. 現状について具体的評価を行い、教育活動・学校運営での実践的な活用を図ること。
- 3. 地域社会の一員として、地域に貢献する学校運営に資すること。
- 4. 教育活動・学校運営等広範な評価を行うべく、幅広い関係者から委員を選任する。
- 5. 評価結果の公表を前提として、意欲的かつ公明正大な評価を行う。

(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·目的·育成人材像等
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	教育成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11)国際交流	該当なし

^{※(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

委員のご意見より、以下の点を次年度より取り組むべき課題とした。

1.学生の定員確保を重要課題とするが、18歳人口の顕著な減少は今後も続くため、長期的な学生数の減少に対応して、新 学科の設立を視野に入れた学科再編成など、新たな方向性を検討する。

2.適材適所の教員育成は非常に難しいのが現状であり、人材確保はどの学校・業種でも課題となっているため、今後も継 続的な努力を行っていく。

(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
新井 秀一	公益社団法人 日本メディカル給食協会	令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	業界団体
石川 智	株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ東京	令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	業界団体
大杉 洋	一般財団法人 武蔵野市給食・食育振興財団	令和7年4月1日~令和8年3月 31日(1年)	地域団体
髙橋 貴子		令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	保護者代表
東福寺 俊男	一般社団法人 全国栄養士養成施設協会	令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	職能団体
間嶋 美貴子		令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	卒業生代表

※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・ 広報誌等の刊行物 ・ その他(

https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info 令和7年8月31日 URL:

公表時期:

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
- 1. 公的教育機関としての説明責任を果たすべく、積極的な情報提供を行う。
- 2. 最新かつ公明・正確な情報提供に努める。
- 3. 企業等広範な関係者の当該情報へのアクセスの便を図るべく、HP等による情報公開の充実に努める。
- 4. 学園祭・講習会・料理教室等学校行事や催事を有効活用した情報提供を行う。

(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

	7) 000 11 0 10 100 X II C 00 X 1 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1
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	各学科の等の教育
(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	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	学校の財務
(9)学校評価	学校評価
(10)国際連携の状況	該当なし
(11)その他	該当なし

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

広報誌等の刊行物 ・ その他((ホームページ)・

https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info 令和7年6月1日 URL:

公表時期:

授業科目等の概要

				課程 調理実践	(科)					- 1112				141		
	:	分類				配当	授	単			<u>方法</u> 実 験	場	<u></u>	教	<u>貝</u>	企業等
		選択必修	由選	授業科目名	授業科目概要	年次·学期	業時数	位数	講義		・実習・実技			専任		等との連携
1	0			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、調理師法、健康増進法及び食育基本法等、法規や対策を理解し、調理師の役割を学ぶ。	1 • 通	90	3	0		12	0			0	
2	0			食生活論	「国民の食生活の向上に寄与する」ことは 調理師の役割のひとつであるため、日本の 健康づくり対策を理解し、調理師として具 体的に実践できる方法について考える。	<u>'</u>	30	1	0			0			0	
3	0			食品学 I	調理師は食に関する幅広い知識の習得が求 められるため、食品一つひとつに関する知 識を深める。		60	2	0			0		0		
4	0			食品学 Ⅱ	調理師は最も食との関わりが深い職業であるため、食に関する幅広い知識を習得する ため、1年次に履修した食品学の基礎をさ らに深く学ぶ。	١.	30	1	0			0		0		
5	0			栄養学	調理師が美味しくて栄養価の高い食事を提供し、人々の健康を維持・増進する為、栄養に関する基礎知識を身につける。		60	2	0			0			0	
6	0			食品衛生学	食の安全が社会的にも注目され、調理師に 求められる役割が大きいことを意識し、食 の安全に関する基本的な知識を修得する。		90	3	0			0			0	
7	0			食品衛生実習	調理の現場で実践できる簡易検査法を用い、実践の場で使える正しい知識、衛生管 理における注意点について理解を深める。		30	1			0	0			0	
8	0			衛生法規	食品に関する法律を中心に理解し、食品を 消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛 生面を評価できる力を養う。		30	1	0			0			0	
9	0			調理理論 I	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面等から、科学的に理解し、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備に関する知識を習得する。		120	4	0			0			0	
10	0			調理理論 II	西洋料理(フランス料理、イタリア料理) の学習段階から分野別全般にわたり学ぶ。 いろいろな民族の個性的な料理としてエス ニック料理、ハラールについて学ぶ。	2 • 通	60	2	0			0		0		
11	0			食文化概論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。		30	1	0			0			0	
12	0			調理実習 I	調理の基本技術を習得するために反復練習すること、またその重要性と必要性も理解する。全ての調理過程を体得するとともに 特徴を理解する。	<u>'</u>	300	10			0	0		0	0	
13	0			調理実習 Ⅱ	多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。	2	240	8			0	0		0	0	
14	0			調理実習 Ⅲ	エスプーマを使った泡化調理、ゲル化剤を 使った調理といった新しい技術を使って作 り出した科学的調理(分子調理)を実施す る。	۷.	60	2			0	0		0	0	

授業科目等の概要

				課程 調理実践	钱科)					* viie				141		
		分 選択必		授業科目名	授業科目概要	配当年次・	授業時	単位	講	演	<u>5法</u> 実験・実習	校	<u>所</u> 校		兼	企業等との
	修	修	択			学期	数	数	義	溜	実技	内	外	任	任	連携
15	0			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、待遇など を総合的に学び、調理師の業界全体を理解す る。集団調理の基本技術を習得し、調理を通 して食事を調整する意義を理解する。	2 · 前	90	3			0	0			0	
16		0		インターン シップ	学外実習とし、高級ホテル、会席料理店等の専門店にて、通常の学内実習では使用できない特殊負材・高級技材・食器および各種特殊機材・設備を使用して、調理場場の最前線を経験する。就職後に様々な現場での対応ができるよう実践力を高めることを目的とする。		150	5			0	0	0	0		0
17		0		経営学 I	経営学の基礎知識を中心に、経営学を身近なものとして学習する。	2 · 前	30	1	0			0			0	
18		0		経営学 Ⅱ	フードマーケティングの関連知識を重点 に、経営学の基本となる知識を学習する。	2 • 通	60	2	0			0			0	
19		0		経営学 Ⅲ	フードサービス産業の成り立ち及び動向を 理解し、フードビジネスの運営管理を理解 する。	2 · 後	30	1	0			0		0		
20		0		コンピュータ 実習	コンピュータの基本的な操作を習得し、 WORDを用いてメニューを作成したり、EXCEL を用いて簡単な仕入れ計算方法などを学 ぶ。	2 • 前	30	1			0	0			0	
21		0		調理実践総合 演習	シミュレーション演習を通して、商品企画、企画プレゼンテーション、コスト管理、衛生管理等の知識の習得を図る。	2 · 後	30	1		0		0		0		
22		0		サービス概論	接客・サービスのスキル、食材知識、宴会 サービスなど料飲サービスの基礎知識の習 得の強化を図る。	2 · 通	60	2	0			0			0	
23		0		メニュー作成 論	コース料理のメニュー作成に必要な知識の 習得および設定時要件に基づいたメニュー 作りの強化を図る。	2 · 後	30	1	0			0		0		
24		0		フランス語 I (*1)	レシピやメニューの理解に必要となる外国 語の能力、厨房における調理や接客に求め られる国際的なコミュニケーション能力を 養う。		30	1	0			0			0	
25		0		フランス語 II (*1)	「フランス語 I 」をさらにステップアップ する技量を身につける。	2 · 後	30	1	0			0			0	
26		0		職業英会話 I (*2)	調理師、料理人として必要な単語や会話力 を修得し、就職時に有利になると考えられ る国際的なコミュニケーション能力を養 う。	2	30	1	0			0			0	
27		0		職業英会話 II (*2)	「職業英会話 I 」をさらにステップアップする技量を身につける。単語や文法を活用し、様々な状況にて英語での会話がスムーズにできることを目指す。	2 · 後	30	1	0			0			0	
28	0			英語 I	ネイティブ講師による授業を通して英語を 使うことの楽しさを認識し、調理師、料理 人として必要な語学の基礎作りを行う。		30	1	0			0			0	

授業科目等の概要

	(調理専門課程 調理実践科)															
		分類	į						授	業業	方法	5法 場所			教員	
	必修	選択必修	自由選択	授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	企業等との連携
29	0			英語Ⅱ	英語 I をさらにステップアップする技量を 身につける。より専門的な単語や文法を活 用し、様々な状況にて英語での文書処理が スムーズにできることを目指す。	'	30	1	0			0			0	
				* 1の2科目を 選択必修	うるいは * 2 の2科目のうち、どちらか一方を											
			合	計	29	科	目		-	-	1, 920	単位	立 (単位	時間	引)

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件: 本校所定の課程を別に定める試験などによる成績評価のうえ修了したと認める者。	1 学年の学期区分	2 期
履修方法: 各学年にて設定されている必修科目及び選択必修科目を全科目履修する。	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。