

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			
東京すし和食調理専門学校		平成27年6月25日	長谷川 哲也	〒 154-0001 (住所) 東京都世田谷区池尻2-30-14 (電話) 03-5431-5961			
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人 水野学園		昭和58年4月1日	水野 孝彦	〒 150-0001 (住所) 東京都渋谷区神宮前5-29-2 (電話) 03-3499-0350			
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	調理文化専門課程	和食研究科	令和 2(2020)年度	-	-		
学科の目的	和食料理の基礎やすし調理を中心とした調理技術ならびに食品知識、日本食文化の背景などの専門教育を教授し、すし和食調理を通じて社会に貢献する人材を育成することを目的とする。あわせて調理師の資格取得に必要な事柄を学習する。						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	調理師として必要な要件のうち特に日本料理分野に特化した技術と知識を身につける。3年次には学内店舗の運営やインターンシップ等、培った技術の総合的な実践授業を実施。卒業生には調理師免許申請資格が付与される他、外国籍の学生は農林水産省が定める日本料理の調理技能認定制度にてシルバーランクが授与される。中退率は10%程度。						
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
3年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入	3,552 単位時間	792 単位時間	単位時間	2,760 単位時間	単位時間
			単位	単位	単位	単位	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)				
90人	51人	17人	33%				
就職等の状況	■卒業生数(C)		19	人			
	■就職希望者数(D)		14	人			
	■就職者数(E)		14	人			
	■地元就職者数(F)		12	人			
	■就職率(E/D)		100	%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		86	%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		74	%			
	■進学者数		1	人			
	■その他						
	帰国(留学生)2人、家事手伝い2人						
(令和 4年度卒業者に関する令和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) すし店、和食店、鰻店、ホテル、その他飲食店					
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載		無				
当該学科のホームページURL	https://www.sushi-tokyo.jp/course_chouri_and_advance						
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						3,552 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						16 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						3,552 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						16 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)						88 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)			2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)			3人	
	計					7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  
日本料理業界において即戦力をもった人材の育成ならびに和食文化の担い手となるべき人材の育成のために、特に以下の分野において企業等より意見の収集や評価を行う。

(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  
教育課程編成委員会は、本学設置学科に該当する各業界において、その専門知識をもった人材を育成するために、各業界企業等と教育課程の編成や授業内容、方法、教材等について協議検討を行う委員会であり、全学科合同で開催している。  
委員会は、学校側から学校長、学園長、教育部長、学科責任者等、産業界からは各業界企業および業界団体によって委員が構成され、学校長に直結する諮問委員会として位置づけられる。  
委員会でまとめられた意見は学科の教育改善に優先的に反映されるべきものであるが、実習環境や教育インフラ(人的要素・執行予算等)といった経営資源の観点を考慮し、最終的には学校長または経営会議(本学校法人運営会議)に諮り決定される。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年9月1日現在

名前	所属	任期	種別
奥井 隆	株式会社奥井海生堂	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
高津 伊兵衛	株式会社にんべん	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
須田 信広	(一社)和食文化国民会議	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	①
長谷川 哲也	東京すし和食調理専門学校	—	—
高橋 政雄	学校法人 水野学園	—	—

※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、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年6月14日 14:00～15:00

第2回 令和5年3月17日 14:00～15:30

(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

※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。

①本校の「3つのポリシー」策定に関し「SDGsへの取組みをポリシーに反映させるべき」というご意見をいただき、考慮して3つのポリシー改定を行った。

②「和食の多様性」に関するご意見をいただき「和食文化基礎」授業カリキュラムに反映させた。

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

日本料理業界において即戦力をもった人材の育成、ならびに和食文化の担い手となるべき人材の育成のために、特に和食文化関連企業より、和食文化に関連する伝統調理技術や和食文化知識を享受し、評価を受けることを基本方針とする。

(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

・和食文化関連企業と取り入れるべき和食文化の内容を検討し、担当者の指導のもと実際に調理・体験する授業を展開する。

・和食文化関連企業での手法を学んだ上で、学生から新たな工夫やアイデアの提案を行い実践する。

・終了後に総評を行い、学生は学んだ内容をレポートにまとめて発表する。また、学生からの提案については、企業担当者から講評していただき成績評価を実施する。

(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
和食文化実習	日本料理に欠かせない食材について、その歴史製法、活用法について、講義と実習を行う。 ①昆布の種類と産地の関連性および出汁の違いと味比べ ②かつお節の種類と特徴および出汁の違いと味比べ ③米の種類と特徴および各炊飯方法 ④日本茶の歴史と種類と正しいお茶の入れ方	株式会社奥井海生堂 株式会社にんべん 有限会社小池精米店 株式会社一保堂茶舗

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

- ・別途定められている「学校法人 水野学園 教員研修規定」に基づき、定期的かつ組織的に研修を実施している。
- ・実務に関する知識、技術、技能等の向上のため同業界から各職種の専門家による実践的技術・知識の研修を規定に即して計画的に実施する。
- ・指導力の修得、向上のため、人材開発や教育指導力の教育専門機関による研修を規定に即して計画的に実施する。

(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

- ・別途定められている「学校法人 水野学園 教員研修規定」に基づき、定期的かつ組織的に研修を実施している。
- ・実務に関する知識、技術、技能等の向上のため同業界から各職種の専門家による実践的技術・知識の研修を規定に即して計画的に実施する。
- ・指導力の修得、向上のため、人材開発や教育指導力の教育専門機関による研修を規定に即して計画的に実施する。

(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: 『和食器(陶器)』 連携企業等: 有限会社陶吉  
期間: 令和4年5月13日 対象: 全教員  
内容 備前焼の制作過程や種類および料理の魅力を引き出す器の使い方や手入れ方法について学ぶ。

研修名: 『和菓子』 連携企業等: 株式会社 鍵善良房  
期間: 令和5年1月27日 対象: 全教員  
内容 和菓子の基本と季節の表現、道具についてと業界の現状について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 保護者・学生対応研修 連携企業等: 株式会社インソース  
期間: 令和5年3月17日 対象: 全教職員  
内容 学生および保護者からの要望・要請について実例をもとに対応方法や心構えを指南いただく研修

(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: 豆腐調理 連携企業等: 株式会社うかい  
期間: 令和6年2月 対象: 全教員  
内容 豆腐の製造工程と調理の工夫についておよび豆腐を使った応用料理を学ぶ研修

研修名: 絵巻寿司 連携企業等: 株式会社ジー・ナビゲーション  
期間: 令和5年9月27日 対象: 全教員  
内容 行事や祝席を表現するモチーフを巻き寿司で表現する手法とその指導方法を学ぶ研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: SDGsの教育と活用 連携企業等: 株式会社ニールズヤードレメディーズ  
期間: 令和6年1月 対象: 全教職員  
内容 SDGsの取組みの理解や教育への取り入れ方、学生指導についての研修

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

本校では各専攻分野の関連企業、関連団体ならびに本校の関係者を評価委員として学校関係者評価委員会を組織する。同委員会では、本校自己点検、自己評価報告書に基づき、学校の運営状況や当該学科の教育状況、進路状況、学校全体の設備や運営状況などに関する自己評価結果を報告し、各委員より自己評価結果の評価を受け、自己評価結果の妥当性・客観性・透明性を高めるとともに当該学科への理解促進や連携協力による今後の運営や教育の改善等を図ることを基本方針とする。

(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	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか／学校の将来構想を抱いているか
(2) 学校運営	経営方針に沿った事業計画は策定されているか／運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、また有効に機能しているか
(3) 教育活動	各コースのカリキュラムは体系的に編成されているか／授業評価の実施・評価体制はあるか／育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか／成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか／資格取得の指導体制はあるか
(4) 学修成果	就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか／資格取得率の向上が図られているか
(5) 学生支援	就職・進学指導に関する体制は整備されているか／学生相談に関する体制は整備されているか／学生の経済的側面に対する支援体制が整備されているか／学生の健康管理を担う組織体制が整備されているか／保護者と適切に連携しているか
(6) 教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか／防災に対する体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動は、適正に行われているか／入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか
(8) 財務	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか／財務について会計監査が適正におこなわれているか／財務情報公開の体制整備はできているか
(9) 法令等の遵守	法令(個人情報保護含む)、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか／自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか
(10) 社会貢献・地域貢献	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか／学生のボランティア活動を奨励、支援しているか
(11) 国際交流	留学生の受入れ・在籍管理等において適切な管理体制が整備されているか／グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みが行われているか

※(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

- ① 学生の授業評価アンケートの積極的な活用に努める
- ② 外国人の就労に関して、留学生の国内就労受入先企業の拡大に努める
- ③ 乱立する海外和食店の現状を教育に取り入れていくよう努める

(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
奥井 隆	株式会社 奥井海生堂	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
高津 伊兵衛	株式会社 にんべん	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
須田 信広	(一社)和食文化国民会議	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	業界団体委員

※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( ) )

URL: [https://www.sushi-tokyo.jp/about\\_info](https://www.sushi-tokyo.jp/about_info)

公表時期: 令和5年6月30

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

本校の教育理念をはじめ、育成人材像、当該学科の教育内容などに加え、施設設備、財務状況、学校組織図などの運営内容についても本学ホームページや学校案内などの冊子に掲載する。また、学生の教育成果の発表の機会となるイベントや賞味会を設ける。これらを実施するにあたり、来場者を促す取り組みとして、業界各企業団体、在校生や保護者、入学希望者、卒業生など、関係者の理解を深め連携および協力の促進に資するため、積極的に情報を提供することを基本方針とする。

(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、目標及び計画	教育目的／校長名／所在地／連絡先／沿革・歴史／教育理念
(2)各学科等の教育	入学者に関する事項(出願条件、入学者数、卒業・成績評価基準等)／カリキュラム／進級・卒業の要件等／資格・検定試験合格実績／卒業後の進路
(3)教職員	教職員数／教職員の組織／教員の専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み状況／実習・実技等の取組状況／就職支援等への取り組み状況
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事への取り組み状況／課外活動
(6)学生の生活支援	学生支援の取組状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取り扱い／活用できる経済的支援措置
(8)学校の財務	学校財務の状況等
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果／評価結果を踏まえた改善方策
(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: [https://www.sushi-tokyo.jp/about\\_info](https://www.sushi-tokyo.jp/about_info)

公表時期: 45107

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		#####		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	○			日本料理概論	日本食文化の基本概念と心構えを通して、日本料理人になるための資質を育て上げる。	1通	36	1	○	△		○		○		
2	○			外国語基礎	海外および国内専門店にて外国人に接遇するために必要な語学を修得・練習する。	1通	36	1	○	△		○			○	
3	○			食品の安全と衛生 (1年次)	飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1通	72	2	○	△		○			○	
4	○			調理理論	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するとともに、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・設備等に関する知識を習得する。	1通	144	4	○	△		○			○	
5	○			食品と栄養の特性 (1年次)	食品の成分や特長、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内と健康のかかわりを理解する。	1通	72	2	○	△		○			○	
6	○			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、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を理解する。後期では、献立立案から調理、盛りつけまで一連で実習する。	1通	360	10				○	○		○	
7	○			総合調理実習	集団調理の基本技術を習得するとともに食事と栄養、健康とのかかわりについて学び、目的にあった調理法やその工夫を理解する。また実習を通して衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。	1通	144	4				○	○		○	
8	○			和食基礎実習	特に和食調理における調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を深く習得する	1通	288	8				○	○		○	
9	○			食品の安全と衛生実習 (1年次)	飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1集中	36	1				○	○		○	
10	○			学外研修 (1年次)	すし・和食店ならびに日本料理の食材に関係する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。	1集中	20	1				○	○	○		
11		○		学外研修旅行 (1年次)	国内研修：地方特有食材や郷土料理などを体験し、和食文化の広がり学ぶ。 海外研修：海外の和食店などを訪問し、すし・和食の世界発信の現状を学ぶ。	1集中	20	1				○	○	○		
12	○			サービス作法	専門店等の企業就職を前提に、和食店に必要なサービスの作法や心得、マナーなどを講義と実習を通して学び、即戦力を高める。	2通	36	1	○	△		○			○	
13	○			食生活と健康	調理師法、健康増進法および食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する。	2通	144	4	○	△		○			○	
14	○			食品と栄養の特性 (2年次)	食品の成分や特長、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内と健康とのかかわりを理解する。	2通	108	3	○	△		○			○	
15	○			食文化論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化およ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。	2通	72	2	○	△		○			○	
16	○			食品の安全と衛生 (2年次)	飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	2通	72	2	○	△		○			○	
17	○			和食専門実習	和食料理人に必要な知識と調理技術を体系的に習得する。特に季節と素材の関係、ならびに素材の下処理方法を時間をかけて実習し、和食料理人としての即戦力を養成する。	2通	432	12				○	○		○	
18	○			すし専門実習	すし職人に必要な知識と調理技術を体系的に習得する。特に季節と素材の関係、ならびに素材の下処理方法を時間をかけて実習し、すし職人としての即戦力を養成する。	2通	144	4				○	○		○	
19	○			和食文化実習	和包丁、和食器（陶磁器・漆器）、日本酒、日本茶、蕎麦打ち、発酵食品学など、日本食文化において重要となるテーマの実習を通じ、その知識と技術を習得する。	2通	144	4				○	○		○	○
20	○			学外研修 (2年次)	すし・和食店ならびに日本料理の食材に関係する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。	2集中	20	1				○	○	○		

21		○	学外研修旅行 (2年次)	国内研修：地方特有食材や郷土料理などを体験し、和食文化の広がり学ぶ。 海外研修：海外の和食店などを訪問し、すし・和食の世界発信の現状を学ぶ。	2 集中	20	1				○	○	○				
22	○		高度調理技法	河豚、すっぽん、鰻などの高級食材の取り扱いを中心に、日本料理において高度な調理技法が求められる調理法・食材の扱いを学ぶ。	3 通	288	8				○	○	○				
23	○		カウンター実習	和食全般において、カウンター教室を用いて献立作成・調理・接客サービスの一連の流れを実習する	3 通	288	8				○	○	○				
24	○		素材研究	料理食材に焦点を当て、その育成方法や選別法、食材の旬や特性を生かした調理法について学ぶ。	3 通	144	4				○	○	○				
25	○		和食文化研究	2年次に引き続き、日本食文化を支える様々な分野について体験・学習し料理人としての素地を作る。	3 通	144	4				○	○	○				
26	○		料理店実習	学内試食室を店舗に見立て、献立作成から運営(調理・接客実務)、会計処理までの実務を学び、卒業後の即戦力を養うとともに、将来の起業に向けた実務を学ぶ。	3 通	288	8				○	○	○				
27	○		学外研修 (3年次)	すし・和食店ならびに日本料理の食材に関係する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。	3 集中	20	1				○	○	○				
28		○	学外研修旅行	国内研修：地方特有食材や郷土料理などを体験し、和食文化の広がり学ぶ。 海外研修：海外の和食店などを訪問し、すし・和食の世界発信の現状を学ぶ。	3 集中	20	1				○	○	○				
合計						28 科目		3612 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：	学校長および教職員による進級判定会議において認定されること。以	1学年の学期区分	2期
履修方法：	実技試験、筆記試験、課題物評価、レポート等。課題物評価では	1学期の授業期間	26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。