

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	-	令和 5(2023)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日本料理分野に特化した調理技術と知識について、各単元において基礎の修得、実践、振り返り・発表を基本サイクルとした授業を通して身に付けていく。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。 卒業者には調理師免許の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術認定制度にてシルバーランクが授与される。							
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	3,456 単位時間	720 単位時間	単位時間	2,808 単位時間	単位時間	単位時間
			単位	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)	中退率		
72 人	50 人		17 人		0 %	4 %		
就職等の状況	■卒業者数(C) : 16 人							
	■就職希望者数(D) : 12 人							
	■就職者数(E) : 12 人							
	■地元就職者数(F) : 11 人							
	■就職率(E/D) 100 %							
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) 91 %							
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) 75 %							
	■進学者数 1 人							
	■その他							
	帰国							
(令和 令和6 年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報)								
■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) すし店、和食店、ホテル等								
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: 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.sushi-tokyo.jp/							
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					3,528 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					12 単位時間		
	うち企業等と連携した演習の授業時数					単位時間		
	うち必修授業時数					12 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					12 単位時間		
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					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)					96 単位時間		
	(B: 単位数による算定)							
	総単位数					0 単位		
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数					単位		
	うち企業等と連携した演習の単位数					単位		
	うち必修単位数					単位		
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数					単位		
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数					単位		
	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)					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)					1 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					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					5 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。

- ①日本料理の調理技術向上
- ②すし調理技術の向上
- ③和食文化継承の技術および知識習得
- ④和食に関連する日本伝統文化への理解の向上
- ⑤海外に和食文化を発信する試み

(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、本学設置コース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进行を考慮し、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7年5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7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	③
高津 伊兵衛	株式会社にんべん	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	③
須田 信広	(一社)和食文化国民会議	令和7年4月1日～令和9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6年6月3日 14:00～15:00

第2回 令和7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。

・味噌、醤油などの調味料をつくる授業について、同じ製法でも経年や微細な条件の違いで味わいに変化することを学ぶため、1回の授業で終わらせずに保存をし比較できるとよいとご提案いただき、令和7年度より実践している。

・実習の中でチームワークを醸成させる取組について、調理結果だけでなくコース料理のテーマや前後の工程への意識を持たせること、振り返りや課題の話し合いを重点的に行うことをご指摘いただき、振り返りシートの見直しを行った。

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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
味覚研究	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	「鰹節」(授業時数:4時限)において、日本料理に欠かせない「鰹節」についてその製法や味わい、用途の違い、活用法について講義と実習を行う。	株式会社にんべん
味覚研究	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	「昆布」(授業時数:4時限)において、日本料理に欠かせない「昆布」について種類と用途の違い、水質との相性、活用法について講義と実習を行う。	株式会社奥井海生堂
味覚研究	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	「米」(授業時数:4時限) 「米」の品種と特徴、寿司のシャリや土鍋等、用途に応じた適切な炊飯法について講義と実習を行う。	有限会社小池精米店

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

- ・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:	郷土すしの種類と技法	連携企業等:	株式会社酢飯屋
期間:	2024/7/5	対象:	全教員
内容	全国の郷土すしの中から高知県に伝わる郷土すしの調理法と特徴を学ぶ		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	高校生の現状とこれから求められる入学者への対応	連携企業等:	株式会社進研アド
期間:	2025/3/19	対象:	全教職員
内容	専門学校へ進学する高校生の学習状況と入学後の休退学を防ぐ対応策などを学び、指導に活用する		

(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:	鰻の焼き方と捌き方	連携企業等: 株式会社備長
期間:	令和7年4月～5月	対象: 全教員
内容	鰻の東京・大阪・名古屋の捌き方の違いと炭火の扱い	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	学校での危機管理体制づくり	連携企業等: 警視庁原宿警察署
期間:	令和7年11月	対象: 全教員
内容	専門学校における「学生を犯罪から守る危機管理体制づくり」を目指すための研修。	

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学園姉妹校での情報交換の活発化の推進を提言いただき、情報共有に努めている
 ②外部資格の導入について、学生の意欲向上になっている点をご評価いただいたことをふまえ、学生に資格ごとの意義を伝える機会の創出や合格率向上サポートに力をいれている

(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7年4月1日～令和9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7年4月1日～令和9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7年4月1日～令和9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/

公表時期: 2025/7/31

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/>

公表時期: 2025/7/31

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	○			食品と栄養の特性Ⅰ	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	108	3	○			○		○		
2	○			食品の安全と衛生Ⅰ	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	○			○			○	
3	○			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	○			○			○	
4	○			味覚研究	料理人に必要な五味（甘味・塩味・酸味・苦味・旨味）の味覚の官能を鍛えるとともに、和食に使われる様々な調味料や食材などの特徴と違いなどを学ぶ。	1通	72	2	○			○		○		
5	○			和食作法	和食店に必要なサービスの作法や心得、マナーの基本を講義と実習を通して学ぶ	1前	36	1	○			○		○		
6	○			調理技術基礎	和食全般に必要な包丁技術、魚の下処理、焼き物・揚げ物・煮物などの基礎技術を修得する	1通	252	7			○	○		○		
7	○			すし調理基礎	すし調理の基礎となる羽釜での舍利炊き、すし酢による舍利切りをはじめ、巻き物、稲荷寿司、ちらし寿司などの基本調理を修得する	1通	144	4			○	○		○		
8	○			和食調理基礎	和食調理の基礎となる土鍋炊飯や出汁引きの基礎技術をはじめ、基本的な一汁三菜和食調理を修得する	1通	144	4			○	○		○		
9	○			和食文化基礎	和食の歴史や定義などの和食文化の基本を学び、併せて和食文化の広がりや海外での和食の普及、世界の食文化と和食の対比を一部実習を通して学ぶ。	1通	144	4			○	○		○		
10	○			食品の安全と衛生実習	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			○	○		○		
11	○			食生活と健康	健康とは何かを学び、充実した食生活を送るための対応や調理師としての健康に対する役割などを理解する。 さらに、調理業界に関わる法律知識を身につける。	2通	144	4	○			○			○	
12	○			食品と栄養の特性Ⅱ	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、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関わりを理解する。	2通	72	2	○			○			○	
13	○			食品の安全と衛生	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修得するとともに、食品衛生に関する法規および対策の目的や内容を理解する。	2通	72	2	○			○		○		
14	○			和食文化調理	和包丁、和食器（陶磁器、漆）、日本酒、日本茶、蕎麦、発酵食品など日本食文化に置いて重要となるテーマの実習を通し、その知識と技術を修得する。	2通	144	4			○	○		○		
15	○			すし調理 1	1年次『すし調理基礎』の学習に基づき、江戸前握り寿司の調理技術と知識を習得する	2通	144	4			○	○		○		
16	○			すし調理 2	郷土のすし料理に注目し、全国各地で食べられている郷土料理としてのすしの知識と調理技術を修得する	2通	144	4			○	○		○		
17	○			和食会席調理	旬の食材を使い季節感を意識した会席料理の調理技術と知識を身につける。	2通	288	8			○	○		○		

18	○			和食と生活	日常にある和食に着目し、誰にむけて、どのように提供されているのかを探究。より広く親しまれる和食の可能性を提案する。	2 通	144	4			○	○		○		
19	○			和食高度実習	炭火焼や高級食材等、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			○	○		○		
20	○			カウンター実習	調理から仕上げ、料理提供までの流れを把握し、実際にお客様に対峙しておもてなしを行う際の注意点や所作を学ぶ。 お店の特徴となりうるサービスや料理の工夫を研究する。	3 通	288	8			○	○		○		
21	○			和食と生活Ⅱ	身の回りの食生活や食文化に着目し、問題提起と提案を行い料理人としてできることを自ら考え、実践する	3 通	288	8			○	○		○		
22	○			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			○	○		○		
合計						18	科目				3456 単位 (単位時間)					

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業までに必要な履修科目をすべて履修し、学則で規定する履修時間および単位の認定を受けること。 上記について、学校長および教職員の合議の上、総合的に判断。		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、レポートなど。		1 学期の授業期間	18 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。