

公開情報

基準 1 教育理念・目的・育成人材像

東京多摩調理製菓専門学校（以下、「本校」という。）は、東京都多摩市関戸（旧 南多摩郡多摩町）に昭和 43 年 4 月に調理師の養成を目的とした厚生省認可の学校として多摩調理師専門学校（定員 100 名）開校。昭和 60 年、学校法人の認可。

平成 18 年 3 月 31 日、校名を東京多摩調理製菓専門学校に改名。

平成 24 年 5 月 1 日現在、学生数は 190 名である。

本校は、調理の専門技術習得の職業教育を通して、社会に貢献できる、心身共に明朗・健全な人材を育成することを目標にしている。

基本的な考え方としては、①技術の習得②資格の習得③就職の達成を目指す。

教育理念、育成人材像を達成するため入学から、在学中、卒業まで一貫した教育プログラムに基づく教育活動を展開している。

特に、就職支援の取り組みは、調理業界への専門就職率の高さにあらわれている。

また、技術習得については、調理師養成施設技術コンクール全国大会において、厚生労働大臣賞をはじめ、多くの賞を受賞している。

基準 2 学校運営

学校運営は、学校の目的、目標を達成するため事業計画を毎年作成している。運営組織や会計処理等は規則・規定が整備され運用されている。また、職員に対する就業規則・諸規程も整備されている。

基準 3 教育活動

各学科において、それぞれ、養成目的、資格習得、就職分野を明確にしている。育成人材像、教育目標、教育活動は、関連する業界のニーズに的確に対応するよう情報収集や連携に努めている。

学科の教育課程（カリキュラム）は、厚生労働省の規定だが、実習の内容等は学校独自のものを活用している。科目ごとにシラバスを作成し、理解度や到達度の確認は、試験などを実施し検証している

基準 4 教育成果

本校は、就職支援に熱心な取り組みを行っている。

調理職種への全員就職を目指し、進路指導室を中心にそれぞれの実習担当者が就職指導を行っている。

卒業生の就職先訪問を実施し、一部卒業生には同窓会を通じ、ホームページ等で紹介している。

また、調理師養成施設技術コンクール全国大会において、厚生労働大臣賞をはじめ、多くの賞を受賞している。

基準 5 学生支援

就職支援の為に「卒業生による就職総合ガイダンス」「企業の人事担当者や調理長による就職懇談会」を学校で開催し、面談を行う機会を提供している。

放課後は実習室を開放し日本、西洋、中華、製菓・製パン共に学生が自主的に担当教員の指導を仰ぎ練習を行えるようにしている。

基準 6 教育環境

施設設備は厚生労働省指定養成施設としての要件を充たしている。

また、専門技術を磨くために専門器具を備えた日本料理、西洋料理、中国料理、集団調理実習室等を完備、それぞれ専任の教員を配置している。

ヨーロッパ研修旅行も実施。年2回学校環境衛生点検や避難訓練・防災訓練を実施し、環境・安全面に配慮している。

基準 7 学生の募集と受け入れ

公益社団法人東京都専修学校各種学校協会に加盟し、同会の定めたルールに基づいた募集開始時期を遵守している。入学選考については、「入学選考等に関する規定」に基づき、適正に実施している。入学辞退者に対する授業料の返還は募集要項に定め、適正に処理している。

基準 8 財務

少子化・景気の低迷、東日本大震災といった厳しい外部環境の中、在学生は昨年より増加であったが、設備等の整備があり予算の執行については引き続き経費削減に取り組んできた。

単年度予算の編成は、収支計画に基づき、適切な手続きを経たうえで確定し執行した。

監査は、法人寄附行為に基づき監事が監査を行い、その結果を理事会、評議員会に報告している。

財務情報の公開は、私立学校法の規定に基づき、「財務情報公開規程」を整備し、公開請求に対応している。

基準 9 法令等の遵守

法令や設置基準の遵守については、専修学校設置基準や調理師法を順守する。

個人の情報に関しても、「個人情報保護規程」を整備し運用している。

自己点検・自己評価への取り組みは「自己点検・自己評価に関する規程」を整備し、実施している。

基準 10 社会貢献

食文化の発信と学生たちの学習の発表を目的に毎年開催されている学園祭には地域の方が多数見学、各種講習会に参加した。

また、年2回実施の食育教室は多摩市、日野市、八王子市の各教育委員会の名義のもと、実施している。

基準 11 国際交流

本校は『適正校』の選定を受けている。

留学生担当教員がつき、語学面等支援している。