

職業実践専門課程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			
中川学園 調理技術専門学校	昭和59年1月12日	中川 純一	〒310-0911 茨城県水戸市見和3-663-10 (電話) 029-252-7011			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人 中川学園	昭和58年3月16日	中川 純一	〒310-0062 茨城県水戸市大町2-3-6 (電話) 029-226-3311			
目 的	調理コースは、本校の教育理念に基づき、幅広く、独自性のある教育の実現、そして、本物を見極める力、確かな調理技術を養い、即戦力として社会で活躍できる人材の育成を目的とする。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時間 又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	調理専門課程	調理技術専門学科 調理コース	2年(昼)	1,800単位時間 (又は単位)	平成8年文部省 告示第200号	—
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	900単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	30単位時間 (又は単位)	870単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
200人の内数	84人	9人	32人	41人		
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～翌年3月31日			成績評価	■成績表(有・無) ■成績評価の基準・方法について ①出席率(80%以上)②実技試験③ 学科試験(100点満点中60点以上)	
長期休み	■学年始め：4月1日～4月初旬 ■夏 季：7月下旬～8月下旬 ■冬 季：12月下旬～翌年1月上旬 ■学 年 末：3月下旬～3月末日			卒業・進級条件	各学年において、学則・内規に定める 進級・卒業に必要な教科科目をすべて 履修する事	
生徒指導	■クラス担任制(有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 担任は日頃より学生の実態を把握し、学生の 対応に関して指導、助言、援助を行うと ともに、不登校にならないように必要に応 じて、学年主任や保護者を含め組織的な取 り決めをしている。			課外活動	■課外活動の種類 グルメピック(調理技術コンクール) 参加 ■サークル活動(有・無)	

就職等の状況	■主な就職先、業界 水戸プラザホテル、水戸京成ホテル、水戸赤十字病院、銀座アスター他 ■就職率^{※1} 88.5 % ■卒業者に占める就職者の割合^{※2} 88.5%	主な資格・検定	調理師、介護食士3級、専門調理師技術考査、食品衛生責任者 食品技術管理専門士、衛生専門士「調理」の称号、全調協認定「食育インストラクター」
中途退学の現状	■中途退学者 3名 ■中退率 3.57% 平成27年4月1日在学者 84名（平成27年4月入学者を含む） 平成28年3月31日在学者 81名（平成28年3月卒業生を含む） ■中途退学の主な理由 進路変更（家庭の事情） ■中退防止のための取組 中途退学の現状を分析し、防止に向けて学校をあげて組織的に取り組んでいる。精神的な問題の学生には、事前に担任や教員を中心とした面談を行い、また、カウンセリング講師を紹介している。学生一人ひとりに対して教員が相談に乗り、本人にとって最善の策を取るよう心がけている。		
ホームページ	URL: http://www.nakacho.com		

※1 「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」の定義による。

① 「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものとす。

② 「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいう。

③ 「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

※ 「就職（内定）状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

本教育課程の大部分は調理師法に基づいており、今般の教育課程の編成は科目等の新規開設ではなく現在の教育内容や方法の工夫をベースに、さらにこれまで行なってきた関連業界との関係を見直し、より密接で具体的な改善を行うことと共に新たな次の視点を加味することとする。

- i. 組織を動かすマネジメント能力と責任感
- ii. ホスピタリティー精神と接客マナー
- iii. ボランティア精神とリーダーシップ能力の開発

上記テーマをもとに教育課程編成委員会と連携して、高度な職業教育を通じて自立した職業人育成を目指している。飲食店数社の役員や飲食店の人事やマーケティングの専門家、また、食に携わる集団給食や施設やその団体と協同して教育課程の編成をする。当業界の産業振興の方向性や身につけるべきスキルや知識を実務に携わる専門家の意見を取り入れることによって教育課程に反映させていく。

教育課程編成委員の所属先以外の企業からも求められる人材等のヒアリングを実施し教育編成委員会で活用する。社会に求められる人材を育成するために、新人育成に対する企業との取り組みと連携する調理実習カリキュラムの構成を検討し必要に応じて実施する。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年3月31日現在

名前	所属
村山 正利	茨城県食品衛生協会 専務理事
矢口 一徳	茨城県日本調理技能士会 会長
根本 高行	茨城県洋菓子協会 会長
林 太一	亀じるし株式会社 代表取締役社長
中川 純一	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 校長
眞嶋 伸二	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 統括部長
飯田 美貴	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 統括次長
大越 聡	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 教務部
塩野 朋美	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 教務部

(開催日時)

第1回 平成27年 9月30日 15:00~16:00

第2回 平成28年 2月17日 15:00~16:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

調理師業界を含む外食産業等における校外実習（インターンシップ）を必修とし、学生に飲食店や給食施設などの現場での業務を経験させることにより、フード産業での就業を実感させ、本校の教育の成果を向上させることを目的とする。さらに、各種の業態を経験することにより、適切な進路選択を可能にする。

科目名	科目概要	連携企業等
校外実習	レストランやホテル、集団給食や病院施設での校外実習を体験する。	水戸赤十字病院、水戸協同病院、株式会社燦食、株式会社日京クリエイト 茨城県庁生活協同組合 他

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教職員の資質、能力の向上、教育的使命感に根ざした実践的な指導力を向上させることにより、学生の勉学意欲に応え、「学生のための学校」を実現し、学生の「職業に必要な能力」の習得を目指す。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年3月31日現在

名 前	所 属
村山 正利	茨城県食品衛生協会 専務理事
矢口 一徳	茨城県日本調理技能士会 会長
根本 高行	茨城県洋菓子協会 会長
林 太一	亀じるし株式会社 代表取締役社長
中川 純一	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 校長
眞嶋 伸二	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 統括部長
飯田 美貴	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 統括次長
大越 聡	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 教務部
塩野 朋美	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 実習部

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://www.nakacho.com>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://www.nakacho.com>

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理技術専門学科 調理コース) 平成27年度										
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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
○			食文化概論	食文化（伝統料理と郷土料理、食材料、調理、食事様式、食料生産、流通と食生活）。調理師の業務と社会的役割。調理関係業界の沿革。	2 通	30		○		
○			衛生法規	一般公衆。環境、労働に関する衛生法規。学校保健、消費者保護関連法規。	2 通	30		○		
○			公衆衛生学	概論。衛生統計。環境衛生。感染症予防。健康づくり。精神保健。母子保健・学校保健。労働衛生。健康教育。	1 通	90		○		
○			栄養学	概論。栄養整理。ライフスタイルと栄養。病態と栄養。栄養価計算。栄養素の機能。	1 通	90		○		
○			食品学	概論。食品の特徴と性質。食品の加工・貯槽。食品化学。	1 通	70		○		
○			食品衛生学	概論。食中毒。食品と寄生虫。消毒法。食品添加物。食品の腐敗。食品の簡易識別。食品衛生対策。食品からの一般生菌・大腸菌の測定。手指からのブドウ球菌の検出	1 通	120		○		
○			調理理論 I	概論。調理の種類と特徴。調理操作。調理器具。調理科学。調理施設・設備。献立作成。	1 2 通	170		○		
○			調理実習 1	調理の基本技術。専門別調理の基本技術。特殊調理の基本技術。調理施設の洗浄・消毒・清掃。接客サービス。食事環境。	1 2 通	720		△		○
	○		調理学実験	食品や調理に対する疑問について本質を理解再現性を高める。実験の結果から「なぜ教科書と違った結果となるのか」も追及する。	2 通	30				○
合計										
				科目	単位時間 (単位)					

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理技術専門学科 調理コース) 平成27年度										
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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
	○		サービス実務	サービスマンとしての基本の技術。現場における接客、言葉遣い、身だしなみ、電話の対応。これらの講義を現場での実習の中で実践する。	2 通	50		○	△	
	○		経営実務	商売とは・・・。プロとしての考え方。競争の中で売れる技術とは・・・。講義に加え現場での実習のなかで現状を学ぶ。	2 通	50		○		
	○		開店計画	飲食店マーケティングの重要性。店を繁盛させる方法。	2 通	50		○		
	○		簿記	簿記の基礎。講義・実習を通して理論と実践を学ぶ。	2 通	60		○		
	○		教養 (外国語)	レストランでの接客サービスに役立つ会話、調理用語。フランス語・イタリア語／中国語の簡単な会話。	1 2 通	60		○		
	○		教養 (その他)	カリグラフィの基本。料理のイラスト。メニューポスター。カード作成。サービスの基本、社会人としてのマナー。器と料理、業界の動向。	1 2 通	60		○	△	
○			校外実習	集団給食現場訓練。調理師として給食全般について習得、実習する。	1 後 2 後	120			○	
合計					16 科目	1,800 単位時間 (単位)