

平成 28 年 8 月 1 日

学校情報の公開

学校法人 中川学園

中川学園調理技術専門学校

①学校の概要、目標及び計画

名称	学校法人中川学園 中川学園調理技術専門学校
校長名	中川純一
所在地	茨城県水戸市見和3-663-10
沿革・歴史	昭和29年 「水戸クッキングスクール」 開設 昭和44年 厚生大臣指定 「中川調理師学校」 開設 昭和53年 専門学校認可 昭和58年 学校法人認可「中川学園調理師専門学校」に変更 平成7年 専門課程（2年制）開設 「中川学園調理技術専門学校」に変更。現在地に移転 平成15年 「調理製菓コース2年制」 開設
目的	調理師の養成
教育理念	率直かつ明朗な人間関係を基盤とし、調理師資格保持者にふさわしい教育を行う。

②各学科等の教育

入学に関する受け入れ方針	【専門課程】 高等学校卒業または高等学校卒業認定者 【高等課程】 中学校を卒業したもの
入学定員 入学者 在籍人数	専門課程 入学定員 100名 2学年合計 200名 高等課程 入学定員 100名 入学者数 91名 在籍人数 173名
成績評価基準	試験による他、平常の受講態度、学校生活態度も加味する。
進級・卒業 単位認定	科目ごとに授業の出席時間数 および 成績評価により認定する。 試験においては 100点満点中 60点以上を合格とする。
取得する資格・検定	調理師免許、食品技術管理専門士、衛生専門士、食育インストラクター、介護食士3級（調理コース）、カフェクリエイター（調理製菓コース2級）
資格取得・検定試験の合格等の実績	調理師（100%）食育インストラクター（95.3%）、介護食士3級（調理コース）（96%）、カフェクリエイター（調理製菓コース2級）（100%）
卒業生数	平成27年度卒業生 69名
卒業生の進路	H27年度実績 オリエンタルランド、水戸プラザホテル、水戸京成ホテル、山口楼、パティスリーコサイ、ルブラン他

カリキュラム

専門課程 調理コース		
教科課目	授業時数	授業概要
<必修課目>		

食生活と健康	衛生法規	90 時数	衛生概論、調理師法、食品衛生法、調理師に関する法律
	公衆衛生学		衛生統計、感染症と疾病予防、環境保護
食品の栄養と特性	栄養学	150 時数	栄養整理、ライフスタイルと栄養、栄養素の機能
	食品学		食品の特徴と性質、食品の加工、食品化学
食品の安全と衛生	食品衛生学	150 時数	食中毒、寄生虫、消毒法、食品添加物、食品衛生対策
調理理論と食文化概論	食文化概論	180 時数	食文化伝統料理と郷土料理、世界と日本の食文化
	調理理論 I		調理の種類と特徴、調理操作、調理科学、調理施設
調理実習		630 時数	基本調理技術、日本料理、西洋料理、中国料理 等
総合調理実習		90 時数	献立作成から行う総合調理実習（集団給食を含む）
<選択必修科目>			
店舗実習		210 時数	学外実習 調理師として必要な実務実習
フードビジネス学		150 時数	経営実務 経営に関する全般、損益分岐 サービス実務 サービス概念 サービストレー、プレートの持ち方 開店計画 開店までの準備、立地条件、開店資金
一般教養		60 時数	外国語 英語、フランス語、イタリア語 中国語の選択科目 簿記 商業簿記 芸術 デッサン、カリグラフィ
合計		1,710 時数	

専門課程 調理製菓コース			
教科科目		授業時数	授業概要
<必修科目>			
食生活と健康	衛生法規	90 時数	衛生概論、調理師法、食品衛生法、調理師に関する法律
	公衆衛生学		衛生統計、感染症と疾病予防、環境保護
食品の栄養と特性	栄養学	150 時数	栄養整理、ライフスタイルと栄養、栄養素の機能
	食品学		食品の特徴と性質、食品の加工、食品化学

食品の安全と衛生	食品衛生学	150 時数	食中毒、寄生虫、消毒法、食品添加物、食品衛生対策
調理理論と食文化概論	食文化概論	180 時数	食文化伝統料理と郷土料理、世界と日本の食文化
	調理理論 I		調理の種類と特徴、調理操作、調理科学、調理施設
調理実習		630 時数	基本調理技術、日本料理、西洋料理、中国料理 等
総合調理実習		90 時数	献立作成から行う総合調理実習（集団給食を含む）
<選択必修課目>			
店舗実習		210 時数	学外実習 調理師として必要な実務実習
フードビジネス学		150 時数	経営実務 経営に関する全般、損益分岐 サービス実務 サービス概念 サービストレー、プレートの持ち方 開店計画 開店までの準備、立地条件、開店資金
一般教養		60 時数	外国語 英語、フランス語、イタリア語 中国語の選択科目 簿記 商業簿記 芸術 デッサン、カリグラフィ
調理理論 II		90 時数	製菓の種類と特徴、製菓調理操作、製菓調理科学、製菓調理施設
合 計		1,800 時数	

③教職員

教職員数	専任教職員数 9名 兼任教員数 33名
教職員の組織・教員の専門性	校長、教員、助手、事務職員 専門調理師、調理師、管理栄養士、栄養士、法学士

④キャリア教育

キャリア教育への取り組み状況	入学時より随時就職オリエンテーションを実施。内容としては履歴書の書き方、企業説明会の参加、個別面接指導、就職相談等を行っている。
実習・実技の取り組み状況	1年次は基本技術の習得を目標に、日本、西洋、中国の各料理の基本と菓子の基本を学ぶ。2年次は希望する料理を専攻し、それぞれの料理の応用を学ぶ。校外実習において自分の適性・進路の方向性見極めさせる。
就職支援等の取り組み状況	求人票の掲示、過去の就職状況の公開、学生の個別の就職相談等の支援を行っている。

⑤様々な活動・教育環境

学校行事	①入学式・オリエンテーション ②新入生宿泊研修 ③バレーボール大会④日本料理テーブルマナー ⑤西洋料理テーブルマナー⑥海外研修（希望者）⑦京都研修（希望者）⑧学園祭 ⑨卒業式・卒業パーティー
課外活動	グルメピック（調理技術コンクール）参加

⑥学生の生活支援

学生支援の取組み状況	クラス担任制をとっており、学生が教員に相談しやすい環境を作っている。 欠席の多い学生には、担任による早めの個人面接を行い、欠席の本質を見極め、早期の三者面談での対応をしている。精神不安定等の理由から欠席する学生には、カウンセリングセンターの紹介をしている。それ以外の欠席の学生には、保護者との連絡は密に取り情報を共有して多角的に指導している。
------------	--

⑦学生納付金・就学支援

学生納付金の取扱い	入学時一時金、入学前に一括納入を基本とする。 但し、相談のあった生徒に対しては個々の学生に適した納入方法を相談し、校長決裁のもとで対応している。
優秀在校生奨学金制度	本校独自の奨学金制度を行っている。 ●優秀在校生奨学金制度 学校が定める規定に基づき優秀在校生には奨学金を授与している。 平成26年度実績 15名授与 総額39万円支給 ●家族入学奨学金制度 親兄弟など二親等以内の方が本校を卒業、または在学している場合10万円給付する制度 ●成人者自己推薦奨学金制度 条件を満たす成人者に最高5万円給付する制度（試験あり） ●高等課程学費一括納入支援制度 所定の期日までに学費を一括納入する場合に5万円を給付する制度
公的奨学金窓口業務	希望者に日本学生支援機構奨学金の申し込み窓口業務を行っている。

⑧学校の財務

学校の財務	下欄参照
-------	------

⑨学校評価

自己評価・学校関係者評価の結果	自己評価・学校関係者評価に基づき改善点の確認を行っている。外部の委員からの意見を尊重し、反映させている。 別紙 学校関係者報告書参照
-----------------	---

評価結果を踏まえた改善方法	自己点検・自己評価に基づき、今後必要とされる授業内容、方法を検討している。また、カリキュラムの検討も行う。また、業界団体との連絡を密にして、情報交換や懇親会等の交流の機会を確保している。そこから、校外実習の受け入れにも役立っている。
---------------	--

⑩国際連携の状況

留学生の受け入れ等	①ブラジル、アルゼンチンから茨城県交際交流課を通じて研修生を受け入れた実績がある。 ②卒業後に、フランスやイタリアとの提携料理学校への進学もできる。
外国の学校との交流	パリ ル・コルドンブルー料理学校、 パリ フェランディ料理学校、 イタリア I C I F 料理研修施設、 上記の学校は海外研修の際に訪問し、講習会を受けている。
授業提携校	パリ ベルエコンセイユ製菓学校（提携校）海外研修時の講習会提携校 スイス ローザンヌのホテル学校教授 ジェラルド・ピエール・カバレロ教授 イタリア ピエモンテ州 I C I F ムッラー・シモーネ教授 野沢 寛夫氏 を招き、講習会を実施している。

⑪その他

資金収支計算書

(平成27年4月1日～平成28年3月31日)

学校法人 中川学園

(単位：円)

収入の部		支出の部	
区分	総計	区分	総計
学生生徒納付金収入	197,233,008	人件費支出	67,456,502
授業料	129,276,998	教員人件費	61,090,132
入学金	38,740,000	本務教員	42,816,212
その他	29,216,010	(うち所定福利費)	5,085,588
手数料収入	4,652,168	兼務教員	18,273,920
入学検定料	1,210,000	職員人件費	6,114,765
その他	3,442,168	本務職員	5,583,965
補助金収入	3,345,000	(うち所定福利費)	711,791
地方公共団体補助金	3,345,000	臨時職員	530,800

資産運用収入	2,104,407	退職金支出	251,605
受取利息・配当金収入	30,407	教育研究経費支出	55,581,882
その他	2,074,000	管理経費支出	37,427,114
事業収入	4,337,663	設備関係支出	51,118,740
雑収入	2,630,612	(車両支出)	0
借入金等収入	0	債務償還費	36,062,707
		借入金等利息	3,116,845
		借入金等返済	32,945,862
計	214,302,858	計	247,646,945
前受金収入	178,527,733	資産運用支出	2,212,815
その他の収入	19,254,961	その他の支出	86,780,934
資金収入調整勘定	△178,029,057	資金支出調整勘定	△62,292,984
前年度繰越支払資金	132,876,129	次年度繰越支払資金	92,584,914
収入の部合計	366,932,624	支出の部合計	366,932,624

消費収支計算書

(平成27年4月1日～平成28年3月31日)

学校法人中川学園

(単位：円)

収入の部		支出の部	
区分	総計	区分	総計
学生生徒納付金	197,233,008	人件費	67,456,502
手数料	4,652,168	教育研究経費	70,836,698
補助金	3,345,000	(うち減価償却費)	15,254,816
資産運用収入	2,104,407	管理経費	37,427,114
資産売却差額	0	借入金等利息	3,116,845
事業収入	4,337,663		
雑収入	2,630,612		
帰属収入合計	214,302,858		
基本金組入額合計			
消費収入の部合計	214,302,858	消費支出の部合計	178,837,159

		当年度消費支出超過額	35,465,699
		前年度繰越消費支出超過額	△491,805,847
		基本金取崩額	0
		翌年度繰越消費支出超過額	△456,340,148

貸借対照表

(平成28年3月31日現在)

学校法人中川学園

(単位：円)

資産の部		負債、基本金及び消費収支差額の部	
科目	金額	科目	金額
固定資産	773,624,201	固定負債	105,375,558
有形固定資産	767,333,097	長期借入金	105,375,558
土地	300,154,810	流動負債	267,097,274
建物	411,113,314	前受金	178,527,733
構築物	2	その他	88,569,541
教育研究用機器備品	635,450	負債計	372,472,832
その他	55,429,521		
その他の固定資産	6,291,104	基本金	983,051,722
電話加入権	220,584	第1号基本金	965,051,722
その他	6,070,520	第4号基本金	18,000,000
流動資産	125,089,605	消費収支差額	△456,810,748
(うち現金預金)	92,584,914	翌年度繰越消費支出超過額	△456,810,748
合計	898,713,806	合計	898,713,806

中川学園調理技術専門学校 学則

(目的)

- 第 1 条 本校は学校教育法第 1 2 4 条の規定による専修学校の教育及びこれに準ずる教育を行い、併せて調理師法第 3 条第 1 項第 1 号に規定する調理師に関する専門の学理と技術を修得させ、広く社会に貢献する人材を育成することを目的とする。
- 本校の教育理念は「率直かつ明朗な人間関係を基盤とし、調理師資格保持者にふさわしい教育を行う」ことである。

(名称)

- 第 2 条 本校は、中川学園調理技術専門学校という。

(位置)

- 第 3 条 本校は、茨城県水戸市見和 3 丁目 6 6 3 番 1 0 号に置く。

(課程、学科、修業年限及び定員)

- 第 4 条 本校の課程並びに学科、昼夜の別、修業年限及び定員は次のとおりとする。

課 程	学 科	昼夜の別	修業年限	入学定員	総定員	備 考
調理専門	調理技術専門学科	昼	2 年	1 0 0 人	2 0 0 人	
調理高等	調理高等科	昼	1 年	1 0 0 人	1 0 0 人	

2 本校には別科(家庭料理本科、家庭料理研究科)を置くものとする。別科に関する事項は別に定める。

(学 年)

- 第 5 条 本校の学年は、4 月 1 日に始まり、翌年 3 月 3 1 日に終る。

(学 期)

- 第 6 条 学年を次の学期に分ける。

前期 4 月 1 日から 9 月 3 0 日まで

後期 1 0 月 1 日から翌年の 3 月 3 1 日まで

(休業日等)

- 第 7 条 本校の休業日は次のとおりとする。

- 1) 土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律に規定する休日
- 2) 夏季休業日 概ね 7 月 2 5 日から 8 月 3 1 日まで
- 3) 冬季休業日 概ね 1 2 月 2 5 日から 1 月 7 日まで
- 4) 春季休業日 概ね 3 月 1 6 日から 4 月 4 日まで
- 5) 創立記念日 3 月 2 5 日
- 6) 県民の日 1 1 月 1 3 日

2 校長は、教育上やむを得ないと認めるときは前項の規定に拘わらず休業日に授業を行うことができる。

3 校長は、非常の時その他やむを得ないと認めるときは臨時に授業を行わないことができる。

(教育課程、授業時間数)

第 8 条 本校の教育課程及び授業時数は次のとおりとする。

《昼間部 調理専門課程・調理技術専門学科》

調理コース

教科科目	年間授業時数	週時数
<必修科目>		25時数
食生活と健康	90時数	
食品と栄養の特性	150時数	
食品の安全と衛生	150時数	
調理理論と食文化概論	180時数	
調理実習	630時数	
総合調理実習	90時数	
<選択必修科目>		
店舗実習	210時数	
フードビジネス学	150時数	
一般教養	60時数	
合計	1710時数	

調理製菓コース

教科科目	年間授業時数	週時数
<必修科目>		27時数
食生活と健康	90時数	
食品と栄養の特性	150時数	
食品の安全と衛生	150時数	
調理理論と食文化概論	180時数	
調理実習	630時数	
総合調理実習	90時数	
<選択必修科目>		
店舗実習	210時数	
フードビジネス学	150時数	
一般教養	60時数	
調理理論Ⅱ	90時数	
合計	1800時数	

《昼間部 調理高等課程・調理高等科》

教科科目	年間授業時数	週時数
<必修科目>		28時数
食生活と健康	90時数	
食品と栄養の特性	150時数	
食品の安全と衛生	150時数	
調理理論と食文化概論	180時数	
調理実習	300時数	
総合調理実習	90時数	
<選択必修科目>		
一般教養	30時数	
合計	990時数	

2 本校の年間授業週時数は35週以上とする。

3 本校の年間授業日数は175日以上とする。

(履修方法)

- 第 9 条 学生は前条に掲げるそれぞれの教科課目を、すべて履修しなければならない。
2 欠課による履修時間不足の補講は、内規に定める。

(職 員)

- 第 10 条 本校に次の職員を置く。
- 1) 校 長
 - 2) 教 員 6 人以上
 - 3) 講 師 11 人以上
 - 4) 助 手 3 人以上
 - 5) 事務職員 1 人以上
 - 6) 学 校 医
- 2 本校には、前項各号に掲げる職員の他、必要な職員を置くことができる。
3 第 1 項第 1 号から第 5 号に掲げる職員は、専任の常勤職員でなければならない。ただし同項第 3 号及び第 4 号に掲げる職員につき教育上支障がないときはこの限りでない。

(職 務)

- 第 11 条 校長は校務をつかさどり、所属職員を監督する。
2 教員は学生の教育をつかさどり、職務を分掌する。
3 講師は教員に準ずる職務に従事する。
4 助手は教員又は講師の職務を助ける。
5 事務職員は事務に従事する。
6 学校医は学校保健安全法第 3 2 条 1 項の規定に基づき学校における保健管理に関する専門的事項をつかさどる。

(入 学)

- 第 12 条 入学の時期は学年の始めとする。
2 入学資格は次のとおりとする。
1) 調理専門課程は、高等学校を卒業した者又は学校教育法第 125 条 3 項に規定する者とする。
2) 調理高等課程は、中学校を卒業した者又は学校教育法第 125 条 2 項に規定する者とする。
3 本校に入学しようとする者は所定の入学願書に入学検定料を添えて、所定の期日までに提出しなければならない。
4 入学志願者に対しては、入学試験を行い、校長が入学を許可する。
5 入学を許可された者は、指定期日までに所定の学生納付金を納め、入学手続きをとらなければならない。
6 前項に定める手続きが所定の期日までに行われなときは、入学の許可を取り消すことがある。

(編入学)

- 第 13 条 他の調理師養成施設から本校の該当する課程へ編入学を希望する者があるとき、正当な理由があると認められた場合には校長が許可することがある。

(休 学)

- 第 14 条 学生が病気その他やむを得ない事由のため 1 ヶ月以上授業に出席することができない

ときは、所定の書類にその理由を明記し、保護者連署のうえ校長に願い出なければならない。

2 休学の期間は、調理技術専門学科においては4年、調理高等科においては2年を超えてはならない。

(復学)

第15条 前条の規定により休学中の学生が復学しようとするときは、所定の書類にその事由を明記し、保護者連署のうえ校長に願い出なければならない。

(退学)

第16条 学生が退学しようとするときは、所定の書類にその事由を明記し、校長に願い出て許可を得なければならない。

(除籍)

第17条 次の各号のいずれかに該当する者は除籍する。

- 1) 第14条に定める休学期間を超えても、復学できない者
- 2) 学生納付金の納入を怠り、督促を受けても納入しない者
- 3) 2ヶ月以上無断で欠席を続けている者

(学習評価)

第18条 学習の評価は、試験、平素の授業態度及び出席状況等を総合して5段階評価にて行う。

(進級)

第19条 調理技術専門学科の学生の進級は、学年末において認定する。

(卒業及び称号の授与)

第20条 校長は、第8条及び第9条の規定により全課程を修了したと認められる者には、成績評価のうえ、卒業証書を授与する。

2 卒業証書を授与された者には、調理師法第3条第1項第1号の規定による調理師免許取得資格を与える。

3 前項により、調理専門課程調理技術専門学科を修了した者には、専門士（衛生専門課程）の称号を授与する。

(学生納付金)

第21条 本校の学生納付金は次のとおりとする。

		調理技術専門学科		調理高等科
		(1年次)	(2年次)	
授業料		348,000円	348,000円	468,000円
実習費	調理コース	402,000円	402,000円	408,000円
	調理製菓コース	420,000円	420,000円	—
入学金	調理コース 一般入試合格者	240,000円	—	240,000円
	調理コース 推薦入試合格者	200,000円	—	200,000円
	調理製菓コース 一般入試合格者	250,000円	—	—
	調理製菓コース	210,000円	—	—

	推薦入試合格者			
施設費	調理コース	80,000円	80,000円	80,000円
	調理製菓コース	80,000円	80,000円	—
入学検定料	一般入試	20,000円	—	20,000円
	推薦入試	10,000円	—	10,000円

2 授業料及び実習費は、本校に在籍する間は、出席の有無にかかわらず、調理高等科は6ヶ月分、調理技術専門学科は1年分を一括して次のとおり納入するものとする。なお第14条の規定により休学を認めたときは、その期間はこれを徴収しない。

1) 調理高等科の学生は、入学の日及び9月30日までに納入する。

2) 調理技術専門学科の学生は、1年次は入学の日までに、2年次は3月31日までに納入する。

3 入学金及び教材費等は所定の日までに納入するものとする。

4 納入済の第1項に定める学費は、原則として返還しない。ただし、自己責任によらない受傷等、又は校長が認めた特別な事情が生じた等により就学継続が困難であると校長が認めた場合は、請求により納入金の一部又は全部を返還することがある。

(表彰)

第22条 校長は、成績、性行ともに優れ、他の学生の模範となる学生、又は奇妙な行いのあった学生を表彰することができる。

(奨学金)

第23条 本校在学生のうち特に学業成績に優れ、他の模範となる学生については奨学金を支給する。支給規定については別に定める。

(懲戒)

第24条 校長及び教員は、学生が本学則、その他本校の定める諸規定を守らず、又その本分に反した行為があり、教育上必要があると認めるときは、当該学生に懲戒を行う。

2 前項に規定する懲戒のうち、退学、停学及び訓告の処分は校長がこれを行う。

3 前項に規定する退学の処分は、次の各号の一に該当する学生に対して行うことができる。

1) 性行不良で改良の見込がないと認められる者

2) 学力劣等で成業の見込がないと認められる者

3) 正当な理由がなく欠席が2ヶ月を経過した者

4) 学校の秩序を乱し、その他学生としての本分に反した行為をした者

(委託生)

第25条 公共団体その他の機関から本校の特定の教科科目につき学習を委託された者があるときは選考のうえ、委託生として在学を許可することがある。

(聴講生)

第26条 本校の教科科目中特定の科目を聴講しようとする者があるときは選考のうえ、聴講生として在学を許可することがある。

2 学年、学期及び休業日等については、第5条から第7条までの規定を準用し、その他の細目については別に定める。

(委 任)

第27条 この学則の実施に関し必要な事項は、校長が別に定める。