

<p>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</p>																																											
<p>(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 <small>(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)</small> 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。</p> <p>i. 組織を動かすマネージメント能力と責任感 ii. ホスピタリティー精神と接遇マナー iii. ボランタリー精神とリーダーシップ能力の開発</p> <p>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。飲食店数社の役職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。 教育課程編成委員会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。</p>																																											
<p>(2)教育課程編成委員会等の位置付け 当教育課程編成委員会は、中川学園調理技術専門学校 教務部の最上位に位置し、製菓調理コースの実習及びと学科の実施カリキュラムの評価を行い、改善点を明らかにするとともに関連業界の最新の情報等をもとに次年度の教育内容に反映させることとする。教育課程編成に関する意思決定は2月と9月に実施する。各開催委員会の基本的内容は以下の通りとする。</p>																																											
<p>(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿 平成29年9月1日現在</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">名 前</th> <th style="width: 35%;">所 属</th> <th style="width: 25%;">任 期</th> <th style="width: 15%;">種 別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鈴木 陸夫</td> <td>茨城県食品衛生協会 専務理事</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td>①</td> </tr> <tr> <td>矢口 一徳</td> <td>茨城県日本調理技能士会 会長</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td>①</td> </tr> <tr> <td>根本 高行</td> <td>茨城県洋菓子協会 会長</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td>①</td> </tr> <tr> <td>林 太一</td> <td>亀じるし株式会社 代表取締役社長</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>中川 純一</td> <td>学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 校長</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>眞嶋 伸二</td> <td>学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 統括部長</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>飯田 美貴</td> <td>学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 統括次長</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>大越 聡</td> <td>学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 教務部長</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩野 朋美</td> <td>学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 実習部長</td> <td>平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※委員の種別の欄には、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。 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</p>				名 前	所 属	任 期	種 別	鈴木 陸夫	茨城県食品衛生協会 専務理事	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①	矢口 一徳	茨城県日本調理技能士会 会長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①	根本 高行	茨城県洋菓子協会 会長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①	林 太一	亀じるし株式会社 代表取締役社長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③	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	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)		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	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)		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	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)		大越 聡	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 教務部長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)		塩野 朋美	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 実習部長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
名 前	所 属	任 期	種 別																																								
鈴木 陸夫	茨城県食品衛生協会 専務理事	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①																																								
矢口 一徳	茨城県日本調理技能士会 会長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①																																								
根本 高行	茨城県洋菓子協会 会長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①																																								
林 太一	亀じるし株式会社 代表取締役社長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③																																								
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	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)																																									
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	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)																																									
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	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)																																									
大越 聡	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 教務部長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)																																									
塩野 朋美	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校 実習部長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)																																									
<p>(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期 例年10月と2月に開催 (開催日時) 第1回 平成28年11月11日 15:00～16:00 第2回 平成29年 2月17日 15:00～16:00</p>																																											
<p>(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 より現場に近い実践的な授業を展開するため、学生レストラン実習を1年次から導入し全体的に回数を多く実施することとなった。接客サービス授業も付随して行うことにより、幅広い見解と飲食業全般の理解と意識を持たせる試みを行うこととした。</p>																																											
<p>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</p>																																											
<p>(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 調理師業界を含む外食産業等における店舗実習(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</p>																																											
<p>(2)実習・演習等における企業等との連携内容 一流レストランやホテル、集団給食や病院施設での店舗実習を体験する。</p>																																											
<p>(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。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">科 目 名</th> <th style="width: 40%;">科 目 概 要</th> <th style="width: 40%;">連 携 企 業 等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>校外実習</td> <td>一流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。</td> <td>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</td> </tr> </tbody> </table>				科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等	校外実習	一流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																																		
科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等																																									
校外実習	一流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																																									

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していること。」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

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。

(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
 ジェラールカバレロ(MOF)シェフの講習会参加、 イタリア人ICIFシェフ講習会参加 フランス製菓学校ベルエーコンセイユ講習会参加

② 指導力の修得・向上のための研修等
 全国調理師養成施設協会 教員セミナー参加 、全国調理師養成施設協会 関東甲信越 教員研修参加

(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
 ジェラールカバレロ(MOF)シェフの講習会参加、 イタリア人ICIFシェフ講習会参加 フランス製菓学校ベルエーコンセイユ講習会参加

② 指導力の修得・向上のための研修等
 全国調理師養成施設協会 教員セミナー参加 、全国調理師養成施設協会 関東甲信越 教員研修参加

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

学校が自ら行った「自己評価」の評価結果を踏まえその評価が適切に行われているかどうかを関係者に評価いただく。学校関係者の学校への理解促進と連携協力により、学校運営の改善を図ることを目的としている。

(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	(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の受入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	(11) 国際交流

※(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

外部委員ならではの視点で退学率の推移や入学辞退者の推移など過去のデータとの比較をすることで現状を認識し、職員ではなかなか気づかない本校の特色ある行動についての意見を頂き公表することを提案頂いた。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年9月1日現在

名前	所属	任期	種別
鈴木 睦夫	茨城県食品衛生協会 専務理事	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
矢口 一徳	茨城県日本調理技能士会 会長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
根本 高行	茨城県洋菓子協会 会長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
林 太一	亀じるし株式会社 代表取締役社長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員

※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。

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

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

関係する企業関係者には必要と思われるすべての情報を積極的に提供する他、要請のあった情報は開示することを原則とする。但し個人情報に関する部分については本校の個人情報保護規定に従って対処する。

(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	(1) 学校の概要、目標及び計画
(2) 各学科等の教育	(2) 各学科等の教育
(3) 教職員	(3) 教職員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	(4) キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	(5) 様々な教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	(6) 学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	(7) 学生納付金・修学支援
(8) 学校の財務	(8) 学校の財務
(9) 学校評価	(9) 学校評価
(10) 国際連携の状況	(10) 国際連携の状況
(11) その他	(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
 URL: <http://www.nakacho.com>