

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	中川学園調理技術専門学校
設置者名	学校法人 中川学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
調理専門	調理技術専門学科		180	160	
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

[https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023\\_09\\_kamoku.pdf](https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023_09_kamoku.pdf)

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	中川学園調理技術専門学校
設置者名	学校法人 中川学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学校ホームページ  
[https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023\\_09\\_yakuin.pdf](https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023_09_yakuin.pdf)

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容や期待する役割
非常勤	住宅建設会社 会長	R4. 4. 1～ R7. 3. 31	当該職種の専門的知識の教授
非常勤	コーヒーチェーン店 会長	R4. 4. 1～ R7. 3. 31	当該職種の専門的知識の教授
非常勤	包装資材販売会社 社長	R4. 4. 1～ R7. 3. 31	当該職種の専門的知識の教授
非常勤	福祉施設 理事長	R5. 4. 1～ R8. 3. 31	当該職種の専門的知識の教授
(備考)			

様式第 2 号の 3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	中川学園調理技術専門学校
設置者名	学校法人 中川学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p> <p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>授業計画書(シラバス)の作成過程および時期</p> <p>10月 教育課程編成委員会実施 教育課程案の内容を検討</p> <p>12月 学校内の職員において教育課程の審議</p> <p>2月 教育課程編成委員会実施 教育課程編成委員会において審議</p> <p>3月中旬 講師会実施 講師に審議事項伝達</p> <p>3月下旬 授業計画(シラバス)の決定</p> <p>4月初旬 シラバス公表(入学・進級ガイダンスで公表・説明)</p>	
授業計画書の公表方法	<p>本校ホームページ</p> <p><a href="https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023_09_syllabus.pdf">https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023_09_syllabus.pdf</a></p>
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p> <p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>教育課程および授業時数(学則第8条)履修方法の規定(第9条及び内規)に基づき、授業計画に成績評価の方法・基準を示したうえで、成績評価のための試験を実施し、実習成果および授業履修状況を勘案し、学修成果を判定している。</p>	
<p>3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p> <p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>各科目の評価方法</p> <p>1. 学科の試験の結果は本試験の点数で算出するものとする。それに、各学科の講師及び担当職員の判断により平素の授業態度及び出席状況等を加味する。</p> <p>2. 各学期末にそれぞれの評価を出し、その平均を学年の成績としている。</p> <p>総合評価(客観的な指標)</p> <p>1. 学科目評価を各科目100点満点表示にする。調理実習は履修時間の割合で1年次600点満点、2年時400点満点とする。</p> <p>2. 学科科目のすべての合計に調理実習点を加え平均点を算出する。</p> <p>3. 算出方法</p> <p>1年時履修時間数900時間のうち調理実習に占める割合は約35%(約320時間)。</p> <p>2年時の割合は履修時間数810時間のうち調理実習の占める割合が約35%(280時間)となり、非常に大きな割合を占めている。1年時筆記試験総科目数12科目、2年時筆記試験総科目数8科目となるため算出方法は以下の通りとなる。</p> <p>①1年時の調理実習は履修時間の割合から学科試験、実技試験、平常態度を合わせて合計600点満点とし、6科目扱いとする。学科目合計点1200点に実習600点を加えて、1800点満点とし、学科科目数+実習6科目扱い合計18で除して平均点を出しその者の総合評価点とする。</p> <p>②2年時の調理実習は履修時間の割合から学科試験、実技試験、平常態度を合わせて合計400点満点とし、4科目扱いとする。学科目合計点800点に実習400点を加えて1200点満点とし、学科科目数+実習4科目扱い合計12で除して平均点を出しその者の総合評価点とする。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<p>ホームページ</p> <p><a href="https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023_09_tani-hyouka02.pdf">https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023_09_tani-hyouka02.pdf</a></p>

<p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに適切に実施していること。</p> <p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>卒業の認定方針</p> <p>学則第1条に基づき学校教育法第124条の規定による専修学校の教育を受け、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学理と技術を習得し、広く社会に貢献する人材を卒業認定の方針としている。</p> <p>学則第8条、第9条 及び 内規に基づき卒業認定の方法・基準を示したうえで卒業を判定している。</p> <p>1. 卒業認定の具体的基準</p> <p>履修時間の確保</p> <p>専門課程 調理コース 1710 時間以上</p> <p>専門課程 調理製菓コース 1800 時間以上</p> <p>高等課程 980 時間以上</p> <p>および 180 日以上のおよび 180 日以上の出席が履修時間確保とみなしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試験の合格（補講を含む） 100 点満点とする評定で、本試験 60 点以上、再試験・再々試験 80 点以上、または補講完了が完了した者が進級・卒業の認定となる。</li> <li>・ 提出物の完了 レポート等の提出</li> <li>・ 付帯義務の完了 大掃除、実習週番等の完了</li> </ul> <p>2. 卒業の認定の適切な実施状況</p> <p>卒業判定会議を全職員で実施し、上記1に不備のあるものを審議し、補講期間を設けその期間内に完了できた者のみ卒業の認定を与えている。</p>	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	ホームページ <a href="https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023_09_tani-hyouka02.pdf">https://nakacho.com/wp-content/uploads/2023/09/2023_09_tani-hyouka02.pdf</a>

#### 様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	中川学園調理技術専門学校
設置者名	学校法人 中川学園

#### 1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	「財務諸表等」は学園本部に備え付け・閲覧可。申し出れば複製物を入手できる。
収支計算書又は損益計算書	「財務諸表等」は学園本部に備え付け・閲覧可。申し出れば複製物を入手できる。
財産目録	「財務諸表等」は学園本部に備え付け・閲覧可。申し出れば複製物を入手できる。
事業報告書	「財務諸表等」は学園本部に備え付け・閲覧可。申し出れば複製物を入手できる。
監事による監査報告（書）	「財務諸表等」は学園本部に備え付け・閲覧可。申し出れば複製物を入手できる。

## 2. 教育活動に係る情報

### ①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理専門課程	調理技術専門学科 調理コース	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,710 単位時間/単位	690 単位時間 /単位	120 単位時間 /単位	690 単位時間/単 位	30 単位時間 /単位	180 単位時間 /単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生 数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
100(200)人		45人	0人	14人	23人	37人	
カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）							
<p>（概要） （授業計画の作成・公表に係る取組の概要） シラバスの作成過程および時期</p> <p>10月 教育課程編成委員会実施 教育課程案の内容を検討</p> <p>12月 学校内の職員において教育課程の審議</p> <p>2月 教育課程編成委員会実施 教育課程編成委員会において審議</p> <p>3月中旬 講師会実施 講師に審議事項伝達</p> <p>3月下旬 授業計画（シラバス）の決定</p> <p>4月初旬 シラバス公表（入学・進級ガイダンスで公表・説明）</p>							
成績評価の基準・方法							
<p>（概要） 学科目の評価方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>成績評価は学期末の本試験の点数と各学科の講師及び担当職員が平素の授業態度及び出席状況等を加味して評価する。</li> <li>各学期末にそれぞれの評価を出し、その平均を学年の成績とする。</li> <li>実習においては、実技、筆記試験、平常の態度を加味して評価する。</li> </ol>							
卒業・進級の認定基準							
<p>（概要） 学則第8条、第9条 及び 内規に基づき、卒業認定の方法・基準を示したうえで卒業を判定している。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>卒業認定の具体的基準 <ul style="list-style-type: none"> <li>履修時間の確保 試験の合格（補講を含む）本試験 60 点未満、再試験・再々試験 80 点未満、補講未完了者は進級・卒業の認定がされない。</li> <li>提出物の完了</li> <li>付帯義務の完了</li> </ul> </li> <li>卒業の認定の適切な実施状況 卒業判定会議を全職員で実施し、上記1に不備のあるものを審議し、補講期間を設けその期間内に完了できた者のみ卒業の認定を与えている。</li> </ol>							

学修支援等			
(概要) 実習室および教室を夕方まで開放している。その際に、質問等があれば職員が対応している。どの科目においても不明な点がある場合はその都度、担当の教員が質問を受け付けている。			
卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
36人 (100%)	0人 (%)	35人 (97.2%)	1人 (2.8%)
(主な就職、業界等) 飲食業会 ホテル 水戸京成ホテル 水戸プラザホテル ホテル日航つくば 山口楼 大洗鷗松亭 リゾートトラスト 明治記念館 たん熊北店本店 上野精養軒 ひらまつ ㈱アッピリア 玄治店濱田屋 玉寿司 オザミワールド たか田八祥 他			
(就職指導内容) 1年時よりキャリア教育を施し、大企業、中小企業のメリット、デメリットをはじめ、企業の方々に来校いただき、企業紹介を行っている。それにより、学生には調理師という職種の中でも就職先の幅を持たせる教育を行っている。 また、定期的に面談を持ち、個別の対応を行っており、本人の特性に合わせた進路相談に乗っている。また、試験対策にも担当教員が指導を行っている			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許取得資格付与 全国調理師養成施設協会認定 食育インストラクター 88%合格 全国調理訓練協会認定 介護食士3級 100%合格			
(備考) (任意記載事項)			
中途退学の現状			
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率	
66人	4人	6%	
(中途退学の主な理由) 体調不良による病気療養、進路変更			
(中退防止・中退者支援のための取組) 3日間欠席が続いた場合は、担任が自宅に連絡を入れて様子を確認している。またそれ以上欠席が続いた場合は、三者面談を行い早期の対応を心掛けている。			

① - 2 学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	調理専門課程	調理技術専門学科 調理製菓コース	○				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,800 単位時間/単位	690 単位時間/ 単位	120 単位時間/ /単位	780 単位時間/ 単位	30 単位時間/ 単位	180 単位時間/ 単位
単位時間/単位							
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
100 (200) 人		42人	0人	14人	23人	37人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）			
<p>（概要） （授業計画の作成・公表に係る取組の概要）</p> <p>シラバスの作成過程および時期</p> <p>10月 教育課程編成委員会実施 教育課程案の内容を検討</p> <p>12月 学校内の職員において教育課程の審議</p> <p>2月 教育課程編成委員会実施 教育課程編成委員会において審議</p> <p>3月中旬 講師会実施 講師に審議事項伝達</p> <p>3月下旬 授業計画（シラバス）の決定</p> <p>4月初旬 シラバス公表（入学・進級ガイダンスで公表・説明）</p>			
成績評価の基準・方法			
<p>（概要） 学科目の評価方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 成績評価は学期末の本試験の点数と各学科の講師及び担当職員が平素の授業態度及び出席状況等を加味して評価する。</li> <li>2. 各学期末にそれぞれの評価を出し、その平均を学年の成績とする。</li> <li>3. 実習においては、実技、筆記試験、平常の態度を加味して評価する。</li> </ol>			
卒業・進級の認定基準			
<p>（概要） 学則第8条、第9条 及び 内規第に基づき、卒業認定の方法・基準を示したうえで卒業を判定している。</p> <p>卒業認定の具体的基準</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・履修時間の確保 試験の合格（補講を含む）本試験 60 点未満、再試験・再々試験 80 点未満、補講未完了者は進級・卒業の認定がされない。</li> <li>・提出物の完了</li> <li>・付帯義務の完了</li> </ul> <p>卒業の認定の適切な実施状況 卒業判定会議を全職員で実施し、上記 1 に不備のあるものを審議し、補講期間を設けその期間内に完了できた者のみ卒業の認定を与えている</p>			
学修支援等			
<p>（概要） 実習室および教室を夕方遅くまで開放している。その際に、質問等があれば職員が対応している。どの科目においても不明な点がある場合はその都度、担当の教員が質問を受け付けている。</p>			
卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
22 人 (100%)	0 人 (0%)	19 人 (86.3%)	3 人 (14%)
<p>（主な就職、業界等） 飲食業会 製菓店 ルブラン 彩工房 ダルメゾン カリン メゾンドレンヌ ふる川製菓 サザコーヒー パン工房ぐるぐる パティスリー・ラ・ノブティック エコール・クリオロ 他</p>			

(就職指導内容) 1年時よりキャリア教育を施し、大企業、中小企業のメリット、デメリットをはじめ、企業の方々に来校いただき、企業紹介を行っている。それにより、学生には調理師とはいえ就職先の幅を持たせる教育を行っている。 また、定期的に面談を持ち、個別の対応を行っており、本人の特性に合わせた進路相談に乗っている。また、試験対策にも担当教員が指導を行っている。		
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許取得付与 全国調理師養成施設協会認定 食育インストラクター 95%合格 全国調理訓練協会認定 カフェクリエーター2級取得		
(備考) (任意記載事項)		
中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
53人	7人	13.2%
(中途退学の主な理由) 体調不良による病気療養、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 3日間欠席が続いた場合は、担任が自宅に連絡を入れて様子を確認している。またそれ以上欠席が続いた場合は、三者面談を行い早期の対応を心掛けている。		

## ②学校単位の情報

### a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料(年間)	その他	備考(任意記載事項)
調理技術専門・調理コース	240,000円	429,000円	978,000円	その他(実習費、施設費)
調理技術専門・調理製菓コース	240,000円	444,000円	1,050,000円	その他(実習費、施設費)
修学支援(任意記載事項)				

### b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 本校ホームページに公表 <a href="https://nakacho.com/wp-content/uploads/2022/10/self_eval_repo_2022.pdf">https://nakacho.com/wp-content/uploads/2022/10/self_eval_repo_2022.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 学校自らが自己評価を行うとともに、企業、団体が委員として参画する学校関係者評価を実施・公表し、評価結果に基づき学校運営体制の改善を図る。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
食品衛生協会 専務理事	2024年4月～2026年3月	業界関係者
茨城県調理技能士会会長	2024年4月～2026年3月	業界関係者
製菓店オーナーシェフ	2024年4月～2026年3月	業界関係者
学校関係者評価結果の公表方法		

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)  
本校ホームページ  
<https://nakacho.com/wp-content/uploads/2022/10/hyouka2022.pdf>

第三者による学校評価 (任意記載事項)

平成27年に実施 (全国調理師養成施設協会)  
平成28年に実施 (全国調理師養成施設協会)  
下記に公表  
[Nakacho.com/wp-content/uploads/2017/06/daisansyahyouka2017-1.pdf](https://nakacho.com/wp-content/uploads/2017/06/daisansyahyouka2017-1.pdf)

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)  
<https://nakacho.com/>

(別紙)

- ※ この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。
- ※ 以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄（合計欄を含む。）について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校コード (13桁)	H108320100032
学校名 (〇〇大学 等)	中川学園調理技術専門学校
設置者名 (学校法人〇〇学園 等)	学校法人中川学園

### 1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者 (家計急変による者を除く)		13人	12人	13人
内訳	第Ⅰ区分	—	11人	
	第Ⅱ区分	—	—	
	第Ⅲ区分	—	0人	
	第Ⅳ区分	0人	0人	
家計急変による支援対象者 (年間)				0人
合計 (年間)				13人
(備考)				

※ 本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分、第Ⅳ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号、第4号に掲げる区分をいう。

※ 備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

### 2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等		
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	0人	0人	0人
修得単位数が標準単位数の5割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の5割以下)	0人	0人	0人
出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況	0人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当	0人	0人	0人
計	0人	0人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遑って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）			
年間	0人	前半期	0人	後半期	0人

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
3月以上の停学	0人
年間計	0人

(備考)
------

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等		
	年間	前半期	後半期
短期大学（修業年限が2年のものに限 り、認定専攻科を含む。）、高等専門学 校（認定専攻科を含む。）及び専門学校 （修業年限が2年以下のものに限る。）			
修得単位数が標準単位数 の6割以下 (単位制によらない専門学校に あっては、履修科目の単位時間 数が標準時間数の6割以下)	0人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	0人	0人	0人
出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況	0人	0人	0人
計	0人	0人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。