（別紙様式１－１）

職業実践専門課程として認定する専修学校の専門課程の推薦について

文　部　科　学　大　臣　殿

令和8年9月24日

下記の専修学校の専門課程を職業実践専門課程として認定する課程として推薦します。

記

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 （住所）　茨城県水戸市見和3-663-10 （電話）　029-2527011
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 （住所）　茨城県水戸市大町2-3-6 （電話）　029-226-3311

分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度
衛生	専門課程	調理技術専門学科　調理製菓コース	平成 8(1996)年度	－	平成26(2014)年度

学科の目的	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。
学科の特徴（主な教育内容、取得可能な資格　等）	調理師免許

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	講義	演習	実習	実験	実技
2 年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入	1,800 単位時間	690 単位時間	120 単位時間	780 単位時間	30 単位時間	180 単位時間
			単位	単位	単位	単位	単位	単位

生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数（生徒実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)	中退率
200 人	40 人	0 人	0%	0 %

就職等の状況

■卒業者数（C）	:	17 人
■就職希望者数（D）	:	17 人
■就職者数（E）		17 人
■地元就職者数（F）		10 人
■就職率（E/D）		100 %
■就職者に占める地元就職者の割合（F/E）		59 %
■卒業者に占める就職者の割合（E/C）		100 %
■進学者数		0 人

■その他

個人にあった就職指導をしている。インターンシップを行い就職に対する意識をつけている。

（令和　　7 年度卒業者に関する令和8年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和7年度卒業生）

製菓店、カフェ、ブライダル、集団給食施設

第三者による学校評価

■民間の評価機関等から第三者評価：　有

※有の場合、例えば以下について任意記載

評価団体：　全国調理師養成施設協会　　受審年月：　2016年11月　　評価結果を掲載したホームページＵＲＬ　https://nakacho.com

当該学科のホームページURL

https://nakacho.com

企業等と連携した実習等の実施状況（Ａ、Ｂいずれかに記入）

（Ａ：単位時間による算定）

総授業時数	1,800 単位時間
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	180 単位時間
うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間
うち必修授業時数	0 単位時間
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	180 単位時間
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	180 単位時間

（Ｂ：単位数による算定）

総単位数	0 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	単位
うち企業等と連携した演習の単位数	単位
うち必修単位数	単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	単位
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	単位
（うち企業等と連携したインターンシップの単位数）	単位

教員の属性（専任教員について記入）

① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	（専修学校設置基準第41条第1項第1号）	6 人
② 学士の学位を有する者等	（専修学校設置基準第41条第1項第2号）	2 人
③ 高等学校教諭等経験者	（専修学校設置基準第41条第1項第3号）	1 人
④ 修士の学位又は専門職学位	（専修学校設置基準第41条第1項第4号）	0 人
⑤ その他	（専修学校設置基準第41条第1項第5号）	0 人
計		9 人

上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね５年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数	3 人

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

（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

本教育課程の大部分は調理師法に基づいている。教育課程の編成は科目等の新規開設ではなく、現在の教育内容や教育方法を関連業界との関係により具体的な改善を行うことを基本方針とする。関連業界ともより密接な関係を築くことで時代にあった社会に必要な人材を育成するための新たな教育内容や教育方法を構築することを目的とする。元来調理師学校は、調理技術の習得を主とする授業形態をとってきたが近年の社会ニーズは異なってきている。調理技術及びその知識の習得をおろそかにすることなく、次の新たな視点を加味することとする。

①組織を動かすマネージメント能力
- ⅰ. リーダーシップ能力の開発
- ⅱ. 組織の中での自分の役割の認識
- ⅲ. 危機管理能力
- ⅳ. 経営感覚の醸成

②ホスピタリティー精神の実践
- ⅰ. 接遇のスキル
- ⅱ. 礼儀作法
- ⅲ. 基本的な接客の技術の習得
- ⅳ. 気遣い

③ボランタリー精神の実践
- ⅰ. 前向きな思考方法
- ⅱ. 自発的行動
- ⅲ. 他人のために働く思考の実践

④グループワークの実践
- ⅰ. 共同作業の計画と役割分担
- ⅱ. 計画の修正とコミュニケーション
- ⅲ. 成果の共有と反省点の対議

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の施設やその団体と協同して教育課程の編成をする。飲食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。関連企業より求められる人材やのヒアリングを実施し教育課程編成委員会で活用する。企業が行っている新人育成の取り組みと連携する教育課程カリキュラムの構成を検討して実施する。

（2）教育課程編成委員会等の位置付け
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

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、調理専門課程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10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。

第1回【10月】
① 前年度の問題点を検討し、委員会で改善意見を集約する。9月に専門課程学生が企業と連携する「店舗実習」を行う。各店舗や施設の担当者からの実習生への意見及び実習終了後の評価表を回収して意見を集約したものをもとに資料を作成し、指導方法　及び指導内容の検討を審議する。本校職員の委員会構成員より、カリキュラム進行状況や在校生、担当講師の意見等の情報を委員会において開示し、現時点での問題点・課題点を見出す。その上で、企業関係の外部委員会構成員から改善意見を集約し、次年度に向けた改善の基本方針を定める。

② 改善決定及び方針変更
集約した改善意見を教育課程に反映させることを組織決定する。毎月、本校職員の委員会構成員で改善意見の具体案を検討する。2月の委員会で決定完成させる。

第2回【2月】
① 教育課程基本方針決定・科目概要決定・前年度問題点抽出
10月に行われた次年度に向けた改善の基本方針をもとに、次年度へ向けての校内の教育課程編成委員で作成した授業カリキュラム編成案を審議する。次年度の教育課程編成の基本方針及び目標を決める。それに基づいた科目と科目概要を決定し、次年度の教育課程の教育課程プログラムの骨組みを完成させる。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年3月31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	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	①
鈴木　幸夫	茨城県日本調理技能士会　会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	①
根本　高行	茨城県洋菓子協会　会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	①

飯嶋　悟	レストラン　イイジマ	令和6年4月1日～令和8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	令和6年4月1日～令和8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	令和6年4月1日～令和8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	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	－
保坂　有希	学校法人中川学園　中川学園調理技術専門学校　教務部	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	－

（4）教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期
（年間の開催数及び開催時期）
年2回　（10月、2月）
（開催日時（実績））
第1回　令和7年10月　　14:00～16:00
第2回　令和8年　2月　　14:00～16:00

（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
学校関係者評価の各項目の内、教育理念や目的及び教育人材像等については関係者からの高い評価を得て、その実現に向かた事業計画の策定に供している。教育活動・教育成果・学生支援・社会貢献についてはその評価結果に基づいて学内で検討し、カリキュラムやシラバスの策定に活用している。学校運営・学生募集及び受け入れ・財務・法令の遵守等については、その評価をもとに、学園目標、学校目標の設定・事業計画策定に供している。教育内容の方向として、調理師に必要な実践中心の教育と人間性を育む教育を重視しており、卒業後に社会に役立つ人材教育を目指している。また毎年の事業計画と結果を比較し問題発見と原因究明を明確にするマネジメントシステムを構築している。

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

（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。

（2）実習・演習等における企業等との連携内容
通常の実習に現場経験がある講師が授業を行う。
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。
カフェ業界のリーディングカンパニーの会社によるコンクール実施。

（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。

科　目　名	企業連携の方法	科目概要	連　携　企　業　等
店舗実習	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	製菓店やカフェ、集団給食や病院施設での店舗での実習を体験する。	ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ･ﾗ･ﾉﾌﾞﾃｨｯｸ、ﾘｳﾞﾚｰｳﾞ、ﾊﾟﾃｨｽﾘｰｼｬﾝﾄﾞﾜｿﾞｰ、ｴｰｸﾞﾙﾄﾞｩｰｽ、ﾏﾘｱｳﾞｪﾙﾄ、ﾊﾟﾃｨｽﾘｰｼｭｰﾙ、ﾊﾟﾝ工房ぐるぐる、菓匠にいつま　等

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行っていること。」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

研修名：	京都　日本料理研修	連携企業等：	菊乃井
期間：	2025年12月	対象：	実習部所属5～10年の職員
内容	企業訪問　施設見学　日本料理献立		
研修名：	フランス料理特別講習会	連携企業等：	MOF取得シェフ
期間：	2025年7月	対象：	実習部所属3年以内職員
内容	フランス人シェフによる料理デモンストレーション見学		
研修名：	日本料理研修	連携企業等：	株式会社明治記念館
期間：	2026年1月	対象：	実習部所属3年以内職員
内容	日本料理　料理長による料理デモンストレーション		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：　調理技術教育学会　第6回学術大会　　連携企業等：全国調理師養成施設協会

期間：　2025年8月　　対象：管理職　校長、統括部長、次長

内容　調理業界の多様性から養成教育を考える

（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

研修名：　フランス料理特別講習会　　連携企業等：MOF取得シェフ

期間：　2026年7月　　対象：実習部所属3年以内職員

内容　フランス人シェフによる料理デモンストレーション見学

研修名：　スチームコンベクションオーブンを使用した講習会　　連携企業等：ラショナル

期間：　2026年5月　　対象：実習部所属3年以内職員

内容　スチームコンベクションの使い方を含めたデモンストレーション

研修名：　日本料理研修　　連携企業等：株式会社明治記念館

期間：　2027年1月　　対象：実習部所属3年以内職員

内容　日本料理　料理長による料理デモンストレーション

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：　調理技術教育学会　第7回学術大会　　連携企業等：全国調理師養成施設協会

期間：　2026年8月　　対象：管理職　校長、統括部長、次長

内容　多様な食材の活用と調理技術教育～SDGsにおける地域の取り組み

研修名：　調理師養成施設に期待すること　　連携企業等：全調協　関東甲信越協議会

期間：　2026年9月　　対象：担任

内容　調理師養成施設の課題と今後の取り組み

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を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

令和8年3月31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	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	企業等委員
鈴木　幸夫	茨城県日本調理技能士会　会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	企業等委員
根本　高行	茨城県洋菓子協会　前会長	令和6年4月1日～令和8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:　　https://nakacho.com

公表時期:　　令和8年9月1日

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)・ 広報誌等の刊行物 ・ その他(　　))

URL:　　https://nakacho.com

公表時期:　　令和8年9月1日

(備考)

・用紙の大きさは、日本産業規格A4とする(別紙様式1－2、2－1、2－2、3－1、3－2、4、5、6、7、8についても同じ。)。

（別紙様式１－２）

授業科目等の概要

（専門課程 調理技術専門学科　調理製菓コース）

	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			場所		教員		企業等との連携
	必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			食生活と健康	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。 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。	1	90	3	○			○			○	
2	○			食品と栄養の特性	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。 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・2	150	5	○			○		○		
3	○			食品の安全と衛生	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・2	150	5	○		△	○			○	
4	○			調理理論と食文化概論	調理理論概論。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。 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。 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）。	1・2	180	7	○			○			○	
5	○			調理実習	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	600	23			○	○		○		
6	○			総合調理実習	集団調理実習。 献立作成。大量調理演習。	1	90	3			○	○		○		
7		○		フードサービス実習	学生レストランの運営。 献立作成、原価計算、試作、サービス提供演習ののち実践的にレストラン運営を展開する。	2	120	4		△	○	○			○	
8		○		店舗実習	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。	2	180	8			○		○	○		○
9		○		フードビジネス学	サービス実務。現場における接客、言葉遣い、身だしなみ、電話の応対。 経営実務。プロとしての考え方や競争の中で売れる技術など現状を学ぶ。 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	60	2	○	△		○			○	○
10		○		一般教養	外国語　　製菓店での接客サービスに役立つ会話、調理用語、日常会話。 デッサンの基本。製菓のイラストの書き方。	1・2	90	2	○	△		○			○	
11		○		調理理論Ⅱ	製菓理論概論。演習。 製菓材料学。	1・2	90	3	○	△		○			○	
合計					10　科目				1800							単位時間

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：学科試験及び実技試験の完遂	１学年の学期区分	2 期
履修方法：必修の出席時間数の充足	１学期の授業期間	17 週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。