様式第２号の１－②【⑴実務経験のある教員等による授業科目の配置】

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時間数	省令で定める基準単位時間数	配置困難
調理専門	調理技術専門学科		180	160	
備考：学校教育法施行規則等改正の附則第２条（経過措置）に基づき、「単位時間」を用いている					

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/2025/10/2025_syllabus.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【⑵-①学外者である理事の複数配置】

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/2025/10/2025_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	R7.4.1～R11.3.31	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	R7.4.1～R11.3.31	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	R7.4.1～R11.3.31	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～R9.3.31	当該職種の専門的知識の教授

様式第２号の３【⑶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

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。
授業計画書（シラバス）の作成過程および時期 10 月　　教育課程編成委員会実施・教育課程案の内容を検討 12 月　　学校内の職員において教育課程の審議 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 3 月中旬　講師会実施 講師に審議事項伝達 3 月下旬　授業計画（シラバス）の決定 4 月初旬　シラバス公表（入学・進級ガイダンスで公表・説明）

授業計画書の公表方法	https://nakacho.com/wp-content/uploads/2025/10/2025_syllabus.pdf

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。

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。

公表方法	学校ホームページ https://nakacho.com/wpcontent/uploads/2025/09/2025_tani-hyouka.pdf

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。

各学科目の評価方法

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。

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。

総合評価（客観的な指標）

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。

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。

３．算出方法

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）。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。

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。

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。

客観的な指標の算出方法の公表方法	ホームページ https://nakacho.com/wp-content/uploads/2025/10/2025_tani-hyouka.pdf

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。

卒業の認定方針

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。

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。

１．卒業認定の具体的基準

履修時間の確保

専門課程　調理コース　　1710 時間以上
専門課程　調理製菓コース　1800 時間以上
高等課程　　980 時間以上

および 180 日以上の出席が履修時間確保とみなしている。

・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。

・提出物の完了　　レポート等の提出

・付帯義務の完了　大掃除、実習週番等の完了

２．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。

卒業の認定に関する方針の公表方法	ホームページ https://nakacho.com/wp-content/uploads/2025/10/2025_tani-hyouka.pdf

様式第２号の４－②【⑷財務・経営情報の公表（専門学校）】

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単位時間数	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	690 単位時間	120 単位時間	690 単位時間	30 単位時間	180 単位時間

学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
100 人	55 人	0 人	9 人	33 人	42 人

備考：学校教育法施行規則等改正の附則第２条（経過措置）に基づき、「単位時間」を用いている

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（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 10 月　　教育課程編成委員会実施・教育課程案の内容を検討 12 月　　学校内の職員において教育課程の審議 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 3 月中旬　講師会実施 講師に審議事項伝達 3 月下旬　授業計画（シラバス）の決定 4 月初旬　シラバス公表（入学・進級ガイダンスで公表・説明）
成績評価の基準・方法
学科目の評価方法 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。 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。 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。
卒業・進級の認定基準

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。

１．　卒業認定の具体的基準

・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。

・提出物の完了

・付帯義務の完了

２．　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。

学修支援等

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。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数（自営業を含む。）	その他
16 人（100%）	0 人（　　%）	16 人（100%）	0 人（　　%）

（主な就職、業界等）

ｲﾝﾀｰｺﾝﾁﾈﾝﾀﾙﾎﾃﾙ東京、西部ﾌﾟﾘﾝｽﾎﾃﾙﾜｰﾙﾄﾞﾜｲﾄﾞ、強羅花壇、たん熊北店、ｵﾄﾜﾚｽﾄﾗﾝ、ﾘｽﾄﾗﾝﾃｱｷﾀ南青山、明治記念館、Wakiya、ｽｰﾂｧﾝﾚｽﾄﾗﾝ四川飯店、ﾚｽﾄﾗﾝ青山、大洗鷗松亭、つくば大学附属病院　等

（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

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
50 人	7 人	14%

（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	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

学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
100 人	40 人	0 人	9 人	33 人	42 人

備考：学校教育法施行規則等改正の附則第２条（経過措置）に基づき、「単位時間」を用いている

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（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

10 月　　教育課程編成委員会実施・教育課程案の内容を検討
12 月　　学校内の職員において教育課程の審議
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
3 月中旬　講師会実施
　　講師に審議事項伝達
3 月下旬　授業計画（シラバス）の決定
4 月初旬　シラバス公表（入学・進級ガイダンスで公表・説明）

成績評価の基準・方法

学科目の評価方法

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。
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。
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。

卒業・進級の認定基準

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。

卒業認定の具体的基準

・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。
・提出物の完了
・付帯義務の完了

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

学修支援等

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。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
17 人 （100%）	人 （　　0%）	17 人 （100%）	0 人 （　　%）

（主な就職、業界等）

飲食業会　　製菓店

パティスリーイケダ、レタンプリュス、シャンドワゾー、パティスリー・ラ・ノブティック、モンテール、アンキュイ、ポンパドウル、カスタード、ティアラ　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　82%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

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
40 人	0 人	0%

（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）「学生納付金」等

学科名	入学金	授業料（年間）	その他	備考
調理技術専門・調理コース	240,000 円	476,280 円	1,129,350 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	515,160 円	1,203,950 円	その他（実習費、施設費）

ｂ）学校評価

自己点検評価結果の公表方法
本校ホームページに公表
https://nakacho.com/wp-content/uploads/2025/12/self_eval_repo_2025.pdf

第三者評価の基本方針（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	2026 年 4 月～2028 年 3 月	業界関係者
茨城県調理技能士会会長	2026 年 4 月～2028 年 3 月	業界関係者
製菓店オーナーシェフ	2026 年 4 月～2028 年 3 月	業界関係者

学校関係者評価結果の公表方法
本校ホームページ
https://nakacho.com/wp-content/uploads/2025/12/hyouka2025.pdf

備考：経過措置として学校関係者評価の内容を記載している

第三者による学校評価
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
https://nakacho.com/wp-content/uploads/2017/06/daisansyahyouka2017-1.pdf

ｃ）当該学校に係る情報

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（○○大学 等）	中川学園調理技術専門学校
設置者名（学校法人○○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
支援対象者数 ※括弧内は多子世帯の学生（内数） ※家計急変による者を除く。		21 人（12）人	22 人（15）人	24 人（15）人
内訳	第Ⅰ区分	―人	―人	
	（うち多子世帯）	（ ― 人）	（ ― 人）	
	第Ⅱ区分	―人	―人	
	（うち多子世帯）	（ ― 人）	（ ― 人）	
	第Ⅲ区分	―人	―人	
	（うち多子世帯）	（　　0 人）	（　　0 人）	
	第Ⅳ区分（理工農）	0 人	0 人	
	第Ⅳ区分（多子世帯）	―人	―人	
	区分外（多子世帯）	―人	―人	
家計急変による 支援対象者（年間）				0 人（　0）人
合計（年間）				24 人（15）人
（備考）				

※本表において、多子世帯とは大学等における修学の支援に関する法律（令和元年法律第８号）第４条第２項第１号に掲げる授業料等減免対象者をいい、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分、第Ⅳ区分（理工農）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２号イ～ニ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	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	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「廃止」の基準に該当（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廃止の基準に該当）	０人	０人	０人
出席率が「廃止」の基準に該当又は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 ※「停止」となった場合を除く。	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、遡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

（１）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。

（２）適格認定における学業成績の判定の結果、停止を受けた者の数

	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	前半期	後半期
ＧＰＡ等が下位４分の１	０人	０人	０人

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	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	前半期	後半期
修得単位数が「警告」の基準に該当	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「警告」の基準に該当又は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。