

## 【キャリア形成促進プログラム認定後の公表様式】

令和7年4月30日※1  
(前回公表年月日:令和6年3月27日)

## キャリア形成促進プログラムの基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地			
つくば栄養医療調理製菓専門学校	平成15年3月27日	今井 恭子	〒300-1207 茨城県牛久市ひたち野東1-14-8 (電話) 029-870-5454			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人晃陽学園	平成5年3月31日	齋藤 行信	〒306-0011 茨城県古河市東1-5-26 (電話) 0280-31-7888			
正規課程/履修証明プログラム	分野	プログラムの名称	昼夜の別	開設年月日	生徒定員	修業年限・修業期間
正規課程	衛生	専門課程 調理師学科	昼間	平成15年3月27日	40人	1年/12か月
開講時期	■前期: 4月1日～9月30日 ■後期: 10月1日～3月31日			直近の修了者数※2	修了者のうち就職者数※2	修了者のうち就業者数※2
プログラムの目的	本校の教育理念に基づき、調理師に必要な多岐にわたる食材や、衛生面、栄養面などの知識及び日本料理、西洋料理、中国料理等で使用する器具の扱い方、調理法などの技能に対して「基礎力・実践力・応用力」を習得することを目的とする。 社会人においても多様化する食分野で即戦力として活躍できる人材、あいさつ、返事などの基本を含めた向上心を持てる調理師養成のプログラムである。					
認定年月日※3	令和5年1月13日					
対象とする職業の種類	調理師 ホテル、個人経営店、他業態飲食店、及び 学校給食・病院・福祉施設等での調理業務			身に付けることのできる能力	■身に付けられる知識、技術及び技能 食品と栄養の特性、調理における食材の調理、加工方法、衛生管理、食文化など料理に関する法規を含めた知識、及び日本料理、西洋料理、中国料理、給食等に携わる調理の技術	
カリキュラム内容	栄養学、食品学、調理理論等において基礎的な食材に関する知識、加工方法を習得する。 食品衛生学、公衆衛生学、衛生法規により衛生関係について法規を踏まえて基本的な知識を習得する。 食文化概論の科目からは様々な国、地域の食文化について学ぶ。 実務家、専門家の実践的な指導を直接受けることで各種の調理現場で活躍できる技術を身に付ける。					
総授業時数又は単位数※4	960時間	要件該当授業時数又は単位数※4	690時間	企業等連携授業時数又は単位数※4	300時間	要件該当授業時数/総授業時数※4
社会人が受講しやすい工夫	■社会人が受講しやすい工夫の内容 (例)休日・週末・早朝・夜間の開講、長期休暇時における集中開講、IT活用、経済的支援制度の整備、補講の実施、託児サービスの実施、就職サポート等 教育訓練給付金制度対象、授業料の分割納付にも対応している。 就職サポートとしてキャリアコンサルタントを常設し、面談の実施も推奨している。  ■修了時に付与される資格等: 有の場合、資格等の詳細を記入 調理師免許・専門調理師・調理技能士学科試験免除資格(技術検査合格証) 全調教実技検定制度 実技検定認定グレード1					
成績評価の基準・方法	教務内規にある学修評価判定基準に基づき、定期考査及び、毎授業時間の出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。調理実習においても学習評価基準に基づき実技試験を通して技術の習得状況を評価する。			プログラム修了要件	教育課程に基づく履修時間全ての出席をし、定期考査においては60%以上の得点でこの単位を修得したものと認定し、その単位を修得したものにおいて進級、卒業を認定する。	
当該プログラムホームページURL	<a href="https://www.koyo-gakuen.ac.jp/tsukuba/faculty/ob.html">https://www.koyo-gakuen.ac.jp/tsukuba/faculty/ob.html</a>					

## (留意事項)

## 1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定プログラムにおいては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください。

## 2. 「直近の修了者数」、「修了者のうち就職者数」、「修了者のうち就業者数」(※2)

「直近の修了者数」、「修了者のうち就職者数」、「修了者のうち就業者数」の欄には、正規課程については公表年月日年度の前年度の実績人数を、履修証明プログラムについては公表年月日の時点において最後に修了者を出した直近の開講時期における実績人数を記入してください。各実績人数は、学校が把握している範囲での数字を記入してください。

「修了者のうち就職者数」の欄には、推薦プログラム修了後に推薦プログラムの対象とする職業に就職した受講者数を記入してください。

「修了者のうち就業者数」の欄には、推薦プログラム受講時に在職していた企業等に推薦プログラム修了時点において引き続き在職した受講者数を記入してください。

## 3. 認定年月日(※3)

キャリア形成促進プログラムとしての認定年月日を記入してください。初回認定の場合は空欄としてください。

## 4. 授業時数又は単位数の表記(※4)

推薦プログラムが正規課程で時間制の場合は単位時間数、正規課程で単位制の場合は単位数、履修証明プログラムの場合は時間数を記入してください。

1. 「対象とする職業に関する企業、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  
職業に必要な実践的かつ専門的な能力を有し、社会から求められる人材を育成するため、教育課程編成委員会における企  
業・業界団体等の意見、情報等を十分に活かし、最新の実務の知識、技術、技能を修得できる教育課程の編成を行う。

(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

校長の下に設置し、委員会の委員長を学校長とし、教育課程について委員会で審議、評価する。委員会であげられた意見等を十分にいかし教育課程に反映させるため、必要なカリキュラムの改善及び課題の検討を重ね、より実践的な専門知識や技術を習得するための教育課程を編成していく。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
柳田 国夫	東京医科大学茨城医療センター	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	③
高橋 達夫	稲敷広域消防本部	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	①
川上 美智子	社会福祉法人関輝会みらいのもり保育園	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	②
鶴見 勲	日清医療食品株式会社 東関東支店	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	③
村山 正利	公益社団法人 茨城県獣医師会	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	②
市川 一隆	ホテルグランド東雲	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	③
中台 義浩	レストラン中台	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	③
根本 雅文	一般社団法人茨城県洋菓子協会	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	③
中山 健	Bake.N ベイクン	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	①
内田 十九二	フランス家庭料理グルマン	令和5年4月1日～令和6年3月31日 (1年)	③
今井 恒子	つくば栄養医療調理製菓専門学校 校長	-	
赤星 康彦	つくば栄養医療調理製菓専門学校 副校長	-	
川島 邦子	つくば栄養医療調理製菓専門学校 副校長 栄養士学科長	-	
野本 英雄	つくば栄養医療調理製菓専門学校 救急救命学科長	-	
壹岐 千夏	つくば栄養医療調理製菓専門学校 栄養士学科長補佐	-	
斎藤 達也	つくば栄養医療調理製菓専門学校 調理師学科・専門調理師学科長	-	
矢口 旭	つくば栄養医療調理製菓専門学校 製菓製パン学科長	-	
丸尾 佳代子	つくば栄養医療調理製菓専門学校 教務課長	-	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。  
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「-」を記載ください。)

- ①推薦プログラムが対象とする職業の属する業界全体の動向に関する知見を有する業界団体等の役職員
- ②推薦プログラムが対象とする職業に関連する学会や学術機関等の有識者
- ③推薦プログラムが対象とする職業に係る実務に関する知識、技術及び技能について知見を有する企業や関係施設の役職

#### (4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

年2回(8月、1月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年7月28日 13:00～15:00

第2回 令和6年1月26日 13:00～15:00

#### (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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

委員からの意見・提言に対し以下の取り組みを実施、または今後の課題として検討を進める。各専門分野において長く活躍できるよう、キャリア教育の一環として入学前より職業理解、自己理解を深めていくための指導の強化、および職業意識を高めるためにキャリアデザインの導入を進める。また基本的なマナー、コミュニケーション能力向上の指導とともに実技科目においては基礎が大切との提言から、より一層の指導をしていく。また、本委員会より得た内容を教員、学生と共有することで社会に出てからのギャップを減らし離職率軽減に努める。

### 2.「対象とする職業に関する企業等と連携して行う授業等その他の実践的な方法による授業等が、別の定めるところにより、総授業時数の一定割合以上を占めていること。」関係

#### (1)企業等と連携して行う授業における連携の基本方針

企業等と連携することで実践的な知識、技術の基礎、応用力を身に付ける。また、企業関係者より直接授業で指導を受けることにより業界理解を深め、製菓製パン業で活躍するための学習意欲・就職意欲の向上を図ることを基本的な方針とする。

#### (2)企業等と連携して行う授業における連携内容

※授業内容は方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

企業担当者に対し、実習担当教員が学生状況、実習内容、成績評価方法などについて事前に打ち合わせを行い、専門的な視点を取り入れた授業になるよう実習内容を作成、共有する。また、日程調整した授業日には企業担当者が直接実習授業を実施し、実技指導、及び現場の話をする時間を設ける。授業後には指導者と共に担当教員、助手が連携して学修成果の確認を行い、期末時には指導者の評価を踏まえて担当教員が単位認定を行う。

#### (3)実践的な方法による授業のうち、企業等と連携して行う授業の具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
調理実習	現場で必要となる実践的な技術指導により基礎、応用力を身に付け、就業に向けて業界知識、心構えを深める。 関連企業と連携することで、社会的な調理師としての役割を理解し、その具体的な内容を実践的に学ぶ。	大橋屋

### 3.「企業等と連携して、教員に対し、対象とする職業に係る実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

#### (1)推薦プログラムの教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規定に定められていることを明記。

教務内規に基づき、教員の指導力の向上、新たな知識や技術の習得、クラス運営力の向上などを目的として研修を行う。研修計画については、外部機関・組織等も活用し、有意義でスキルの向上につながる研修を受けられるよう体系的に策定していく。また、外部の研修等に参加した教員は学科内の他の教員に対し、伝達講習を行うなど学科全体への周知を図っていく。

#### (2)研修等の実績

##### ①推薦プログラムが対象とする職業に係る実務に関する研修等

研修名「衛生管理教育研修」 (連携企業等: 調理技術学術学会 )

期間 令和5年8月10日(木) 対象: 教員

内容: 食中毒の起り方、正しい消毒法など

##### ②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「自己理解からのコミュニケーション」 (連携企業等: 茨城キャリア形成・学びなおし支援センター )

期間 令和5年8月28日(月) 対象: 教員

内容: 倾聴を踏まえた自己理解、ジョブカードを活用したキャリア支援

#### (3)研修等の計画

##### ①推薦プログラムが対象とする職業に係る実務に関する研修等

研修名「これからの調理師教育に求められるもの」 (連携企業等: 調理技術学術学会 )

期間 令和6年8月 対象: 教員

内容: 調理師教育他、現場の状況を知る

##### ②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「コンプライアンスとハラスメントの基礎」 (連携企業等: NPO法人雇用入材協会 )

期間 令和6年8月 対象: 教職員

内容: コンプライアンスとハラスメントの基礎を改めて学び、正しい認識を得る

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条の規定による評価を行い、その結果を公表していること。」「評価を行うに当たり、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

自己点検・自己評価の結果に対して、年2回の外部の委員による学校関係者評価を実施し、学校が行った評価が適切であるか客観的な評価を頂く。この審議内容を踏まえ、次年度以降の改善につなげ、組織的・継続的に学校運営を改善していく。

(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・目的・人材育成像
(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	5. 学修成果
(5)学生支援	6. 学生支援
(6)教育環境	7. 教育環境
(7)学生の受入れ募集	8. 学生の受入れ募集
(8)財務	9. 財務
(9)法令等の遵守	10. 法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	11. 社会貢献・地域貢献
(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

変化の大きい社会情勢を踏まえ、「教育理念・目的・人材育成像」では現在求められている人材に合わせたキャリアデザイン力の強化、探求的な学びの取り入れ等、意見をいただくことができた。新型コロナウィルス感染症の制限緩和により、学生受け入れ募集等対面で実施できるようになったことからSNSなどの両方から情報発信をしていく、社会貢献、地域貢献においてもさらに地域との連携を深めていくことなど、時代の変化に沿った運営に向けてのご意見、ご提案に基づき、今後も評価を実施する。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
高橋竜夫	稲敷広域消防本部	令和5年4月4日～令和7年3月31日 (2年)	企業等委員
伊藤久美子	茨城県立中央病院	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	企業等委員
関博幸	株式会社筑波学園ホテルホテル日航つくば	令和5年4月1日～令和6年3月31日 (1年)	企業等委員
安藤謙一	茨城県職業能力開発協会	令和5年4月1日～令和6年3月31日 (1年)	企業等委員
村山正利	茨城県獣医師会	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	企業等委員
湯原幸子	茨城県立つくば看護専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	高校等教員
加藤和之	-	令和5年4月1日～令和6年3月31日 (1年)	保護者
箕輪勝徳	-	令和5年4月1日～令和6年3月31日 (1年)	保護者
松浦希	社会福祉法人つつみ会 守谷きらっと保育園	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	卒業生
高田峰夫	-	令和5年4月1日～令和7年3月31日 (2年)	卒業生

※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。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(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://www.koyo-gakuen.ac.jp/tsukuba/schoolinfo/index.html>

公表時 令和6年6月30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

連携企業等に対して年度ごとに学校案内(パンフレット)を送付し、最新の情報提供に努める。学校の状況をより理解いただけよう、刊行物やホームページ等を活用した情報公開を行う。

(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.学生納付金および修学支援
(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	-
(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://www.koyo-gakuen.ac.jp/tsukuba/schoolinfo/index.html>

**授業科目等の概要**

分類 必修 選択必修 自由選択	授業科目名	授業科目概要	授業時数/単位数	授業方法		実践的授業方法の種			
				講義	演習	実験・実習・実技	企業連携	グループワーク	実務家授業
○	公衆衛生学	調理師と健康、食生活と疾病、健康づくり、調理師と食育、労働と健康、環境と健康等	90	○					
○	栄養学	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準等	90	○					○
○	食品学	食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、食品の生産と流通等	60	○					○
○	食品衛生学	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器・包装の衛生、食品衛生対策、H A C C P 等	120	○		△			
○	衛生法規	調理師法の概要、健康増進法、食育基本法の概要、食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法等	30	○					○
○	食文化概論	食と文化、日本の食文化、世界の料理と食文化等	60	○					
○	調理理論	調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の調理科学、調理設備・器具と熱源等	120	○					○
○	調理実習	日本料理、西洋料理、中国料理等	300			○ ○			△
○	総合調理実習	集団調理実習等	60			○			○
合計授業時数/単位数				要件該当授業時数/単位数					
960時間				660時間					

(留意事項)

- 1 申請するプログラムで受講可能な全ての科目について記入すること。
- 2 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。
- 3 一の授業科目について、企業連携、グループワーク、実務家授業、インターンシップ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。
- 4 実践的授業方法の種別については、実施要項の3(6)の①~④の要件に該当する授業科目について○又は△を付すこと。
- 5 授業時数/単位数については、推薦プログラムが正規課程で時間制の場合は単位時間数、正規課程で単位制の場合は単位数、履修証明プログラムの場合は時間数を記入してください。
- 6 合計授業時数/単位数については、受講者が受講可能な全ての科目（必修・選択必修・自由選択を問わない）の合計単位時間数等を記入すること。
- 7 要件該当授業時数/単位数については、企業連携、グループワーク、実務家授業、インターンシップのいずれかに該当する科目的合計単位時間数等を記入すること。