

職業実践専門課程等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 (住所) 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 (住所) 茨城県古河市東1-5-26 (電話) 0280-31-7888		
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		専門調理師学科		平成27(2015)年度		-	令和 2(2020)年度
学科の目的	本校の教育理念に基づき、「基礎力・実践力・応用力」を磨きあげ、多様化する食分野で必要とされる調理師、あいさつ、返事ができる、人としての基本を含め社会に出て即戦力として活躍できる人材、向上心を持てる調理師の養成を目的とする。							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	調理師免許、サービスマナー検定、実技検定グレード1、実技検定グレード2 中退率 9%							
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	1,920 単位時間	660 単位時間	0 単位時間	1,260 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
		- 単位	- 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)			
80 人	43 人		0 人		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)		2 人					
	■就職率(E/D)		100 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		12 %					
	■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							
	-							
(令和 5 年度卒業者に関する令和 4 年 5 月 1 日時点の情報)								
■主な就職先、業界等								
(令和5年度卒業生)								
ホテル、プライダル関連企業、集団調理に関する委託企業、医療機関、教育機関、飲食店等								
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載 評価団体: 受審年月: 評価結果を掲載したホームページURL							
当該学科のホームページURL	https://www.koyo-gakuen.ac.jp/tsukuba/index.php							
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		1,920 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		360 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		1,920 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		360 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)		0 単位時間					
	(B: 単位数による算定)							
	総授業時数		- 単位					
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		- 単位					
	うち企業等と連携した演習の授業時数		- 単位					
	うち必修授業時数		- 単位					
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		- 単位					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		- 単位					
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		- 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)		3 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)		1 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)		0 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)		1 人					
	計		5 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		2 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

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4年8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
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
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)	①
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)	③
今井 恭子	つくば栄養医療調理製菓専門学校 学校長	—	—
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「—」を記載してください。)

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

(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(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.「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

調理師業界において学生が調理師として実践的かつ専門的な知識・技術が学べるよう連携する企業と積極的に取り組む。また、在学中の学びの成果をふまえ、実社会に向けての体験を得ることで就職意識を向上させる。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、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
各施設の目的に合った調理師の現場、業務を理解する。また作業性や接客、衛生面などにも触れ、飲食を提供する責任を学ぶ。
事前打合せにおいて定めた指導方針に沿って実習後に実習先担当者より評価を得る。

(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	科目概要	連携企業等
シミュレーション実習	調理師としての心構え・姿勢を学びながら、調理現場でのオペレーションや作業等を体験し、調理師の業務を理解する事を目的とする。また、調理施設等において担当調理師のもと、実習を行う。	ホテル日航つくば、ホテルグランド東雲、レストラン中台、かがやき保育園とりで、ベルザクラス、他 計13施設

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程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専攻分野におけ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：	調理技術教育学会
期間：	令和5年8月10日（木）	対象：	教員
内容	食中毒の起こり方、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：	教職員
内容	傾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専攻分野における実務に関する研修等

研修名：	これからの調理教育に求められるもの	連携企業等：	調理技術教育学会
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法人雇用人材協会
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

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. 学生指導
(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。新型コロナウイ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

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>

公表時期: 令和6年6月20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るよう、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>

公表時期: 令和6年6月

授業科目等の概要

	(専門課程専門調理師学科)															
	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	○			公衆衛生学	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	1通	90	3	○			○			○	
2	○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養	1通	90	3	○			○			○	
3	○			食品学	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示	1通	60	2	○			○				○
4	○			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、HACCP	1通	120	4	○		△	○			○	
5	○			衛生法規	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規、法律概論、その他関連法規	1前	30	1	○			○				○
6	○			食文化概論	食文化史（伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通、消費と食生活）、調理師の業務と社会的役割、調理関係業界の沿革、日本と世界の食文化、世界の料理	1通	60	2	○			○				○
7	○			調理理論	調理理論序説、調理の基本技術、料理の種類、食品の調理科学、調理機器、献立作成、調理施設・設備、集団給食、特殊調理	1通	120	4	○			○			○	
8	○			調理実習	調理の基本技術、日本料理、中国料理、西洋料理等専門別調理の基本技術、集団調理、接客サービス実習、調理施設の洗浄・消毒・清掃	1通	300	10			○	○				○
9		○		基礎調理実習	調理師として適切な服装、身だしなみ、実習室内の施設、器具などの清掃、さまざまな器具の種類と特徴、包丁の種類・選び方、砥石と研ぎ方、包丁の持ち方、基本的な姿勢、扱い方、手入れ方法、調理の基本技術	1通	30	1			○	○			○	
10		○		総合調理実習	集団調理実習を行う目的、集団調理実習の大まかな流れ、実習に際しての心がけ、大量調理と少量調理の違い、サービスと調理師のかかわり、専門実習（製菓製パン）。	1通	60	2			○	○				○
11		○		基礎調理実習Ⅱ	砥石と研ぎ方、包丁の持ち方、基本的な姿勢、扱い方、手入れ方法、調理の基本技術、集団調理における切り込み基本技術、高度調理技術（飾り切り）。	2通	240	8			○	○			○	

(専門課程専門調理師学科)																
	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	
12		○		総合調理実習Ⅱ	日本料理（椀物、お造り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物、鍋物）すし（すしの基本、にぎりずし、巻きずし、変わりずし）うどん（かけうどん）、フランス料理（ソース、オードブル、ウー、ポタージュ、ポワソン、レギューム、アントルメ）、ベトナム料理、中国料理（点心技法、油烹法、水烹法）製菓	2通	120	4			○	○		○		
13		○		シミュレーション実習	農作物栽培とそれに付随する作業、レストランメニュー考案、試作、原価計算、テーブルセッティング、接客技術、レストラン運営及び、給食施設、飲食店、ホテル等の実践研修	2通	360	12	△		○	○	○	○		○
14		○		サービスマナー実習	客の心理と接遇、言葉の使い方、接遇サービスの基本、サービスマナー、職場のマナー、接遇サービステクニック	2通	60	2	○		△	○		○		
15		○		パソコン	ワード基礎、ワード文章作成（文字装飾・文章表現・社外文書作成・ページ設定）、ワード表の作成、ワード図形の作成、エクセルの基礎、エクセルの表作成（計算・編集・印刷）、エクセルグラフ作成、エクセル図形作成	2通	60	2			○	○			○	
16		○		経営学	経営学概論、調理師と外食産業（外食産業の発展・外食産業の市場規模と動向）、企業の経営（企業の役割・経営の形態・経営者として必要な事・組織の在り方・経営戦略とマーケティング）、財務管理（経営のための数字・経営分析・利益計画の策定）、飲食店の開業（開業準備・いざ開店）	2通	60	2	○			○			○	
17		○		外国語	英会話概要、英会話基礎（自己紹介・自己アピール）、飲食サービスのコミュニケーション、厨房でのコミュニケーション、他国の文化について	2通	60	2	○			○			○	
合計					17 科目		64 (1920)			単位 (単位時間)						

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：全ての単位修得		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：教育課程に基づく履修時間全て出席、定期考査で60%以上の得点取得		1 学期の授業期間	18 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。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3（3）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。