

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																									
中村調理製菓専門学校		昭和54年11月1日		中村 哲		〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411																									
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																									
学校法人中村専修学園		昭和45年3月16日		中村 哲		〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411																									
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	調理専門課程		調理師科2年コース		平成17(2005)年度		-		平成26(2014)年度																						
学科の目的		本学科は教育基本法、学校教育法その他教育関係諸法令に則り、調理に関する広範な教育ならびに研究を行うと共に調理師法に基づく調理師の養成を図り、以って食生活の向上に貢献することを目的とする。																													
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		本学科は調理師法に基づく調理師養成施設であり、卒業により調理師免許を取得できる。調理師免許取得の要件である390時間を大幅に上回る1170時間の実習を行っている。令和4年度の当初在籍者は193名、年度中の退学者は14名であり、退学率は7.3%である。																													
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	1,830 単位時間		720 単位時間	0 単位時間	1,170 単位時間	60 単位時間	0 単位時間																							
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)																										
240 人	166 人		2 人		1 %																										
就職等の状況		■卒業者数(C) : 102 人 ■就職希望者数(D) : 93 人 ■就職者数(E) : 93 人 ■地元就職者数(F) : 68 人 ■就職率(E/D) : 100 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 73 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 91 % ■進学者数 : 3 人 ■その他 中村調理製菓専門学校他学科や、中村学園大学への進学者がいる。 (令和4年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報) ■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) 【専門店】[東京]人形町 今半、ジョエル・ロブション、Wakiya [大阪]お料理 宮本 [福岡]天寿し、ラ・ロシェル福岡、中華菜館 五福 【ホテル】[東京]森ビルホスピタリティコーポレーション [福岡]ザ・リッツ・カールトン福岡 [沖縄]ヒルトン沖縄宮古島リゾート 【集団給食】福岡赤十字病院、LEOC、コスモス保育園																													
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: 無																														
当該学科のホームページURL	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/chori02.html																														
企業等と連携した実習等の実施状況	(A: 単位時間による算定) <table><tr><td rowspan="7">総授業時数</td><td colspan="2">総授業時数</td><td>1,950 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>120 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修授業時数</td><td>1,830 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>120 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>120 単位時間</td></tr></table>									総授業時数	総授業時数		1,950 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		120 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		1,830 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		120 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)		120 単位時間
総授業時数	総授業時数		1,950 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		120 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		1,830 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		120 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)		120 単位時間																												
教員の属性(専任教員について記入)	<table><tr><td>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</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td><td>9 人</td></tr><tr><td>② 学士の学位を有する者等</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td><td>5 人</td></tr><tr><td>③ 高等学校教諭等経験者</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>④ 修士の学位又は専門職学位</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td><td>1 人</td></tr><tr><td>⑤ その他</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>計</td><td></td><td>15 人</td></tr></table> <table><tr><td>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</td><td></td><td>8 人</td></tr></table>									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)	9 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)	5 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)	1 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		15 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		8 人	
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)	9 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)	5 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)	1 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		15 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		8 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

1. 学生の主な就業先となる調理の専門店・ホテル・集団給食の各分野から委員を招くように努めている。委員から業界のニーズに基づき授業科目のみならず、教育内容や授業方法に関しても率直な提言を頂けるよう会議を運営している。
2. 本校教員が各種調理団体に所属するとともに、就職先への訪問等を行うなど、常に調理業界の方々との接触を行い、本校教育に対する業界の意見を聴取して教育に活かしている。

(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

本校では教育課程編成委員会を教育課程編成に関するPDCAの場として位置付けている。委員会では、現状の学校教育の成果報告に加えて、前回の委員会の意見を踏まえて変更した教育課程の成果報告も行っている。委員からいただいた教育課程の改善に関する意見を踏まえて、以後の教育内容・教育方法を変更する場合は学園協議会、部署会等の校内会議体で変更が決定される。以後のカリキュラムを変更する場合は、理事会・評議員会にて学則変更の決議を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
木 滝 大 士	日本中国料理協会 福岡県支部 副支部長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	①
緒 方 義 輝	中村学園事業部 販売推進部門 部門長 次長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
松 本 浩	福岡県洋菓子協会 監事	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	①
井 上 みゆき	五洋食品産業株式会社 執行役員 品質保証部長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
中 村 哲	中村調理製菓専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
小 森 祐 子	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
杉 江 洋	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
山 木 健 太 郎	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—

※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 (10月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年10月4日 15:30～16:20

第2回 令和5年3月10日 15:00～16:00

(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

※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。

教育課程編成委員会の委員から、近年の業界は深刻な人手不足のため高機能な大型調理器を使える人材のニーズが高いとの意見や、義務化されたHACCAPに基づく衛生管理を修得している人材のニーズが高いとの意見があった。そのような業界ニーズに応じて、より効果的な教育方法を取り入れた例は以下の通りである。

- ・「大量調理実習」(スチームコンベクションオープンやバリオクッキングセンターなどの大型調理機を使用)
- ・「調理理論」(大型調理器の活用について解説)
- ・「食品安全衛生」、「食品衛生学実習」(HACCAPに基づく衛生管理を学び、HACCAP認証を得ている集団給食実習室で実習を実施)

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 ① 調理業界での校外実習（インターンシップ）を必修とし、学生に調理業界を実感させることにより本校での専門教育の効果を向上させるとともに、業界理解の上での進路選択をさせる。 ② 特別講師示範の授業に現場で活躍している調理師を招聘することにより、学生に調理業界の考え方や生き方を理解させる。		
(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 1年次の夏休み期間および1年次から2年次に進級する春休み期間の合計2回、調理業界での校外実習（インターンシップ）を必修としている。学修成果の評価では実務上重要となる複数項目について受入れ企業側が評価点を付ける仕組みとなっている。		
(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
調理校外実習Ⅰ	10日間の現場での研修を体験することで、調理師としての自覚と向上心を高めるとともに、将来の進路選択の一助とする。	帝国ホテル、ヒルトン福岡シーホーク、ホテルオークラ福岡、ホテルニューオータニ博多、西鉄グランドホテルなど総数9社
調理校外実習Ⅱ	調理校外実習Ⅰでの授業目的の継続。10日間の現場での研修を体験する。調理校外実習Ⅱでは、具体的な就職先としての実習先の選択を行い、2年次の個人目標の一助とする。	ホテルオークラ東京、ヒルトン福岡シーホーク、ホテルオークラ福岡、ホテルニューオータニ博多、ホテル日航福岡など総数7社
特別示範Ⅰ	ホテルや専門店の著名な料理長、オーナーシェフの最新、最高の技術を直に見聞し、調理技術と共に料理に取り組む心構えを学ぶ。	ホテル雅叙園東京、伊勢志摩観光ホテル、トゥーランドット臥龍居、オテルドゥミクニ、瓢亭など総数15社
特別示範Ⅱ	特別示範Ⅰでの授業目的の継続。ホテルや専門店の著名な料理長、オーナーシェフの最新、最高の技術を直に見聞し、調理技術と共に料理に取り組む心構えを学ぶ。	ホテルオークラ福岡、le sputnik、京料理 木乃婦、日本料理ながおか、慈華 itsukaなど総数14社

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 学校法人中村専修学園は就業規則にて、「本学園は教職員の能力向上、服務規律の徹底をはかるため学園内外において研修を行う」とし、「教職員は前条の研修をすすんで受けるとともに協力して服務に関する知識を高め、技能を練磨し又は服務規律の保持に努めなければならない」と規定している(第6章研修第56条、57条)。それを受けて教職員研修規定にて、教職員の階層別研修・一般技能研修・職能別研修の区分、OJT・OffJT、学校の内外、国内・海外における研修方法、研修費用の学校負担についても規定しており、計画的に企業等と連携して教職員に実務研修を実施することを基本方針としている。	
(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: 「HACCP責任者養成講座」 期間: 令和4年8月25日(木)、26日(金) 内容: HACCP責任者の養成	連携企業等: HACCP認証協会 対象: 中村調理製菓専門学校HACCP担当教員
研修名: 「教員の調理現場研修」 期間: 令和5年2月14日(火)～3月4日(土) 内容: 日本料理専門店での現場実習	連携企業等: たつみ寿司 対象: 中村調理製菓専門学校日本料理実習担当教員
研修名: 「教員の調理現場研修」 期間: 令和5年2月26日(日)～3月5日(日) 内容: 中国料理専門店での現場実習	連携企業等: ホテル日航福岡 鴻臚 対象: 中村調理製菓専門学校中国料理実習担当教員
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和4年度新任教員研修」 期間: 令和4年8月2日(火)～8月4日(木) 内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校各種学校協会 対象: 中村調理製菓専門学校教員
研修名: 「人権・同和教育研修会」 期間: 令和4年11月29日(火) 内容: 人権・同和教育への指導力向上	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会 対象: 中村調理製菓専門学校教員
(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: 「HACCP責任者養成講座」 期間: 令和5年8月21日(月)、22日(火) 内容: HACCP責任者の養成	連携企業等: HACCP認証協会 対象: 中村調理製菓専門学校HACCP担当教員
研修名: 「教員の調理現場研修」 期間: 令和5年8月28日(月)～9月8日(金) 内容: 日本料理専門店での現場実習	連携企業等: 菊鮨 対象: 中村調理製菓専門学校日本料理実習担当教員
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和4年度新任教員研修」 期間: 令和5年8月1日(火)～8月3日(木) 内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校各種学校協会 対象: 中村調理製菓専門学校教員

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

本校では、卒業生、関係企業、関係団体、高等学校及び地域代表等、幅広く教育に対する理解及び識見を有する方々の中から3名以上を学校関係者評価委員として委嘱する。学校評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に準拠し、学校の理念・目標・育成人材像等が業界や社会のニーズに合っているか等を評価項目としており、学校関係者評価委員会にて委員が本校の学校運営に関する事項を評価する。その結果を踏まえ、学校長を実施責任者として次年度以降の学校運営を改善していくことを基本方針としている。

(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学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか) ②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか ③学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか
(2)学校運営	①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか ②運営方法に沿った運営組織が策定されているか ③運営組織における意思決定機能は、規則等において明確化され、かつ有効に機能しているか ④人事、給与・旅費等に関する規程等は整備されているか ⑤業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか ⑦教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか ⑨個人情報に関して、その保護のための対策が執られているか
(3)教育活動	①教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ②教科のカリキュラムは体系的に編成されているか ③キャリア教育・実践的な職業教育の視点にたったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ④関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑤関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が行われているか ⑥学生による授業評価を実施しているか ⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか ⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか ⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけられているか ⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか ⑪関連分野における業界等との連携において、優れた教員を確保するなどのマネジメントが行われているか ⑫関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか
(4)学修成果	①専門士として社会に出るために必要な技術・知識と意欲・考え方を身に付けさせているか ②就職率の向上に向けて努力をしているか ③学生が資格取得するための援助を行っているか ④退学率の低減が図られているか ⑤卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ⑥卒業時に学校に対する満足度を行い、その結果を次年度の教育活動に活かしているか
(5)学生支援	①就職に関する支援体制は整備されているか ②学生相談に関する体制は整備されているか ③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか ⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか ⑥学生の生活環境への支援は行われているか ⑦保護者と適切に連携しているか ⑧卒業生への支援体制はあるか ⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか ⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取り組みがおこなわれているか
(6)教育環境	①施設・設備は、本校の教育に十分対応出来るように、整備されているか ②インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ③防災対策、学生の問題行動、実習中の事故等、危機管理についての体制は整備されているか
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか ②学生募集活動において、教育成果は訪問した相手校に正確に伝えられているか ③校納金は普遍妥当なものとなっているか
(8)財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ③財務について会計監査が適正におこなわれているか ④財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ③自己評価表を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献をおこなっているか ②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか ③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか

(11)国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか ②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか ③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ④学習成果が国内外で評価される取り組みをおこなっているか ⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか
----------	---

※(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

業界企業から参画した委員から、業界の深刻な人手不足は早期離職率の高さが一因ともなっているため、学生の就職活動支援において業界や就職先企業とのミスマッチを防ぐ取り組みを求める意見があった。その意見を踏まえ、業界で働く上での社会人基礎力の養成を継続することに加えて、校外実習を受入れ先企業とのマッチングの機会としてより活用できるように、実習の実施方法を改善する取り組みを進めている。

(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
岩本 仁	一般社団法人福岡県専修学校各種学校協会顧問	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	学校運営に関する専門家
木滝 大士	日本中国料理協会 福岡県支部 副支部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者
緒方 義輝	中村学園事業部 販売推進部門 部門長 次長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者
井上 みゆき	五洋食品産業株式会社 執行役員 品質保証部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者

※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://chori.nakamura-s.ac.jp/assets/data/about/career/self_eval.pdf

公表時期: 令和5年10月〇日

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
業界ニーズに応える教育・学校運営のため業界関係企業と連携する場合、および業界が求める人材の育成のため就職先企業に協力する場合に、「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」を踏まえて、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関係企業、就職先企業にも提供している。

(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	・学校の概要 ・教育理念 ・教育目標
(2) 各学科等の教育	・入学定員、総定員 ・教育課程 ・進級、卒業の要件等 ・資格取得及び検定等 ・卒業者数、卒業後の進路
(3) 教職員	・教職員数 ・教職員の組織 ・各教員の担当科目
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・実習等の取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	・学校行事 ・課外活動
(6) 学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金
(8) 学校の財務	・学校の財務 ・監査報告書
(9) 学校評価	・自己評価
(10) 国際連携の状況	・留学生の受入状況等
(11) その他	・学則

※(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://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html>
公表時期: 令和5年6月20日

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理師科2年コース)																
	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	○			公衆衛生学Ⅰ	「健康」とは何か理解することを、大きな目標とする。その中で、健康の指標となるデータを読み解き、客観的に日本の健康状態を把握する。また、健康を揺るがす大きな問題としての「生活習慣病」について深く理解する。	1後	30		○			○		○		
2	○			公衆衛生学Ⅱ	国民の健康の保持増進に寄与する食生活の重要性を認識し、食育、労働と健康、生活環境と健康について理解することを通じて、調理師の果たすべき役割についての知識を深める。	2前	30		○			○		○		
3	○			栄養学Ⅰ	健康を保持・増進させるためには①栄養②運動③休養が大切である。その中の栄養について知識を深めるために五大栄養素とその働き、また食品をバランスよく食べる方法について学習する。	1前	30		○			○			○	
4	○			栄養学Ⅱ	食生活の多様化に伴い、適切な食事の姿が失われつつある。食品や栄養素の適切な摂取を考えられるようになり、各ライフステージにおける食や健康の問題を考えていく。	1後	30		○			○		○		
5	○			栄養学Ⅲ	超高齢化社会を迎える日本において、「健康」に対する「食」の果たす役割は大きい。基本的な人体の成り立ちと、疾病のかかわりについて学習し、全ての人々に貢献できる調理師としての知識を習得すること目的とする。	2前	30		○			○		○		
6	○			食品学Ⅰ	魚介類、獣鳥肉類、卵類、乳類の動物性食品と油脂類の特徴、性質、種類（品種）、旬、その加工品について学ぶ。また、食品の新しい加工技術や貯蔵についても学ぶ。	1後	30		○			○			○	
7	○			食品学Ⅱ	流通機構の拡大により食品の種類は豊富である。近年、特に新しく登場した食品が増加し、食品業界での利用がさかんになってきた。これらの素材の基本的な知識を身につけ、その利用や加工などについて学ぶ。	1前	30		○			○			○	
8	○			食品安全衛生Ⅰ	調理師として安全な料理を提供する為に必要な衛生の基本的知識を学習する。特に近年増加傾向を示す細菌性食中毒について、その種類、原因及び予防法を学び、併せて日頃の調理実習で如何に実践できるか学習する。	1前	30		○		△	○		○		
9	○			食品安全衛生Ⅱ	衛生対策として以下の3つを中心に学び、適切な食品の扱いが実践できるようにする。 ①個人衛生やについて。②T・T管理をもとに、新調理システムについて。③感染症や食中毒について。	1後	30		○			○		○		
10	○			食品安全衛生Ⅲ	食品衛生学で学んだ事の中から食品の鮮度判定や寄生虫（アニサキス）の観察、実習室の細菌検査、食品添加物の検査、中心温度の測定等基本的な実験・演習を行い、その結果をふまえ、危害対策を考える	2後	30		○		△	○		○		
11	○			食品安全衛生Ⅳ	加工食品や調理済み食品、輸入食品の利用が増加する中で食品添加物の利用目的や安全性について考える。また、食品に由来する寄生虫について学び、適切な食品の取り扱い方や調理法を学習する。飲食業界に導入が進められているHACCPの意義を理解し、計画導入の一端を学ぶ。	2後	30		○			○		○		
12	○			食品衛生実習	食品の鮮度判定やアニサキスの観察、実習室の細菌検査、食品添加物の検査、中心温度の測定等基本的な実験・演習を行い、その結果をふまえ、これまで学んだことを確認する。	2前	30					○	○		○	
13	○			調理理論Ⅰ	料理のおいしさを構成する様々な要因について理解するとともに、各調理法の原理を科学的視点から学習し、おいしく仕上げる為の調理のコツを理解する。	1前	30		○			○			○	

14	○		調理理論Ⅱ	食材を構成する各成分の調理性を理解し、食材が料理へ変化する際、何が起きているのかを科学的に学ぶ。	1後	30		○		○		○	
15	○		調理理論Ⅲ	特殊調理の特徴を理解し、形式や栄養・衛生管理や、効率のよい調理作業について学ぶ。また、大量調理時の衛生作業能率を考えた施設設備や危機管理、作業方法についても学ぶ。	2前	30		○		○		○	
16	○		調理実験	身近な食材や調理法を題材に、調理理論や調理実習で学んだ操作の科学的根拠を理解し、実践できるよう学ぶ。併せて、食品の加工、貯蔵の原理や製造方法についても学ぶ。	2後	60				○	○		○
17	○		調理実習Ⅰ	切り方、調理法などの基本的な調理技術、調理に対する心構え（挨拶・礼儀・フットワーク・衛生管理・調理理論等）を実際の実習にそって学習し、習得する。	1前	220				○	○		○
18	○		調理実習Ⅱ	食材を構成する各成分の調理性を理解し、食材が料理へ変化する際、何が起きているのかを科学的に学ぶ。	1後	220				○	○		○
19	○		調理師と社会	調理業界の概要と、その中での調理師の役割を理解する。また、調理師の労働の現状を、さまざまな調理分野での違いを含めて理解する。さらに調理業界への就職の考え方についても学習する。	1前	30		○		○		○	○
20	○		調理示範Ⅰ	①各料理分野のより深い内容の料理を学ぶ。 ②会席料理やコース料理などの料理構成を学ぶ。 ③各料理分野の特徴のある地方料理を学ぶ。 ④各料理分野の歴史のある伝統料理や食文化を学ぶ。	1前	30		○		○		○	
21	○		調理示範Ⅱ	調理示範Ⅰでの授業目的の継続	1後	30		○		○		○	
22	○		特別示範Ⅰ	ホテルや専門店の著名な料理長、オーナーシェフ達の最新、最高技術を直に見聞し、調理技術と共に料理に取り組む心構えを学ぶ。また、さまざまな専門分野の技術・専門知識を学ぶ。	1後	30		○		○		○	○
23	○		特別示範Ⅱ	特別示範Ⅰでの授業目的の継続	2前	30		○		○		○	○
24	○		食文化概論	日本や世界各国の料理に関する歴史や文化を学び、今日の日本料理やフランス料理、中国料理がどのように成立したかを学ぶ。また、世界の人の食生活の違いを知り、その背景を学習する。	2後	30		○		○		○	
25	○		調理実習Ⅲ	1年生で学んだ知識、基本技術の反復練習とそれを生かした応用料理を学ぶ。衛生面に配慮しながら調理作業が確実にスピーディーにできるようになる。	2前	120				○	○		○
26	○		調理実習Ⅳ	調理実習Ⅲの授業目的の継続とレベル向上。現場で即戦力となる調理技術、フットワークの修得。商品価値のある料理の完成に重点をおき実習を学ぶ。	2後	120				○	○		○
27	○		レストランオペレーション実習	営業許可の下、特定、不特定多数のお客様に安全で安心して食して頂くため、衛生的な調理・サービス、食品の選択・表示を含めた実践的な大量調理、サービスの場。	2通	160				○	○		○
28	○		メニュー作成論	和、洋、中の献立、メニューに関する基本事項を学ぶ。具体的には、食材の旬、価格、客の構成等を考慮し、目的に合ったメニューを作成させ講評することで構成力を養わせる。	2前	30		○		○		○	
29	○		調理校外実習Ⅰ	10日間の現場での研修を体験することで、調理師としての自覚と向上心を高めるとともに、将来の進路選択の一助とする。	1後	60				○			○

30	○		調理校外実習Ⅱ	調理校外実習Ⅰでの授業目的の継続。調理校外実習Ⅱでは、具体的な就職先としての実習先の選択を行い、2年次の個人目標の一助とする。	2 前	60				○			○		○
31		○	選択校外実習	調理校外実習Ⅰ、調理校外実習Ⅱの2回の現場での実習機会に加えて、希望があれば更に現場での実習機会を与えるための教科科目。就職先の具体的な選定の一助する。	1 後又は 2 前	60				○			○		
32	○		ビバレッジ論	料理とは不可分である飲料の原料と製法、料理と酒類のつながり、売り上げ効果をもたらす商品知識を習得し、更にサービス法等について実践方式で学習する。	2 前	30		○			○		○		
33	○		マナー学	集団生活にて良い人間関係を築くため、正しい敬語、電話対応、正しい姿勢、挨拶の仕方、手紙の書き方、冠婚葬祭など、社会人としての基本的なマナーを学ぶ。	1 前	30		△		○	○			○	
34	○		飲食業経営理論	飲食店舗経営の基本から開業計画、商品分析、クレーム対応などを学ぶ。さらに、実際の飲食店の経営を実例の数値分析を通して深く検討する。	2 後	30		○			○			○	
35		○	料飲接客サービスⅠ	サービスにおける、食品衛生、安全衛生、食材、サービス法を国家試験「レストランサービス技能試験」3級学科試験で予想される問題を解きながら学び、学科試験の合格を目指す。	2 前	30		○			○			○	
36		○	料飲接客サービスⅡ	「レストランサービス技能試験」3級実技試験の合格対策として行う集中実技。試験のテーマに添って反復練習を徹底して実技試験の合格を目指す。	2 後	30					○	○		○	
37	○		コンピュータ実習Ⅰ	「Microsoft Word」を使って日本語文書の作成方法を学ぶ。文書のレイアウトを整える書式設定の方法や表の作成と修正、ビジュアル文書の作成まで行う。速く正確に入力できる様に10分間の入力練習を毎回行う。	1 前	30					○	○			○
38	○		コンピュータ実習Ⅱ	引き続き「Microsoft Word」を利用し、ワードアートや図形を作成する。併せて10分間の入力練習を行なう。また後半は、「Microsoft Excel」を用いて簡単な表計算、グラフ作成の手順を学ぶ。	1 後	30					○	○			○
合計					38	科目	1950 単位時間								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：必修科目を「不可」なく修めること。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：自由選択以外は必修である。		1 学期の授業期間	15 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。

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							
中村調理製菓専門学校		昭和54年11月1日		中村 哲		〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411							
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地							
学校法人中村専修学園		昭和45年3月16日		中村 哲		〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411							
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	調理専門課程		製菓技術科 標準コース		平成17(2005)年度		-		平成26(2014)年度				
学科の目的		本学科は教育基本法、学校教育法その他教育関係諸法令に則り、製菓に関する広範な教育ならびに研究を行うとともに製菓技術者の養成を図り、以って食生活の向上に貢献することを目的とする。											
学科の特徴(取得可能な資格、中退率 等)		本学科は製菓業界で活躍できる製菓技術者を養成するため1740時間に及ぶ実習を行っている。また、業界のニーズに応えるため、必修の実習のうち1080時間を企業等と連携して実習授業や校外研修を行っている。令和4年度の当初在籍者は193名、年度中の退学者は17名であり、退学率は8.8%である。											
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	2,160 単位時間		360 単位時間		0 単位時間		1,740 単位時間		60 単位時間		0 単位時間	
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)								
240 人	205 人		11 人		5 %								
就職等の状況	■卒業者数(C) : 74 人												
	■就職希望者数(D) : 72 人												
	■就職者数(E) : 72 人												
	■地元就職者数(F) : 47 人												
	■就職率(E/D) : 100 %												
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) 65 %												
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) 97 %												
	■進学者数 0 人												
	■その他												
	(令和 4 年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)												
■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) 【専門店】[東京]オーボンヴェータン [神奈川]リリエンベルグ [埼玉]菓子工房オークウッド [兵庫]ベルン [徳島]オウボワヴル [福岡]パティスリージャック 【ホテル】[東京]パレスホテル [神奈川]ホテルニューグランド [福岡]ザ・リッツ・カールトン福岡 [沖縄]ANAインターコンチネンタル石垣リゾート													
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: 無												
当該学科のホームページURL	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/seika02.html												
企業等と連携した実習等の実施状況	(A: 単位時間による算定)												
	総授業時数		うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				2,220 単位時間						
			うち企業等と連携した演習の授業時数				1,140 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				1,080 単位時間						
			うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				1,080 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						
		180 単位時間											
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)										8 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)										1 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										12 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										5 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

1. 学生の主な就業先となる専門店や企業から委員を招くように努めている。委員から業界のニーズに基づき授業科目のみならず、教育内容や授業方法に関しても率直な提言を頂けるよう会議を運営している。
2. 本校教員が各種調理団体に所属するとともに、就職先への訪問等を行うなど、常に業界の方々との接触を行い、本校教育に対する業界の意見を聴取して教育に活かしている。

(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

本校では教育課程編成委員会を教育課程編成に関するPDCAの場として位置付けている。委員会では、現状の学校教育の成果報告に加えて、前回の委員会の意見を踏まえて変更した教育課程の成果報告も行っている。委員からいただいた教育課程の改善に関する意見を踏まえて、以後の教育内容・教育方法を変更する場合は学園協議会、部署会等の校内会議体で変更が決定される。以後のカリキュラムを変更する場合は、理事会・評議員会にて学則変更の決議を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
木 滝 大 士	日本中国料理協会 福岡県支部 副支部長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	①
緒 方 義 輝	中村学園事業部 販売推進部門 部門長 次長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
松 本 浩	福岡県洋菓子協会 監事	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	①
井 上 みゆき	五洋食品産業株式会社 執行役員 品質保証部長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
中 村 哲	中村調理製菓専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
小 森 祐 子	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
杉 江 洋	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
山 木 健太郎	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—

※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 (10月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年10月4日 15:30～16:20

第2回 令和5年3月10日 15:00～16:00

(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

※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。

教育課程編成委員会の委員から、近年の業界は食の安全が極めて重要となっており、義務化されたHACCAPIに基づく衛生管理やアレルギー表示対応等を修得している人材のニーズが高いとの意見があった。そのような業界ニーズに応じて、より効果的な教育方法を取り入れている例は以下の通りである。

- ・「食品衛生学Ⅰ・Ⅱ」(HACCAPIに基づく衛生管理や食品表示について学ぶ)
- ・「製菓実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」、「ケーキョップ実習Ⅰ」(商品の製造・販売を通じて衛生管理や食品表示について学ぶ)

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

- ① 製菓業界での校外実習(インターンシップ)を必修とし、学生に製菓業界を実感させることにより本校での専門教育の効果を向上させるとともに、業界理解の上での進路選択をさせる。
 ② 製菓実習の授業に特別講師として活躍している全国の一流パティシエを招聘することにより、学生に製菓業界の考え方や生き方を理解させる。

(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

1年次の夏休み期間および1年次から2年次に進級する春休み期間の合計2回、製菓業界での校外実習(インターンシップ)を必修としている。学修成果の評価では実務上重要となる複数項目について受入れ企業側が評価点を付ける仕組みとなっている。

(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
製菓校外実習Ⅰ	10日間の現場での研修を体験することで、製菓技術者としての自覚と向上心を高めるとともに、将来の進路選択の一助とする。	ホテルオークラ京都、ヒルトン福岡シーホーク、ホテル日航福岡、アステリスク、パティスリージャックなど総数75社
製菓校外実習Ⅱ	製菓校外実習Ⅰでの授業目的の継続。10日間の現場での研修を体験する。製菓校外実習Ⅱでは、具体的な就職先としての実習先の選択を行い、2年次の個人目標の一助とする。	ヒルトン沖縄北谷リゾート、城山ホテル鹿児島、グランドハイアット福岡、フランス菓子16区、五洋食品産業など総数67社
製菓実習Ⅱ	実習内容の難易度を上げ、レベルアップを図りながら、製菓実習Ⅰでの授業における達成目標を継続していく。	パンフの森、グランド ハイアット福岡
製菓実習Ⅲ	1年次の基礎知識・技術を基に各国の菓子を作る。国内外で活躍する特別講師による高度な技術の教授及び作品に触れる機会を与え、知識や技術以外の大切なことを併せて学ぶ。	PATISSERIE APLANOS、パティスリージャック、菓子工房オークウッド、アステリスク、リリエンベルグ
製菓実習Ⅳ	実習内容の難易度を上げ、レベルアップを図りながら、製菓実習Ⅲでの授業における達成目標を継続していく。	チョコレートショップ、菓子工房オークウッド、アステリスク

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 学校法人中村専修学園は就業規則にて、「本学園は教職員の能力向上、服務規律の徹底をはかるため学園内外において研修を行う」とし、「教職員は前条の研修をすすんで受けるとともに協力して服務に関する知識を高め、技能を練磨し又は服務規律の保持に努めなければならない」と規定している(第6章研修第56条、57条)。それを受けて教職員研修規定にて、教職員の階層別研修・一般技能研修・職能別研修の区分、OJT・OffJT、学校の内外、国内・海外における研修方法、研修費用の学校負担についても規定しており、計画的に企業等と連携して教職員に実務研修を実施することを基本方針としている。	
(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: 「HACCP責任者養成講座」 期間: 令和4年8月25日(木)、26日(金) 内容: HACCP責任者の養成	連携企業等: HACCP認証協会 対象: 中村調理製菓専門学校HACCP担当教員
研修名: 「教員の製菓現場研修」 期間: 令和4年12月22日(木)～12月26日(月) 内容: 製菓専門店での現場実習	連携企業等: ジャン・ドゥ 対象: 中村調理製菓専門学校実習教員
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和5年度新任教員研修」 期間: 令和4年8月2日(火)～8月4日(木) 内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校等各種学校協会 対象: 中村調理製菓専門学校教員
研修名: 「人権・同和教育研修会」 期間: 令和4年11月29日(火) 内容: 人権・同和教育への指導力向上	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会 対象: 中村調理製菓専門学校教員
(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: 「HACCP責任者養成講座」 期間: 令和5年8月21日(月)、22日(火) 内容: HACCP責任者の養成	連携企業等: HACCP認証協会 対象: 中村調理製菓専門学校HACCP担当教員
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和4年度新任教員研修」 期間: 令和5年8月1日(火)～8月3日(木) 内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校各種学校協会 対象: 中村調理製菓専門学校教員

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

本校では、卒業生、関係企業、関係団体、高等学校及び地域代表等、幅広く教育に対する理解及び識見を有する方々の中から3名以上を学校関係者評価委員として委嘱する。学校評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に準拠し、学校の理念・目標・育成人材像等が業界や社会のニーズに合っているかを評価項目としており、学校関係者評価委員会にて委員が本校の学校運営に関する事項を評価する。その結果を踏まえ、学校長を実施責任者として次年度以降の学校運営を改善していくことを基本方針としている。

(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学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか) ②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか ③学校のエデュケーション・目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか
(2)学校運営	①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか ②運営方法に沿った運営組織が策定されているか ③運営組織における意思決定機能は、規則等において明確化され、かつ有効に機能しているか ④人事、給与・旅費等に関する規程等は整備されているか ⑤業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか ⑦教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか ⑨個人情報に関して、その保護のための対策が執られているか
(3)教育活動	①教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ②教科のカリキュラムは体系的に編成されているか ③キャリア教育・実践的な職業教育の視点にたつたカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ④関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑤関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が行われているか ⑥学生による授業評価を実施しているか ⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか ⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか ⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけられているか ⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか ⑪関連分野における業界等との連携において、優れた教員を確保するなどのマネジメントが行われているか ⑫関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか
(4)学修成果	①専門士として社会に出るために必要な技術・知識と意欲・考え方を身に付けさせているか ②就職率の向上に向けて努力をしているか ③学生が資格取得するための援助を行っているか ④退学率の低減が図られているか ⑤卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ⑥卒業時に学校に対する満足度を行い、その結果を次年度の教育活動に活かしているか
(5)学生支援	①就職に関する支援体制は整備されているか ②学生相談に関する体制は整備されているか ③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか ⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか ⑥学生の生活環境への支援は行われているか ⑦保護者と適切に連携しているか ⑧卒業生への支援体制はあるか ⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか ⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取り組みがおこなわれているか
(6)教育環境	①施設・設備は、本校の教育に十分対応出来るように、整備されているか ②インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ③防災対策、学生の問題行動、実習中の事故等、危機管理についての体制は整備されているか
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか ②学生募集活動において、教育成果は訪問した相手校に正確に伝えられているか ③校納金は普遍妥当なものとなっているか
(8)財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ③財務について会計監査が適正におこなわれているか ④財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ③自己評価表を公開しているか

(10)社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献をおこなっているか ②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか ③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか
(11)国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか ②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか ③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ④学習成果が国内外で評価される取り組みをおこなっているか ⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか

※(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

業界企業から参画した委員から、業界の深刻な人手不足は早期離職率の高さが一因ともなっているため、学生の就職活動支援において業界や就職先企業とのミスマッチを防ぐ取り組みを求める意見があった。その意見を踏まえ、業界で働く上での社会人基礎力の養成を継続することに加えて、校外実習を受入れ先企業とのマッチングの機会としてより活用できるように、実習の実施方法を改善する取り組みを進めている。

(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
岩本 仁	一般社団法人福岡県専修学校各種学校協会顧問	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	学校運営に関する専門家
木滝 大士	日本中国料理協会 福岡県支部 副支部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者
緒方 義輝	中村学園事業部 販売推進部門 部門長 次長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者
井上 みゆき	五洋食品産業株式会社 執行役員 品質保証部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者

※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://chori.nakamura-s.ac.jp/assets/data/about/career/self_eval.pdf

公表時期: 令和5年10月31日

(1)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

業界ニーズに応える教育・学校運営のため業界関係企業と連携する場合、および業界が求める人材の育成のため就職先企業に協力する場合に、「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」を踏まえて、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関係企業、就職先企業にも提供している。

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	・学校の概要 ・教育理念 ・教育目標
(2)各学科等の教育	・入学定員、総定員 ・教育課程 ・進級、卒業の要件等 ・資格取得及び検定等 ・卒業者数、卒業後の進路
(3)教職員	・教職員数 ・教職員の組織 ・各教員の担当科目
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・実習等の取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校行事 ・課外活動
(6)学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金
(8)学校の財務	・学校の財務 ・監査報告書
(9)学校評価	・自己評価
(10)国際連携の状況	・留学生の受入状況等
(11)その他	・学則

(3) 情報提供方法

URL: <https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html>
公表時期: 令和5年6月20日

授業科目等の概要

(調理専門課程 製菓技術科 標準コース)																	
	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	講 義	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							演 習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
1	○			製菓実習Ⅰ	製菓・製パンの技術者として必要な姿勢、体力、礼儀等を身に付け、現場に対応できる基本技術を習得する。また、使用する原材料の扱い方、基本生地の知識や製法を学ぶ。	1前	360					○	○		○		
2	○			製菓実習Ⅱ	実習内容の難易度を上げ、レベルアップを図りながら、製菓実習Ⅰでの授業における達成目標を継続していく。	1後	360					○	○		○		○
3	○			製菓実習Ⅲ	1年次の基礎知識・技術を基に各国の菓子を作る。国内外で活躍する特別講師による高度な技術の教授及び作品に触れる機会を与え、知識や技術以外の大切なことを併せて学ぶ。	2前	300					○	○		○		○
4	○			製菓実習Ⅳ	実習内容の難易度を上げ、レベルアップを図りながら、製菓実習Ⅲでの授業における達成目標を継続していく。	2後	300					○	○		○		○
5	○			ケーキショップ実習Ⅰ	営業許可の下、お客様に提供する商品を製造する。代金をいただくという事の意味、パティシエにとって何が大切か等、この授業を通して体感し、仕事の厳さを知る一助とする。	2通	120					○	○		○		
6	○			製菓理論及び食品学Ⅰ	菓子の主な材料の種類、成分、特性などを詳しく学ぶ。また、それらの組み合わせでできている菓子の成り立ちについて科学的に理解し、今後の実習に生かす。	1前	30		○				○		○		
7	○			製菓理論及び食品学Ⅱ	製菓理論及び材料Ⅰでの授業目的の継続。	1後	30		○				○		○		
8	○			製菓理論及び食品学Ⅲ	洋・和菓子、製パンの基本製法や原理を学び、その面白さを科学的に理解する。副材料の性質を理解し、その扱いと製品のおいしさ・美しさとの関連を深める。行事や季節と菓子の関係も学び、併せて、機器論の基本を学習する。	2前	30		○				○		○		
9	○			製菓理論及び食品学Ⅳ	洋・和菓子、製パンの歴史、行事や季節と菓子の関係を通して、文化のお菓子の知識を深める。和菓子の材料についても学習する。2年間の集大成として、製菓理論と材料に関する2年間のまとめを行う。	2後	30		○				○			○	
10	○			食品衛生学Ⅰ	食品衛生の基礎を学ぶ。具体的には、衛生的な服装から始まる個人衛生、食品の変質及び細菌性食中毒についての発生状況及び予防法までを学ぶ。	1前	30		○				○			○	
11	○			食品衛生学Ⅱ	細菌性以外の様々な食中毒及びその他の感染症の特徴と予防法、食品添加物の利用目的及びその安全性、H A C C Pに沿った衛生管理手法等を学ぶ。	1後	30		○				○			○	
12	○			フランス語Ⅰ	フランス語の菓子名を理解し、辞書を使ってフランス語で菓子名を書くために必要な単語力と基礎知識を習得する。フランス語のレシピを読むようになることが最終到達目標。	1前	30		○				○			○	
13	○			フランス語Ⅱ	フランス語Ⅰでの授業目的の継続。更に単語力、菓子名の仏訳力、和訳力などの基礎知識の向上を図る。	1後	30		○				○			○	

14	○		技術者ライフⅠ	製菓業界における就職先全体を理解した上で、専門店やホテルの現場見学を実施する。併せて、製菓店舗の開業計画の例を用いて製菓店舗経営を学習する。	1 前	30		○			○		○	○	
15	○		技術者ライフⅡ	就職に際して必要な技術（面接・履歴書）や入社後に必要なビジネス文書（内部文書・外部文書）を学習する。また、社会人として必要な一般常識や立ち居振る舞いを学習する	1 後	30		○			○		○	○	
16	○		ビバレッジ論	製菓と関わりが深いソフトドリンクについて、その製法からサービスの方法を学ぶ。また、製菓に使用されるアルコール類についてその製法や特徴を学ぶ。	2 後	30		○			○			○	
17	○		販売技法Ⅰ	菓子販売に不可欠な接客マナー、POP（広告書体）、ラッピング（包装技術）について、専門講師による演習を主体とした授業と押して、実践的な基本技術・知識を身に付ける。	2 前	30		△			○	○			○
18	○		販売技法Ⅱ	菓子販売に不可欠な接客マナー、POP（広告書体）、ラッピング（包装技術）について、専門講師による演習を主体とした授業と押して、実践的な基本技術・知識を身に付ける。	2 後	30		△			○	○			○
19	○		コンピュータ実習Ⅰ	基礎知識を学ぶ。具体的にはW o r dを利用した各種文書の作成、表の作成及びその応用までを行なう。また、10分間の文字入力練習を毎行行なう。	1 前	30					○	○			○
20	○		コンピュータ実習Ⅱ	引き続きW o r dを利用し、ワードアートや図形を作成する。併せて10分間の入力練習を行なう。また後半は、E x c e lを用いて簡単な表計算、グラフ作成の手順を学ぶ。	1 後	30					○	○			○
21	○		衛生法規及び公衆衛生学	法学の基礎として、道徳・常識・社会規範、衛生関連の法律、コンプライアンス、法律の運用に関わる行政の概略を学ぶ。公衆と個人、公衆衛生と個人医療、公衆衛生と環境衛生及び対人衛生と対物衛生の各々の関係から衛生思想、公衆衛生について学ぶ。	2 前	30		○				○			○
22	○		製菓実験	各食材の持つ特性と菓子のでき上がりの関係を、科学的に検証し、理論的に理解する。さらに結果を考察し、その原因を導き出すことを学び、実習に生かす力をつける。	2 前	60					○	○			○
23	○		栄養学実習	和・洋・中の基本的なメニュー構成を学び、調理技術を習得する。併せて、日常の食生活改善の意識付けも目的とする。	2 前	60					○	○			○
24	○		製菓校外実習Ⅰ	10日間の現場での研修を体験することで、調理師としての自覚と向上心を高めるとともに、将来の進路選択の一助とする。	1 後	60					○		○	○	○
25	○		製菓校外実習Ⅱ	製菓校外実習Ⅰでの授業目的の継続。製菓校外実習Ⅱでは、具体的な就職先としての実習先の選択を行い、2年次の個人目標の一助とする。	2 前	60					○		○	○	○
26		○	選択校外実習	製菓校外実習Ⅰ、製菓校外実習Ⅱでの2回の現場での実習機会に加えて、希望があれば更に現場での実習機会を与えるための教科科目。就職先の具体的選定の一助する。	1 後 or 2 前	60					○		○	○	○
合計				26 科目				2220 単位時間							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：必修科目を「不可」なく修めること。		1学年の学期区分	2期
履修方法：「選択校外実習」以外は全て必修科目である。		1学期の授業期間	15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。

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																		
中村調理製菓専門学校	昭和54年11月1日	中村 哲	〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411																		
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																		
学校法人中村専修学園	昭和45年3月16日	中村 哲	〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411																		
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	調理専門課程	製菓技術科 海外留学コース	平成17(2005)年度	-	平成26(2014)年度																
学科の目的	本学科は教育基本法、学校教育法その他教育関係諸法令に則り、製菓に関する広範な教育ならびに研究を行うとともに製菓技術者の養成を図り、以って食生活の向上に貢献することを目的とする。																				
学科の特徴(取得可能な資格、中退率 等)	本学科は製菓業界で活躍できる製菓技術者を養成するため1830時間に及ぶ実習を行っている。必修の実習のうち1260時間を企業等と連携して実習授業や校外研修を行っており、うち360時間はフランスに短期留学を行い、現地の業界企業にて研修を行う。令和4年度は新型コロナウイルスの感染拡大の影響で海外留学を中止している。																				
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	2,160 単位時間	390 単位時間	0 単位時間	1,830 単位時間	0 単位時間	0 単位時間														
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)																		
240 人	0 人	0 人	0 %																		
就職等の状況	■卒業者数(C) : 0 人 ■就職希望者数(D) : 0 人 ■就職者数(E) : 0 人 ■地元就職者数(F) : 0 人 ■就職率(E/D) : 0 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 0 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 0 % ■進学者数 : 0 人 ■その他 : 0 人																				
	(令和 4 年度卒業者に関する令和 5 年 5 月 1 日時点の情報)																				
	■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生)																				
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: 無																				
当該学科のホームページURL	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/seika02.html																				
企業等と連携した実習等の実施状況	(A : 単位時間による算定) <table border="1"> <tr> <td>総授業時数</td><td>2,220 単位時間</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>1,320 単位時間</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr> <td>うち必修授業時数</td><td>1,260 単位時間</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>1,260 単位時間</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr> <td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>180 単位時間</td></tr> </table>							総授業時数	2,220 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	1,320 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	1,260 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	1,260 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
総授業時数	2,220 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	1,320 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	1,260 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	1,260 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																				
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)						8 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)						1 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						12 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						5 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

1. 学生の主な就業先となる専門店や企業から委員を招くように努めている。委員から業界のニーズに基づき授業科目のみならず、教育内容や授業方法に関しても率直な提言を頂けるよう会議を運営している。
2. 本校教員が各種調理団体に所属するとともに、就職先への訪問等を行うなど、常に業界の方々との接触を行い、本校教育に対する業界の意見を聴取して教育に活かしている。

(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

本校では教育課程編成委員会を教育課程編成に関するPDCAの場として位置付けている。委員会では、現状の学校教育の成果報告に加えて、前回の委員会の意見を踏まえて変更した教育課程の成果報告も行っている。委員からいただいた教育課程の改善に関する意見を踏まえて、以後の教育内容・教育方法を変更する場合は学園協議会、部署会等の校内会議体で変更が決定される。以後のカリキュラムを変更する場合は、理事会・評議員会にて学則変更の決議を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
木滝 大士	日本中国料理協会 福岡県支部 副支部長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	①
緒方 義輝	中村学園事業部 販売推進部門 部門長 次長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
松本 浩	福岡県洋菓子協会 監事	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	①
井上 みゆき	五洋食品産業株式会社 執行役員 品質保証部長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
中村 哲	中村調理製菓専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
小森 祐子	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
杉江 洋	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
山木 健太郎	中村調理製菓専門学校 准教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—

※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 (10月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年10月4日 15:30～16:20

第2回 令和5年3月10日 15:00～16:00

(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

※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。

教育課程編成委員会の委員から、近年の業界は食の安全が極めて重要となっており、義務化されたHACCAPに基づく衛生管理やアレルギー表示対応等を修得している人材のニーズが高いとの意見があった。そのような業界ニーズに応じて、より効果的な教育方法を取り入れている例は以下の通りである。

・「食品衛生学Ⅰ・Ⅱ」(HACCAPに基づく衛生管理や食品表示について学ぶ)

・「製菓実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」、「ケーキョップ実習Ⅰ」(商品の製造・販売を通じて衛生管理や食品表示について学ぶ)

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 ① 製菓業界での校外実習（インターンシップ）を必修とし、学生に製菓業界を実感させることにより本校での専門教育の効果を向上させるとともに、業界理解の上での進路選択をさせる。 ② 製菓実習の授業に特別講師として活躍している全国の一流パティシエを招聘することにより、学生に製菓業界の考え方や生き方を理解させる。		
(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 1年次の夏休み期間および1年次から2年次に進級する春休み期間の合計2回、製菓業界での校外実習（インターンシップ）を必修としている。学修成果の評価では実務上重要となる複数項目について受入れ企業側が評価点を付ける仕組みとなっている。		
(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
製菓校外実習Ⅰ	10日間の現場での研修を体験することで、製菓技術者としての自覚と向上心を高めるとともに、将来の進路選択の一助とする。	ホテルオークラ京都、ヒルトン福岡シーホーク、ホテル日航福岡、アステリスク、パティスリージャックなど総数75社
製菓校外実習Ⅱ	製菓校外実習Ⅰでの授業目的の継続。10日間の現場での研修を体験する。製菓校外実習Ⅱでは、具体的な就職先としての実習先の選択を行い、2年次の個人目標の一助とする。	ヒルトン沖縄北谷リゾート、城山ホテル鹿児島、グランドハイアット福岡、フランス菓子16区、五洋食品産業など総数67社
製菓実習Ⅱ	実習内容の難易度を上げ、レベルアップを図りながら、製菓実習Ⅰでの授業における達成目標を継続していく。	パンフの森、グランド ハイアット福岡
製菓実習Ⅲ	1年次の基礎知識・技術を基に各国の菓子を作る。国内外で活躍する特別講師による高度な技術の教授及び作品に触れる機会を与え、知識や技術以外の大切なことを併せて学ぶ。	PATISSERIE APLANOS、パティスリージャック、菓子工房オークウッド、アステリスク、リリエンベルグ
製菓実習Ⅳ	実習内容の難易度を上げ、レベルアップを図りながら、製菓実習Ⅲでの授業における達成目標を継続していく。	チョコレートショップ、菓子工房オークウッド、アステリスク

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

学校法人中村専修学園は就業規則にて、「本学園は教職員の能力向上、服務規律の徹底をはかるため学園内外において研修を行う」とし、「教職員は前条の研修をすすんで受けるとともに協力して服務に関する知識を高め、技能を練磨し又は服務規律の保持に努めなければならない」と規定している(第6章研修第56条、57条)。それを受けて教職員研修規定にて、教職員の階層別研修・一般技能研修・職能別研修の区分、OJT・OffJT、学校の内外、国内・海外における研修方法、研修費用の学校負担についても規定しており、計画的に企業等と連携して教職員に実務研修を実施することを基本方針としている。

(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: 「HACCP責任者養成講座」	連携企業等: HACCP認証協会
期間: 令和4年8月25日(木)、26日(金)	対象: 中村調理製菓専門学校HACCP担当教員
内容: HACCP責任者の養成	

研修名: 「教員の製菓現場研修」	連携企業等: ジャン・ドウ
期間: 令和4年12月22日(木)～12月26日(月)	対象: 中村調理製菓専門学校実習教員
内容: 製菓専門店での現場実習	

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和5年度新任教員研修」	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校等各種学校協会
期間: 令和4年8月2日(火)～8月4日(木)	対象: 中村調理製菓専門学校教員
内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	

研修名: 「人権・同和教育研修会」	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和4年11月29日(火)	対象: 中村調理製菓専門学校教員
内容: 人権・同和教育への指導力向上	

(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: 「HACCP責任者養成講座」	連携企業等: HACCP認証協会
期間: 令和5年8月21日(月)、22日(火)	対象: 中村調理製菓専門学校HACCP担当教員
内容: HACCP責任者の養成	

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和4年度新任教員研修	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和5年8月1日(火)～8月3日(木)	対象: 中村調理製菓専門学校教員
内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	

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

本校では、卒業生、関係企業、関係団体、高等学校及び地域代表等、幅広く教育に対する理解及び識見を有する方々の中から3名以上を学校関係者評価委員として委嘱する。学校評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に準拠し、学校の理念・目標・育成人材像等が業界や社会のニーズに合っているかを評価項目としており、学校関係者評価委員会にて委員が本校の学校運営に関する事項を評価する。その結果を踏まえ、学校長を実施責任者として次年度以降の学校運営を改善していくことを基本方針としている。

(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学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか) ②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか ③学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか
(2)学校運営	①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか ②運営方法に沿った運営組織が策定されているか ③運営組織における意思決定機能は、規則等において明確化され、かつ有効に機能しているか ④人事、給与・旅費等に関する規程等は整備されているか ⑤業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか ⑦教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか ⑨個人情報に関して、その保護のための対策が執られているか
(3)教育活動	①教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ②教科のカリキュラムは体系的に編成されているか ③キャリア教育・実践的な職業教育の視点にたったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ④関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑤関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が行われているか ⑥学生による授業評価を実施しているか ⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか ⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか ⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけられているか ⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか ⑪関連分野における業界等との連携において、優れた教員を確保するなどのマネジメントが行われているか ⑫関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか
(4)学修成果	①専門士として社会に出るために必要な技術・知識と意欲・考え方を身に付けさせているか ②就職率の向上に向けて努力をしているか ③学生が資格取得するための援助を行っているか ④退学率の低減が図られているか ⑤卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ⑥卒業時に学校に対する満足度を行い、その結果を次年度の教育活動に活かしているか
(5)学生支援	①就職に関する支援体制は整備されているか ②学生相談に関する体制は整備されているか ③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか ⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか ⑥学生の生活環境への支援は行われているか ⑦保護者と適切に連携しているか ⑧卒業生への支援体制はあるか ⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか ⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取り組みがおこなわれているか
(6)教育環境	①施設・設備は、本校の教育に十分対応出来るように、整備されているか ②インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ③防災対策、学生の問題行動、実習中の事故等、危機管理についての体制は整備されているか
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか ②学生募集活動において、教育成果は訪問した相手校に正確に伝えられているか ③校納金は普遍妥当なものとなっているか
(8)財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ③財務について会計監査が適正におこなわれているか ④財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ③自己評価表を公開しているか

(10)社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献をおこなっているか ②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか ③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか
(11)国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか ②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか ③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ④学習成果が国内外で評価される取り組みをおこなっているか ⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか

※(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

業界企業から参画した委員から、業界の深刻な人手不足は早期離職率の高さが一因ともなっているため、学生の就職活動支援において業界や就職先企業とのミスマッチを防ぐ取り組みを求める意見があった。その意見を踏まえ、業界で働く上での社会人基礎力の養成を継続することに加えて、校外実習を受入れ先企業とのマッチングの機会としてより活用できるように、実習の実施方法を改善する取り組みを進めている。

(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
岩本 仁	一般社団法人福岡県専修学校各種学校協会顧問	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	学校運営に関する専門家
木滝 大士	日本中国料理協会 福岡県支部 副支部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者
緒方 義輝	中村学園事業部 販売推進部門 部門長 次長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者
井上 みゆき	五洋食品産業株式会社 執行役員 品質保証部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	認定課程における業界関係者

※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://chori.nakamura-s.ac.jp/assets/data/about/career/self_eval.pdf

公表時期: 令和5年10月31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
業界ニーズに応える教育・学校運営のため業界関係企業と連携する場合、および業界が求める人材の育成のため就職先企業に協力する場合に、「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」を踏まえて、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関係企業、就職先企業にも提供している。

(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	・学校の概要 ・教育理念 ・教育目標
(2)各学科等の教育	・入学定員、総定員 ・教育課程 ・進級、卒業の要件等 ・資格取得及び検定等 ・卒業者数、卒業後の進路
(3)教職員	・教職員数 ・教職員の組織 ・各教員の担当科目
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・実習等の取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校行事 ・課外活動
(6)学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金
(8)学校の財務	・学校の財務 ・監査報告書
(9)学校評価	・自己評価
(10)国際連携の状況	・留学生の受入状況等
(11)その他	・学則

※(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://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html>
公表時期: 令和5年6月20日

授業科目等の概要

(調理専門課程 製菓技術科 海外留学コース)																
	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	○			製菓実習Ⅰ	製菓・製パンの技術者として必要な姿勢、体力、礼儀等を身に付け、現場に対応できる基本技術を習得する。また、使用する原材料の扱い方、基本生地の知識や製法を学ぶ。	1 前	360				○	○		○		
2	○			製菓実習Ⅱ	実習内容の難易度を上げ、レベルアップを図りながら、製菓実習Ⅰでの授業における達成目標を継続していく。	1 後	360				○	○		○		
3	○			製菓実習Ⅳ	基本生地、基本の技術を用いてより商品性の高い製品の製造技術を学び、和菓子、世界の菓子、パンを知る事で視野を広げる。また大量仕込による現場の作業の実際や衛生、コミュニケーションの重要性を学ぶ。特別講師による授業では志を磨く価値観教育を行う。	2 前	300				○	○		○		
4	○			製菓実習Ⅴ	基本生地、基本の技術を用いてより商品性の高い製品の製造技術を学び、和菓子、世界の菓子、パンを知る事で視野を広げる。また大量仕込による現場の作業の実際や衛生、コミュニケーションの重要性を学ぶ。特別講師による授業では志を磨く価値観教育を行う。	2 後	120				○	○		○		
5	○			ケーキショッ プ実習Ⅱ	営業許可の下、お客様に提供する商品を製造する。代金をいただくという事の意味、パティシエにとって何が大切か等、この授業を通して体感し、仕事の厳しさを知る一助とする。	2 後	60				○	○		○		
6	○			製菓理論及び 食品学Ⅰ	菓子の主な材料の種類、成分、特性などを詳しく学ぶ。また、それらの組み合わせでできている菓子の成り立ちについて科学的に理解し、今後の実習に生かす。	1 前	30		○			○		○		
7	○			製菓理論及び 食品学Ⅱ	製菓理論及び材料Ⅰでの授業目的の継続。	1 後	30		○			○		○		
8	○			製菓理論及び 食品学Ⅳ	菓子の基本製法とその原理を中心に、お菓子ができる仕組みを科学的に学習する。また、製菓材料の特徴や使い方、更に菓子の歴史や行事との関わりについても学ぶ。	2 後	30		○			○		○		
9	○			食品衛生学Ⅰ	食品衛生の基礎を学ぶ。具体的には、衛生的な服装から始まる個人衛生、食品の変質及び細菌性食中毒についての発生状況及び予防法までを学ぶ。	1 前	30		○			○			○	
10	○			食品衛生学Ⅱ	細菌性以外の様々な食中毒及びその他の感染症の特徴と予防法、食品添加物の利用目的及びその安全性、H A C C Pに沿った衛生管理手法等を学ぶ。	1 後	30		○			○			○	
11	○			フランス語Ⅰ	フランス語の菓子名を理解し、辞書を使ってフランス語で菓子名を書くために必要な単語力と基礎知識を習得する。フランス語のレシピを読めるようになることが最終到達目標。	1 前	30		○			○			○	
12	○			フランス語Ⅱ	フランス語Ⅰでの授業目的の継続。更に単語力、菓子名の仏訳力、和訳力などの基礎知識の向上を図る。	1 後	30		○			○			○	
13	○			技術者ライフⅠ	製菓業界における就職先全体を理解した上で、専門店やホテルの現場見学を実施する。併せて、製菓店舗の開業計画の例を用いて製菓店舗経営を学習する。	1 前	30		○			○		○	○	

14	○		技術者ライフⅡ	就職に際して必要な技術（面接・履歴書）や入社後に必要なビジネス文書（内部文書・外部文書）を学習する。また、社会人として必要な一般常識や立ち居振る舞いを学習する。	1後	30	○			○		○	○	
15	○		ビバレッジ論	製菓と関わりが深いソフトドリンクについて、その製法からサービスの方法を学ぶ。また、製菓に使用されるアルコール類についてその製法や特徴を学ぶ。	2後	30	○			○			○	
16	○		販売技法Ⅱ	菓子販売に不可欠な接客マナー、POP（広告書体）、ラッピング（包装技術）について、専門講師による演習を主体とした授業を通して、実践的な基本技術・知識を身に付ける。	2後	30	△			○	○			○
17	○		コンピュータ実習Ⅰ	基礎知識を学ぶ。具体的にはWordを利用した各種文書の作成、表の作成及びその応用までを行なう。また、10分間の文字入力練習を毎行行う。	1前	30				○	○			○
18	○		コンピュータ実習Ⅱ	引き続きWordを利用し、ワードアートや図形を作成する。併せて10分間の入力練習を行なう。また後半は、Excelを用いて簡単な表計算、グラフ作成の手順を学ぶ。	1後	30				○	○			○
19	○		衛生法規及び公衆衛生学	公衆と個人、公衆衛生と個人医療、公衆衛生と環境衛生及び対人衛生と対物衛生のそれぞれの関係を考える中で衛生思想、公衆衛生全般について学習する。	2後	30	○				○			○
20	○		製菓校外実習Ⅰ	10日間の現場での研修を体験することで、調理師としての自覚と向上心を高めるとともに、将来の進路選択の一助とする。	1後	60				○		○	○	○
21	○		製菓校外実習Ⅱ	製菓校外実習Ⅰでの授業目的の継続。製菓校外実習Ⅱでは、具体的な就職先としての実習先の選択を行い、2年次の個人目標の一助とする。	2前	60				○		○	○	○
22		○	選択校外実習	製菓校外実習Ⅰ、製菓校外実習Ⅱでの2回の現場での実習機会に加えて、希望があれば更に現場での実習機会を与えるための教科科目。就職先の具体的選定の一助する。	1後 or 2前	60				○		○	○	
23	○		海外留学研修	フランスで異文化に触れ、逞しさを視野の広さを身につけ、語学や製菓の学校での学習を通して生きたフランス語や本場のフランス菓子を体験し、今後の学生生活の一助とする。	2前	360	△			○		○	○	○
24	○		製菓特論	衛生法規、材料学、製菓理論等、製菓における基本的な知識及び簡単な調理技術などを総合的に学ぶ。	2前	60	○					○	○	
合計					24	科目	2220 単位時間							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：必修科目を「不可」なく修めること。		1学年の学期区分	2期
履修方法：「選択校外実習」以外は全て必修科目である。		1学期の授業期間	15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。