

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			
群馬調理師専門学校		昭和51年6月24日		遠山 巍		〒 379-2184 (住所) 群馬県前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-266-7945			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地			
学校法人山崎学園		昭和42年4月10日		遠山 巍		〒 379-2184 (住所) 群馬県前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-266-7945			
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		調理高度テクニカル学科		平成 8(1996)年度	—	平成26(2014)年度		
学科の目的		学校教育法その他、関係諸法規に基づき、教養教育と専門教育が調和した幅広い教育を行い、調理師としての品格の養成を図り、衛生並びに食品に関する知識技術w修得させ、以て社会食生活の向上に貢献できる人材を育成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)		調理師免許、介護食士、食育インストラクター、レストランサービス技能検定3級							
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	1,710 単位時間	810 単位時間	60 単位時間	840 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	
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				
240 人	118 人	0 人		0 %	5 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		61 人						
	■就職希望者数(D)		52 人						
	■就職者数(E)		52 人						
	■地元就職者数(F)		52 人						
	■就職率(E/D)		100 %						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		42 %						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		85 %						
	■進学者数		1 人						
	■その他								
	(令和 6 年度卒業者に関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報)								
■主な就職先、業界等		(令和6年度卒業生) ホテル・旅館・レストラン・結婚式場・病院・介護施設 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				無				
	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.c-p.ac.jp/guncyo/								
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				1,710 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				290 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				1,710 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				190 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)				
	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)				
	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)				
	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)				
	⑤ その他				(専修学校設置基準第41条第1項第5号)				
	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				9 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

本学科は、調理師養成施設指定を併せて受けており、厚生労働省から教科科目の授業内容が指定されています。調理実習においては、①基礎知識技術を確実に身に付けること ②衛生面に配慮することを常に念頭に置くこと ③日本料理・中国料理・西洋料理など、分野別の知識技術の向上に重点をおいて実務即応型の知識技術の修得目標を設定しています。このため、開講教科科目に関して豊富な実務経験と知識技術を有する教員を採用し、また、日本料理・中国料理・西洋料理など、各分野の第一線で活躍されている方を講師に迎え、企業が求める高度な知識技術を修得できるよう、十分な実習時間を確保して、有効な実習効果が得られるように教育課程の編成を実施しています。授業内容や実習後の評価についても、外部講師の指導や意見を参考に学生の指導を行っています。開講教科科目については、研修会等に職員を参加受講させ、最先端の知識技術等を教育に取り入れています。

(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

各企業委員から提供される業界の人材ニーズや最新の動向などの情報を受ける機関とする。審議内容は、職員会議で各教職員に伝達し、授業に取り入れている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
遠山 巍	群馬調理師専門学校 校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
小野 勝	群馬調理師専門学校 副校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
戸塚 喜久雄	中国料理 四川 代表	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
吉澤 秀幸	一般社団法人全日本司厨士協会 北関東地方本部	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	①
佐藤 信宏	和食 佐藤 代表	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
黒岩 巳恵子	群馬調理師専門学校 教務課長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
大崎 雅哉	群馬調理師専門学校 教務主任	令和7年4月1日～令和8年3月31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 (6月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年8月4日 14:00～15:00

第2回 令和8年2月 14:00～

0

(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。

カリキュラムの編成においては、調理師法の養成施設指定に基づく基本的な教育内容が指定されています。同教育内容が絶えず社会に適合し、円満な良識をもって現場教務に即戦力として通用することに重点を置き、教育課程編成委員会における各種情報を具体的な教育内容として活用できるように精査運用しています。基準調理実習においては、衛生に関する知識を持ち、実践できるという要望があり、講義科目とも連携を取りながら授業を進めている。調理高度実習においては、基本の技術を身に付けさせてほしいとの要望から、食材の切り方等、基本の反復練習も授業に取り入れている。アレルギーやハラールについての知識・技術を身に付けさせてほしいという要望については、教員を研修等へ参加させ、授業に反映できるように取り組んでいる。

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

企業が職場で求める調理師像を踏まえ、職業に必要な専門知識を教授することに重点を置いている。

(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

現場でご活躍中の専門調理師の先生方に、現場での経験を踏まえ、技術・知識の向上を図るべくご指導いただいている。
また、各学期末には学習成果の確認をするべく、実技試験を行い、評価をいただいている。

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
基準調理実習 (1年次)	2.【校内】企業等からの講師 が一部の授業のみを担当		ホテル磯部ガーデン 女屋食品 太田グリーンパレス パーティサービス 太田グランドホテル 全日本司厨士協会 北関東地方本部
調理高度実習 (2年次)	2.【校内】企業等からの講師 が一部の授業のみを担当		ホテル磯部ガーデン 女屋食品 太田グリーンパレス パーティサービス 太田グランドホテル 全日本司厨士協会 北関東地方本部

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

(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

調理師養成施設として、時代の求める質の高い調理師を養成するため、教職員研修規程に基づき、教職員を連携企業への研修および関係各団体が開催する研修会等に積極的に参加させ、知識技術の修得と教育への反映に努めている。

(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:	介護食士指導者研修講座	連携企業等:	公益社団法人 全国調理職業訓練協会
期間:	令和6年8月(2日間)	対象:	調理師・栄養士の資格を持っている教員
内容	学生に「介護食士を指導するための指導員・准指導員の研修会		
研修名:	レストランサービス技能検定	連携企業等:	日本ホテル・レストランサービス技能協会
期間:	令和6年8月	対象:	料飲接遇に携わる方
内容	レストランサービス技能士の実技試験		
研修名:	料理講習会	連携企業等:	一般社団法人 全日本司厨士協会 北関東地方本部
期間:	令和7年3月	対象:	会員
内容	地元食材を使ったフランス料理		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	介護食士指導者研修講座	連携企業等:	公益社団法人 全国調理職業訓練協会
期間:	令和6年8月(2日間)	対象:	調理師・栄養士の資格を持っている教員
内容	学生に「介護食士を指導するための指導員・准指導員の研修会		
研修名:	フランス料理特別講習会	連携企業等:	帝国ホテル東京
期間:	令和6年5月	対象:	0
内容	学生向けのデモンストレーションの仕方		
研修名:	教職員研修会	連携企業等:	群馬県専修学校各種学校連合会
期間:	令和7年3月	対象:	0
内容	教育現場に潜む人権問題と学生への支援 ～LGBTQなど新たな人権問題を知る～		

(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: 介護食士指導者研修講座	連携企業等: 公益社団法人 全国調理職業訓練協会	
期間: 令和7年8月	対象: 調理師・栄養士の資格を持っている教員	
内容: 学生に「介護食士を指導するための指導員・准指導員の研修会		
研修名: 料理講習会	連携企業等: 一般社団法人 全日本司厨士協会 北関東地方本部	
期間: 令和8年3月	対象: 会員	
内容: 地元食材を使ったフランス料理		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: フランス料理特別講習会	連携企業等: 帝国ホテル東京	
期間: 令和7年5月	対象: 0	
内容: 学生向けのデモンストレーションの仕方		
研修名: イタリア料理特別講習会	連携企業等: リストランテ アルポルト	
期間: 令和7年6月	対象: 0	
内容: 学生向けのデモンストレーションの仕方		
研修名: 中国料理特別講習会	連携企業等: 四川飯店グループ	
期間: 令和7年7月	対象: 0	
内容: 学生向けのデモンストレーションの仕方		

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

人々の食生活と食の安全を担う業務に第一線で従事する調理師養成校の責務として、絶えず時代の流れに伴い変化する情報を把握し、その情報を精査して分析し、社会に貢献できる調理師教育に活用することを目的として各学校関係者から意見指導を受けることに配慮しています。

(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	理念・目的・育成人材像は定められているか学校の特色はなにか
(2)学校運営	事業計画は定められているか人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか
(3)教育活動	教育目標・育成人材像は、対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているかカリキュラムは体系的に編成されているか教育目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか資格取得の指導体制はあるか
(4)学修成果	就職率の向上が図られているか卒業生在校生の社会的活躍及び評価を把握しているか
(5)学生支援	就職・進学指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか課外活動に対する支援体制は整備され、有効に機能しているか保護と適切に連携しているか
(6)教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか
(7)学生の受入れ募集	学生の募集活動は、適正に行われているか学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか
(8)財務	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか
(9)法令等の遵守	法令設置基準等の遵守と運営・個人情報の保護に関する対策
(10)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

ガイドラインに従い、各委員から意見を徴収集約して現場教職員に伝達、職員会議や各種委員会にて改善意見の聴取や検討課題の洗い出しと教育効果向上のための具体的方針施策の決定に活用しています。教職指導・実績やコンクール等の実績等、一定の評価をいただきました。今後も更に充実・向上を図るようにとのご意見をいただき、職員会議で教職員に伝達し、より一層の充実・向上に努めている。

(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
松井 登美子	群馬調理師専門学校父母の会 副会長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	保護者
戸塚 貴久男	中国料理 四川 代表	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等委員
吉澤 秀幸	一般社団法人全日本司厨士協会 北関東地方本部	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等委員
佐藤 信宏	和食 佐藤 代表	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1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。

(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.c-p.ac.jp/guncyo/>
公表時期: 令和7年

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

就職担当教員や実習担当教員による、卒業生の勤務先訪問や就職開拓時に企業の調理師に必要な資質等を認識し、職員会議を通じ平素の教育現場に反映させます。

(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	・校長名・所在地・連絡先等・特徴・沿革、教育目標・経営方針・教師く指導計画・諸活動に関する計画
(2)各学科等の教育	・入学者選抜の方針・方法、定員数・入学者数・在学者数・カリキュラム等進級・卒業の要件、取得を目指す資格、合格を目指す資格等、卒業者数、卒業後の進路
(3)教職員	・教職員数、教職員の組織・専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み状況、実習・実技への取り組み状況、就職支援への取り組み状況
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校行事への取り組み状況、課外活動(サークル活動、学生会活動)等の状況
(6)学生の生活支援	・学生支援への取り組み状況
(7)学生納付金・修学支援	・学校納付金の取り扱い、活用できる修学支援措置の内容
(8)学校の財務	・事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書等
(9)学校評価	・自己評価・学校関係者評価の結果
(10)国際連携の状況	・フランス国立学校との連携
(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.c-p.ac.jp/guncyo/>
公表時期: 令和7年

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理高度テクニカル学科)														(令和7年度)				
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	・公衆衛生概論 ・衛生統計概要 ・感染症と疾病予防 ・加齢と健康 ・健康づくり ・環境保健	1・全	60	2	○			○			○			
2	○			衛生法規Ⅰ	・調理師に関係する法律	1・全	30	1	○			○				○		
3	○		食品と栄養の特性	栄養学	・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・無機質 ・ビタミン ・食物の摂取・消化・吸収および排泄 ・エネルギー代謝 ・ライフステージと栄養 ・食事療法	1・2・全	90	3	○			○			○			
4	○			食品学	・食品の種類と分類 ・成分と性質 ・食品成分表の活用 ・食品の加工と貯蔵 ・調理加工食品類 ・植物性食品と加工品 ・油脂類 ・嗜好品 ・調味料及び香辛料類 ・食品の表示制度 等	1・全	60	2	○			○		○				
5	○		食品の安全と衛生	食品衛生学	・食品衛生とは ・食品と微生物 ・飲食に伴う健康危害 ・食中毒 ・食品と寄生虫 ・食品添加物 ・器具・容器包装の衛生 ・食品安全対策 ・食品衛生行政 ・施設設備の衛生管理 ・調理従事者の衛生管理 ・食材の衛生管理 ・異物混入防止 ・時宗衛生管理 ・消毒殺菌法 ・鮮度判定 ・黄色ブドウ球菌の測定 ・水道水・食品のpH	1・2・全	120	4	○		△	○			○			
6	○			衛生法規Ⅱ	・調理師に関係する法律	1・全	30	1	○			○				○		
7	○		調理理論と食文化概論	食文化概論	・調理師と食文化 ・食と文化 ・日本の食文化 ・世界の料理と食文化	1・全	30	1	○			○		○				
8	○			調理理論	・調理とは ・おいしさの構成 ・調理の基本技術 ・調理器具と熱源 ・食品の調理科学 ・調理施設・設備 ・献立作成	1・2・全	150	5	○			○				○		
9	○		調理実習	基準調理実習	・衛生概念 ・調理作業における基礎基本の習得	1・全	300	10			○	○		○	○	○		
10	○		総合調理実習	応用調理実習	・衛生概念 ・調理作業における基礎基本の習得	1・全	90	3			○	○		○				

11		○		高度調理実技演習	・衛生概念・調理作業における上級技術のマスター・現場で専門調理に対応できる知識・技術の習得	2・全	450	15			○	○		○	○	○
12		○		介護食論	・介護食士3級（介護食士概論・医学的基礎知識・高齢者の心理・栄養学・食品学・食品衛生学）等	1・全	30	1	○			○			○	
13		○		サービス論	・接客の基本・レストランサービス・客席案内・注文・テーブルサービス・宴会に係る知識・食品・食材の知識・メニューの知識・コーヒー・紅茶の知識・食器の知識・アルコール飲料の知識（ワイン・蒸留酒・醸造酒・カクテル等）等	12・全	90	3	○	△		○		○		
14		○		デザイン論	・色の名前・有彩色・19色相環・無彩色・明度の階段・配色（類似色・反対色・暖色・寒色・アクセント色・中性色）・テーブルカラー・コーディネート・トーン別分類表・デッサン・造形・彩色等	2・全	60	2	○			○			○	
15		○		外国語	・英語の基礎	12・全	30	1	○			○			○	
16		○		情報処理	・Windowsの基礎知識・Wordの基本・活用（基礎的な文書作成・様々なレイアウトの文書作成・レシビ・POPの作成）・Excelの基本（関数・グラフ・編集機能）等	2・全	60	2		○		○		○		
合計					16 科目			1710 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：	学則に定める授業科目の成績評価に基づいて、校長が人物評価を加味して総合的に認定する	1 学年の学期区分	2 期
履修方法：	学則に定める教科科目を規定授業時間数受講する	1 学期の授業期間	21 週

（留意事項）

- 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。
- 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。