

## 情報提供に関するガイドライン

| 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   | <p>&lt;学校の概要&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・校長名 遠山 颯</li> <li>・所在地 群馬県前橋市小屋原町1145-1<br/>TEL 027-266-7945<br/>FAX 027-266-8111<br/>ホームページ <a href="http://www.c-p.ac.jp/guncyo">http://www.c-p.ac.jp/guncyo</a><br/>ホームページに記載</li> <li>・連絡先等 学校案内に記載</li> <li>・学校の沿革・歴史</li> <li>・学校の特色(教育活動、カリキュラム、教職員等、施設・設備、学習環境等)</li> </ul> <p>&lt;目標及び計画&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の教育目標           <ul style="list-style-type: none"> <li>①食文化を担うという自覚と誇りを持たせ、これからの時代にふさわしい「調理師マインド」を育てる</li> <li>②各国料理等の基礎知識と基礎技術をしっかり身に付けさせ、将来現場において十分対応できるような調理師を養成する</li> <li>③調理師としての資質の向上と人格の形成に努め、感性を培い、時代に即応できる国際感覚を身に付けさせる。併せてこれからの飲食業界で活躍できるような調理師の育成に努める</li> </ul> </li> <li>・経営方針 調理師としての品格の養成を図り、衛生ならびに食品に関する知識を向上させ、調理技術の指導を行い、もって社会生活の向上を期することを目的とする</li> <li>・教育指導計画 即戦力となる優秀な人材の育成</li> <li>・諸活動に関する計画(学校安全計画、保健対策等)           <ul style="list-style-type: none"> <li>学校安全計画: 年1回避難訓練の実施</li> <li>学校が定める「学校安全総合点検集約票」に基づき每学期1回以上、通常使用する施設設備を点検する</li> <li>学校保健計画: 毎年4月に健康診断を実施</li> </ul> </li> </ul> |
| (2) 各学科等の教育        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学者選抜の方針・方法 書類選考及び面接による選考</li> <li>・定員数 240名</li> <li>・入学者数 56名</li> <li>・在学者数 118名(令和6年5月1日現在)</li> <li>・カリキュラム等 学則に記載</li> <li>・進級・卒業の要件等(成績評価基準、卒業・進級の認定基準) 学則に記載</li> <li>・学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す資格等           <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許(国家資格・卒業時申請) ・技術考査</li> <li>・日本ホテル・レストランサービス技能協会 レストランサービス技能検定3級</li> <li>・全国調理師養成施設協会認定 食育インストラクター ・全国調理職業訓練協会認定 介護食士(2級・3級)</li> <li>・調理師免許(国家資格) 卒業生全員 ・技術考査 72名</li> <li>・日本ホテル・レストランサービス技能協会 レストランサービス技能検定3級 4名(令和5年度)</li> <li>・全国調理師養成施設協会認定 食育インストラクター 55名(令和5年度)</li> <li>・全国調理職業訓練協会認定 介護食士3級 21名・2級 5名(令和5年度)</li> </ul> </li> <li>・資格取得、検定試験合格等の実績</li> <li>・卒業生数、卒業後の進路 卒業生数 75名 卒業後の進路: ホームページに記載</li> </ul>   |
| (3) 教職員            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・教職員数 専任教員 9名、兼任教員 16名</li> <li>・教職員の組織・専門性 学校要覧に記載</li> </ul>   |
| (4) キャリア教育・実践的職業教育 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・キャリア教育への取り組み状況 就職ガイダンス(企業説明会)の開催<br/>就職活動全般にわたっての指導やサポートを実施</li> <li>・実習・実技への取り組み状況 企業等が現場が求める調理師像を踏まえ、職業に必要な専門的知識を教授することに重点をおき、情報を積極的取り入れ指導に反映、また、現役料理長等による講習会の実施</li> <li>・就職支援への取り組み状況 就職担当と担任が連携し、進路希望調査の実施・就職斡旋を行う</li> <li>・学校行事への取り組み状況 年間行事予定表に基づき実施 学校要覧に記載</li> </ul>   |
| (5) 様々な教育活動・教育環境   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・課外活動(サークル活動、学生会活動)等の状況 技能五輪全国大会・調理師養成施設調理技術コンクール出場<br/>学生会による地域清掃活動<br/>学生会サークル活動(サッカー・剣道・サービス・カフェ 等)</li> </ul>  |
| (6) 学生の生活支援        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生支援への取り組み状況 担任制による生徒指導と生活相談 必要に応じて面談を実施</li> </ul>   |
| (7) 学生納付金・就学支援     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生納付金の取り扱い(金額・納付時期) 募集要項に記載</li> <li>・活用できる就学支援措置の内容 募集要項に記載</li> </ul>   |
| (8) 学校の財務          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書など ホームページに記載</li> </ul>  |
| (9) 学校評価           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自己評価・学校関係者評価の結果 ホームページに記載</li> <li>・評価結果を踏まえた改善方針</li> </ul>  |
| (10) 国際連携の状況       |   |
| (11) その他           |   |