

職業実践専門課程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	
中央農業グリーン専門学校		平成22年12月21日		長島 英治		〒371-0805 群馬県前橋市南町2-31-1 (電話) 027-220-1200	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地	
学校法人有坂中央学園		昭和40年12月24日		理事長 中島利郎		〒371-0844 群馬県前橋市古市町1-49-4 (電話) 027-256-7000	
目的	6次産業化をふまえた農と食の専門的知識や技術を習得し、職業に必要な実践的な能力を身につけ、食を通じた提案や生産者と消費者を結びつけられる人材を育成することを目的とする。						
分野	課程名		学科名		専門士		高度専門士
農業	農業専門課程		食農調理学科		平成25年文部科学大臣告示第2号		0
修業年限	昼夜	総授業時数	講義	演習	実習	実験	実技
2 年	昼間	1980	1005	120	840	0	0
生徒総定員		生徒実員		専任教員数	兼任教員数	総教員数	
40 人		18 人		6 人	5 人	11 人	
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 期末における筆記試験を実施すると共に授業出席率、受講態度及び課題提出物等を総合的に判断し、評価する。		
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月23日～8月31日 ■冬季:12月18日～1月10日 ■学年末:3月31日			卒業・進級条件	所定の修業年限以上在学し、課程を修了したもの		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 保護者との定期的な連絡 登校時の個別指導・状況確認			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動: 有		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 BMCフーズ(株) (株)ドンレミー 国府野菜本舗 (株)ハイデイ日高 (株)積善館 JA ほか ■就職率※1 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合※2 : 100 % ■その他 (平成27年度までの卒業者に関する平成28年5月1日時点の情報)			主な資格・検定等	調理師 食の検定・食農級 フードコーディネーター 食品衛生責任者等		
中途退学 の現状	■中途退学者 0 名 平成27年4月1日 在学者 11 名 (平成27年4月1日 入学者を含む) 平成28年3月31日 在学者 11 名 (平成28年3月31日 卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ■中退防止のための取組 個別学生面談の実施						
ホームページ	URL: www.chuo.ac.jp						

※1「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」の定義による。

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものとする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいう。

③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

(「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

本学科は職業実践の推進を図ることを目的に、中央農業グリーン専門学校健康食農学科と企業等が有する知識・技術・技能を統合し、産学の連携を推進する事により、人材の専門性を向上させ、地域の産業振興や社会貢献を図り、実務実践能力の育成に資することを目的とする。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
田村 新衛	NPO法人群馬の食文化研究会
田中 伸治	有限会社ファームクラブ
長島 英治	中央農業グリーン専門学校
住谷 公久	中央農業グリーン専門学校
牛久 和弘	中央農業グリーン専門学校
岡庭 千代乃	中央農業グリーン専門学校

(開催日時)

第1回 平成28年8月 3日 18:00～19:00

第2回 平成29年2月22日 18:00～19:00 開催予定

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

飲食店の新商品開発過程・経営内容の実際を学習する。
消費ニーズに応えるための戦略手法を身につける。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
食農実習	食農基礎実習の延長になり、今まで学んだことを活かして伝統食から流行の料理までを学びます。また繰り返し練習することで確実に技術を身につけます。	・有限会社 HAPPY ISLAND

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

実務に関する知識・技術・技能の向上と指導力の向上を目指した研修を実施する。また、階層別研修やOJTによる組織的な人材育成の取組を支援するとともに、教員の学ぶ意欲や向上心を喚起する魅力ある研修を実施し、職員の自己啓発意欲を高める。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
須藤 泰人	農業生産法人 ロマンチックデーリファーム
竹内 佳晴	NPO法人群馬の食文化研究会
栗原 諒雅	中央農業グリーン専門学校 卒業生
角田 丈典	中央農業グリーン専門学校 保護者

(学校関係者評価結果の公表方法)

[URL:www.chuo.ac.jp](http://www.chuo.ac.jp)

5. 情報提供

(情報提供の方法)

[URL:www.chuo.ac.jp](http://www.chuo.ac.jp)

授業科目等の概要

(農業専門課程食農調理学科) 平成28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		
○			公衆衛生Ⅰ	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、近年の公衆衛生の課題とされている、病原微生物による感染症対策や欧米化した食生活による生活習慣病予防、地球温暖化等による環境問題を中心に、人々の健康に関わる幅広い内容を学習する。さらに調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や慣例する対策及び活動について調理師として果たすべき役割を理解する。	1・通	45	3	○			○			○		
○			食品学	食品の特性や性質として主なものは、植物性食品・動物性食品等、その他の食品類、食品の加工と貯蔵とし、加工の目的・方法を理解する。さらに、食品の生産と流通についても学ぶ。	1・通	60	4	○			○				○	
○			栄養学	人が生命維持するため、栄養素の働きや食品中の栄養素と健康の関わりについてを学ぶ。さらに食欲や食品から摂取した栄養素が消化・吸収される仕組みを理解する。そして、エネルギー代謝と食事摂取基準について学ぶ。	1・通	90	6	○			○		○			
○			食品衛生学Ⅰ	近年、食について様々な問題が起きている中、調理師として食品の安全基準、食品と微生物・化学物質、器具・容器包装の衛生について学ぶ。さらに飲食による健康危害と食品安全対策について学習し、安全・安心な食を提供できる知識を身につける。	1・通	90	6	○			○				○	
○			食品衛生実習	食品衛生学で基本的な知識を学習し、さらに実習を行うことにより、調理現場において衛生管理の重要項目を理解させる。	1・通	30	2			○	○				○	
合計				5科目	315単位時間(21単位)											

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
成績評価は、受講態度及び演習課題、出席率、定期考査を総合的に判断する。 尚、卒業基準は、①年間換算欠席日数が20日以下の者。 ②卒業基準の検定試験に合格した者。 ③ 全科目評定合格者	1学年の学期区分	前・後期
	1学期の授業期間	18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。

授業科目等の概要

(農業専門課程食農調理学科) 平成28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		
○			調理理論 I	調理を行うことにより、食品の持つ栄養素を体に摂取しやすくし、機能性を高めるだけでなく、食材のもつ美味しさを引き出す意義・目的を理解する。また、世界各国の基本的な調理方法の種類・特徴と操作方法を理論的に学び、調理実習等で実際に応用できる知識を習得し、栄養面、安全面、嗜好面等から、科学的に理解する。さらに調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備、熱源の特徴等に関する知識を学びそれらを上手に選択し使いこなせるようにする。	1・通	90	6	○			○		○			
○			調理実習	調理実習では、包丁の扱い方と研ぎ方を身に付け、日本料理としての野菜の切り方、魚のおろし方等日本料理に必要な包丁技術を習得する。また、基本的な加熱調理、火の取り扱いと、だし汁の取り方等基本的な調理技術を身に付けられるよう学習する。中国料理でも、基本的な調理技術を学び、代表的な冷菜・熱菜・甜菜・点心等の調理方法・食材の取り扱い等を習得する。西洋料理についても、基本的調理技術を習得するとともに、食材の取り扱いや食材の知識等を学び、お客様を意識した味付け・盛り付け等も習得する。	1・通	270	9			○	○			○		
○			校外実習	校内で学んだ知識・技術を基本にホテル、飲食店、事業所、福祉施設等の調理現場で体験実習を行う。栄養・衛生・調理等の知識技術高め、就職に役立つよう、実践力・即戦力を習得する。	1・後	30	1			○		○	○			○
○			総合調理実習	調理実習で身に付けた知識・技術を踏まえ、調理現場で必要とされる調理技術・衛生管理を習得する。また、幅広い調理技術・知識を学ぶとともに各機器に合わせた調理法や味付け等を習得する。さらに、お客様の対応としての基本を身に付ける。	1・後	90	3			○	○			○		
合計				4科目	480単位時間(19単位)											

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
成績評価は、受講態度及び演習課題、出席率、定期考査を総合的に判断する。	1 学年の学期区分	前・後期
尚、卒業基準は、 ①年間換算欠席日数が20日以下の者。 ②卒業基準の検定試験に合格した者。 ③全科目評定合格者	1 学期の授業期間	18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。

授業科目等の概要

(農業専門課程食農調理学科) 平成28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	
○			食農概論Ⅰ	食に関して歴史、環境、農業、食品、加工、調理、栄養等を含む食文化や食生活全般の知識を総合的に学ぶ。	1・通	30	2	○			○		○		
○			食農概論Ⅱ	食農概論Ⅰを基礎とし、食に関わる歴史・環境・農業・食品・加工・調理・栄養等を含む食文化や食生活全般の知識を学ぶ。	2・通	30	2	○			○		○		
○			食品加工論	食品保存の原理を理解し、食品の保存性を高めるために用いられる様々な食品加工技術について理解する。	2・通	60	4	○			○		○		
○			農業実習	各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識・技術を理解、習得する。	2・通	180	6			○		○		○	○
○			食農実習	調理実習の学習を基礎とし、学生達が育てた旬の食材を使用し、企業連携を行い食に関わる知識・技術を習得する。	2・通	180	6			○	○		○		○
○			飲食教養Ⅰ	飲食を生活の視点で考え、正確で幅広い知識を学ぶ。飲食業界で必要なビジネス実務やマナー実践、コミュニケーション能力やレシピ・メニューの理解に必要な能力等を習得する。	1・前	60	4	○			○		○		
○			飲食教養	飲食を生活の視点で考え、正確で幅広い知識を学ぶ。飲食業界で必要なビジネス実務やマナー実践、コミュニケーション能力やレシピ・メニューの理解に必要な能力等を習得する。	2・通	90	6	○			○		○		
○			6次産業	6次産業化の理論的背景や意義、マーケティング、ブランド戦略等の知識を学び、商品開発・企画等の知識や技術を習得する。	2・通	75	6	○			○		○		
合計				8科目	705単位時間(36単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
成績評価は、受講態度及び演習課題、出席率、定期考査を総合的に判断する。 尚、卒業基準は、①年間換算欠席日数が20日以下の者。 ②卒業基準の検定試験に合格した者。 ③全科目評定合格者	1 学年の学期区分	前・後期
	1 学期の授業期間	18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。

授業科目等の概要

(農業専門課程食農調理学科) 平成28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	
○			販売・経営管理Ⅰ	販売員の基本業務、法令知識、人間関係等を学び、販売に伴う事務・経理計数管理等の基本的知識について学習する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			販売・経営管理Ⅱ	販売員の基本業務、法令知識、人間関係等を学び、販売に伴う事務・経理計数管理等の基本的知識について学習する。	2・通	90	6	○			○		○		
○			パソコン実習	パソコン操作の基本を理解し、パッケージデザイン等の技能・技術を習得する。	2・通	60	2			○	○		○		
○			飲食会計	飲食に関わる基礎的な事柄、勘定・仕訳等一巡の簿記の流れを学ぶ。	1・通	90	6	○			○		○		
○			飲食会計	飲食に関わる基礎的な事柄、勘定・仕訳等一巡の簿記の流れを学ぶ。	2・前	90	6	○			○		○		
○			POP・色彩	販売促進の基礎とPOP広告作成に関わる基礎知識を習得する。	1・後	30	1		○		○			○	
○			専門調理実習	各料理分野の調理操作の専門的知識・技術を習得する。	2・通	90	3		○		○		○		
			食育論	食に関わる幅広い知識を養い、食生活を向上させるため、食育推進の実践につながる知識・技術を学習する。											
			フードコーディネーター論	飲食業界で働くための基礎的な知識に加え、食空間デザイン、メニュープランニング、飲食店経営、食のイベント企画等の知識や技術を習得する。											
合計				9科目	480単位時間(26単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
成績評価は、受講態度及び演習課題、出席率、定期考查を総合的に判断する。 尚、卒業基準は、 ①年間換算欠席日数が20日以下の者。 ②卒業基準の検定試験に合格した者。 ③ 全科目評定合格者	1学年の学期区分	前・後期
	1学期の授業期間	18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。