

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

| | |
|------|-----------|
| 学校名 | 三重調理専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 大川学園 |

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

| 課程名 | 学科名 | 夜間・通信制の場合 | 実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数 | 省令で定める基準単位数又は授業時数 | 配置困難 |
|--------|--------|-----------|-----------------------------|-------------------|------|
| 衛生専門課程 | 調理経営学科 | 夜・通信 | 210 単位時間 | 160 単位時間 | |
| | 調理師科 | 夜・通信 | 90 単位時間 | 80 単位時間 | |
| | | 夜・通信 | | | |
| | | 夜・通信 | | | |
| (備考) | | | | | |

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

| |
|----------------------|
| ファイルにして保管。要望により閲覧可能。 |
|----------------------|

3. 要件を満たすことが困難である学科

| |
|-----------|
| 学科名 |
| (困難である理由) |

様式第2号の2-②【(2)-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置】

※ 様式第2号の2-①に掲げる法人以外の設置者（公益財団法人、公益社団法人、医療法人、社会福祉法人、独立行政法人、個人等）は、この様式を用いること。

| | |
|------|--|
| 学校名 | |
| 設置者名 | |

1. 大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織

| | |
|----|--|
| 名称 | |
| 役割 | |

2. 外部人材である構成員の一覧表

| 前職又は現職 | 任期 | 備考（学校と関連する経歴等） |
|--------|----|----------------|
| | | |
| | | |
| (備考) | | |

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

| | |
|------|-----------|
| 学校名 | 三重調理専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 大川学園 |

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

| | |
|--|----------------------|
| 1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。 | |
| (授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 各講師、教員と教育方針の確認及び授業評価等を行い、担当教員(講師)が授業の内容、授業時間、到達目標など記載の授業計画(シラバス)を3月までに作成し、学生には4月に公表している。 | |
| 授業計画書の公表方法 | ファイルにして保管。要望により閲覧可能。 |
| 2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。 | |
| (授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要) 両科共に前期・後期の学科試験、実技試験を実施し、60点以上(100点満点)を合格とし、修了認定とする。不合格の場合、再試験実施し、合格後修了認定とする。また単位認定に必要な出席日数が不足の場合は補習を実施する。 年度末に卒業審査を協議する会議を行い、履修を認定する。 | |

| | |
|--|----------------------|
| <p>3. 成績評価において、G P A等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p> <p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>履修した全科目の成績を点数化し、学生の全履修科目の平均点を求める。 その結果から各学年で下記の指標の数値における成績分布状況と下位 1/4 に該当する人数と指標の数値を把握する。</p> <p>成績分布を示す指標の数値 ~49 点 50~59 点 60~69 点 70~79 点 80~89 点 90~100 点</p> | |
| 客観的な指標の 算出方法の公表方法 | ファイルにして保管。要望により閲覧可能。 |
| <p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p> <p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>入学時に卒業認定条件を配布している。 卒業を認めるにあたっては、下記要件を満たしていること。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 規定の卒業認定単位が履修されていること。 卒業認定単位が不足の場合は、補習又は卒業延期の対象となる。 (2) 成績（本試験・再試験の合格者） (3) 提出物状況（ノート提出、レポート提出など） <p>年度末に卒業審査会議を行い、上記条件を満たしている学生の卒業を認定する。</p> | |
| 卒業の認定に関する 方針の公表方法 | ファイルにして保管。要望により閲覧可能。 |

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

| | |
|------|-----------|
| 学校名 | 三重調理専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 大川学園 |

1. 財務諸表等

| 財務諸表等 | 公表方法 |
|--------------|------------------------|
| 貸借対照表 | 事務所にファイルにて保管。要望により閲覧可能 |
| 収支計算書又は損益計算書 | 事務所にファイルにて保管。要望により閲覧可能 |
| 財産目録 | 事務所にファイルにて保管。要望により閲覧可能 |
| 事業報告書 | 事務所にファイルにて保管。要望により閲覧可能 |
| 監事による監査報告（書） | 事務所にファイルにて保管。要望により閲覧可能 |

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

| 分野 | | 課程名 | 学科名 | 専門士 | 高度専門士 | | |
|----------|----|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|------------------|
| 衛生 | | 衛生専門課程 | 調理経営学科 | ○ | — | | |
| 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 | 開設している授業の種類 | | | | |
| | | | 講義 | 演習 | 実習 | 実験 | 実技 |
| 2年 | 昼 | 1,770 単位時間/単位 | 660単 位時間/ 単位 | 330単 位時間/ 単位 | 750単 位時間/ 単位 | 30単位 時間/ 単位 | 0単位時 間/ 単位 |
| | | | 1,770 単位時間/単位 | | | | |
| 生徒総定員数 | | 生徒実員 | うち留学生数 | 専任教員数 | 兼任教員数 | 総教員数 | |
| 60人 | | 37人 | 0人 | 5人 | 14人 | 19人 | |

| |
|---|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） |
| （概要） 講師、教員の会議をもち、教育方針の確認及び授業評価等を行い、担当教員（講師）が授業の内容、授業時間、到達目標など記載の授業計画（シラバス）を3月までに作成する。学生には4月に公表している。 |
| 成績評価の基準・方法 |
| （概要）前期・後期の学科試験、実技試験を実施し、60点以上（100点満点）を合格とし、修了認定とする。不合格の場合、再試験実施し、合格後修了認定とする。また単位認定に必要な出席日数が不足の場合は補習を実施する。年度末に卒業審査を協議する会議を行い、履修を認定する。 |
| 卒業・進級の認定基準 |
| （概要）卒業・進級を認めるにあたっては、下記要件を満たしていること。 (1) 規定の卒業認定単位が履修されていること。 卒業認定単位が不足の場合は、補習又は卒業延期の対象となる (2) 成績（学科・実技試験の合格者）60点以上（100点満点） (3) 提出物状況（ノート提出、レポート提出など） 年度末に卒業審査会議を行い、上記条件を満たしている学生の卒業を認定する。各科目の取得単位、出欠状況、前期・後期試験の結果を基に卒業進級認定会議をもち、卒業進級の認定を行う。 |
| 学修支援等 |

| |
|---|
| <p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基礎技術向上を目的とした指導実習の開催 ・履歴書の書き方・面接指導等の就職支援 ・資格取得のための勉強方法、実技指導 |
|---|

| | | | |
|--|------------|-------------------|------------|
| 卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載） | | | |
| 卒業生数 | 進学者数 | 就職者数 (自営業を含む。) | その他 |
| 16人 (100%) | 0人 (0%) | 16人 (100%) | 0人 (0%) |
| (主な就職、業界等) 三重県内外のホテル・飲食店、給食施設 | | | |
| (就職指導内容) 学内で企業ガイダンスを実施するなど就職情報収集を促し、企業訪問・就職試験へつなげ、希望の企業・飲食店の就職を実現する。 | | | |
| (主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許証 製菓衛生師*1年次に受験資格取得。2年次に国家試験受験 レストランサービス技能士3級*2年次に国家検定受験 ふぐ処理者免許、食育インストラクター | | | |
| (備考) (任意記載事項) | | | |

| | | |
|---|----------------|------|
| 中途退学の現状 | | |
| 年度当初在学者数 | 年度の途中における退学者の数 | 中退率 |
| 34人 | 2人 | 5.9% |
| (中途退学の主な理由) 体調不良の欠席による単位不足 | | |
| (中退防止・中退者支援のための取組) 保護者同席の面談を持ち原因がはっきりしない体調不良であったので。医療機関への相談場所を増やすなどの提案をしました。 | | |

| | | | | | | | |
|------|--------|-----------------------|-----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| 分野 | 課程名 | 学科名 | 専門士 | 高度専門士 | | | |
| 衛生 | 衛生専門課程 | 調理師科 | — | — | | | |
| 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 | 開設している授業の種類 | | | | |
| | | | 講義 | 演習 | 実習 | 実験 | 実技 |
| 1年 | 昼 | 960 単位時間/単位 | 540 単位 時間/単位 | 0 単位時 間/単位 | 390 単位 時間/単位 | 30 単位 時間/単位 | 0 単位時 間/単位 |
| | | | 960 単位時間/単位 | | | | |

| | | | | | |
|--------|------|--------|-------|-------|------|
| 生徒総定員数 | 生徒実員 | うち留学生数 | 専任教員数 | 兼任教員数 | 総教員数 |
| 30人 | 18人 | 0人 | 5人 | 14人 | 19人 |

| |
|--|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） |
| （概要） 講師、教員の会議をもち、教育方針の確認及び授業評価等を行い、担当教員（講師）が授業の内容、授業時間、到達目標など記載の授業計画（シラバス）を3月までに作成する。学生には4月に公表している。 |
| 成績評価の基準・方法 |
| （概要） 前期・後期の学科試験、実技試験を実施し、60点以上（100点満点）を合格とし、修了認定とする。不合格の場合、再試験実施し、合格後修了認定とする。また単位認定に必要な出席日数が不足の場合は補習を実施する。年度末に卒業審査を協議する会議を行い、履修を認定する。 |
| 卒業・進級の認定基準 |
| （概要） 卒業・進級を認めるにあたっては、下記要件を満たしていること。 （1） 規定の卒業認定単位が履修されていること。 卒業認定単位が不足の場合は、補習又は卒業延期の対象となる （3） 成績（学科・実技試験の合格者）60点以上（100点満点） （3） 提出物状況（ノート提出、レポート提出など） 年度末に卒業審査会議を行い、上記条件を満たしている学生の卒業を認定する。各科目の取得単位、出欠状況、前期・後期試験の結果を基に卒業進級認定会議をもち、卒業進級の認定を行う。 |
| 学修支援等 |
| （概要） ・ 基礎技術向上を目的とした指導実習の開催 ・ 履歴書の書き方・面接指導等の就職支援 ・ 資格取得のための勉強方法、実技指導 |

| | | | |
|---|------------|-------------------|---------------|
| 卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載） | | | |
| 卒業生数 | 進学者数 | 就職者数 （自営業を含む。） | その他 |
| 18人 (100%) | 0人 (0%) | 16人 (88.9%) | 2人 (11.1%) |
| （主な就職、業界等）三重県内外のホテル・飲食店、給食施設 | | | |
| （就職指導内容） 学内で企業ガイダンスを実施するなど就職情報収集を促し、企業訪問・就職試験へとなげ、希望の企業・飲食店の就職を実現する。 | | | |
| （主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許証 ふぐ処理者免許 | | | |
| （備考）（任意記載事項） | | | |

| 中途退学の現状 | | |
|---|----------------|-----|
| 年度当初在学者数 | 年度の途中における退学者の数 | 中退率 |
| 18 人 | 0 人 | 0% |
| (中途退学の主な理由) | | |
| (中退防止・中退者支援のための取組) 欠席報告は欠席ごとに保護者に連絡を行い、欠席が続く場合保護者同席の話し合いの場を設け、欠席の原因を探り、退学につながらないようにする。 | | |

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

| 学科名 | 入学金 | 授業料 (年間) | その他 | 備考 (任意記載事項) |
|---------------|-----------|-------------|-----|-------------|
| 調理 経営学科 | 200,000 円 | 1,300,000 円 | 円 | |
| 調理 師科 | 200,000 円 | 1,140,000 円 | 円 | |
| | 円 | 円 | 円 | |
| | 円 | 円 | 円 | |
| 修学支援 (任意記載事項) | | | | |
| | | | | |

b) 学校評価

| | | |
|---|---------------|----|
| 自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) ファイルを作成し、保管。要望により閲覧可能。 | | |
| 学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 年度中に学校関係者評価委員会を開催し、以下の項目について学校が行った自己点検評価について学校関係者評価委員が適切であるか評価し、意見をいただく。 自己評価項目 ① 教育理念・目標 ② 学校運営 ③ 教育活動 ④ 学習成果 ⑤ 学習支援 ⑥ 教育環境 ⑦ 学生の受け入れ募集 ⑧ 財務 ⑨ 法令遵守 ⑩ 社会貢献・地域貢献 学校関係者評価委員による評価結果や改善等の意見を活用し、学校長を責任者とする会議を開き、改善方策を定めると共に目標・計画を作成する。作成した目標・計画は教育活動・学校運営等の課題とする。教員、講師出席の会議を持ち、課題を共有し、関係業界の求める人材育成のために学校運営と教育活動の組織的な改善を図る。 ・評価委員の構成 定数2名 選出区分： ・調理業界団体役員 ・企業 (卒業生) | | |
| 学校関係者評価の委員 | | |
| 所属 | 任期 | 種別 |
| 業界団体 | 令和6年4月～令和7年3月 | 顧問 |

| | | |
|--|---------------|-----|
| ホテル（日本料理）・卒業生 | 令和6年4月～令和7年3月 | 料理長 |
| | | |
| 学校関係者評価結果の公表方法 | | |
| （ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法） ファイルを作成し、保管。要望により閲覧可能 | | |
| 第三者による学校評価（任意記載事項） | | |
| | | |

c) 当該学校に係る情報

| |
|--|
| （ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法） https://www.ohkawa-gakuen.ac.jp/tyouri |
|--|