

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	酒田調理師専門学校
設置者名	学校法人 天真林昌学園

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	調理科	夜・通信	(合計 1,020 時間) 食生活と健康、食品と栄養の特性、食品の安全と衛生、調理理論と食文化概論、調理実習、総合調理実習、製菓	80 時間	
	高度調理技術科	夜・通信	(合計 1,905 時間) 食生活と健康、食品と栄養の特性、食品の安全と衛生、調理理論と食文化概論、調理実習、総合調理実習、高度調理実習、食材論、調理師ライフ、福祉、ビジネス実務、外国語、ビバレッジ論	160 時間	
(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

1. 学校要覧に記載 2. 学生に配布 3. 事務室並びに職員室で閲覧可能

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2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	酒田調理師専門学校
設置者名	学校法人 天真林昌学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学校法人事務局にて閲覧者の制限を設けずに公表している。

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	元酒田市教育委員会教育長	平成30年4月1日～ 令和4年3月31日	組織運営体制への チェック機能
非常勤	医療法人 理事長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	組織運営体制への チェック機能
非常勤	協同組合 代表理事	平成30年4月1日～ 令和4年3月31日	組織運営体制への チェック機能
(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	酒田調理師専門学校
設置者名	学校法人天真林昌学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>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。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>授業計画書は、調理科・高度調理技術科(1年・2年)それぞれの実施科目を常勤・非常勤問わず、全担当教員が授業内容を明記した「授業計画書(シラバス)」を作成している。「授業計画書(シラバス)」とともに、成績評価の方法・基準等を示した「学生の手引き」を4月に配付している。</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>1. 記載されている「学生の手引き」を学生に配付(4月) 2. 事務室並びに職員室で閲覧が可能</p>
<p>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。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>各科の科目(実習含む)の試験は、前期期末試験を9月上旬・後期期末試験を1月下旬に実施し、この定期試験と日常の学習成績をもって100点を満点とする評点(定期試験80点、日常点20点 ※総合調理実習は定期試験50点、日常点50点)で表示し、60点に満たない者は再試験を実施する。それでも60点に満たない者は、教科担任が指示する補充を受けることで全科目の単位修得を促している。日常の学習成績は学習意欲・態度・ノート整理・出席・実習時の服装態度等を評価する。</p> <p>学年成績は各学期の成績の得点の平均をもってする。評価はA⁺、A、B、C、Fで表し、Fは不合格とする。A⁺は95点以上、Aは80~94点、Bは66~79点、Cは60~65点とする。また、その科目の出席すべき時間数(規定時数)以上の出席を満たしていることを単位認定の要件としている(調理師法施行第6条)。不足時間は補充指導を行っている。</p>	

<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>成績評価においては、各科の科目（実習含む）の試験（前期期末試験を9月上旬・後期期末試験を1月下旬）を実施し、この定期試験と日常の学習成績をもって100点を満点とする評点（定期試験80点、日常点20点 ※総合調理実習は定期試験50点、日常点50点）で表示する。60点に満たない者は再試験を実施する。それでも60点に満たない者は、教科担任が指示する補習を受けることで全科目の単位修得を促している。日常の学習成績は学習意欲・態度・ノート整理・出席・実習時の服装態度等を評価する。</p> <p>学年成績は各学期の成績の得点の平均をもってする。評価はA⁺、A、B、C、Fで表し、Fは不合格とする。A⁺は95点以上、Aは80～94点、Bは66～79点、Cは60～65点とする。また、その科目の出席すべき時間数（規定時数）以上の出席を満たしていることを単位認定の要件としている（調理師法施行第6条）。不足時間は補充指導を行っている。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>1. 記載されている「学生の手引き」を学生に配付（4月） 2. 事務室並びに職員室で閲覧が可能</p>
<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>すべての科目で、定期試験と日常の学習成績の合計が60点以上、かつすべての科目の出席すべき時間数（規定時数）以上の出席を満たしていること。専任教員による成績会議を経て、校長が卒業を認定する。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>1. 記載されている「学生の手引き」を学生に配付（4月） 2. 事務室並びに職員室で閲覧が可能</p>

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	酒田調理師専門学校
設置者名	学校法人天真林昌学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	学校法人事務局にて閲覧者の制限を設けずに公表している。
収支計算書又は損益計算書	学校法人事務局にて閲覧者の制限を設けずに公表している。
財産目録	学校法人事務局にて閲覧者の制限を設けずに公表している。
事業報告書	学校法人事務局にて閲覧者の制限を設けずに公表している。
監事による監査報告（書）	学校法人事務局にて閲覧者の制限を設けずに公表している。

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		
衛生関係		衛生専門課程	調理科				
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	総授業数 1,020 時間 単位時間/単位	580 時間 単位時間 /単位	単位時間 /単位	440 時間 単位時間 /単位	単位時間 /単位	
			総授業数 1,020 時間単位時間/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	
40人		14人	0人	4人	7人	11人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）「食生活と健康」の90時間、「食品と衛生の特性」の150時間、「食品の安全と衛生」の120時間、「調理理論と食文化概論」の180時間、「製菓（講義）」の20時間は教室での座学による授業を実施。「調理実習」の300時間、「総合調理実習」の120時間、「製菓」の10時間は調理室での実習を実施している。
成績評価の基準・方法
（概要）前期期末試験を9月上旬・後期期末試験を1月下旬に実施し、この定期試験と日常の学習成績をもって100点を満点とする評点で表示する。評価はA ⁺ 、A、B、C、Fで表し、Fは不合格とする。A ⁺ は95点以上、Aは80～94点、Bは66～79点、Cは60～65点とし、校長を含めた専任教職員による成績会議を行い、校長が成績評価の認定をする。
卒業・進級の認定基準
（概要）すべての科目で、定期試験と日常の学習成績の合計が60点以上、かつすべての科目の出席すべき時間数（規定時数）以上の出席を満たしていること。専任教員による成績会議を経て、校長が卒業を認定する。
学修支援等
（概要）試験及び出席時数が規定に満たない場合、保護者を含めた面談を行い、再試験や時間補充を行った上で単位認定されることがあるのでそうした機会を設けている。

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
15人 (100%)	4人 (26.7%)	8人 (53.3%)	3人 (20.0%)
（主な就職、業界等） 飲食関係（病院、介護施設、ホテル、飲食店等）			
（就職指導内容） クラス担任を中心に面談等を通して進路希望を精査し、履歴書指導等を随時行っている。 また、「キャリアカウンセラー事業」等で外部の専門家によるセミナーやワークショップ、個別カウンセリングを行い、進路活動の一助となるように指導している。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許100%、食育インストラクター（認定試験の合格者） 専門調理師学科試験免除（技術考査に合格した者） 調理技能士学科試験免除（技術考査に合格した者）			
（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
15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） 遅刻や欠席が続かないよう、担任とコミュニケーションを図り、保護者とも連携しながら、管理職も含めた面談等を適宜行う。 悩みや相談には全職員が対応できるよう、職員間での情報交換を密に行い、対応にあたるようにしている。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生関係	衛生専門課程	高度調理技術科	○				
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	総授業数 1,905 時間 単位時間/単位	905 時間 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1,000 時 間単位時 間/単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			総授業数 1,905 時間単位時間 /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		
80人	19人	0人	5人	11人	16人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）「食生活と健康」の90時間、「食品と衛生の特性」の150時間、「食品の安全と衛生」の120時間、「調理理論と食文化概論」の180時間、「製菓（講義）」の20時間は教室での座学による授業を実施。「調理実習」の300時間、「総合調理実習」の120時間、「製菓」の10時間は調理室での実習授業を実施している。</p> <p>さらに、2年次では「食材論」の60時間、「ビバレッジ論」の15時間、「調理師ライフ」の60時間、「福祉」の30時間、「ビジネス実務」の60時間、「外国語（フランス語・英会話）」の120時間を教室での座学による授業を実施。「総合調理実習」の120時間、「高度調理実習」の420時間を調理室で実習授業を実施している。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）前期期末試験を9月上旬・後期期末試験を1月下旬に実施し、この定期試験と日常の学習成績をもって100点を満点とする評点で表示する。評価はA⁺、A、B、C、Fで表し、Fは不合格とする。A⁺は95点以上、Aは80～94点、Bは66～79点、Cは60～65点とし、校長を含めた専任教職員による成績会議を行い、校長が成績評価の認定をする。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）すべての科目で、定期試験と日常の学習成績の合計が60点以上、かつすべての科目の出席すべき時間数（規定時数）以上の出席を満たしていること。専任教員による成績会議を経て、校長が卒業・進級を認定する。</p>
学修支援等
<p>（概要）試験及び出席時数が規定に満たない場合、保護者を含めた面談を行い、再試験や時間補充を行った上で単位認定されることがあるのでそうした機会を設けている。</p>

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
5人 (100%)	人 (%)	5人 (100%)	人 (%)
<p>（主な就職、業界等） 飲食関係（宿泊施設、飲食店等）</p>			
<p>（就職指導内容） クラス担任を中心に面談等を通して進路希望を精査し、履歴書指導等を随時行っている。また、「キャリアカウンセラー事業」等で外部の専門家によるセミナーやワークショップ、個別カウンセリングを行い、進路活動の一助となるように指導している。</p>			
<p>（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許100%、調理師養成施設助手資格、食育インストラクター（認定試験の合格者）、食品技術管理専門士登録、製菓衛生師受験資格（提携校の通信課程を卒業した者）、専門調理師学科試験免除（技術考査に合格した者）、調理技能士学科試験免除（技術考査に合格した者）、サービス接遇検定3級（検定試験に合格した者）</p>			
<p>（備考）（任意記載事項）</p>			

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
14人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>遅刻や欠席が続かないよう、担任とコミュニケーションを図り、保護者とも連携しながら、管理職も含めた面談等を適宜行う。</p> <p>悩みや相談には全職員が対応できるよう、職員間での情報交換を密に行い、対応にあたるようにしている。</p>		

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)
調理科	200,000 円	600,000 円	440,000 円	施設設備費、実験実習費等
高度調理 技術科	200,000 円	600,000 円	440,000 円	施設設備費、実験実習費等
	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) 刊行物の名称: 「学校評価 2020」 入手方法 1. 学校関係者評価委員会 (2月及び3月) 2. 職員室並びに事務室にて閲覧可能		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校運営等の状況に係る自己評価等を下記の外部評価委員の方々から評価していただく。これには校長・副校長・教頭も加わり、頂戴した意見を次年度の学校運営に反映していく。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
水産協同組合理事	R3. 4. 1~R4. 3. 31	企業等役員
商業協同組合代表理事	R3. 4. 1~R4. 3. 31	企業等役員
店舗オーナーシェフ	R3. 4. 1~R4. 3. 31	業界関係者
同窓会会長	R3. 4. 1~R4. 3. 31	同窓会代表
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) 刊行物の名称: 「学校評価 2020」 入手方法 1. 学校関係者評価委員会 (2月及び3月) 2. 職員室並びに事務室にて閲覧可能		
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) ホームページアドレス: https://www.sakacho.click
--