

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	田北調理師専門学校
設置者名	学校法人ザイナスアカデミー

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	調理師科1年制	夜・通信	960時間 32単位	80時間 3単位	
	調理師科2年制	夜・通信	1,350時間 45単位	160時間 6単位	

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

HPに掲載 http://takita.ac.jp/guide/#disclosure [教職員]
--

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	田北調理師専門学校
設置者名	学校法人ザイナスアカデミー

1. 理事（役員）名簿の公表方法

希望者には書面をもって配布する

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	会社役員	2017.3.27 ~ 2021.3.26	運営的助言
非常勤	会社役員	2017.3.27 ~ 2021.3.26	運営的助言
非常勤	元県職員	2017.3.27 ~ 2021.3.26	教育的助言
非常勤	会社役員	2017.3.27 ~ 2021.3.26	運営的助言
(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	田北調理師専門学校
設置者名	学校法人ザイナスアカデミー

○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)	
<p>本校では、理事長、学校長を中心に授業計画(シラバス)の作成に向けた取り組みを行っています。教育の質向上への取り組みの一環として理事長、学校長による授業計画のチェックを実施、その結果を踏まえ新年度授業計画を担当教員と再検討しながら方針を固めていきます。</p> <p>今年度の授業計画(理事長・学校長)→教科担当決定→シラバス作成依頼→シラバス(原稿)提出→新年度授業計画(理事長・学校長・担当教員)→完成公表</p> <p>作成時期 12月～3月中旬 公表時期 4月～</p>	
授業計画書の公表方法	希望者には書面をもって配布する。
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)	
<p>(1)各学年ごとに修了すべき各教科科目について、1学期・2学期・3学期の定期学力試験を行う。ただし実習については、実習の内容をもって評価する。</p> <p>(2)別表1に掲げる各科目の出席時間数が学則に定める時間数の80%に満たない者については、当該科目の定期学力試験を受験できない。したがって当該科目履修の認定はされない。</p> <p>(3)単位修得は、出席状況、課題レポート、講義ノート、授業態度等を資料として試験により評価し、認定する。</p> <p>(4)試験の成績は点数で表し、各科目とも100点満点としそれぞれ60点以上をもって合格とする。</p> <p>(5)成績評価は次の4段階で評価する。 A(優) 100点～85点 B(良) 84点～70点 C(可) 69点～60点 D(不可) 59点～0点(不合格で単位は認められない)</p> <p>(6)前項のいずれかを欠く場合は単位評定会議で審議し、その措置を学校長が決定する。</p>	
3. 成績評価において、GPA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。	

(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)

到達目標に対しての学修成果をどのように判断するのか、評価項目と評価比率を設定。評価の基準(どのように学習成果として評価するのか)については、補足欄を使用し、客観的かつできるだけ具体的に成績表等に記入し記録する。

本校の成績評価は各教科毎に、定期試験の点数を主とした点数(100点満点)に、平常テスト・学習態度・出席状況等を加味して評価するものとする。

GPAは、学生が履修した全科目の成績の平均を数値で表したもので、年度ごとに各学期の平均値を算出します。

GPAの算出基礎になる科目は「すべての科目」(ただし、インターンシップを除く)を対象とします。

授業内外における主体的な取り組み等を「学習に取り組む姿勢・意欲」として成績評価に含める場合は、補足欄を使用し「成績評価の際に着目する点」および「どのように評価するのか」等について具体的に成績表等に記入し記録しておく。

試験の実施にあたっては、試験が個々の生徒の到達度の評価でもあることを鑑み、できれば定期試験だけで評定するのではなく、生徒の中間時点での到達度も把握しながら授業を展開するよう配慮する。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

HPに掲載
<http://takita.ac.jp/guide/#disclosure> [学則・校納金]

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。

(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)

本校は、調理師に関する専門知識及び技能を習得し、併せて職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図り、心身共に健全な調理師を養成することを目的としており、教育課程の学修を通じ、下記の履修規程に定める所定の単位を修得した者に卒業を認定する。

所定の修学年限以上在学し、本校の教育課程及び授業時数の全課程を修了したと認められた者には、卒業証書を授与する。

卒業証書を授与された者には調理師免許取得資格が与えられる。

衛生専門課程(職業実践専門課程) 調理師科2年制を修了した者は、専門士(衛生専門課程)の称号を授与する。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

HPに掲載
<http://takita.ac.jp/guide/#disclosure> [学則・校納金]

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	田北調理師専門学校
設置者名	学校法人ザイナスアカデミー

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	HPに記載 http://takita.ac.jp/guide/#disclosure [学校の財務]
収支計算書又は損益計算書	HPに記載 http://takita.ac.jp/guide/#disclosure [学校の財務]
財産目録	HPに記載 http://takita.ac.jp/guide/#disclosure [学校の財務]
事業報告書	希望者には書面をもって配布する。
監事による監査報告（書）	希望者には書面をもって配布する。

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		専門課程	調理師科1年制	—	—		
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	昼間	990/33 単位時間/単位	600 単位時間/単位	360 単位時間/単位	30 単位時間/単位	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		
70人	12人	人	4人	6人	10人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

本校では、理事長、学校長を中心に授業計画（シラバス）の作成に向けた取り組みを行っています。教育の質向上への取り組みの一環として理事長、学校長による授業計画のチェックを実施、その結果を踏まえ新年度授業計画を担当教員と再検討しながら方針を固めていきます。

今年度の授業計画（理事長・学校長）→教科担当決定→シラバス作成依頼→シラバス（原稿）提出→新年度授業計画（理事長・学校長・担当教員）→完成公表

成績評価の基準・方法

（概要）

(1)各学年ごとに修了すべき各教科科目について、1学期・2学期・3学期の定期学力試験を行う。ただし実習については、実習の内容をもって評価する。

(2)各科目の出席時間数が学則に定める時間数の80%に満たない者については、当該科

<p>目の定期学力試験を受験できない。したがって当該科目履修の認定はされない。</p> <p>(3) 単位修得は、出席状況、課題レポート、講義ノート、授業態度等を資料として試験により評価し、認定する。</p> <p>(4) 試験の成績は点数で表し、各科目とも100点満点としそれぞれ60点以上をもって合格とする。</p> <p>(5) 成績評価は次の4段階で評価する。</p> <p>A(優) 100点 ~ 85点</p> <p>B(良) 84点 ~ 70点</p> <p>C(可) 69点 ~ 60点</p> <p>D(不可) 59点 ~ 0点(不合格で単位は認められない)</p> <p>(6) 前項のいずれかを欠く場合は単位評定会議で審議し、その措置を学校長が決定する。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>所定の修学年限以上在学し、本校の教育課程及び授業時数の全課程を修了したと認められた者には、卒業証書を授与する。</p> <p>卒業証書を授与された者には調理師免許取得資格が与えられる。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>下記要件に該当する者には本学院の奨学生規定に従って授業料減免を受けることができます。</p> <p>・要件</p> <p>① 生活保護世帯の学生(世帯年収約 250 万円未満程度)</p> <p>② 個人住民税所得割非課税世帯の学生(世帯年収約 270 万円未満程度)</p> <p>③ 所得税非課税世帯の学生(世帯年収約 330 万円未満程度)</p> <p>④ 保護者等の倒産、失職などにより家計の急変した世帯の学生</p> <p>・奨学金の額</p> <p>ア. 在学期間中の授業料の全額に相当する金額</p> <p>イ. 在学期間中の授業料の 2 分の 1 に相当する金額</p> <p>ウ. 在学期間中の授業料の 4 分の 1 に相当する金額</p> <p>但し奨学金には、授業料以外の納付金は含まない</p> <p>※進級する際に、免除額、奨学生資格等の再審査があります</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
8 人 (100%)	1 人 (12.5%)	6 人 (75%)	1 人 (12.5%)
(主な就職、業界等) とりい保育園 (集団調理) ・パルス 5 (結婚式場) ・亀の井別荘 (飲食業) ・リゾートトラスト(株) (宿泊業) ・エムサービス (集団調理) ・大心産業 (飲食業)			
(就職指導内容) 校外外での企業説明会の実施・担当職員による面談・OBによる就職説明会の実施等			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師免許・介護食士等			
(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

9人	1人	11.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任・進路指導担当者によるこまめな面談、及び3者面談による指導		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理師科2年制	○	—		
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	昼間	1,710/57 単位時間/単位	780 単位時間 /単位	単位時間 /単位	900 単位時間 /単位	単位時間 /単位	30 単位時間 /単位
			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		26人	人	4人	6人	10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)</p> <p>本校では、理事長、学校長を中心に授業計画（シラバス）の作成に向けた取り組みを行っています。教育の質向上への取り組みの一環として理事長、学校長による授業計画のチェックを実施、その結果を踏まえ新年度授業計画を担当教員と再検討しながら方針を固めていきます。</p> <p>今年度の授業計画（理事長・学校長）→教科担当決定→シラバス作成依頼→シラバス（原稿）提出→新年度授業計画（理事長・学校長・担当教員）→完成公表</p>
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>(1)各学年ごとに修了すべき各教科科目について、1学期・2学期・3学期の定期学力試験を行う。ただし実習については、実習の内容をもって評価する。</p> <p>(2)各科目の出席時間数が学則に定める時間数の80%に満たない者については、当該科目の定期学力試験を受験できない。したがって当該科目履修の認定はされない。</p> <p>(3)単位修得は、出席状況、課題レポート、講義ノート、授業態度等を資料として試験により評価し、認定する。</p> <p>(4)試験の成績は点数で表し、各科目とも100点満点としそれぞれ60点以上をもって合格とする。</p> <p>(5)成績評価は次の4段階で評価する。 A(優) 100点 ~ 85点 B(良) 84点 ~ 70点 C(可) 69点 ~ 60点 D(不可) 59点 ~ 0点(不合格で単位は認められない)</p> <p>(6)前項のいずれかを欠く場合は単位評定会議で審議し、その措置を学校長が決定する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>所定の修学年限以上在学し、本校の教育課程及び授業時数の全課程を修了したと認められた者には、卒業証書を授与する。 卒業証書を授与された者には調理師免許取得資格が与えられる。</p>
学修支援等

<p>(概要)</p> <p>下記要件に該当する者には本学院の奨学生規定に従って授業料減免を受けることができます。</p> <p>・要件</p> <p>⑤ 生活保護世帯の学生(世帯年収約 250 万円未満程度)</p> <p>⑥ 個人住民税所得割非課税世帯の学生(世帯年収約 270 万円未満程度)</p> <p>⑦ 所得税非課税世帯の学生(世帯年収約 330 万円未満程度)</p> <p>⑧ 保護者等の倒産、失職などにより家計の急変した世帯の学生</p> <p>・奨学金の額</p> <p>エ. 在学期間中の授業料の全額に相当する金額</p> <p>オ. 在学期間中の授業料の 2 分の 1 に相当する金額</p> <p>カ. 在学期間中の授業料の 4 分の 1 に相当する金額</p> <p>但し奨学金には、授業料以外の納付金は含まない</p> <p>※進級する際に、免除額、奨学生資格等の再審査があります</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
9 人 (100%)	人 (%)	9 人 (100%)	人 (%)
(主な就職、業界等) 日清医療食品・山六給食(株)・エームサービス(株) (集団調理)、日本料理 菊彩香・大心産業(株)・ファベルスペース (飲食業)、リゾートトラスト(株)・杉乃井ホテル&リゾート(株)・関屋リゾート(株) (宿泊業)			
(就職指導内容) 校外外での企業説明会の実施・担当職員による面談・OBによる就職説明会の実施等			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師免許・専門士・介護食士・製菓衛生士等			
(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
23 人	人	0%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任・進路指導担当者によるこまめな面談、及び3者面談による指導		

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)
調理師科1 年制	200,000 円	520,000 円	300,000 円	
調理師科2 年制	200,000 円	520,000 円	300,000 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） http://takita.ac.jp/guide/#disclosure [学校評価]		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
<p>田北調理師専門学校は実践的な職業教育を行う教育機関として、学校運営に関する外部の専門家を中心とした評価者により、専門的な視点から評価を行います。関係業界等のニーズを踏まえ、学生・教員の教育活動をより現場に近い指導を行う事による専門的な知識、技術の習得を主として評価し、評価結果を学校運営、カリキュラムの見直し、改善・支援等を行うことにより学生等が質の高い職業教育を享受でき、学校が関係業界との相互の課題やニーズを共有できるよう、実質的な連携強化を図りながら、社会に有為な人材の育成を実現する視点を基本方針とします。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
学校設置者	令和元年4月1日～ 令和3年3月31日	理事長
関係業界	令和元年4月1日～ 令和3年3月31日	業界代表
関係業界	令和元年4月1日～ 令和3年3月31日	業界代表
関係業界	令和元年4月1日～ 令和3年3月31日	業界代表
関係業界	令和元年4月1日～ 令和3年3月31日	業界代表
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） http://takita.ac.jp/guide/#disclosure [学校評価]		
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） http://www.takita.ac.jp
--