

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 <a href="http://takita.ac.jp/guide/#disclosure">http://takita.ac.jp/guide/#disclosure</a>
--

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	2022.4.1 ~ 2026.3.31	運営的助言
非常勤	会社役員	2022.4.1 ~ 2026.3.31	運営的助言
非常勤	元県職員	2022.4.1 ~ 2026.3.31	教育的助言
非常勤	会社役員	2022.4.1 ~ 2026.3.31	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

<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>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。
<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>(1) 各学年ごとに修了すべき各教科科目について、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、授業の取り組み(5%)定期考査(80%)実習(10%)小テスト(5%)等を資料として評価比率から100点満点で算出したもので評価し、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5段階で評価する。</p> <p>A(秀) 100～90点 B(優) 89～80点 C(良) 79～70点 D(可) 69～60点 E(不可) 59～0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>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>履修科目の成績評価を点数化し、全科目の平均点を算出する(100点満点で点数化)。数値の下位1/4に該当する人数と、下位1/4に該当する指標を数値化。</p> <p>年度末に学校長をはじめ全職員で確認・検討し60点未満の学生に対して再試・再再試・それに向けての指導を実施する。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<p>HPに掲載</p> <p><a href="http://takita.ac.jp/guide/#disclosure">http://takita.ac.jp/guide/#disclosure</a></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>卒業認定会議実施(2月末すべての授業・試験終了後) 職員全員にて 議長…教務部主任</p> <p><b>【卒業認定基準】</b> 学校の秩序を守り、その他学生としての本分を全うしたもの 各教科、各学年の授業時間数 2/3 以上出席したもの 各科目の試験が合格基準に達したもの(提出物を含む) 授業料及び諸費用を全納しているもの</p> <p><b>【卒業までに身に付ける資質・能力】</b> 本校は教育基本法、学校教育法、調理師法及び製菓衛生師法に基づいて、調理師・製菓衛生師に必要な科学的知識と調理、製菓技術をはじめ保健衛生、食品等の専門分野の深い知識とともに、教育の向上と人格の陶冶をはかり近代的優秀な人材を養成することを目的とする。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<p>HPに掲載</p> <p><a href="http://takita.ac.jp/guide/#disclosure">http://takita.ac.jp/guide/#disclosure</a></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	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 <a href="http://takita.ac.jp/guide/#disclosure">http://takita.ac.jp/guide/#disclosure</a> [学校の財務]
収支計算書又は損益計算書	HPに記載 <a href="http://takita.ac.jp/guide/#disclosure">http://takita.ac.jp/guide/#disclosure</a> [学校の財務]
財産目録	HPに記載 <a href="http://takita.ac.jp/guide/#disclosure">http://takita.ac.jp/guide/#disclosure</a> [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	単位時間 /単位	360 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	
70人		5人	人	4人	10人	14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)			
<p>(1) 学期ごとに修了すべき各教科科目について、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、授業の取り組み(5%) 定期考査(80%) 実習(10%) 小テスト(5%)等を資料として評価比率から100点満点で算出したもので評価し、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5段階で評価する。</p> <p>A(秀) 100~90点</p> <p>B(優) 89~80点</p> <p>C(良) 79~70点</p> <p>D(可) 69~60点</p> <p>E(不可) 59~0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			
(概要)			
<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>			
学修支援等			
(概要)			
<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
9人 (100%)	0人 (0%)	8人 (88.8%)	1人 (11.1%)

(主な就職、業界等) 臼杵湯の里、松秀 (ホテル) 東洋食品、衛藤病院 (集団調理) 山田や、一刀竜 (飲食) 美濃吉食品 (惣菜)
(就職指導内容) 校内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	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) 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	昼夜	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
	昼間		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	
60人		27人	人	4人	10人	14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) 教科科目について、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) 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。			
(3) 単位修得は、授業の取り組み (5%) 定期考査 (80%) 実習 (10%) 小テスト (5%) 等を資料として評価比率から 100 点満点で算出したもので評価し、認定する。			
(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。			
(5) 成績評価は次の 5 段階で評価する。			
A (秀)	100~90点		
B (優)	89~80点		
C (良)	79~70点		
D (可)	69~60点		
E (不可)	59~ 0点 (不合格で単位は認められない)		
(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。			
卒業・進級の認定基準			
(概要)			
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。			
学修支援等			
(概要)			
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。			
・要件			
⑤ 生活保護世帯の学生 (世帯年収約 250 万円未満程度)			
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)			
⑦ 所得税非課税世帯の学生 (世帯年収約 330 万円未満程度)			
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			
・奨学金の額			
エ.	在学期間中の授業料の全額に相当する金額		
オ.	在学期間中の授業料の 2 分の 1 に相当する金額		
カ.	在学期間中の授業料の 4 分の 1 に相当する金額		
但し奨学金には、授業料以外の納付金は含まない			
※進級する際に、免除額、奨学生資格等の再審査があります。			

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
11 人 (100%)	0 人 ( 0%)	11 人 (100%)	0 人 ( 0%)



(主な就職、業界等) 松秀、なだ万、道の駅のつ(飲食) リゾートトラスト、プレミアムホテル沖縄、大江戸温泉物語、湯布院森のテラス(ホテル) 千嶋病院、ハーベストネクスト(集団調理) ミルヒジャパン、ビースピーク(製菓)
(就職指導内容) 校内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
28人	1人	3.6%
(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) <a href="http://takita.ac.jp/guide/#disclosure">http://takita.ac.jp/guide/#disclosure</a> [学校評価]
--

学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
学校関係者評価は、学校関係者として卒業生、その他、企業および学識経験者から構成される委員が参画した学校関係者評価委員会を設置して、自己評価をもとに、教育理念と目的に沿った人材育成がなされ、かつ、健全な学校運営（学生募集～教育～就職）が行われているか評価し、評価結果を教育活動その他の学校運営の改善等にいかし、学校運営の客観性と透明性を高めることを目的とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
学校設置者	2022年4月1日～ 2026年3月31日	理事長
関係業界	2022年4月1日～ 2026年3月31日	業界代表
関係業界	2022年4月1日～ 2026年3月31日	業界代表
関係業界	2022年4月1日～ 2026年3月31日	業界代表
関係業界	2022年4月1日～ 2026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） <a href="http://takita.ac.jp/guide/#disclosure">http://takita.ac.jp/guide/#disclosure</a> [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） <a href="http://www.takita.ac.jp">http://www.takita.ac.jp</a>
--

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請の場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

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. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者(家計急変による者を除く)		－人	－人	－人
内 訳	第Ⅰ区分	0人	0人	
	第Ⅱ区分	－人	0人	
	第Ⅲ区分	－人	－人	
家計急変による支援対象者(年間)				－人
合計(年間)				－人
(備考)				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令(令和元年政令第49号)第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等		
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	人	0人	0人
修得単位数が標準単位数の5割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の5割以下)	人	0人	0人
出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況	人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当	人	0人	0人
計	人	0人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）			
年間	人	前半期	0人	後半期	0人

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
3月以上の停学	0人
年間計	0人

(備考)
------

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限る、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）	
		年間	前半期
修得単位数が標準単位数の6割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の6割以下)	人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	人	0人	0人
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況	人	0人	0人
計	人	0人	0人

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。