

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	省令で定める基準単位数	配置困難
衛生専門課程	調理師科1年制	夜・通信	32単位	4単位	
衛生特定専門課程	調理師科2年制	夜・通信	55単位	7単位	
		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

希望者には学校備え付けの一覧表を閲覧させる

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

希望者には学校備え付けの役員名簿を閲覧させる
事業報告書3ページ参照

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	2025.6.25 ~ 2029.6.24	運営的助言
非常勤	会社役員	2025.6.25 ~ 2029.6.24	運営的助言
非常勤	会社役員	2025.6.25 ~ 2029.6.24	運営的助言
(備考)			

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	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、学校長を中心に授業計画(シラバス)を作成している。教育の質向上への取り組みの一環として、教育課程編成委員会にて本校の調理師養成施設としての目的を果たすことができるような教育課程を編成している。それにそって教科担当教員を決定し、各担当が作成した授業計画書(シラバス)を学校長がチェックし、改善が必要であれば改善し、その結果を踏まえて新年度の授業計画(シラバス)が決定する。</p> <p>決定した授業計画(シラバス)については、新年度の最初の授業時に学生に説明を行い、書面での配布を希望する学生には配布する。</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	<p>当校のホームページに掲載</p> <p>https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/05/syllabus_1_r8.pdf https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/05/syllabus_2_r8.pdf</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>① 学年ごとに終了すべき各教科科目について、前期・後期の定期学力試験を行う。</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は認定されない。</p> <p>③ 単位取得は、出席状況とシラバスに記載された成績評価・基準のとおり(授業の取り組み10%、定期学力試験80%、実習プリント5%、小テスト5%)学修成果の評価を行い、認定する。</p> <p>④ 成績は点数で表し、各科目とも100点満点としてそれぞれ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>秀 100点～90点 優 89点～80点 良 79点～70点 可 69点～60点 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、単位認定会議で審査し、その措置を学校長が決定する。</p>	

<p>3. 成績評価において、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。</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>① 各各履修科目において、各学生の当該学期の全ての履修中の科目の成績評価を100点満点で点数化する。</p> <p>② 当該学期末に成績評価された全ての履修中の科目の評価の合計を、当該学期に全ての履修中の科目数で除した点数を各学生の総合成績評価(指標)とする。</p> <p>【指標の計算方法】</p> <p>当該学期末に成績評価された全科目の評価(100点満点)の合計 ÷ 当該学期に履修中の全科目の数</p> <p>※指標は小数点以下第一位を切り捨て、整数とする。</p> <p>なお、成績の分布状況については、指標を成績順に並べ成績下位1/4に該当する人数と下位1/4に該当する者の指標数値を示す。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/05/seisekihyouka_r8.pdf</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>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いる。</p> <p>教育課程の学修を通じ、下記の卒業認定基準を満たし、卒業までに必要な資質能力を身につけた者に、卒業を認定する。</p> <p>また、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>衛生特定専門課程(職業実践専門課程)調理師科2年制を修了したものは、専門士(衛生専門課程)の称号を授与する。</p> <p>卒業認定会議実施(2月末全ての定期学力考査修了後) 職員全員にて実施し、議長は教務主任が行う。</p> <p>【卒業認定基準】</p> <p>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80%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>【卒業までに身につける資質・能力】</p> <p>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を身につける。また、学校は教育の向上と人格の陶冶をはかり優秀な人材を養成することを目的とする。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/05/sotugyouuntei_r8.pdf</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	当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/06/zaimushohyou_r7.pdf
収支計算書又は損益計算書	当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/06/zaimushohyou_r7.pdf
財産目録	当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/06/zaimushohyou_r7.pdf
事業報告書	当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/06/zaimushohyou_r7.pdf
監事による監査報告（書）	当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/06/zaimushohyou_r7.pdf

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 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	32 単位	20 単位		13 単位		
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
15 人		18 人	0 人	3 人	3 人	6 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 教育課程編成委員会にて、調理師養成施設として、調理師免許取得に必要な履修科目を網羅した教育課程（カリキュラムを作成し、それに沿って教科担当教員が決定します。各担当が作成した授業計画書（シラバス）を学校長がチェックし、その結果を踏まえ、新年度の授業計画（シラバス）が決定します。
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、前期・後期の定期学力試験を行う。 ② 各科目の出席時間数が学則に定める時間数の 80% に満たないものについては、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、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。 ④ 試験の成績は点酢で表し、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。 秀 100 点～90 点 優 89 点～80 点 良 79 点～70 点 可 69 点～60 点 不可 59 点～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、単位認定会議で審議し、その措置を学校長が決定する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 所定の修業年限以上在学し、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ものには、卒業を認定する。
学修支援等
（概要） 日本学生支援機構や高等学校等就学支援制度（高等課程の場合）の説明や手続き。

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
4人 (100%)	0人 (0%)	3人 (75%)	1人 (25%)
(主な就職、業界等) 大分県内・外の宿泊業、こども園、福祉施設			
(就職指導内容) 学生自身が自己分析をし、自分の適性を知り、多種の業種についての理解を深めた上で、担任教員による面談により学生の希望を聴取しながら、学校に来ている求人票やインターネットで情報を集めたり、企業を招聘しての就職説明会を開催したりして、学生の希望に沿った企業を選定できるように指導援助する。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許・介護食士・食育インストラクター等			
(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
6人	2人	33.3%
(中途退学の主な理由) 進路変更、体調不良のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任教員によるこまめな面談や、欠席がちな学生への連絡（メールや郵便）		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生		特定専門課程	調理師科 2 年制	○	-	
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 単位数	開設している授業の種類			
			講義	演習	実習	実験
2 年	昼間	62 単位	29 単位		33 単位	
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
30 人		8 人	0 人	3 人	3 人	6 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

教育課程編成委員会にて、調理師養成施設として、調理師免許取得に必要な履修科目を網羅した教育課程（カリキュラムを作成し、それに沿って教科担当教員が決定します。各担当が作成した授業計画書（シラバス）を学校長がチェックし、その結果を踏まえ、新年度の授業計画（シラバス）が決定します。

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、前期・後期の定期学力試験を行う。
- ② 各科目の出席時間数が学則に定める時間数の 80% に満たないものについては、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、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。
- ④ 試験の成績は点酢で表し、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。
秀 100 点～90 点
優 89 点～80 点
良 79 点～70 点
可 69 点～60 点
不可 59 点～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、単位認定会議で審議し、その措置を学校長が決定する。

卒業・進級の認定基準

（概要）

所定の修業年限以上在学し、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ものには、卒業を認定する。

学修支援等

（概要）

下記要件に該当する者には本校の特別奨学制度にて本校独自の奨学金を支給します。

<要件>

- ① 入学時に特奨入試（受験資格：高校学校卒業見込であり、高い学修意欲を持っている方。学校を休むことなく通学しようと思う方。挑戦する心と思いやりのある方。）に選抜された学生。
- ② 入学後に、特別奨学制度にチャレンジ希望する学生に、各学期定期学力試験後に試験を受けていただき、高い学修意欲を持っていると選抜された学生。

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
4人 (100%)	0人 (0%)	3人 (75%)	1人 (25%)
(主な就職、業界等) 大分県内・外の宿泊業、飲食業			
(就職指導内容) 学生自身が自己分析をし、自分の適性を知り、多種の業種についての理解を深めた上で、担任教員による面談により学生の希望を聴取しながら、学校に来ている求人票やインターネットで情報を集めたり、企業を招聘しての就職説明会を開催したりして、学生の希望に沿った企業を選定できるように指導援助する。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許・介護食士・食育インストラクター等			
(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
14人	2人	14.2%
(中途退学の主な理由) 体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任教員によるこまめな面談や、欠席がちな学生への連絡（メールや郵便）		

②学校単位の情報

a) 「学生納付金」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	600,000円	750,000円	
調理師科 2年制1年	200,000円	520,000円	623,000円	
調理師科 2年制2年	円	520,000円	476,000円	
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己点検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) 当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/05/zikotenken_r7.pdf		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
① 関係業界等関係者、卒業生、教育に知見を有する者、在校生の保護者等、その他校長が必要と認めた者により、学校関係者評価委員会を構成。		
② (1) 教育理念・目的・目標、(2) 教育課程、教育の実施、学修成果、(3) 学生の受け入れ、学生支援、(4) 教育実施組織・教員、(5) 教育環境、(6) 教育活動の基盤と改善・向上の取組を評価項目において自己点検評価を実施。評価結果の分析と今後の改善方策が適性であるか等、自己評価結果の客観性・透明性を高め、その評価結果や今後の改善策等についてとりまとめ、広く公表する。		
③ 学校は、その評価結果を改善方策の検討に置いて活用し、次年度の重点目標の設定や学校運営、教育活動等について具体的に改善を図ることで財務基盤の安定、教育水準の向上に努めることを目的とする。		
④ なお、学校関係者評価委員会の定数は3名とし、任期は原則3年とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
県内食品関連企業代表取締役 会長	令和8年4月1日～ 令和11年3月31日	関係業界等関係者
元県職員 (現会社顧問)	令和8年4月1日～ 令和11年3月31日	教育に知見を有する者
地域の宿泊業 支配人	令和8年4月1日～ 令和11年3月31日	地域企業関係者
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) 当校のホームページに掲載 https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2026/06/gakkoukankeisha_r7.pdf		
(備考)		
第三者評価未実施		

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://takita.ac.jp>