

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】

学校名	天谷調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 天谷学園

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	調理師科	夜・ 通信	80	80	
(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

図書室においての印刷物の一般公開（誰でも閲覧可）。閲覧希望の場合には事前に連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。

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】

学校名	天谷調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 天谷学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

理事長、校長は学校ホームページ内の「募集要項」等で公表。また、図書室においての印刷物の一般公開（誰でも閲覧可能）。閲覧希望の場合は事前に連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。

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	会社自営社長	2年	法人の運営面
非常勤	教育機関代表	2年	法人の教育内容・国際対応
(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	学校法人 天谷学園
設置者名	天谷調理製菓専門学校

○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>3月に各担当者が授業計画表を作成し、その内容について運営企画委員会にて協議決定する。決定後、誰でも閲覧が可能なように一般に公開する。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>図書室における印刷物の一般公開(誰でも閲覧可)。閲覧希望の場合は事前に連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。</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>【学科試験】 科目ごとに、前期・後期にそれぞれ学科試験を行う。前期、後期の各評価はこの成績を評価とする。 【秀：100～95点、優：94～85点、良：84～75点、可：74～60点、不可：59点以下】 (追試合格は“可”判定)</p> <p>【実技試験】 日本料理、西洋料理、中国料理の分野ごとに、各授業計画表に基づき、それぞれ実技試験を授業計画表に定める評価基準に基づき実施・評価をする。 【秀(A)：100～95点、優(B)：94～85点、良(C)：84～75点、可(D)：74～60点、不可(E)：59点以下】(追試合格は“D”判定)</p> <p>【総合評価】 年度末には学科試験、実技試験の評価と、出席状況や授業に取り組む姿勢などの平常点を加味したうえで総合成績を出す。 【秀：100～95点、優：94～85点、良：84～75点、可：74～60点、不可：59点以下】</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>上記2.の学科試験結果、および実技試験結果をもとに成績分布表を作成し、これを掲示するとともに一般公開する。 学年末には平常点等を加味したうえで、卒業認定委員会において卒業認定を行うとともに、表彰者を決定する。これを卒業式において発表する。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>図書室における印刷物の一般公開(誰でも閲覧可能)。閲覧希望の場合には事前に連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。</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>卒業の認定に際し、内部にて校長(1名)、指導担当講師(2名以上)、その他職員(1名)にて委員会を組織し、各種資料を基に卒業認定委員会を行う。</p> <p>◎ 卒業認定の要件</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 出席状況(総出席時間数、科目別時間数) 2. 総合評価(学科試験結果、実技試験結果、平常点等) 3. 学費等納入金の納金 	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>図書室における印刷物の一般公開(誰でも閲覧可能)。閲覧希望の場合には事前に連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。</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	天谷調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 天谷学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	図書室においての印刷物の一般公開（誰でも閲覧可）。閲覧希望の場合は事前に 連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。
収支計算書又は損益計算書	図書室においての印刷物の一般公開（誰でも閲覧可）。閲覧希望の場合は事前に 連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。
財産目録	図書室においての印刷物の一般公開（誰でも閲覧可）。閲覧希望の場合は事前に 連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。
事業報告書	図書室においての印刷物の一般公開（誰でも閲覧可）。閲覧希望の場合は事前に 連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。
監事による監査報告（書）	図書室においての印刷物の一般公開（誰でも閲覧可）。閲覧希望の場合は事前に 連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。

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	—	—		
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	960 授業時間	540	0	420	0	0
			時間	時間	時間	時間	時間
		960 授業時間					
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		24人	0人	10人	9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） 学科（食生活と健康、食品の安全と衛生、食品の栄養と特性、調理理論と食文化概論）と、実習（調理実習、総合調理実習、食品衛生実習）の2種類があり、1授業時間あたり50分。また、年間前・後期の2部制で、前期（4月～9月）、後期（10月～3月）となる。
成績評価の基準・方法
（概要） 学科はそれぞれの科目において前・後期中にそれぞれ筆記試験を実施。実技試験においては各分野において実技試験を実施する。その他の平常点等を加点し総合成績とする。
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業認定委員によって以下の点を確認し、卒業・進級を認定する。①出席状況、②総合成績（学科試験結果、実技試験結果、平常点等）③納付金等の納入のすべてをクリアしていること。

学修支援等 (概要) クラス担任制の導入。進路指導(就職支援)においては、個別相談を適宜実施。 原則毎日の教職員終礼において学生の学習状況等の情報の共有を図っている。
--

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
29人 (93.5%)	5人 (17.2%)	18人 (62.1%)	6人 (20.7%)
(主な就職、業界等) 【県外】ホテル、料亭、日本料理店など 【県内】料理店、結婚式場、給食施設など			
(就職指導内容) 進路希望調査、校内企業説明会の実施、就職ガイダンスの実施、個別面談			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師免許、技術考査、食育インストラクター、惣菜管理士、福井県条例に基づくふぐ処理講習、家庭料理技能検定、料理技術検定			
(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
31人	2人	6.5%
(中途退学の主な理由) 一身上の都合による		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による欠課時間の多い学生等への個別面談や保護者への連絡、面談。 教職員内での情報の共有など。		

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	100,000 円	780,000 円	530,000 円	維持費、実習費、 維持運営費、購買費
	円	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) 報告書として校内に掲示。一部を卒業式等にて配布する。また、図書室においての印刷物の一般公開(誰でも閲覧可能)。閲覧希望の場合は事前に連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 原則として年1回、下記の委員において「学校関係者評価委員会」を組織する。この委員会において自己点検を行った項目(1.教育理念・目的・育成人物像、2.学校運営、3.教育活動、4.教育成果、5.生徒・学生支援、6.教育環境、7.生徒募集と受入れ、8.財務、9.法令等の遵守、10.社会貢献)について学校関係者評価を行う予定。この結果に基づき改善方を運営企画委員会にて検討する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
同窓会会長	2年	卒業生
講師(兼任教師)	2年	企業等関係者
在学生または保護者(家族)	2年	教育に関し知見を有する者、またはその他校長が必要と認めるもの
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) 図書室においての印刷物の一般公開予定(誰でも閲覧可能)。閲覧希望の場合は事前に連絡したうえで1階事務所に申し出て下さい。		
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.amaya.ac.jp
--