

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	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	

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ください。

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3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

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

○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月に各授業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、誰でも閲覧が可能のように一般公開する。</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>図書室においての一般公開(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ください。</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>筆記試験は期末、または学年末に行う。100点満点のうち60点以上を合格とする。59点以下は一旦不合格とするが、担当教員が定める方法にて学力が十分であると評価した場合、その教科について合格とする。</p> <p>実技試験は調理実習について行い、成績評価の<D>以上であるものを合格とする。</p> <p>成績評価は次の通りとする。 【A:100~95点、B:94~85点、C:84~75点、D:74~60点、E:59点以下】追試験での合格者の評価はDとする。</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>上記2. の定期試験結果、及び実技試験結果をもとに成績分布表を作成し、これを図書室にて一般公開する。(誰でも閲覧可能)</p> <p>学年末には平常点を加味し、卒業認定試験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、科目別時間数) 2. 総合評価(定期試験結果、実技試験結果、平常点等) 3. 学費等納入金の納入 	
<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。
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。
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。
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。
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. 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
1年	昼	960 授業時間	540 時間	-	420 時間	-
			960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		40人	0人	9人	10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、食品と栄養の特性、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授業時間当たり50分。また、年間、前期・後期の2部制であり、前期は4月から9月末、後期は10月から3月上旬までとなる。
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期末、または年度末まで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。その他の平常点を加味し、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（定期試験結果、実技試験結果、平常点等）、③納入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生徒の学修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
20人 (100%)	2人 (10%)	16人 (80%)	2人 (10%)
（主な就職、業界等）【県外】レストラン【県内】ホテル、旅館、レストラン、日本料理店、蕎麦屋、給食施設、洋菓子店など			
（就職指導内容） 進路希望調査、履歴書の書き方・面接指導、分野別就職ガイダンス、校内企業説明会の実施、個別面談			
（主な学修成果（資格・検定等）） 技術考査：20/20名合格、食育インストラクター6/6名合格、福井県条例に基づくフグ処理講習1/2名合格。			
（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
20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）		

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	150,000 円	780,000 円	546,800 円	(その他 内訳) 維持費、実習費、 維持運営費、購買費
修学支援 (任意記載事項)				
<p>製菓技術科より調理師科へ内部進学をする場合、検定料18,000円免除に加え、Wライセンスコースは入学金15万円免除、2年・内部進学コースは入学金のうち5万円を免除する。嶺南地区の高等学校に在学し、本校への入学を希望する場合、支援金として合格時に入学金15万円、および維持費10万円を免除する。</p> <p>給付型奨学金の採用候補者である場合、授業料の徴収を6月中旬まで猶予。</p> <p>※ 実習費、維持運営費、購買費については入学前に徴収。</p>				

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ください。		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制)		
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ください。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
同窓会長	2年	卒業生
講師(兼任講師)	2年	企業等関係者
在校生または保護者(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)		
図書室において印刷物の一般公開(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ください。		
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/