

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	山形調理師専門学校
設置者名	学校法人 羽陽学園

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	食生活と健康、食品と栄養の特使、食品の安全と衛生、調理師論と食文化概論、調理実習、総合調理実習 合計 1,080 時間	80 時間	
	調理高度技術科	夜・通信	食生活と健康、食品と栄養の特性、食品の安全と衛生、調理師論と食文化概論、調理実習、総合調理実習、高度調理技術実習、フードサービス実習 合計 1,904 時間	160 時間	
		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

1 学生（4月）並びに学校関係者評価委員（6月）に配付
2 事務室・職員室で閲覧可能
3 山形調理師専門学校HP http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/3-2.pdf

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	山形調理師専門学校
設置者名	学校法人 羽陽学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

羽陽学園 HP http://www.uyo.ac.jp/gakuen/2020_directors.pdf

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	公認会計士	R2.5.26～ R6.5.25	財務経営
非常勤	会社役員	R2.5.26～ R6.5.25	経営企画・戦略
(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	山形調理師専門学校
設置者名	学校法人 羽陽学園

○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>1 授業計画書の作成</p> <p>①授業計画作成要領に基づき、授業概要の作成を授業担当者に依頼する(前年10月)。 ②次年度の授業時数を1月に確定した時点で、提出。 ③これを、教務・管理職で点検する(2月)。 ④学則・単位修得規程・授業担当者一覧・授業時数一覧・実習時の心得は全クラス共通、授業概要はクラス毎に掲載し、授業計画書としている。</p> <p>2 公表に係る取組の概要</p> <p>①年度始めの全職員打ち合わせ会で確認した後、教職員そして学生へと配付。 ②山形調理師専門学校HP「情報公開」にて公表。</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>1 学生(4月)並びに学校関係者評価委員(6月)に配付 2 事務室・職員室で閲覧可能 3 山形調理師専門学校HP「情報公開」 http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/2-4-1.pdf http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/2-4-2.pdf http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/2-4-3.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>	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)	
<p>①試験は、前期（8/31～9/4）・後期（1/23～1/28）の2回実施。</p> <p>②各教科科目・実習ともに、試験成績に日常成績を加えて、前期・後期ともに100点法で採点。</p> <p>③評価は80点以上を優、70点以上を良とし、60点以上が可。</p> <p>④60点に満たない場合は、未修得となるので、再試験受験を促す。</p> <p>⑤単位の認定は、授業の履修が規定時数を越えており、かつ評価が60点以上であることを成績会議で確認の上、校長が認定する。</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>	
(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>①成績評価に関しては、「山形調理師専門学校 教科科目単位修得規程」を授業計画書に掲載すると共に、山形調理師専門学校HP「情報公開」にて公表。</p> <p>②評価が適切であるかどうかは、前期は9月下旬の成績会議において、後期は2月下旬の進級判定・卒業判定会議にて、学生一人ひとりの学習状況を確認する。</p> <p>③最終成績は、前期成績と後期成績の平均点としている。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<p>1 授業計画書を学生(4月)並びに学校関係者評価委員(6月)に配付</p> <p>2 事務室・職員室で閲覧可能</p> <p>3 山形調理師専門学校HP「情報公開」 http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/1-4.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>	

(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)

1 卒業の認定方針の策定

「山形調理師専門学校 教科科目単位修得規程」に則り、全ての教科科目の履修が認められ（前期・後期ともに成績会議において）、かつ校長が単位修得を認定した場合、学則第21条により卒業を認めている。

2 公表

① 山形調理師専門学校 HP「情報公開」の次のページにて公表

1. 教育目標

(3) 山形調理師専門学校 学則

2. 各学科の教育内容

(2) 卒業認定の基本方針（ディプロマポリシー）

② 授業計画書に「山形調理師専門学校 学則」並びに「山形調理師専門学校 教科科目単位修得規程」を掲載

3 適切な実施に係る取組の概要

前期成績会議（9月下旬）、卒業・進級会議（2月下旬）において、全教職員で単位履修確認を行い、成績に間違いのないことを確認の上、校長が進級・卒業を認める。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

- 1 学生（4月）並びに学校関係者評価委員（6月）に配付
- 2 事務室・職員室で閲覧可能
- 3 山形調理師専門学校 HP
<http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/2-2.pdf>

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	山形調理師専門学校
設置者名	学校法人 羽陽学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	羽陽学園 HP http://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2020/06/202002_balance.pdf
収支計算書又は損益計算書	羽陽学園 HP http://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2020/06/202003_cashflow.pdf
財産目録	羽陽学園 HP http://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2020/06/202001_general.pdf
事業報告書	羽陽学園 HP http://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2020/06/202006_summary.pdf
監事による監査報告（書）	羽陽学園 HP http://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2020/06/202007_auditor.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		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	960時間 単位時間/単位	701時間 単位時間/ 単位	単位時間/ 単位	428時間 単位時間/ 単位	単位時間/ 単位	単位時間/ 単位
			1129時間 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	
40人		19人	0人	8人	14人	22人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）食生活と健康 98 食品と栄養 170 食品の安全と衛生 166 調理師論と食文化概論 200 は、主として教室での座学で実施し、調理実習 354 総合調理実習 74 は、実習室での調理実習を中心に行っている。（数値は授業予定時間）
成績評価の基準・方法
（概要）前期試験は9月上旬に後期試験は1月下旬に実施し、日常成績及び試験成績によって定めた最終評価は100点をもって満点としている。各教科科目並びに実習の成績評価、前期・後期ともに、校長を含めた専任教職員による成績会議で検討した上で、校長の履修認定を経てから、80点以上を優、70点以上79点までを良、60点以上69点までを可として、評価を与えている。
卒業・進級の認定基準

(概要) 履修認定の上、前期試験及び後期試験の成績が全ての教科科目において 60 点以上の場合、校長を含めた専任教職員による成績会議を経た上で、校長が卒業を認定する。
学修支援等
(概要) 履修認定において、欠席が多くその時間数を満たさない学生は、保護者を召喚した上で、欠席した授業の補充指導を行った上で認定される場合もある。また、合格評価を得られない学生には、再試験の機会を設けている。

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
28 人 (100%)	1 人 (3.6%)	25 人 (89.3%)	2 人 (7.1%)
(主な就職、業界等) レストラン・割烹・ホテルなどの専門調理を主とする業種 13 名 学校給食・病院給食などの集団調理を主とする業種 11 名			
(就職指導内容)			
1 学校設定科目「キャリアセミナー」にて、就職に向かう心構え・履歴書の書き方をはじめとした就職試験に係る指導の他、会社で働くことに伴う諸問題など外部講師も活用して学ぶ			
2 クラス担任の面談活動と実習担当教員による相談活動			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師資格取得 100%			
(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	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) 中退防止は、欠席の減少を第一に考え、保護者との連携を密に取ることにしている。その上で、履修不足が生じた場合は、補充指導を行っている。中退者支援は特に実施していない。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		衛生専門課程	調理高度技術科	○			
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
2年	昼	総授業時数 1740 時間 (2年間合計) 単位時間/単位	807 時間 単位時間/ 単位	単位時間/ 単位	1218 時 間単位時 間/単位	単位時間/ 単位	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	
80人		42人	0人	8人	14人	22人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 食生活と健康 98 食品と栄養 168 食品の安全と衛生 168 調理師論と食文化概論 201 国際コミュニケーション 35 は、主として教室での座学で実施し、調理実習 495 高度調理技術実習 723 は、実習室での調理実習を中心に行っている。総合調理実習 105 フードサービス 70 は、座学と実習を含む。(数値は2年間の授業時間)
成績評価の基準・方法
(概要) 前期試験は9月上旬に後期試験は1月下旬に実施し、日常成績及び試験成績によって定めた最終評価は100点をもって満点としている。各教科科目並びに実習の成績評価、前期・後期ともに、校長を含めた専任教職員による成績会議で検討した上で、校長の履修認定を経てから、80点以上を優、70点以上79点までを良、60点以上69点までを可として、評価を与えている。
卒業・進級の認定基準
(概要) 履修認定の上、前期試験及び後期試験の成績が全ての教科科目において60点以上の場合、校長を含めた専任教職員による成績会議を経た上で、校長が卒業を認定する。
学修支援等
(概要) 履修認定において、欠席が多くその時間数を満たさない学生は、保護者を召喚した上で、欠席した授業の補充指導を行った上で認定される場合もある。また、合格評価を得られない学生には、再試験の機会を設けている。

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
21人 (100%)	0人 (0%)	20人 (95.2%)	1人 (4.8%)
(主な就職、業界等) レストラン・割烹・ホテルなどの専門調理を主とする業種9名 学校給食・病院給食などを主とする集団調理を主とする業種11名			
(就職指導内容)			
1 学校設定科目「キャリアセミナー」にて、就職に向かう心構え・履歴書の書き方をはじめとした就職試験に係る指導の他、会社で働くことに伴う諸問題など外部講師も活用して学ぶ			
2 クラス担任の面談活動と実習担当教員による相談活動			

(主な学修成果(資格・検定等))調理師資格取得 100%、食育インストラクター(全国調理師養成施設協会主催)取得 95.2%
(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
21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)中退防止は、欠席の減少を第一に考え、保護者との連携を密に取ることにしている。その上で、履修不足が生じた場合は、補充指導を行っている。中退者支援は特に実施していない。		

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	200,000円	675,800円	334,200円	その他は、施設設備費等
調理高度技術科1年	200,000円	675,800円	284,200円	その他は、施設設備費等
調理高度技術科2年	0円	670,000円	330,000円	その他は、施設設備費等
	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) ホームページアドレス：2018 評価 http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/5-2.pdf 2019 評価 http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/5-3.pdf 入手方法：1 学校関係者評価委員会(2月)での提示 2 事務室並びに職員室での閲覧が可能
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 教育活動と学校運営の状況に係る自己評価結果を、下記の外部有識者を委員(これに高等学校校長が加わる)とする方々から評価していただく(2月に5名の学校関係者評価委員と校長・教務主任・事務長とからなる学校関係者評価委員会を開催)と共に、寄せられた意見を、次年度学校運営に反映する。

学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
保護者会長	2020.2.20～2021.2.17	保護者代表
同窓会会長	〃	卒業生代表
町内会会長	〃	地域住民
県料理飲食組合理事長	〃	業界関係者
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)		
ホームページアドレス 2018 評価 http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/5-2.pdf		
2019 評価 http://www.uyo.ac.jp/chourisi/pdf/5-3.pdf		
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)
ホームページアドレス http://www.uyo.ac.jp/chourisi/

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。