

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 1,089 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 1,900 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 <https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/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 https://www.uyo.ac.jp/gakuen/2021_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	羽陽短期大学同窓会会長	R2.5.26～ R6.5.25	地域連携
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(前年10月)。 ②次年度の授業時数を1月確定した時点で、授業担当者に提示。 ③②を受けて、授業担当者が授業計画を作成(2月)。 ④授業担当者から授業計画の提出後、教務・管理職で点検。 ⑤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、授業計画(シラバス)はクラス毎に印刷製本し、4月に配付。</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」 https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/2-4-1.pdf https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/2-4-2.pdf https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/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>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>1 試験 前期(8/30~9/3)・後期(1/24~1/28)の2回実施。 2 100点法で採点 各教科科目・実習ともに、試験成績に日常成績を加える。 3 評価 80点以上を優、70点以上を良とし、60点以上が可。 4 再試験受験 60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。 5 単位の認定 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。</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>1 指標の設定 成績評価は、「山形調理師専門学校 教科科目単位修得規程」による。</p> <p>2 公表 ①授業計画書に掲載し、学生に提示。 ②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. 学則等 (1) 山形調理師専門学校 学則 (2) 山形調理師専門学校 教科科目単位修得規程</p> <p>3 成績の分布状況の把握 ①前期は9月下旬の成績会議にて。 ②後期は2月下旬の進級判定・卒業判定会議にて。 ③評価が適切かどうかを含めて、学生一人ひとりの学習状況を確認する。 ④最終成績は、前期成績と後期成績の平均点としている。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<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 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」 https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/1-2.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>1 卒業の認定方針の策定 ①単位の認定 「山形調理師専門学校 教科科目単位修得規程」による。 ②卒業の認定 全ての教科科目の履修並びに単位修得を校長が認定した場合、学則第21条により卒業を認める。</p> <p>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. 学則等 (1) 山形調理師専門学校 学則 (2) 山形調理師専門学校 教科科目単位修得規程 (3) 卒業認定の基本方針 ②授業計画書に掲載</p> <p>3 適切な実施に係る取組の概要 ①前期成績会議(9月下旬) ②卒業・進級会議(2月下旬) ③それぞれにおいて、全教職員で履修確認を行った上、成績に間違いのないことを確認し、校長が進級・卒業を認める。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</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」 https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/1-1.pdf https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/1-2.pdf https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/1-3.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	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 https://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2021/06/202102_balance.pdf
収支計算書又は損益計算書	羽陽学園 HP https://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2021/06/202103_cashflow.pdf
財産目録	羽陽学園 HP https://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2021/06/202101_general.pdf
事業報告書	羽陽学園 HP https://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2021/06/202106_summary.pdf
監事による監査報告（書）	羽陽学園 HP https://www.uyo.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2021/06/202107_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	708時間/ 単位	単位時間 /単位	430時間/ 単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1138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		11人	0人	8人	15人	23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 167 食品の安全と衛生 176 調理理論と食文化概論 198 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 76 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 9 月上旬、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は、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、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、評価する。
卒業・進級の認定基準
（概要）履修認定後、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て、校長が卒業を認定する。

<p>学修支援等</p> <p>(概要) 履修認定で、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ない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。</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
19人 (100%)	0人 (%)	16人 (84.2%)	3人 (15.8%)
(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7名 学校給食・病院給食などの集団調理を主とする業種9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%、技術考査合格 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
19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) 保護者との連携を密に取ることを第一に考え、欠席の減少に努めている。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 1,740 時間 (2年間合計) 単位時間/単位	697 時間 単位時間/ 単位	単位時間/ 単位	1357 時 間単位時 間/単位	単位時間/ 単位	単位時間/ 単位
			2, 054 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	50 人	0 人	8 人	15 人	23 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 調理理論と食文化概論 204 国際コミュニケーション 37 は、主として教室での座学で実施し、調理実習 420 高度調理技術実習 744 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 115 フードサービス 68 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 9 月上旬、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は、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、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、評価する。
卒業・進級の認定基準
(概要) 履修認定後、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て、校長が卒業を認定する。
学修支援等
(概要) 履修認定で、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ない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
23 人 (100%)	1 人 (4.3%)	22 人 (95.7%)	0 人 (0%)
(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 12 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 9 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 100%、技術考査合格 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
23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)保護者との連携を密にすることを第一に考え、欠席の減少に努めている。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	675,800円	334,200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：2019 評価 https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/5-2.pdf		
2020 評価 https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/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)		
基本方針：教育活動と学校運営の状況に係る自己評価結果を、外部有識者の委員から評価していただき、寄せられた意見は次年度学校運営に反映する。		
実施方法：2月学校関係者評価委員会を開催。		
体制：5名の学校関係者評価委員と校長・教務主任・事務長をメンバーとする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
保護者会長	2021.2.18～2022.2.17	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
高等学校校長	〃	高等学校関係者
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：2019 評価 https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/5-2.pdf 2020 評価 https://www.uyo.ac.jp/chourisi/doc/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		
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 https://www.uyo.ac.jp/chourisi/index.html
