

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	富山調理製菓専門学校
設置者名	学校法人青池学園

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	調理技術科	昼	60 単位	6 単位	
	製菓技術科	昼	67 単位	6 単位	
(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

事務所内に備え付ける。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。
-----------------------------------------------------------------------------------------

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	富山調理製菓専門学校
設置者名	学校法人青池学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

事務所内に備え付ける。今後 <http://www.aoike.ac.jp/> で公開を予定している。

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	元小浜市副市長	平成29年 5月2日から 令和3年 3月31日まで	学園運営全般に渡 る事項
非常勤	元敦賀市企画部長	平成29年 5月2日から 令和3年 3月31日まで	学園運営全般に渡 る事項
(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	富山調理製菓専門学校
設置者名	学校法人青池学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

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(シラバス)を作成し、公表していること。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)	
<p>授業計画書(シラバス)は、科目名、対象学科・学年、該当年度と時期(前期・後期)、授業形態(講義・演習・実習)、授業時間、回数、単位数(時間数)、担当教員、授業の概要、到達目標、各回のテーマと内容、使用教科書・教材、評価基準(試験・レポート・発表・授業態度)と評価率から成る。</p> <p>公表は、事務所に備え付け、および、印刷して当該科目を受ける学生へ配付。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。</p> <p>シラバス作成時期は1月頃、公表時期は3月頃としている。</p>	
授業計画書の公表方法	事務所に備え付ける。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。
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。	
(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)	
<p>各授業科目の履修を終え、授業時数の3分の2以上の出席者に対し、定期試験を行い又は実習の成果(授業態度・出席率)を評価し、単位を認定する。</p> <p>前項の試験及び実習の成果は秀、優、良、可、不可の5段階で評価し、可以上の者に当該科目の単位を認定する。</p> <p>前項の試験の成績不良者に対して、再試験を行い再評価を行う。</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>客観的な指標として、履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均を算出する(100点満点で点数化)。 成績分布は、指標の数値として、不可：～59点、可：60～70点、良：70～80点、優：80～99点、秀：100点の該当人数を記入。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	事務所内に備え付ける。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。
<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>以下の通り、当校の学則第18条の2)に則り卒業を認定する。</p> <p>所定の修業年限以上在学し、各学年所定の全単位を修得し、技術考査で一定の基準に達した者には、卒業を認定し、卒業証書を授与する。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	学則として事務所内に備え付け、今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。

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	富山調理製菓専門学校
設置者名	学校法人青池学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	事務所内に備え付ける。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。
収支計算書又は損益計算書	事務所内に備え付ける。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。
財産目録	事務所内に備え付ける。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。
事業報告書	事務所内に備え付ける。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。
監事による監査報告（書）	事務所内に備え付ける。今後 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> で公開を予定している。

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	1800/60 単位時間/単位	720 時間 24 単位	210 時間 7 単位	870 時間 29 単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
		1800 時間/60 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		56 人	0 人	3 人	5 人	8 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業は講義・演習・実技・実習がある。ほとんどの科目は前期または後期で設定されている。一部、年間を通して行なわれる通年科目、一定の期間に集中して行われる集中講義科目がある。 別途添付
成績評価の基準・方法
（概要）以下の通り、当校の学則第17条に則り、認定している。 各授業科目の履修を終え、授業時数の3分の2以上の出席者に対し、定期試験を行い又は実習の成果（授業態度・出席率）を評価し、単位を認定する。  前項の試験及び実習の成果は秀、優、良、可、不可の5段階で評価し、可以上の者に当該科目の単位を認定する。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要) 以下の通り、当校の学則第 18 条に則り卒業を認定する。          所定の修業年限以上在学し、各学年所定の全単位を修得し、卒業試験に合格した者には、卒業を認定し、卒業証書を授与する。</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要)          必要に応じて教員との定期的な面談を行い、場合によっては就職支援や補講などを実施している。</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
21 人 (100%)	0 人 ( 0%)	21 人 ( 100%)	0 人 ( 0%)
(主な就職、業界等) ホテル業、旅館業、和食専門店、集団調理施設等			
(就職指導内容) 授業科目「キャリアデザイン」「ビジネスマナー」			
(主な学修成果 (資格・検定等) ) 調理師、製菓衛生師、介護食士 3 級			
(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
42 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)		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓技術科	○			
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	2010/67 単位時間/単位	720 時間 24 単位	180 時間 6 単位	1110 時間 37 単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			2010 時間/67 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	47 人	0 人	3 人	0 人	3 人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要) 授業は講義・演習・実技・実習がある。ほとんどの科目は前期または後期で設定されている。一部、年間を通して行なわれる通年科目、一定の期間に集中して行われる集中講義科目がある。</p> <p>別途添付</p>
成績評価の基準・方法
<p>(概要) 以下の通り、当校の学則第 17 条に則り、認定している。</p> <p>各授業科目の履修を終え、授業時数の 3 分の 2 以上の出席者に対し、定期試験を行い又は実習の成果 (授業態度・出席率) を評価し、単位を認定する。</p> <p>前項の試験及び実習の成果は秀、優、良、可、不可の 5 段階で評価し、可以上の者に当該科目の単位を認定する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要) 以下の通り、当校の学則第 18 条に則り卒業を認定する。</p> <p>所定の修業年限以上在学し、各学年所定の全単位を修得し、卒業試験に合格した者には、卒業を認定し、卒業証書を授与する。</p>
学修支援等
<p>(概要) 必要に応じて教員との定期的な面談を行い、場合によっては就職支援や補講などを実施している。</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
4人 (100%)	0人 (0%)	3人 (75.0%)	1人 (25.0%)
(主な就職、業界等) ブライダル業、パン製造販売業、アイスクリーム販売専門店			
(就職指導内容) 「キャリアデザイン」「ビジネスマナー」			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師			
(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
25人	4人	16.0%
(中途退学の主な理由) 学業不振による進路変更。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 必要に応じて教員との面談を行い、場合によっては補講などを実施している。		



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)
調理技術科	200,000 円	800,000 円	400,000 円	実習費、教育・設備充実費
製菓療法科	200,000 円	800,000 円	400,000 円	実習費、教育・設備充実費
	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) 「自己点検・自己評価」として事務所に備え付けている。 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> に公表を予定している。		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 卒業生、近隣関係者、高校関係者ともに、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通し、その意見を教育活動及び学校運営に活用するとともに広く社会に公表する。これによって自己評価結果の客観性・透明性を高め、専修学校と密接に関係する者の理解促進や連携協力による学校運営の改善を図ることを基本方針とする。 今年、この後の時期に学園合同で実施していく。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
学校関係者評価を確実に実施し、2020 年度からその結果を公表するために委員の選任を行う。		
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) 2020 年度から評価を確実に公表する。 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> に公表を予定している。		
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) 事務所に備え付けている。 <a href="http://www.aoike.ac.jp/">http://www.aoike.ac.jp/</a> に公開を予定している。
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

