

## 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	習志野調理師専門学校
設置者名	学校法人 植田学園

## 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
専門課程	調理師科	夜・通信	90 時間	80 時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	120 時間	80 時間	
専門課程	調理師科	夜・通信	150 時間	80 時間	
		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

<https://narashino-chorishi.ac.jp/data/OO1.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	習志野調理師専門学校
設置者名	学校法人 植田学園

## 1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://narashino-chorishi.ac.jp/data/002.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	大学教授	2023.4.1～ 2027.5.31	学校運営への積極的な参画
非常勤	大学教授	2023.6.1～ 2027.5.31	学校運営への積極的な参画
非常勤	料理長	2023.4.1～ 2027.5.31	学校運営への積極的な参画
(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	習志野調理師専門学校
設置者名	学校法人 植田学園

## ○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書(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)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・前年度11月に各担当教員が次年度のシラバスの構想を作成</li> <li>・教員会議にて各教員が各自作成したシラバスを会議で公表し意見交換を行う。</li> <li>・前年度2月にシラバスの取りまとめ</li> <li>・3月に公表</li> </ul>	
授業計画書の公表方法	<a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/004.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/004.pdf</a>
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)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・評価を受けるためには90%以上の出席が必要。</li> <li>・6月・7月、11月・12月にかけて授業でテストを行い60点に満たない学生は再テストもしくはレポートを提出させている。</li> <li>・座学では、9月・2月に期末試験を行い60点に満たない学生は補講を受け追試を行う。</li> <li>・実習では、実務経験のある担当講師が調理実習の取り組みと技術テストにより点数をつけている。技術テストに合格点(60点)を取れない学生には補講を行い再度試験を行う。</li> <li>・日常の授業態度と試験を総合的に評価し60点以上の学生に履修を認定している。</li> <li>・評価は、60点以上4段階、60点未満2段階で行っている。</li> </ul>	

<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> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・座学では、定期試験70%、宿題10%、演習(含小テスト)20%の結果を総合して評価(原則として定期試験は授業内で行い、また、レポートを課す場合がある)</li> <li>・実習では、実習への取り組みと技術試験の結果を総合して評価</li> </ul> <p>評価は、60点以上4段階、60点未満2段階で行い、60点以上を合格とする</p> <p>成績評価基準及び成績通知書・成績証明書の表記は以下の通りとする</p>					
点数の範囲	成績原簿表記	成績通知書表記	成績証明書表記	GP	成績評価内容
90～100	点 数	S	S	4	到達目標を十分に達成し、非常に優秀である
80～89		A	A	3	到達目標を十分に達成している
70～79		B	B	2	到達目標を達成している
60～69		C	C	1	到達目標を最低限達成している
40～59		D	表記せず	0	達成目標を達成していない
0～39		E	表記せず	0	出席不良又は達成目標を達成していない
<p>・GPAの算出方法</p> <p>GPA = (授業科目で得た GP × 該当授業科目の単位数) の合計 / 当該学期に受講した科目の単位数合計</p>					
客観的な指標の算出方法の公表方法		<a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/012.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/012.pdf</a>			
<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>卒業の認定は学則及びホームページ(HP)ではDP1～DP6に分けて記載)並びに学習の手引きに示してあり、年度初めのガイダンスで公表し適切に実施している。学則の内容は次のとおりである。</p> <p>本校に所定の修業年月以上在籍し、学則に規定する教科科目及び授業時間数(単位)を修得した者で、次の各号に掲げる事項の全てに該当する者には、教職員会議の議を経て校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 授業内または学期末に行う試験もしくはその他適当な方法(宿題・演習・レポート・技術試験等)による成績が合格点より低くないこと</li> <li>(2) 在学中を通して平常の学習態度等の評価が基準点より低くないこと</li> <li>(3) 入学金及び学費等の納入を怠っていないこと</li> </ol>					
卒業の認定に関する方針の公表方法		<a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/003.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/003.pdf</a>			

## 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	習志野調理師専門学校
設置者名	学校法人 植田学園

## 1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/005.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/005.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/006.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/006.pdf</a>
財産目録	<a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/007.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/007.pdf</a>
事業報告書	<a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/008.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/008.pdf</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/009.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/009.pdf</a>

## 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	1,080 単位時間	600 単位 時間	30 単位時 間	510 単位 時間	0 単位時 間	0 単位時 間
				1,140 単位時間			
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		22人	2人	3人	10人	13人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 全国調理師余生施設協会の教科書により授業を進めている。実技は実務経験豊富な講師が各実習の技術基準に達するように指導している。
成績評価の基準・方法
（概要） 成績の評価は、100点を満点とし、60点以上をもって合格とする。 授業内または学期末に行う試験もしくはその他適当な方法（宿題・演習・レポート・技術試験等）により評価している。
卒業・進級の認定基準
（概要） 学期末試験、宿題・演習・レポートに合格することが必要。 実習は実習への取り組みと技術試験の結果を総合して合格することが必要。
学修支援等
（概要） 補習・補講・追試を行っている。

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%)	15人 ( 75%)	3人 ( 15%)
（主な就職、業界等） イタリアン・和食・中華・保育園等 飲食関連			
（就職指導内容） 就職説明会の実施、求人情報の提供、履歴書の書き方指導、面接実習指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 食育インストラクター 技術考査 技能検定			
（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
22人	2人	9.1%
（中途退学の主な理由） 死亡、帰国		
（中退防止・中退者支援のための取組） 学生の個別面談を実施、問題の把握に常に務めている		

## 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	製菓衛生師科					
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	1,050 単位時間	480 単位 時間	30 単位時 間	600 単位 時間	0 単位時 間	0 単位時 間
			1,110 単位時間				
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		
25人	6人	0人	1人	12人	13人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 全国製菓衛生師養成施設協会の教科書により授業を進めている。実技は実務経験豊富な講師が各実習の技術基準に達するように指導している。

成績評価の基準・方法
(概要) 成績の評価は、100点を満点とし、60点以上をもって合格とする。 授業内または学期末に行う試験もしくはその他適当な方法（宿題・演習・レポート・技術試験等）により評価している。
卒業・進級の認定基準
(概要) 学期末試験、宿題・演習・レポートに合格することが必要。 実習は実習への取り組みと技術試験の結果を総合して合格することが必要。
学修支援等
(概要) 補習・補講・追試を行っている。

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
9人 (100%)	2人 ( 22.2%)	7人 ( 77.8%)	0人 ( 0%)
(主な就職、業界等) 製菓関連			
(就職指導内容) 希望業種の求人票等の情報提供、履歴書の書き方指導、面接練習などを行っている			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師受験			
(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
9人	0人	0.0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学生との個別面談を行いまた成績不振者には三者面談を行っている。		

## 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
1.5 年	夜	1,080 単位時間	570 単位 時間	0 単位時 間	510 単位 時間	0 単位時 間	0 単位時 間
			1,080 単位時間				
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	
35 人		8 人	0 人	1 人	9 人	10 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） 全国調理師養成施設協会の教科書により授業を進めている。実技は実務経験豊富な講師が各実習の技術基準に達するように指導する。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要） 成績の評価は、100 点を満点とし、60 点以上をもって合格とする。 授業内または学期末に行う試験もしくはその他適当な方法（宿題・演習・レポート・技術試験等）により評価する。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要） 学期末試験、宿題・演習・レポートに合格することが必要。 実習は実習への取り組みと技術試験の結果を総合して合格することが必要。</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要） 補習・補講・追試を行う。</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
8 人 (100%)	0 人 ( 0%)	5 人 ( 62.5%)	3 人 ( 37.5%)
<p>（主な就職、業界等） イタリアン・和食・中華・保育園等 飲食関連</p>			
<p>（就職指導内容） 就職説明会の実施、求人情報の提供、履歴書の書き方指導、面接実習指導等</p>			
<p>（主な学修成果（資格・検定等）） 食育インストラクター 技術考査 技能検定</p>			



(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
13 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) 学生との個別面談を行いまた成績不振者には三者面談を行っている。		

## 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)
調理師科 (昼)	150,000 円	360,000 円	541,000 円	施設費 138,000 円 維持費 65,000 円 実習費 288,000 円 学生指導費 50,000 円
製菓 衛生師科	150,000 円	300,000 円	625,000 円	施設費 138,000 円維持費 65,000 円 実習費 372,000 円 学生指導費 50,000 円
調理師科 (夜)	150,000 円	228,000 円	419,000 円	施設費 138,000 円 維持費 65,000 円 実習費 162,000 円 (1 年分) 学生指導費 54,000 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) <a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/">https://narashino-chorishi.ac.jp/</a>		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
学校法人の運営に対し積極的に参画し客観的な評価を行う。 評価事項：①教育理念・目標②教育活動③研究活動④地域貢献⑤管理運営 構成：①教育研究に精通した教育機関の教職員等②産業界の動向に精通した者③地域の関係者で教育に関し見識を有する者④専門学校に関し広く高い見識を有する者 評価結果の公表：ホームページ等		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
私立大学	2023. 4. 1～2025. 3. 31	教授 (学識経験者)
私立大学	2023. 4. 1～2025. 3. 31	教授 (学識経験者)
損保代理店	2023. 4. 1～2025. 3. 31	会社役員 (学識経験者)
旅行会社	2023. 4. 1～2025. 3. 31	会社員 (学識経験者)
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) <a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/data/010.pdf">https://narashino-chorishi.ac.jp/data/010.pdf</a>		
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) <a href="https://narashino-chorishi.ac.jp/">https://narashino-chorishi.ac.jp/</a>
--