

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	九州文化学園歯科調理師専門学校
設置者名	学校法人 九州文化学園

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	調理科	夜・通信	1094	160	
		夜・通信			
		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

シラバスの経歴・役職欄に記載し、学生に配布、 HP (http://kyubun-chori.ac.jp/open-campus/) で公表
--

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	九州文化学園調理師専門学校
設置者名	学校法人 九州文化学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学校法人 九州文化学園ホームページに掲載（各年度事業報告）
<http://kyubun.ed.jp/data/>

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	銀行取締役頭取	H30.6.27～ R4.6.26	組織運営体制への チェック機能
非常勤	海運業代表取締役社長	H30.6.27～ R4.6.26	組織運営体制への チェック機能
(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	九州文化学園歯科調理師専門学校
設置者名	学校法人 九州文化学園

○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) 教育課程に基づく授業科目について、授業計画(シラバス)を各授業担当者が作成し、冊子にして1年生は入学式後のオリエンテーション(4/10)2年生は始業式(4/10)の日に学生に配布・説明(授業方法・内容、到達目標、成績評価の方法)や基準(合格点は100点満点の60点)を行っている。講師の先生方にも他の科目を参考にしてもらうことも含めて配布し周知をおこなっている。学校関係者評価委員にも配布しHPで公表している。</p>	
授業計画書の公表方法	HP (http://kyubun-chori.ac.jp/open-campus/)で公表
<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) 調理実技修得の評価試験(採点例:切り方と炒め方(30点)、付け合わせ(20点)、テーマメニュー(40点)、平常点(10点))は1年次5回、2年次3回(前期・後期試験を含む)を実施、理論科目については、1・2年次ともに前・後期試験を実施し、いずれも100点満点中60点が単位修得の基準点となっている。</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) 筆記試験・実技試験ともに100点満点で、前後期各1回の筆記試験および、1年次5回と2年次3回の実技試験を実施し、その結果を各学年毎に合計点の上位順に成績一覧表を作成している。</p>	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	H P (http://kyubun-chori.ac.jp/open-cammpus/) で公表
<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) 本校は学則の卒業認定の要件である ①欠席日数が授業日数の1/3を超えないこと ②履修科目を全科目修得していること を以て卒業を認定している。 このことについては、入学時のオリエンテーションで説明を行うなど、必要に応じて適宜説明指導を行っている。</p>	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	入学時のオリエンテーションで学則とともに説明 H P (http://kyubun-chori.ac.jp/open-cammpus/) で公表

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	九州文化学園調理師専門学校
設置者名	学校法人 九州文化学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://kyubun.ed.jp/data/
収支計算書又は損益計算書	http://kyubun.ed.jp/data/
財産目録	http://kyubun.ed.jp/data/
事業報告書	http://kyubun.ed.jp/data/
監事による監査報告（書）	http://kyubun.ed.jp/data/

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	調理科	○	無		
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	昼間	1700時間 単位時間/単位	675時間	175時間	850時間	0時間	0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	
80人		27人	7人	6人	44人	50人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要）各教科担当者から提出された年間授業計画（指導方法及び内容、評価方法）と教育課程表をまとめたシラバスを作成し、学生及び講師等に配布し説明等に配布説明を行っている。
成績評価の基準・方法 （概要）各科目60点が単位修得の基準点。各学年前・後期に分けて理論科目・実技科目ともに定期考査または実技試験を実施後、成績会議を実施、単位修得について判定を行い、最終的に校長が決裁を行なう。
卒業・進級の認定基準 （概要）教育課程により、上記の通り各学年判定会議を行い、進級・卒業認定を校長が行う。
学修支援等 （概要）定期考査及び実技試験で不合格の学生に対しては再試験等を複数回実施して可能な限り合格できるよう機会を与えている。留学生1年4名に対しては、1年次前期週1コマの日本語講座を開設し指導を行っている。

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
14人 (100%)	0人 (0%)	13人 (92.6%)	1人 (7.1%)
（主な就職、業界等） 調理師専門学校教員（調理実習）、ホテル、旅館、飲食店、寿司屋、福祉施設 等の調理師			
（就職指導内容） インターンシップ、接遇作法講座、就職講話、校長による面接指導、求人票の公開、日本語講座（留学生）、農水省制度の周知（留学生） 等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、介護食士3級、専門調理師技術考査筆記試験受験資格、色彩コーディネーター、ラッピングコーディネーター、カフェクリエイター、サービス接遇検定2・3級、食品技術管理専門士			
（備考）（任意記載事項） 卒業生のその他1名は就職活動中。			

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
33人	4人	12.1%
（中途退学の主な理由） 進路変更、学力不足、体調不良		
（中退防止・中退者支援のための取組） 臨床心理士による面談、学生サポートブック（学校法人九州文化学園作成 発達障害者への対応等のマニュアル本）の活用、個別指導、保護者との連携		

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)
調理科	150,000 円	550,000 円	200,000 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
入試形態による授業料減免制度あり +				

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) HP (http://kyubun-chori.ac.jp/news/post-410/) にて公表		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者評価委員会は、本校職員と本校以外の食品業界関係者及び学識経験者に加え、地域代表者等をもって構成され、職員による学校自己評価および本校の事業報告等に対する課題等について検討し助言および評価を行う。校長は本委員会での助言および評価をもとに職員会議を開催し、次年度以降の教育活動に活かしていくものとする、		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
佐世保市食品衛生協会 (副会長)	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日	食品業界代表
全日本司厨士協会長崎県本部佐世保支部 (支部長)	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日	食品業界代表
西海割烹調理士紹介所 (所長)	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日	食品業界代表
長崎短期大学 (地域共生学科製菓コース長)	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日	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) HP (http://kyubun-chori.ac.jp/news/post-410/) で公表		
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) HP (http://kyubun-chori.ac.jp/) で公表
