

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	岐阜調理専門学校
設置者名	学校法人石井学園

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	1年養成科	夜・通信	570	80	
	2年養成科	夜・通信	900	160	
(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

実務経験のある教員等による授業科目一覧を事務室にて閲覧可能

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	岐阜調理専門学校
設置者名	学校法人石井学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

理事名簿を事務室にて閲覧可能

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	公立・私立学校長	令和 7 年 4 月 30 日～令和 9 年 4 月 30 日	教育視点での地域における学校の在り方に関する意見
非常勤	岐阜県・幼稚園団体事務局長	令和 7 年 4 月 30 日～令和 9 年 4 月 30 日	行政視点での地域における学校の在り方に関する意見
(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	岐阜調理専門学校
設置者名	学校法人石井学園

○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)	
シラバスの共通フォーマットを利用し、各教科担任が作成。 4 月の当該授業の最初の時間に学生に公表、実践。 教育課程編成委員会において、授業内容、方法等について検証し、次年度シラバスの改善、工夫等に活かす。 次年度シラバスは 3 月末に完成。	
授業計画書の公表方法	
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)	
各教科担任が担当授業科目において、学則第 9, 10 条に則り、下記の項目について適切に評価する。 ・出席に関しては、授業時間の 4 / 5 以上であること。 ・定期テストは、60 %以上を合格とする。 これらの結果を、各学期末に開催される成績会議（本校職員で構成）にて検討し、認定する。	

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。 (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) G P A方式を採用。 毎年度2回ある定期テストの平均をA(84点以上)、B(69～83点)、C(60～68点)とし、それぞれAは3点、Bは2点、Cは1点に換算。 生徒ごとに、各科目の単位数に上記換算点を乗じ、総単位数で除したものをGPAとする。 当該クラス人数の1／4にあたる数値を算出し(小数点は切り捨て)、下位からその数値分の生徒を1／4とする。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	算出方法並びに成績分布を示す資料は、事務室にて閲覧可能とする。
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。 (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) 学則第9条、10条に基づき下記のとおりとする。 【1年養成課程】 調理師免許取得のため、養成教科32単位(960時間)について履修をし、単位を認定されること。 【2年養成課程】 Wライセンス(調理師免許及び製菓衛生士国家試験受験資格)取得のため、上記養成教科32単位に加え、その他教科26単位(780時間)、計58単位について履修をし、単位認定されること。 学生に対しては、課程ごとに入学直後のガイダンス及び最初の授業において、シラバスに照らして周知する。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	事務室にて閲覧可能とする。

※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。

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 衛生学や栄養学、食品学等の座学での講義に加え、実務家教員の指導による実習を通して調理・製菓に関わる知識・技術を身につける。課程の修了までに１年養成科は９６０時間、２年養成科は１７４０時間が必要となる。
成績評価の基準・方法

(概要) 各教科担任が担当授業科目において、学則第9、10条に則り、下記の項目について適切に評価する。 ・出席に関しては、授業時間の4／5以上であること。 ・定期テストは、60％以上を合格とする。 これらの結果を、各学期末に開催される成績会議にて検討し、認定する。
卒業・進級の認定基準
(概要) 学則第9条、10条に基づき下記のとおりとする。 【1年養成課程】 調理師免許取得のため、養成教科32単位（960時間）について履修をし、単位を認定されること。 【2年養成課程】 Wライセンス（調理師免許及び製菓衛生士国家試験受験資格）取得のため、上記養成教科32単位に加え、その他教科26単位（780時間）、計58単位について履修をし、単位認定されること。 学生に対しては、課程ごとに入学直後のガイダンス及び最初の授業において、シラバスに照らして周知する。
学修支援等
(概要) クラス担任制有、 課外指導、個人懇談、三者懇談、家庭訪問、長期欠席者への指導、生活指導

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
2年養成科			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
39人 (100%)	1人 (3%)	38人 (97%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 和洋専門店、給食センター、ホテル、レストラン、カフェ、ケーキ店等			
(就職指導内容) 個別懇談、求人票の見方、履歴書の書き方、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師資格、製菓衛生師資格、フードコーディネーター3級			
(備考)（任意記載事項）			

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
1年養成科			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他

26人 (100%)	0人 (0%)	23人 (88.5%)	3人 (11.5%)
(主な就職、業界等) 和洋専門店、給食センター、ホテル、レストラン、カフェ等			
(就職指導内容) 個別懇談、求人票の見方、履歴書の書き方、面接指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師資格			
(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
103人	9人	8.7%
(中途退学の主な理由) 学生生活への不適合及び一身上の都合		
(中退防止・中退者支援のための取組) カウンセリングの実施、2年養成科から1年養成科への転科		

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）
1年養成科	200,000 円	1,000,000 円	50,000 円	
2年養成科	200,000 円	1,200,000 円	50,000 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) HPにて公表(http://gifuchouri.jp/file)		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制） 卒業生及び食に関する企業・団体の委員からなる学校関係者評価委員会の意見を踏まえ、学校運営や教育活動ガイドラインの各評価項目について検討・改善等することで、学校の質の向上を図ることを目的とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社 日本料理ひら井	平成31年4月1日～ 令和8年3月31日	企業委員
株式会社ユウジン	平成31年4月1日～ 令和8年3月31日	企業委員
日本中国料理協会 岐阜県支部	平成31年4月1日～ 令和8年3月31日	企業委員
味彩やちぐさ	平成31年4月1日～ 令和8年3月31日	卒業生
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にて公表(http://gifuchouri.jp/file)		
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にて公表(http://gifuchouri.jp/file)
--