

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	省令で定める 基準単位数	配 置 困 難
専門課程	1年養成科	夜・ 通信	19	4	
	2年養成科	夜・ 通信	32	7	
(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

<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>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。</p> <p>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。</p>	
授業計画書の公表方法	事務室にて閲覧可能
<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>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>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。</p>	

<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> <p>GPA方式を採用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
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。
<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>学則第9条、10条に基づき下記のとおりとする。</p> <p>【1年養成課程】</p> <p>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。</p> <p>【2年養成課程】</p> <p>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35単位(780時間)、計67単位について履修をし、単位認定されること。</p> <p>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。</p>	
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。

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	岐阜調理専門学校
設置者名	学校法人石井学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	HPにて公表(http://gifuchouri.jp/file)
収支計算書又は損益計算書	HPにて公表(http://gifuchouri.jp/file)
財産目録	事務所にて閲覧可能
事業報告書	事務所にて閲覧可能
監事による監査報告（書）	事務所にて閲覧可能

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	2年養成科	○				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 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	67	36 単位		27 単位	2 単位	2 単位
			67				
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
80人	68人	0人	3人	22人	25人		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	専門課程	2年養成科	○				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 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	32	18 単位		13 単位	1 単位	
			32				
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
40人	35人	0人	3人	14人	17人		

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32単位、2年養成科は67単位が必要となる。
成績評価の基準・方法

<p>(概要)</p> <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>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。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>学則第9条、10条に基づき下記のとおりとする。</p> <p>【1年養成課程】</p> <p>調理師免許取得のため、養成教科32単位について履修をし、単位を認定されること。</p> <p>【2年養成課程】</p> <p>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35単位、計67単位について履修をし、単位認定されること。</p> <p>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。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>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</p>

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
29人 (100%)	0人 (0%)	26人 (89.7%)	3人 (10.3%)
(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

30人 (100%)	0人 (0%)	24人 (80%)	6人 (20%)
(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
96人	8人	8.3%
(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) 「学生納付金」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

自己点検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	所属	所属
株式会社 日本料理ひら井	平成31年4月1日～ 令和10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10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10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10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)		
(備考)		

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)
--