

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	横浜調理師専門学校
設置者名	学校法人難波学園 理事長 難波善裕

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	560 時間	80 時間	
		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

書類を閲覧に供する

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	横浜調理師専門学校
設置者名	学校法人難波学園 理事長 難波善裕

1. 理事（役員）名簿の公表方法

書類を閲覧に供する

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	元神奈川県職員	令和1年12月18日～令和4年12月17日	保健福祉関係行政機関勤務経験に基づく助言
非常勤	元製薬会社社員	令和1年12月18日～令和4年12月17日	保健福祉関係企業勤務経験に基づく助言
(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	横浜調理師専門学校
設置者名	学校法人難波学園 理事長 難波善裕

○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)																					
<p>授業計画書の作成は、各授業担当教員が担う。 生徒へは4月のオリエンテーション時に授業計画書の冊子を配布し、具体的な内容は各科目授業時間内で、担当教員より説明を行っている。 成績評価の方法は、学科・実技ともに試験の結果を基に算出する。</p>																					
授業計画書の公表方法	書類を閲覧に供する																				
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>成績評価は定期試験及び技能検定試験の結果を基に算出し、100点満点で、以下の通り10段階とする。 10段階評価の6以上を合格とし、不合格の場合は追試験を受ける。出席回数とその学期の各授業回数の5分の4以上ない場合は成績評価を受けることはできない。 10段階評価が5以下、または出席不良により履修の認定が認められない場合は補習により履修を認めることとする。 試験科目は、実技と学科両方で実施する。</p>																					
≪成績評価・10段階評価≫ <table border="1" data-bbox="258 1778 868 1982"> <tr> <td>10</td> <td>100点</td> <td>5</td> <td>50～59点</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>90～99点</td> <td>4</td> <td>40～49点</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>80～89点</td> <td>3</td> <td>30～39点</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>70～79点</td> <td>2</td> <td>20～29点</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>60～69点</td> <td>1</td> <td>0～19点</td> </tr> </table>		10	100点	5	50～59点	9	90～99点	4	40～49点	8	80～89点	3	30～39点	7	70～79点	2	20～29点	6	60～69点	1	0～19点
10	100点	5	50～59点																		
9	90～99点	4	40～49点																		
8	80～89点	3	30～39点																		
7	70～79点	2	20～29点																		
6	60～69点	1	0～19点																		

<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>履修科目の評価方法の10段階評価を基に、10段階評価の合計を科目数で除したものを評定平均とする。</p> <p>平成31年度</p> <table border="1"> <tr> <td>学科名</td> <td>調理師科</td> <td>学年</td> <td>1</td> <td>生徒数</td> <td colspan="2">66</td> </tr> <tr> <td colspan="7">成績の分布状況</td> </tr> <tr> <td>数値</td> <td>～4.9</td> <td>5.0～5.9</td> <td>6.0～6.9</td> <td>7.0～7.9</td> <td>8.0～8.9</td> <td>9.0～</td> </tr> <tr> <td>人数</td> <td>3人</td> <td>23人</td> <td>20人</td> <td>11人</td> <td>9人</td> <td>0</td> </tr> </table> <p>下位1/4に該当する人数 17人 下位1/4に該当する数値 5.6以下</p>							学科名	調理師科	学年	1	生徒数	66		成績の分布状況							数値	～4.9	5.0～5.9	6.0～6.9	7.0～7.9	8.0～8.9	9.0～	人数	3人	23人	20人	11人	9人	0
学科名	調理師科	学年	1	生徒数	66																													
成績の分布状況																																		
数値	～4.9	5.0～5.9	6.0～6.9	7.0～7.9	8.0～8.9	9.0～																												
人数	3人	23人	20人	11人	9人	0																												
客観的な指標の算出方法の公表方法		書類を閲覧に供する																																
<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> <ul style="list-style-type: none"> 各教科科目の出席時間数が授業時間数の4/5以上であること。(ただし、残り1/5については補習授業にて補うものとする。) 全科目が合格点に達していること。(10段階評価の6以上) <p>卒業の認定については、職員会議において最終的な確認、決定をしている。</p>																																		
卒業の認定に関する方針の公表方法		学生便覧の配布及び閲覧																																

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	横浜調理師専門学校
設置者名	学校法人難波学園 理事長 難波善裕

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	書類を閲覧に供する
収支計算書又は損益計算書	書類を閲覧に供する
財産目録	書類を閲覧に供する
事業報告書	書類を閲覧に供する
監事による監査報告（書）	書類を閲覧に供する

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		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	996 単位時間	564 <small>単位時間</small>	0 <small>単位時間</small>	432 <small>単位時間</small>	0 <small>単位時間</small>	0 <small>単位時間</small>
			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	
150人		78人	1人	2人	13人	15人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 講義 50分、実習 150分（50分×3時限） 年間を通して講義と実習がバランスよく履修できるよう授業計画を立てている。
成績評価の基準・方法
（概要） 定期試験、技能検定試験、出席による総合評価
卒業・進級の認定基準
（概要） 各教科科目の授業時間数の4/5以上出席していること。 各教科科目の評価が満点の6割以上であること。
学修支援等
（概要） 実技の補講を設けたり、学生相談に応じる。

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
66人 (100%)	1人 (1.5%)	54人 (81.8%)	11人 (16.7%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、給食施設 等 飲食業界			
（就職指導内容） 進路支援ガイダンス、個別面接指導、就職相談室の開放			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師、食品衛生責任者、食育インストラクター、専門調理師学科試験免除（技術考査合格者）			
（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
69人	3人	4.3%
（中途退学の主な理由） 進路変更、体調不良 等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任による個別相談や電話連絡。生徒の保護者とも連携し学校生活を送れるよう支援する。また、カウンセラーによるカウンセリングも対応できる。		

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	200,000 円	918,000 円	346,800 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
同一法人が設置する横浜栄養専門学校卒業生に対する入学金の全額又は一部免除 指定校推薦入学者に対する入学金の一部免除 年間成績が1位の者に奨励金として難波学園奨学金を授与				

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)		
書類を閲覧に供する		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
自己点検・自己評価報告書に基づいて、業界関係者を評価委員とし、内容の審議・評価を行う。学校関係者評価を参考に翌年の学校目標を策定する。 時代に合わせた技術力を持つ調理師の養成に活用する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
飲食店・代表取締役	2019.4～2021.3	企業
飲食店・取締役	2019.4～2021.3	企業
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)		
書類を閲覧に供する		
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) http://www.nanba.ac.jp/yokochou/index.html
