

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	北海道中央調理技術専門学校
設置者名	学校法人 山口学園

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	調理技術専攻科	夜・通信	690 時間	160 時間	
	調理師科	夜・通信	330 時間	80 時間	
		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

随時閲覧による。
----------

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	北海道中央調理技術専門学校
設置者名	学校法人 山口学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

随時閲覧による。

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	株式会社 代表取締役	R6. 4. 1～ R8. 3. 31	学校運営全般
非常勤	現在無職 前株式会社 専務取締役	R6. 4. 1～ R8. 3. 31	学校運営全般
(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	北海道中央調理技術専門学校
設置者名	学校法人 山口学園

○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>・ 事業年度の前年度 3 月中旬までに各科目担当講師が作成し学園事務局に提出</li> <li>・ 学園会議にてシラバス承認</li> <li>・ 入学式後、登校初日のオリエンテーションでシラバス・成績評価の方法と基準・学則等諸規則を配布・説明</li> </ul>	
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)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 定期試験による筆記試験及び実技試験（前期：8 月末、後期：1 月末）学則により全授業科目 100 点満点中 60 点以上で合格 60 点未満及び欠席の場合再試験実施。 採点及び回答は各科目担当講師より実施。履修認定会議を経て認定</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> <p>各授業科目の前後期の成績を点数化 ( A=3、B=2、C=1、D=0 ) し、点数のGPA (平均値) を算出する</p> <p>・GPAの計算式  当該科目の時間数 × 各科目で得た点数の合計 / 当該学期に評価を受けた各科目の時間数の合計</p> <p>下位 1/4 の明示方法については 令和元年度より採用予定であり、学生への周知は令和2年度から学則等に明記し、方法を公表します。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	随時閲覧による。
<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"> <li>・定期試験結果による単位認定状況の確認</li> <li>・進級及び卒業面接試験 (担当：学校長及び担任)</li> <li>・進級及び卒業認定会議の実施、認定</li> <li>・進級及び卒業認定通知の送付</li> </ul>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	随時閲覧による。

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	北海道中央調理技術専門学校
設置者名	学校法人 山口学園

1. 財務諸表等

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

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	調理技術専攻科	○			
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
2年	昼	1,710時間/57単位	600時間	単位時間 /単位	1,110 時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1,710時間/57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	
100人		65人	0人	5人	26人	31人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） ・事業年度の前年度3月中旬までに各科目担当講師が作成し学園事務局に提出 ・学園会議にてシラバス承認 ・入学式後、登校初日のオリエンテーションでシラバス・成績評価の方法と基準・ 学則等諸規則を配布・説明
成績評価の基準・方法
（概要） ・定期試験（前期：8月末、後期：1月末） 学則により全授業科目100点満点中60点以上で合格 ・履修認定会議を経て認定
卒業・進級の認定基準
（概要） ・定期試験結果による単位認定状況の確認 ・進級及び卒業面接試験（担当：学校長及び担任） ・進級及び卒業認定会議の実施、認定
学修支援等

(概要) 補修、補講、再試験
-------------------

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	1,020時間/34単位	540時間	単位時間 /単位	480時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1,020時間/34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	
50人		24人	0人	5人	26人	31人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
(概要) ・事業年度の前年度3月中旬までに各科目担当講師が作成し学園事務局に提出 ・学園会議にてシラバス承認 ・入学式後、登校初日のオリエンテーションでシラバス・成績評価の方法と基準・ 学則等諸規則を配布・説明
成績評価の基準・方法
(概要) ・定期試験（前期：8月末、後期：1月末） 学則により全授業科目100点満点中60点以上で合格 ・履修認定会議を経て認定
卒業・進級の認定基準
(概要) ・定期試験結果による単位認定状況の確認 ・進級及び卒業面接試験（担当：学校長及び担任） ・進級及び卒業認定会議の実施、認定
学修支援等
(概要) 補修、補講、再試験

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	専門課程	調理技術専攻科	○	
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	
31人 (100%)	0人 (0%)	30人 (96.8%)	0人 (0%)	
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、病院、各種施設等調理業界全般				

(就職指導内容) 就職担当教員及び担任と定期的に面談
(主な学修成果 (資格・検定等) ) 卒業と同時に国家試験免除で調理師免許取得
(備考) (任意記載事項)

中途退学の現状		
令和5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
65人	6人	9.2%
(中途退学の主な理由) 分野変更、出席日数不足等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 完全担任制により、1人1人を把握し面談		

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		
卒業者数、進学者数、就職者数 (直近の年度の状況を記載)				
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他	
21人 (100%)	0人 (0%)	19人 (90.5%)	2人 (9.5%)	
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、病院、各種施設等調理業界全般				
(就職指導内容) 就職担当教員及び担任と定期的に面談				
(主な学修成果 (資格・検定等) ) 卒業と同時に国家試験免除で調理師免許取得				
(備考) (任意記載事項)				

中途退学の現状		
令和5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
24人	3人	12.5%
(中途退学の主な理由) 分野変更、出席日数不足等		

(中退防止・中退者支援のための取組)  
完全担任制により、1人1人を把握し面談

## 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)
調理技術 専攻科	100,000 円	730,000 円	190,000 円	
調理師科	100,000 円	720,000 円	190,000 円	
	円	円	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) ホームページ <a href="http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/">http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 本校の校長、副校長、管理職及び企業・業界団体関係者、本校卒業生、地域有識者、高等学校関係者等が評価委員会を開催し、学校の重点目標や自己評価結果の状況報告及び評価、意見交換をし、学校の課題や今後求められる方策等を建設的に議論する		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
清尚学院高等学校 理事長	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	高等学校関係者
円山・参道前法律事務所 弁護士	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	地域有識者
日清医療食品株式会社北海道支店 人事	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	企業・業界団体関係者
中国料理 孝華 オーナーシェフ	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	企業・業界団体関係者
MEL' S Diner オーナーシェフ	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	本校卒業生
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) ホームページによる閲覧。 <a href="http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/">http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/</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)

ホームページ <http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/>