

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	千葉調理師専門学校
設置者名	学校法人芳野学園

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
調理師養成専門課程	調理師科	夜・通信	90時間	80時間	
		夜・通信			
調理師養成専門課程	調理高等国際科	夜・通信	180時間	160時間	
		夜・通信			

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

ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/

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	千葉調理師専門学校
設置者名	学校法人芳野学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/

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	前職 会社役員	令和4年6月11日～令和8年6月10日	人事
非常勤	前職 会社役員	令和4年6月11日～令和8年6月10日	法務・労務
非常勤	前職 会社役員	令和4年6月11日～令和8年6月10日	財務
(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	千葉調理師専門学校
設置者名	学校法人芳野学園

○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(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) 各授業科目については、授業のねらい、到達目標、内容、成績評価方法等について、あらかじめ授業計画(シラバス)としてまとめている。 シラバスは、年度毎に策定し、開講する授業科目担当者が作成し、教務担当の教職員が取りまとめ、校長の承認を得ている。 このシラバスは、ホームページにて公表している。</p>	
授業計画書の公表方法	http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/
<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) シラバスに於いて、科目ごとに到達目標や成績評価方法を定め、最終的には学期末に試験を実施して総合判断している。 試験については、平常試験(小テスト)・定期試験・追試験・再試験となっており、平常試験は学期中に科目担当者の判断で随時実施、定期試験は前期・後期の学期末にそれぞれ1回実施している。 追試験は正当な理由で定期試験を受験できなかった場合に、再試験は定期試験に於いて6割以上の得点に満たず、教科履習を認められなかった場合に受験する。</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>成績は100点法によるものとし、成績評価 A(100～90点) B(89～70点) C(69～60点) D(59点以下) で表す。A・B・Cは合格となり、教科履習となる。Dは不合格となり、その教科の履習は、認められない。</p> <p>評価方法は入学時に配布される説明プリント内に記載されている。</p> <p>学内成績管理システムにて個人の成績を管理し、全科目の取得合計点を受験科目数で除した点数により、クラスごと、学年ごとの成績順位を算出し、個別の成績表にて配布している。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>ホームページ</p> <p>http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/</p>
<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>学則に於いて、卒業認定に関する事を定め、入学時に説明会プリントに掲載、配布し全生徒に周知している。</p> <p>本校に所定の修業年限以上在学し、学則に規定する教科目及び授業時間数を修得した者。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>ホームページアドレス</p> <p>http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/</p>

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	千葉調理師専門学校
設置者名	学校法人芳野学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/
収支計算書又は損益計算書	ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/
財産目録	ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/
事業報告書	ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/
監事による監査報告（書）	ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/

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		調理師養成専門課程	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	960 単位時間	540 単位時間	0 単位時間	420 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			960 単位時間				
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		44 人	0 人	4 人	8 人	12 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）各授業科目については、授業のねらい、到達目標、内容、成績評価方法等について、あらかじめ授業計画（シラバス）としてまとめている。
シラバスは、年度毎に策定し、開講する授業科目担当者が作成し、教務担当の教職員が取りまとめ、校長の承認を得ている。

このシラバスは、ホームページにて公表している。

成績評価の基準・方法

(概要)

成績は100点法によるものとし、成績評価 A(100～90点) B (89～70点) C(69～60点) D (59点以下) で表す。A・B・Cは合格となり、教科履習となる。

Dは不合格となり、その教科の履習は、認められない。

評価方法は入学時に配布される説明プリント内に記載されている。

学内成績管理システムにて個人の成績を管理し、全科目の取得合計点を受験科目数で除した点数により、クラスごと、学年ごとの成績順位を算出し、個別の成績表にて配布している。

1. 成績評価は学期末の本試験の点数と各学科の講師及び担当職員が平素の授業態度及び出席状況等を加味して評価する。

2. 各学期末にそれぞれの評価を出し、その平均を学年の成績とする。

3. 実習においては、実技、筆記試験、平常の態度を加味して評価する。

卒業・進級の認定基準

(概要) 学則に於いて、卒業認定に関する事を定め、入学時に説明会プリントに掲載、配布し全生徒に周知している。

本校に所定の修業年限以上在学し、学則に規定する教科目及び授業時間数を修得した者。

学修支援等

(概要)

クラス担任制を敷き、生徒一人一人に細かく目が届きケアできる体制を取っている。

学力不足や生活態度・精神面に問題を抱える学生に対しては、保護者と連携して対応し、共通理解を図る必要性のある個々の問題については全教職員に周知・対応できる体制を取っている。

経済的な面では、日本学生支援機構など公的奨学金制度を活用し、支援を行っている。

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
32人 (100%)	0人 (0%)	28人 (87.5%)	4人 (12.5%)

(主な就職、業界等)

ホテル、会館、ブライダル業界、西洋・日本・中国・製菓・製パンの専門店、学校・病院・福祉施設の集団給食施設に輩出。

(就職指導内容)

担任、各就職担当者等多角的連携によってサポートをする。

個人就職面談・各企業の校内就職説明会などでサポートを行っている。

(主な学修成果(資格・検定等)) 本校は調理師養成施設であり卒業後、申請することで調理師免許取得ができる。 また、厚生労働省が実施する調理技術・技能評価試験に合格すると与えられる称号の 「専門調理師・調理技術士」の資格を取得する為の実務試験・学科試験のうち学科試験 「技術考査」の受験が可能となっている他、希望者には「食育インストラクター」 「ラッピングクリエイター3級」「介護食士3級」の資格取得を可能としている。
(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
40人	4人	10.0%
(中途退学の主な理由) 目的意識の欠如、身体的理由、進路変更が主な中途退学理由となっている。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 「欠席が多くなる」「成績が下がる」などの退学につながるサインを見逃さず、担任による個人面談の他、全職員が生徒の言動や行動に目を向け、声かけなどを行うことにより、退学者の減少を図っている。 退学希望者に対しては担任面談を実施後、再度、管理者面談を行い担任とは違う視点からアプローチを行い中途退学者の防止を図っている。		

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		調理師養成専門課程	調理高等国際科	○			
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	1720 単位時間	720 単位 時間	0 単位 時間	910 単位 時間	90 単位 時間	0 単位 時間
			1720 単位時間				
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	
160人		130人	0人	9人	15人	24人	

カリキュラム(授業方法及び内容、年間の授業計画) (概要)各授業科目については、授業のねらい、到達目標、内容、成績評価方法等について、あらかじめ授業計画(シラバス)としてまとめている。 シラバスは、年度毎に策定し、開講する授業科目担当者が作成し、教務担当の教職員が取りまとめ、校長の承認を得ている。 このシラバスは、ホームページにて公表している。
--

<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要) 成績は100点法によるものとし、成績評価A(100～90点)B(89～70点)C(69～60点)D(59点以下)で表す。A・B・Cは合格となり、教科履習となる。Dは不合格となり、その教科の履習は、認められない。</p> <p>評価方法は入学時に配布される説明プリント内に記載されている。</p> <p>学内成績管理システムにて個人の成績を管理し、全科目の取得合計点を受験科目数で除した点数により、クラスごと、学年ごとの成績順位を算出し、個別の成績表にて配布している。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 成績評価は学期末の本試験の点数と各学科の講師及び担当職員が平素の授業態度及び出席状況等を加味して評価する。 2. 各学期末にそれぞれの評価を出し、その平均を学年の成績とする。 3. 実習においては、実技、筆記試験、平常の態度を加味して評価する。
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要) 学則に於いて、卒業認定に関する事を定め、入学時に説明会プリントに掲載、配布し全生徒に周知している。</p> <p>本校に所定の修業年限以上在学し、学則に規定する教科目及び授業時間数を修得した者。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制を敷き、生徒一人一人に細かく目が届きケアできる体制を取っている。</p> <p>学力不足や生活態度・精神面に問題を抱える学生に対しては、保護者と連携して対応し、共通理解を図る必要性のある個々の問題については全教職員に周知・対応できる体制を取っている。</p> <p>経済的な面では、日本学生支援機構など公的奨学金制度を活用し、支援を行っている。</p>

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
53人 (100%)	0人 (0%)	51人 (96.2%)	2人 (3.8%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ホテル、会館、ブライダル業界、西洋・日本・中国・製菓・製パンの専門店、学校・病院・福祉施設の集団給食施設に輩出。</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>担任、各就職担当者と多角的連携によってサポートをする。</p> <p>個人就職面談・各企業の校内就職説明会などでサポートを行っている。</p>			
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>本校は調理師養成施設であり卒業後、申請することで調理師免許取得ができる。</p>			

また、厚生労働省が実施する調理技術・技能評価試験に合格すると与えられる称号の「専門調理師・調理技術士」の資格を取得する為の実務試験・学科試験のうち学科試験「技術考査」の受験が可能となっている他、希望者には「食品技術管理専門士」「食育インストラクター」「ラッピングクリエイター3級」「介護食士3級」の資格取得を可能としている。

(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
126 人	5 人	3.96%
(中途退学の主な理由) 目的意識の欠如、身体的理由、進路変更が主な中途退学理由となっている。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 「欠席が多くなる」「成績が下がる」などの退学につながるサインを見逃さず、担任による個人面談の他、全職員が生徒の言動や行動に目を向け、声かけなどを行うことにより、退学者の減少を図っている。 退学希望者に対しては担任面談を実施後、再度、管理者面談を行い担任とは違う視点からアプローチを行い中途退学者の防止を図っている。		

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	170,000 円	600,000 円	390,000 円	その他内訳 (施設設備費) 120,000 円 (実験実習費) 270,000 円
調理高等 国際科	170,000 円	600,000 円	390,000 円	その他内訳 (施設設備費) 120,000 円 (実験実習費) 270,000 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) ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制） 学校が主体で行った自己評価を学校関係者評価委員が評価する。 学校関係者として、企業、卒業生や保護者による学校関係者評価委員会を設置し、実務に対する知見を活かし、教育内容や教育環境等について評価し結果を次年度の教育活動や学校運営の改善の参考とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
全日本司厨士協会 千葉県本部 名誉会長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	業界関係者
食料品 株式会社 代表取締役	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	保護者
ホテル 調理部 洋食主任	令和6年4月1日～ 令和7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) ホームページアドレス http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/		
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.yoshinogakuen.ac.jp/chori/

--