

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  | ヨコスカ調理製菓専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人敷島学園     |

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 |
|--------|---------|-----------|-----------------------|-------------|------|
| 衛生専門課程 | 調理師専科   | 夜・通信      | 32単位                  | 4単位         |      |
|        | 調理師上級専科 | 夜・通信      | 35単位                  | 7単位         |      |
|        |         | 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

|                |
|----------------|
| 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |
|----------------|

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  | ヨコスカ調理製菓専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人敷島学園     |

○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)<br>調理師法及び調理師養成施設指導ガイドラインに則り、教務部策定の教務規定により年度当初に各科目担当者は授業計画を作成し教務部が一括管理する。                       |                |
| 授業計画書の公表方法                                                                                                           | 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |
| 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)<br>各学期毎に定期試験を実施し、教務規定によるところの基準を参考に各科目担当者は評価し、成績会議を経て学校長が認定をする。<br>卒業年度生にあつては料理製菓作品を製作し一般公開する。 |                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <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>学業成績は、科目ごとに行う試験（定期試験・実技試験等）によって評価。各授業の最高評価は科目毎に100点満点を基準に点数を算出し、95点以上を評価「10」、85点以上を評価9、75点以上を評価「8」、65点以上を評価「7」、60点以上評価「6」として評価する。60点未満を追再試験を課し、追再試験に追い90点以上を評価「5」、70点以上を評価「4」、60点以上を評価「3」、30点以上を評価「2」、29点未満を評価「1」とする。これらの成績分布を客観的指標として、下記のとおり算出する。学生一人ずつ、全科目の評価を半期ごとに算出。10点、9点を評定5、8点、7点を評定4、6点、5点を評定3、4点、3点を評定2、2点、1点を評定1とし年間評定を算出し評定平均にて成績として数値を算出。成績不慮の者については追再試験や補習、補講を実施し一定基準の技術と知識を身につけさせる指導を行っている。在学中での評価基準は、実質的な点数に加え、当学園の建学の精神に基づき、サービス業を志す者として授業に取り組む姿勢などの評価も加味し決定している。</p> |                |
| 客観的な指標の算出方法の公表方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |
| <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>教務規定の定めにより 学年末に卒業判定会議を開催し履修の修得認定及び単位認定をおこなうとともに、卒業認定をおこなう。また、評定1の候補者及び生活不振者の指導を検討する。卒業にあつては卒業判定会議において下記の卒業の条件を満たした卒業候補者は、審議により学校長が認定する。</p> <p>卒業の条件</p> <p>ア. 当該学年において履修すべき科目をすべて修得し、単位をすべて修得する。</p> <p>イ. 料理作品展に出品・参加する。</p> <p>ウ. 本校の規則を遵守し、指導に従っている。</p> <p>エ. 納入すべき校納金がすべて納入している。</p> <p>オ. 調理師免許を与えるに相応しいと認められる生徒。</p>                                                                                                                                                                                        |                |
| 卒業の認定に関する方針の公表方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |

## 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  | ヨコスカ調理製菓専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人敷島学園     |

### 1. 財務諸表等

| 財務諸表等        | 公表方法           |
|--------------|----------------|
| 貸借対照表        | 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |
| 収支計算書又は損益計算書 | 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |
| 財産目録         | 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |
| 事業報告書        | 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |
| 監事による監査報告（書） | 事務室にて諸手続の上閲覧可能 |

### 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                                |         |         |
|----------|---------------|-------------------|----------------------------------------|---------|--------------------------------------|---------|---------|
| 衛生分野     |               | 専門課程              | 調理師上級専科                                | ○       |                                      |         |         |
| 修業<br>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             | 1860単位時間<br>／62単位 | 1080 単位時間<br>/39 単位<br>(780/29+300/10) | 単位時間/単位 | 690 単位時間/23<br>単位<br>(390/13+300/10) | 単位時間/単位 | 単位時間/単位 |
|          | 1860単位時間／62単位 |                   |                                        |         |                                      |         |         |
| 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    |         |
| 60人      |               | 16人               | 0人                                     | 5人      | 13人                                  | 18人     |         |

|                                                                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）                                                                                                             |  |
| （概要）調理師法及び調理師養成施設指導ガイドラインに則り、教務部策定の教務規定により年度頭書に各科目担当者は授業計画を作成し教務部が一括管理する。                                                            |  |
| 成績評価の基準・方法                                                                                                                           |  |
| （概要）各科目担当者は教務規定の基準により成績評価をおこない、各学期毎の成績会議を経て学校長が認定する。                                                                                 |  |
| 数値〔A〕 100～95 94～85 84～75 74～65 64～60<br>評価 1 0 9 8 7 6<br>数値〔A〕 59～0（追再試験）<br>追再試験〔A'〕 100～90 89～70 69～60 59～30 29～0<br>評価 5 4 3 2 1 |  |
| 卒業・進級の認定基準                                                                                                                           |  |
| （概要）教務規定において卒業の基準を定め、卒業認定会議を経て学校長が認定する。                                                                                              |  |
| 学修支援等奨学金 教育ローン／行政の補助金の案内の他、推薦入学者への奨学制度、一人暮らし支援                                                                                       |  |

|      |
|------|
| (概要) |
|------|

| 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<br>（自営業を含む。） | その他       |
| 9 人<br>(100%)                                                                                                 | 人<br>( %) | 9 人<br>( 100%)    | 人<br>( %) |
| (主な就職、業界等) 飲食業界                                                                                               |           |                   |           |
| (就職指導内容)<br>インターンシップの実践学習成果、学内イベント参加等を通して、一人ひとりの能力と希望に合わせた指導                                                  |           |                   |           |
| (主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、製菓衛生師免許、介護職士3級認定資格、フードアナリスト4級・日商簿記検定、食育インストラクター・食品技術管理専門士、実技検定認定資格、普通救命講習会修了証、クリーニング講習 |           |                   |           |
| (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 |
| 1 2 人                                                                                                  | 0 人            | 0 % |
| (中途退学の主な理由)                                                                                            |                |     |
| (中退防止・中退者支援のための取組)<br>全職員が一人ひとりの顔と名前を覚え、職員同士の情報共有を通して、学生の変化に気づく取り組み。2者面談また、3者面談の実施し保護者との情報共有と指導協力体制の確立 |                |     |

①学科等の情報

| 分野       |    | 課程名                       |        | 学科名                   |             | 専門士                   |             | 高度専門士       |  |
|----------|----|---------------------------|--------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|-------------|--|
| 衛生分野     |    | 専門課程                      |        | 調理師専科                 |             |                       |             |             |  |
| 修業<br>年限 | 昼夜 | 全課程の修了に必要な総<br>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<br>年   | 昼  | 9 6 0<br>単位時間／ 3 2 単位     |        | 570 単位<br>時間/19<br>単位 | 単位時間<br>/単位 | 390 単位<br>時間/13<br>単位 | 単位時間<br>/単位 | 単位時間<br>/単位 |  |
|          |    |                           |        | 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        |  |
| 3 0 人    |    | 1 5 人                     | 0 人    | 5 人                   |             | 1 3 人                 |             | 1 7 人       |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| （概要）調理師法及び調理師養成施設指導ガイドラインに則り、教務部策定の教務規定により年度頭書に各科目担当者は授業計画を作成し教務部が一括管理する。                                                                                                                                                                                                        |  |
| 成績評価の基準・方法                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| （概要）各科目担当者は教務規定の基準により成績評価をおこない、各学期毎の成績会議を経て学校長が認定する。                                                                                                                                                                                                                             |  |
| 数値〔A〕 100～95    94～85    84～75    74～65    64～60<br>評価            10            9            8            7            6<br>数値〔A〕            59～0（追再試験）<br>追再試験〔A'〕 100～90 89～70 69～60 59～30 29～0<br>評価                    5            4            3            2            1 |  |
| 卒業・進級の認定基準                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| （概要）教務規定において卒業の基準を定め、卒業認定会議を経て学校長が認定する。                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| 学修支援等                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| （概要）<br>奨学金 教育ローン／行政の補助金の案内の他、推薦入学者への奨学制度、<br>一人暮らし支援                                                                                                                                                                                                                            |  |

| 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<br>（自営業を含む。） | その他           |
| 18人<br>(100%)                                                | 人<br>(%) | 15人<br>(83.3%)    | 3人<br>(16.7%) |
| （主な就職、業界等）飲食業界                                               |          |                   |               |
| （就職指導内容）<br>インターンシップの実践学習成果、学内イベント参加等を通して、一人ひとりの能力と希望に合わせた指導 |          |                   |               |

|                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (主な学修成果(資格・検定等))<br>調理師免許、製菓衛生師免許受験資格、介護職士3級認定資格、フードアナリスト4級・日商簿記検定、食育インストラクター、実技検定認定資格、普通救命講習会修了証<br>(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 |
| 18人                                                                                                    | 0人             | 0%  |
| (中途退学の主な理由)                                                                                            |                |     |
| (中退防止・中退者支援のための取組)<br>全職員が一人ひとりの顔と名前を覚え、職員同士の情報共有を通して、学生の変化に気づく取り組み。2者面談また、3者面談の実施し保護者との情報共有と指導協力体制の確立 |                |     |

## ②学校単位の情報

### a) 「学生納付金」等

| 学科名                                        | 入学金       | 授業料<br>(年間) | その他       | 備考（任意記載事項）     |
|--------------------------------------------|-----------|-------------|-----------|----------------|
| 調理<br>師上級専<br>科                            | 170,000 円 | 648,000 円   | 380,000 円 | 施設設備費、実習費、校友会費 |
| 調理<br>師専科                                  | 170,000 円 | 648,000 円   | 380,000 円 | 施設設備費、実習費、校友会費 |
|                                            | 円         | 円           | 円         |                |
|                                            | 円         | 円           | 円         |                |
| 修学支援（任意記載事項）                               |           |             |           |                |
| 推薦入学者に教材費（約 13 万円）の免除、最大 288,000 円の一人暮らし支援 |           |             |           |                |

### b) 学校評価

|                                                                                                                                                         |                          |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|
| 自己点検評価結果の公表方法<br>(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)<br><a href="https://www.shikishima.ac.jp/joho/index.html">https://www.shikishima.ac.jp/joho/index.html</a> |                          |           |
| 第三者評価の基本方針（実施方法・体制）<br>調理分野の関係者や就労先である店舗実務者を学校関係者評価委員会委員として招き、自己点検・自己評価を元に意見並びに評価を頂き次年度の教育活動学校運営の改善の参考とする。関係者からの必要性があることから、前年度に行った結果を記載                 |                          |           |
| 第三者評価の委員                                                                                                                                                |                          |           |
| 所属                                                                                                                                                      | 任期                       | 種別        |
| メルキュールホテル横須賀                                                                                                                                            | 2024/04/01<br>2026/03/31 | ～<br>業界団体 |
| 公益社団法人横須賀食品衛生協会                                                                                                                                         | 2024/04/01<br>2026/03/31 | ～<br>業界団体 |
|                                                                                                                                                         |                          |           |
|                                                                                                                                                         |                          |           |
| 第三者評価結果の公表方法<br>(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)<br><a href="https://www.shikishima.ac.jp/joho/index.html">https://www.shikishima.ac.jp/joho/index.html</a>  |                          |           |
| (備考)                                                                                                                                                    |                          |           |
| 第三者評価未実施。 実施時期未定。 学校関係者評価について記載。 5 年以内に実施予定                                                                                                             |                          |           |

### 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)<br><a href="https://www.shikishima.ac.jp/joho/index.html">https://www.shikishima.ac.jp/joho/index.html</a> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|