

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	川口調理師専門学校
設置者名	学校法人 川口学園

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	調理師科	夜・通信	960	80	0
		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

<p>校内にて閲覧。 閲覧希望の場合の連絡先電話番号 054-366-1898 事務室まで。</p>
--

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	川口調理師専門学校
設置者名	学校法人 川口学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

校内にて閲覧。 閲覧希望の場合の連絡先電話番号 054-366-1898 事務室まで

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	自営業	2020.1.21- 2024.1.20	企画・調整
非常勤	公務員	2020.1.21- 2024.1.20	衛生・調整
(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	川口調理師専門学校
設置者名	学校法人 川口学園

○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)		
<p>授業計画書の作成は、各教科担当が本校の目的に照らし共通の方針の下でシラバスを作成している。</p> <p>○授業計画(シラバス)作成の基本方針</p> <p>①学習の見通しが立てられるよう具体的な記述を行う。</p> <p>②授業計画を不断に見直し、適時その内容を反映する。</p> <p>③学生の目線に沿った分かり易い記述を行う。</p> <p>④年度末までに次年度のシラバスを作成、公表をする。</p>		
授業計画書の公表方法	インターネットホームページに掲載 http://kawa-gaku.jp/pg4419277.html	
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>本校の教育課程の単位授与又は履修認定については、全科目規定時間数を出席し、各学期に行う試験、実習の結果、履修状況を総合的に勘案し単位授与又は履修認定を実施している。</p> <p>成績については以下の通りとする。</p>		
点数	評価	可否
100～95	秀	合格
94～85	優	合格
84～70	良	合格
69～60	可	合格
60未満	不可	不合格

<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>学習意欲の向上及び就学指導に資すること、並びに「大学等における修学支援の支援に関する法律」による支援対象となる学生の認定要件の確認を目的に学修を総合的に判断できる材料として、全授業科目の成績評価の合計点の平均を算出し確認する。各学生の成績を相対的に把握し適切な指導にあたる。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>インターネットホームページに掲載 http://kawa-gaku.jp/pg4419277.html</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>本校では、教育基本法に則り、学校教育法に従い調理師に必要な学術技能を授け、有為かつ高度の調理師を要請することを目的としている。その目的を達成するために、定められた学則の単位をすべて修めた学生に対して卒業を認定する。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>インターネットホームページに掲載 http://kawa-gaku.jp/pg4419277.html</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	川口調理師専門学校
設置者名	学校法人 川口学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	校内にて閲覧(コピー不可)
収支計算書又は損益計算書	〃
財産目録	〃
事業報告書	〃
監事による監査報告(書)	〃

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	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/単位	540 単位 時間 /単位単	単位時間 /単位	420 単位 時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			960 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	
40人		8人	0人	4人	3人	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) シラバス(添付書類H1)による
成績評価の基準・方法
(概要) 各学期(前期・後期)に行う試験・実習結果、履修状況を総合的に勘案して単位授与又は履修認定を実施している。
卒業・進級の認定基準
(概要) 全科目規定時間数を出席し、各学期に行う試験、実習の結果、履修状況を総合的に勘案し単位授与又は履修認定を実施している。
学修支援等
(概要) ・個別指導によるサポート ・遠方からの入学生にアパートを紹介

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
8人 (100%)	2人 (25%)	6人 (75%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 飲食業			
(就職指導内容) 紹介			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許			
(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
9人	1人	11.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談、追試、補講		

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	100,000 円	500,000 円	390,000 円	実習費 300,000 円：施設設備費 90,000 円：教材費 別途
	円	円	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) インターネットホームページに掲載 http://kawa-gaku.jp/pg4419277.html		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 主な評価項目 ・教育理念, 目標 ・学校運営 ・教育成果 ・教育環境 ・財務 評価委員会の構成 ・卒業生 (1 名) ・保護者 (1 名) 評価結果の活用方法 ・学校責任者が情報を把握・精査して、次年度に向けて社会に 貢献できる調理師教育に活用する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
川口調理師専門学校同窓会 会長	2023. 4. 1～2025. 3. 31 (2 年)	卒業生
川口調理師専門学校父母会 会長	2023. 4. 1～2024. 3. 31 (1 年)	在校生父母
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) インターネットホームページに掲載 http://kawa-gaku.jp/pg4419277.html		
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) インターネットホームページに掲載 http://kawa-gaku.jp/pg4419277.html
--