

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	愛知調理専門学校
設置者名	学校法人 名古屋技芸学園

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	調理専攻科	夜・通信	1,800 時間	160 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

<http://www.aichou.ac.jp/common/pdf/kihon.pdf>

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	愛知調理専門学校
設置者名	学校法人 名古屋技芸学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

事業報告書内に掲載。職員室に設置。閲覧希望者は誰でも閲覧可能。

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	平成28年7月30日～令和2年7月29日	法務
非常勤	前職 会社役員	平成28年7月30日～令和2年7月29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	愛知調理専門学校
設置者名	学校法人 名古屋技芸学園

○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)</p> <p>3 月に常勤、非常勤全体の職員会議を行い、授業方法、授業内容の反省、次年度の到達目標を決定。</p> <p>4 月中旬にシラバスの公表。</p>	
授業計画書の公表方法	シラバスは校内掲示板に掲示。誰でも閲覧可能。
<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)</p> <p>学内定期試験にて全教科 60 点以上の成績を修めること。</p>	

<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>各科目の偏差値を算出し、全科目分をゴウケイしたものを指標の数値とする。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>入学時に学生への配布。</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>授業参加、又は補講受講により総授業時間分の授業単位を取得し、定期試験で全教科60点以上の成績を修めること。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>http://www.aichou.ac.jp/common/pdf/kihon.pdf</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	愛知調理専門学校
設置者名	学校法人 名古屋技芸学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	決算書を職員室内に設置
収支計算書又は損益計算書	決算書を職員室内に設置
財産目録	http://www.aichou.ac.jp/common/pdf/zaimu.pdf
事業報告書	事業報告書を職員室内に設置
監事による監査報告（書）	監査報告書を職員室内に設置

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				
	昼		講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1800時間	840時間		930時間	30時間	
			1800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	
240人		114人	0人	7人	24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） 調理師として必要な衛生、栄養、食品等の知識を普通教室で学び、食品の扱い方、調理法などの技術を調理実習室で習得。
成績評価の基準・方法
（概要） 学内定期試験にて全教科60点以上の成績を修めること。
卒業・進級の認定基準
（概要） 授業参加、又は補講受講により総授業時間分の授業単位を取得し、定期試験で全教科60点以上の成績を修めること。
学修支援等
（概要） 成績不良者に対しては授業後補習を行ったり、土曜日実習室を開放し、特訓を行う。

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
57人 (100%)	0人 (0%)	52人 (91.2%)	5人 (8.8%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、料亭、集団給食等、飲食業界			
(就職指導内容) 個人面談、校内での就職ガイダンス、外部説明会、校外実習等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許、食育インストラクター 専門調理師受験資格、レストランサービス技能士、料理技術検定上級			
(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
116人	7人	6%
(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) 担任による個人面談、家庭との連絡、協議		

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)
調理専攻科	280,000 円	840,000 円	210,000 円	
	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) http://www.aichou.ac.jp/common/pdf/jikohyouka.pdf		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者評価委員会は、学校の目標や計画等に沿った取組の達成状況や、それらの取組が適切に行われたか等について評価された学校評価・自己評価に基づき、教育活動、学校運営等に係る課題を共有し、その評価結果や今後の改善方策等を取りまとめ、広く公表することを目的とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
割烹ダイニング彩り	平成30年4月1日～令和2年3月31日	卒業生
地域住民	平成30年4月1日～令和2年3月31日	地域住民
株式会社あうん	平成30年4月1日～令和2年3月31日	外食産業経営者
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) http://www.aichou.ac.jp/common/pdf/hyouka.pdf		
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.aichou.ac.jp/
--