

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	広島酔心調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 原田学園

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
衛生専門課程	調理師科 一年コース	夜・通信	960	80	
	調理師科 二年コース	夜・通信	1620	160	
衛生専門課程	製菓衛生師科	夜・通信	1830	160	

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

閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示

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	広島酔心調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 原田学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示

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) 酔心東京店 代表取締役	2016. 5. 26 ～ 2020. 5. 31	調整
非常勤	兒玉英生公認会計士 事務所 公認会計士	2016. 5. 26 ～ 2020. 5. 31	調整
非常勤	ばらのまち法律事務所 代表弁護士	2016. 5. 26 ～ 2020. 5. 31	コンプライアンス
(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	広島酔心調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 原田学園

○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>科目ごとに 「科目名・対象学年・授業時間数・分類・授業方法・学習内容・到達目標・授業計画・成績評価の方法と基準・使用教材・教具」掲載</p> <p>授業計画の策定過程・・・10月頃、授業担当者が次年度のシラバス案を作成。 2月頃学校長と授業担当で話し合い、最終案を作成。 4月頃学生及び一般に公表</p>											
授業計画書の公表方法	<p>閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示 学生へは授業始めに各授業担当者より告知</p>										
<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>試験は各科目とも筆記試験・ノート点(課題)・授業態度などを含め100点満点とし、60点以上を合格とする。 ただし、調理師科の(進級・卒業)認定試験は全ての科目の総合問題で合計100点満点とし、60点以上を合格とする。</p> <p>成績の評価</p> <table border="0"> <tr> <td>90点以上</td> <td>S</td> </tr> <tr> <td>80点以上～90点未満</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>70点以上～80点未満</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>60点以上～70点未満</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>60点未満</td> <td>E(不可)</td> </tr> </table>		90点以上	S	80点以上～90点未満	A	70点以上～80点未満	B	60点以上～70点未満	C	60点未満	E(不可)
90点以上	S										
80点以上～90点未満	A										
70点以上～80点未満	B										
60点以上～70点未満	C										
60点未満	E(不可)										
<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>履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均を算出する(100点満点で点数化)。数値の下位1/4に該当する人数と、下位1/4に該当する指標を数値化。</p> <p>あらかじめ設定した算出方法により数値を算出。年度末に学校長・試験担当・各クラス担当で確認・検討し、60点未満の学生に対して再試・再再試、それに向けての指導を実施。</p>											

客観的な指標の算出方法の公表方法	閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示 学生へは入学前に配布する学生便覧により告知
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>(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>卒業認定会議実施 (2月末すべての授業・試験終了後)</p> <p>職員全員にて 議長…教務部長</p> <p>【卒業認定基準】</p> <p>学校の秩序を守り、その他学生としての本分を全うしたもの 各教科、各学年の授業時間数 2/3 以上出席したもの 各科目の試験が合格基準に達したもの (提出物を含む) 授業料及び諸費用を全納しているもの</p> <p>【卒業までに身に付ける資質・能力】</p> <p>本校は教育基本法、学校教育法、調理師法及び製菓衛生師法に基づいて、調理師・製菓衛生師に必要な科学的知識と調理、製菓技術をはじめ保健衛生、食品等の専門分野の深い知識とともに、教育の向上と人格の陶冶をはかり近代的優秀な人材を養成することを目的とする。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示 学生へは入学前に配布する学生便覧により告知

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	広島酔心調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 原田学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.suishin.ac.jp/other/files/2018financialcondition.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.suishin.ac.jp/other/files/2018financialcondition.pdf
財産目録	閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示
事業報告書	閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示
監事による監査報告（書）	閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示

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		
専門学校		衛生専門課程	調理師科1年コース				
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	単位時間 /単位	390 単位時間 /単位	30 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	
80人		35人	0人	3人	28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）優秀な調理師を育成するために、調理実習はもちろん、栄養学や食品学といった食に関する知識も学ぶ。小規模校の特色を活かし、1人1人にあったきめ細かな指導を行っている。 年間の授業計画は、学校長と授業担当で話し合い作成している。	
成績評価の基準・方法	
（概要）試験は各科目とも筆記試験・ノート点（課題）・授業態度などを含め100点満点とし、60点以上を合格とする。 ただし、調理師科の（進級・卒業）認定試験は全ての科目の総合問題で合計100点満点とし、60点以上を合格とする。	
成績の評価	
90点以上	S
80点以上～90点未満	A
70点以上～80点未満	B
60点以上～70点未満	C
60点未満	E（不可）別紙参照

試験ごとにクラス担当・授業担当による確認を行い、 60点未満の学生に対しては再試・再再試、それに向けての指導の実施
卒業・進級の認定基準
<p>(概要) 卒業認定会議実施 (2月末すべての授業・試験終了後) 職員全員にて 議長…教務部長</p> <p>【卒業認定基準】 学校の秩序を守り、その他学生としての本分を全うしたもの 各教科、各学年の授業時間数 2/3 以上出席したもの 各科目の試験が合格基準に達したもの (提出物を含む) 授業料及び諸費用を全納しているもの</p> <p>【卒業までに身に付ける資質・能力】 本校は教育基本法、学校教育法、調理師法に基づいて、調理師に必要な科学的知識と、調理技術をはじめ保健衛生、食品等の専門分野の深い知識とともに、教育の向上と人格の陶冶をはかり、近代的優秀な人材を養成することを目的とする。</p>
学修支援等
(概要) 再試・再再試・最終試験の実施 それに向けての指導

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
42人 (100%)	0人 (0.0%)	34人 (81.0%)	8人 (19.0%)
(主な就職、業界等) 飲食業界			
(就職指導内容) 就職担当教員による授業、個別指導			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師免許 (国家資格) 卒業生全員取得			
(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
47人	5人	10.6%
(中途退学の主な理由) 希望分野変更、家庭の事情 (経済的事情)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 習得が未熟な者に対し、補習や補講を実施し、技術を習得できるよう指導を行う。 度々欠席する者に対し、保護者や本人に連絡のうえ面談、指導を行う。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
専門学校		衛生専門課程	調理師科 2年コース	○			
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	1710 単位時間/単位	723 単位時間 /単位	12 単位時間 /単位	905 単位時間 /単位	70 単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1710 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	
240人		179人	0人	9人	32人	41人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)										
<p>(概要) 優秀な調理師を育成するために、調理実習はもちろん、栄養学や食品学といった食に関する知識も学ぶ。小規模校の特色を活かし、1人1人に合ったきめ細かな指導を行っている。</p> <p>年間の授業計画は、学校長と授業担当者で話し合い作成している。</p>										
成績評価の基準・方法										
<p>(概要) 試験は各科目とも筆記試験・ノート点(課題)・授業態度などを含め100点満点とし、60点以上を合格とする。</p> <p>ただし、調理師科の(進級・卒業)認定試験は全ての科目の総合問題で合計100点満点とし、60点以上を合格とする。</p> <p>成績の評価</p> <table> <tr> <td>90点以上</td> <td>S</td> </tr> <tr> <td>80点以上～90点未満</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>70点以上～80点未満</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>60点以上～70点未満</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>60点未満</td> <td>E (不可) 別紙参照</td> </tr> </table> <p>試験ごとにクラス担当・授業担当による確認を行い、60点未満の学生に対しては再試・再再試、それに向けての指導の実施</p>	90点以上	S	80点以上～90点未満	A	70点以上～80点未満	B	60点以上～70点未満	C	60点未満	E (不可) 別紙参照
90点以上	S									
80点以上～90点未満	A									
70点以上～80点未満	B									
60点以上～70点未満	C									
60点未満	E (不可) 別紙参照									
卒業・進級の認定基準										
<p>(概要) 卒業認定会議実施(2月末すべての授業・試験終了後)</p> <p>職員全員にて 議長…教務部長</p> <p>【卒業認定基準】</p> <p>学校の秩序を守り、その他学生としての本分を全うしたもの 各教科、各学年の授業時間数2/3以上出席したもの 各科目の試験が合格基準に達したもの(提出物を含む) 授業料及び諸費用を全納しているもの</p> <p>【卒業までに身に付ける資質・能力】</p> <p>本校は教育基本法、学校教育法、調理師法に基づいて、調理師に必要な科学的知識と、調理技術をはじめ保健衛生、食品等の専門分野の深い知識とともに、教育の向上と人格の陶冶をはかり、近代的優秀な人材を養成することを目的とする。</p>										
学修支援等										
(概要) 再試・再再試・最終試験の実施 それに向けての指導										

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
103 人 (100%)	1 人 (1.0%)	96 人 (93.2%)	6 人 (5.8%)
(主な就職、業界等) 飲食業界			
(就職指導内容) 就職担当教員による授業、個別指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許(国家資格)卒業生全員取得			
(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
202 人	9 人	4.5%
(中途退学の主な理由) 希望分野変更、家庭の事情(経済的事情)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 習得が未熟な者に対し、補習や補講を実施し、技術を習得できるよう指導を行う。 度々欠席する者に対し、保護者や本人に連絡のうえ面談、指導を行う。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
専門学校	衛生専門課程	製菓衛生師科 2年コース	○				
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	1960 単位時間/単位	728 単位時間 /単位	212 単位時間 /単位	990 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	単位時間 /単位
		1960 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		
80人	68人	0人	4人	30人	34人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）										
<p>（概要）優秀な製菓衛生師を育成するために、製菓実習はもちろん、栄養学や食品学といった食に関する知識も学ぶ。小規模校の特色を活かし、1人1人にあったきめ細かな指導を行っている。</p> <p>年間の授業計画は、学校長と授業担当で話し合い作成している。</p>										
成績評価の基準・方法										
<p>（概要）試験は各科目とも筆記試験・ノート点（課題）・授業態度などを含め100点満点とし、60点以上を合格とする。</p> <p>成績の評価</p> <table> <tr> <td>90点以上</td> <td>S</td> </tr> <tr> <td>80点以上～90点未満</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>70点以上～80点未満</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>60点以上～70点未満</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>60点未満</td> <td>E（不可）別紙参照</td> </tr> </table> <p>試験ごとにクラス担当・授業担当による確認を行い、60点未満の学生に対しては再試・再再試、それに向けての指導の実施</p>	90点以上	S	80点以上～90点未満	A	70点以上～80点未満	B	60点以上～70点未満	C	60点未満	E（不可）別紙参照
90点以上	S									
80点以上～90点未満	A									
70点以上～80点未満	B									
60点以上～70点未満	C									
60点未満	E（不可）別紙参照									
卒業・進級の認定基準										
<p>（概要）卒業認定会議実施（2月末すべての授業・試験終了後） 職員全員にて 議長…教務部長</p> <p>【卒業認定基準】 学校の秩序を守り、その他学生としての本分を全うしたもの 各教科、各学年の授業時間数2/3以上出席したもの 各科目の試験が合格基準に達したもの（提出物を含む） 授業料及び諸費用を全納しているもの</p> <p>【卒業までに身に付ける資質・能力】 本校は教育基本法、学校教育法、製菓衛生師法に基づいて、製菓衛生師に必要な科学的知識と、製菓技術をはじめ保健衛生、食品等の専門分野の深い知識とともに、教育の向上と人格の陶冶をはかり、近代的優秀な人材を養成することを目的とする。</p>										
学修支援等										
（概要）再試・再再試・最終試験の実施 それに向けての指導										

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
43 人 (100.0%)	0 人 (0.0%)	43 人 (100.0%)	0 人 (0.0%)
(主な就職、業界等) 飲食業界			
(就職指導内容) 就職担当教員による授業、個別指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師(国家資格)30年度合格率 100%			
(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
76 人	2 人	2.6%
(中途退学の主な理由) 希望分野変更、家庭の事情(経済的事情)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 習得が未熟な者に対し、補習や補講を実施し、技術を習得できるよう指導を行う。 度々欠席する者に対し、保護者や本人に連絡のうえ面談、指導を行う。		

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	150,000 円	642,000 円	538,000 円	材料費・施設設備費
製菓衛生師科	150,000 円	684,000 円	704,000 円	材料費・施設設備費
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) 閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
教育目標及び教育計画の達成状況、学校運営について自己評価を実施し、課題に対し継続的に改善を図るとともに評価結果を公表する。自己評価結果の客観性及び透明性を確保するため、設置学科に関連する一般企業・団体等の職員から成る学校関係者評価委員会 (定数3) を設置し、学校関係者評価を実施する。評価結果と改善の取り組み、当該委員会の委員による意見を学校ホームページにて公表する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
公益社団法人 全日本司厨士協会	2018. 4. 1～2020. 3. 31	業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体の役職員
株式会社 酔心	2018. 4. 1～2020. 3. 31	実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業の役職員
株式会社 ワールドコーヒー	2018. 4. 1～2020. 3. 31	実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業の役職員
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) 閲覧希望者全員に、本校窓口にて開示		
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) https://www.suishin.ac.jp/
--