

令和2年度
高等教育の修学支援新制度に係る機関要件
(様式第2号)

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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

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 | 調理師高度技術科 | 夜・通信 | 870 | 160 | |
| | | 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

| |
|---|
| https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
|---|

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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

1. 理事（役員）名簿の公表方法

| |
|---|
| https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
|---|

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 | 弁護士 | 令和2年6月1日～ 令和4年5月31日 | 組織運営体制への チェック機能 |
| 非常勤 | 株式会社役員 | 令和2年6月1日～ 令和4年5月31日 | 組織運営体制への チェック機能 |
| 非常勤 | 学校法人役員 | 令和2年6月1日～ 令和4年5月31日 | 組織運営体制への チェック機能 |
| 非常勤 | 学校法人役員 | 令和2年6月1日～ 令和4年5月31日 | 組織運営体制への チェック機能 |
| (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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

○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書(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>教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直し・検討を行う。 授業開始までに各科目担当教員及び非常勤講師が授業計画(シラバス)を作成し、学校長が承認する。 シラバスについては、4月頃ホームページで公表する。</p> | |
| 授業計画書の公表方法 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| <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>座学科目において、前期・後期の各期末に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。 実習科目においては、実技試験を行う。 座学・実技科目共に100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。 成績の評価は、優、良、可、不可とする。 優：80点以上 良：70点以上～80点未満 可：60点以上～70点未満 不可：60点未満</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> <ul style="list-style-type: none"> ・履修科目の成績評価を100点満点で点数化し、全科目の合計の平均を算出する。 | |
| <p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p> | <p>https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/</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>卒業認定の基準</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目に全て合格していること。 ・実習の実技試験に全て合格していること。 ・既定の出席日程を満たしていること。 ・授業料のその他納金を納めていること。 | |
| <p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p> | <p>https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/</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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

1. 財務諸表等

| 財務諸表等 | 公表方法 |
|--------------|---|
| 貸借対照表 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 収支計算書又は損益計算書 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 財産目録 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 事業報告書 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 監事による監査報告（書） | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |

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 | | 衛生専門課程 | 調理師高度技術科 | ○ | | | |
| 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 | 昼間 | 1890 授業時間 | 1020 時間 | 0 時間 | 870 時間 | 0 時間 | 0 時間 |
| | | | 1890 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 | | 83人 | 1人 | 2人 | 8人 | 10人 | |

| |
|---|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） |
| （概要） 教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直し・検討を行う。 授業開始までに各科目担当教員及び非常勤講師が授業計画（シラバス）を作成し、学校長が承認する。 |
| 成績評価の基準・方法 |
| （概要） 座学科目において、前期・後期の各期末に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点 に各授業の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。 実習科目においては、実技試験を行う。 座学・実技科目共に100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。 成績の評価は、優、良、可、不可とする。 優：80点以上 良：70点以上～80点未満 可：60点以上～70点未満 不可：60点未満 |
| 卒業・進級の認定基準 |

| |
|---|
| <p>(概要)</p> <p>進学：当該学年の科目をすべて履修したもの。</p> <p>卒業：各授業科目ごとに定められた必要時間数の授業の3分の2以上を履修しさらに期末考査、実習試験の審査に合格しなければならない。</p> |
| <p>学修支援等</p> |
| <p>(概要)</p> <p>求人票の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、企業説明会実施</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 |
| 34人 (100%) | 0人 (0%) | 31人 (91.2%) | 3人 (8.8%) |
| <p>(主な就職、業界等)</p> <p>レストラン等専門店、ホテル等調理部門</p> | | | |
| <p>(就職指導内容)</p> <p>履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導</p> | | | |
| <p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>調理師免許取得</p> | | | |
| <p>(備考) (任意記載事項)</p> | | | |

| | | |
|--|----------------|-----|
| 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 |
| 105人 | 21人 | 20% |
| <p>(中途退学の主な理由)</p> <p>進路変更</p> | | |
| <p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>担任による面談の実施。</p> | | |

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) |
|---------------|-----------|-------------|-----------|-------------|
| 調理師高度技術科 | 150,000 円 | 570,000 円 | 560,000 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) https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) <ul style="list-style-type: none"> ・教育の質の保証・改善、社会に対する説明責任、学校評価を通じガバナンス改善に向けた自主的な取り組み促進していくことを目的とし、学校法人伊東文化学園福岡調理師専門学校の学校関係評価を行う。年2回開催。 ・評価項目 <ul style="list-style-type: none"> 教育理念・目標 学校運営 教育活動 学習成果 学生支援 教育環境 学生の受け入れ募集 財務 法令等の遵守 社会貢献・地域貢献 国際交流 ・授業評価については、学生の授業評価を科目ごとに集計し、一覧にして評価委員会に提出している。 ・第1回の学校関係評価委員会の指摘を教員に伝え、後期の授業計画の作成・修正・学生指導に生かしている。 ・第2回の学校関係評価委員会は年度末に行われるため、次年度の学校運営に生かしている。 ・学校関係評価委員の構成 <ul style="list-style-type: none"> (1) 企業団体関係者、企業経営者又はそれに準ずる者 (2) 公認会計士、税理士又は財務の専門家 (3) 卒業生 (4) 飲食業界関係者 (5) その他、理事会が必要と認めた者 <p>評価委員の人数は、4名以上とする。</p> |

| | | |
|--|------------------------|----------------|
| 評価委員の任期は、1年し、再任を妨げない。 | | |
| 学校関係者評価の委員 | | |
| 所属 | 任期 | 種別 |
| 株式会社 大洋映画劇場 代表取締役 | 令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 | 企業経営者 |
| 税理士法人 チョーフ会計 | 令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 | 税理士 |
| 株式会社 O-B-U Company 「けやき通り海晴れ店」店長ソムリエ | 令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 | 卒業生 飲食業界関係者 |
| 中国料理「多謝」 オーナーシェフ | 令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 | 飲食業界関係者 |
| 日本エスコフィエ協会 理事 福岡サンパレスホテル&ホール部長・総料理長 | 令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 | 企業団体・技能団体関係者 |
| 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) https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ | | |
| 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://fukuoka-chourishi.ac.jp |
|--|

令和3年度
高等教育の修学支援新制度に係る機関要件
(様式第2号)

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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

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 | 調理師高度技術科 | 夜・通信 | 870 | 160 | |
| | | 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

| |
|---|
| https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
|---|

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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/>

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 | 弁護士 | 令和2年6月1日～ 令和4年5月31日 | 組織運営体制への チェック及び助言 |
| 非常勤 | 株式会社役員 | 令和2年6月1日～ 令和4年5月31日 | 組織運営体制への チェック及び助言 |
| (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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

○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書(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>教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直し・検討を行う。 授業開始までに各科目担当教員及び非常勤講師が授業計画書(シラバス)を作成し、学校長が承認する。 シラバスについては、4月頃ホームページで公表する。</p> | |
| 授業計画書の公表方法 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| <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>座学科目において、前期・後期の各期末に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。 実習科目においては、実技試験を行う。 座学・実習科目共に100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。 成績の評価は、優、良、可、不可とする。 優：80点以上 良：70点以上～80点未満 可：60点以上～70点未満 不可：60点未満</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>履修科目の成績評価を100点満点で点数化し、全科目の合計の平均を算出する。</p> | |
| <p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p> | <p>https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/</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>卒業認定の基準</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目に全て合格していること。 ・実習の実技試験に全て合格していること。 ・既定の出席日程を満たしていること。 ・授業料その他校納金を納めていること。 | |
| <p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p> | <p>https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/</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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

1. 財務諸表等

| 財務諸表等 | 公表方法 |
|--------------|---|
| 貸借対照表 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 収支計算書又は損益計算書 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 財産目録 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 事業報告書 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 監事による監査報告（書） | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |

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 | | 衛生専門課程 | 調理師高度技術科 | ○ | | | |
| 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 | 昼間 | 1890 授業時間 | 1020 時間 | 0 時間 | 870 時間 | 0 時間 | 0 時間 |
| 1890 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 | | 76人 | 1人 | 2人 | 8人 | 10人 | |

| |
|---|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） |
| （概要） 教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直し・検討を行う。 授業開始までに各科目担当教員及び非常勤講師が授業計画（シラバス）を作成し、学校長が承認する。 |
| 成績評価の基準・方法 |
| （概要） 座学科目において、前期・後期の各期末に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。 実習科目においては、実技試験を行う。 座学・実技科目共に100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。 成績の評価は、優、良、可、不可とする。 優：80点以上 良：70点以上～80点未満 可：60点以上～70点未満 不可：60点未満 |

| |
|---|
| 卒業・進級の認定基準 |
| (概要) 進学：当該学年の科目をすべて履修したもの 卒業：各授業科目に定められた必要時間数の授業の3分の2以上を履修し さらに期末考査、実習試験の審査に合格しなければならない。 |
| 学修支援等 |
| (概要) 求人票の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、企業説明会実施 |

| | | | |
|----------------------------------|------------|-------------------|----------------|
| 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 |
| 44人 (100%) | 0人 (0%) | 34人 (77.3%) | 10人 (22.7%) |
| (主な就職、業界等) レストラン等専門店、ホテル等調理部門 | | | |
| (就職指導内容) 履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導 | | | |
| (主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許取得 | | | |
| (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 |
| 83人 | 13人 | 15.7% |
| (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) 担任による面談の実施 | | |

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) |
|---------------|-----------|-------------|-----------|-------------|
| 調理師高度技術科 | 150,000 円 | 570,000 円 | 560,000 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) https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ | | |
| 学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・教育の質の保証・改善、社会に対する説明責任、学校評価を通じガバナンス改善に向けた自主的な取り組みを促進していくことを目的とし、学校法人伊東文化学園福岡調理師専門学校の学校関係評価委員会を年に2回行う。その評価結果を学校長が実施責任者として、後期または次年度の学校運営について改善を教務責任者に指示する。 ・評価項目 教育理念・目標、学校運営、教育活動、学習成果、学生支援、教育環境、学生の受け入れ募集、財務、法令等の遵守、社会貢献・地域貢献、国際交流 ・授業評価は教育課程編成委員会へ提出する。同委員会の審議を経て、学校関係者評価委員会に報告される。 ・第1回の学校関係評価委員会の指摘を教員に伝え、後期の授業計画の作成・修正・学生指導に活かしている。 ・第2回の学校関係評価委員会は年度末に行われるため、次年度の学校運営に活かしている。 ・学校関係評価委員の構成 <ul style="list-style-type: none"> (1) 企業団体関係者、企業経営者又はそれに準ずる者 (2) 公認会計士、税理士又は財務の専門家 (3) 卒業生 (4) 飲食業界関係者 (5) その他、理事会が必要と認めた者 評価委員の人数は、4名以上とする。 評価委員の任期は1年とし、再任を妨げない。 | | |
| 学校関係者評価の委員 | | |
| 所属 | 任期 | 種別 |
| 株式会社 大洋映画劇場 代表取締役 | 令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 | 企業経営者 |
| 税理士法人 チョーフ会計 | 令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 | 税理士 |

| | | |
|--|------------------------|------------------|
| 株式会社 O-B-U Company 「けやき通り海晴れ店」 店長ソムリエ | 令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 | 卒業生 飲食業界関係者 |
| 中国料理「多謝」 オーナーシェフ | 令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 | 飲食業界関係者 |
| 日本エスコフィエ協会 理事 ㈱福岡サンパレスホテル&ホール部長・総料理長 | 令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 | 企業団体・技能団 体関係者 |
| 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) https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ | | |
| 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://fukuoka-chourishi.ac.jp |
|--|

令和4年度
高等教育の修学支援新制度に係る機関要件
(様式第2号)

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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

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 | 調理師高度技術科 | 夜・通信 | 870 | 160 | |
| | | 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

| |
|---|
| https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
|---|

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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/>

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 | 弁護士 | 令和4年6月1日～ 令和6年5月31日 | 組織運営体制への チェック及び助言 |
| 非常勤 | 株式会社役員 | 令和4年6月1日～ 令和6年5月31日 | 組織運営体制への チェック及び助言 |
| (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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

○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書(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>教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直し・検討を行う。 授業開始までに各科目担当教員及び非常勤講師が授業計画書(シラバス)を作成し、学校長が承認する。 シラバスについては、4月頃ホームページで公表する。</p> | |
| 授業計画書の公表方法 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| <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>座学科目に置おいて、前期・後期の各期末に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。実習科目においては、技術試験を行う。 座学・実習科目共に100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。 成績の評価は、優、良、可、不可とする。</p> <p>優：80点以上 良：70点以上～80点未満 可：60点以上～70点未満 不可：60点未満</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>履修科目の成績評価を100点満点で点数化し、全科目の合計の平均を算出する。</p> | |
| <p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p> | <p>https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/</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>卒業認定の基準</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目に全て合格していること。 ・実習の実技試験に全て合格していること。 ・既定の出席日程をみたしていること。 ・授業料その他校納金を納めていること。 | |
| <p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p> | <p>https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/</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 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

1. 財務諸表等

| 財務諸表等 | 公表方法 |
|--------------|---|
| 貸借対照表 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 収支計算書又は損益計算書 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 財産目録 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 事業報告書 | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |
| 監事による監査報告（書） | https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ |

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 | | 衛生専門課程 | 調理師高度技術科 | ○ | | | |
| 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 | 昼間 | 1890 授業時間 | 1020 時間 | 0 時間 | 870 時間 | 0 時間 | 0 時間 |
| 1890 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 | | 96人 | 1人 | 2人 | 8人 | 10人 | |

| |
|--|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） |
| （概要） 教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直し・検討を行う。 授業開始までに各科目担当教員及び非常勤講師が授業計画（シラバス）を作成し、学校長が承認する。 |
| 成績評価の基準・方法 |
| （概要） 座学科目に置おいて、前期・後期の各期末に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。実習科目においては、技術試験を行う。 座学・実習科目共に100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。 成績の評価は、優、良、可、不可とする。 優：80点以上 良：70点以上～80点未満 可：60点以上～70点未満 不可：60点未満 |

| |
|--|
| 卒業・進級の認定基準 |
| (概要) 進学：当該学年の科目を全て履修したもの 卒業：各授業科目に定められた必要時間数の授業の3分の2以上を履修し さらに期末考査、実習試験の審査に合格しなければならない。 |
| 学修支援等 |
| (概要) 求人票の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、企業説明会実施 |

| | | | |
|----------------------------------|---------------|-------------------|---------------|
| 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 |
| 26人 (100%) | 2人 (7.7%) | 23人 (88.5%) | 1人 (3.8%) |
| (主な就職、業界等) レストラン等専門店、ホテル等調理部門 | | | |
| (就職指導内容) 履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導 | | | |
| (主な学修成果（資格・検定等） 調理師免許取得 | | | |
| (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 |
| 76人 | 6人 | 7.9% |
| (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) 担任による面談の実施 | | |

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) |
|---------------|-----------|-------------|-----------|-------------|
| 調理師高度技術科 | 150,000 円 | 570,000 円 | 560,000 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) https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ | | |
| 学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・教育の質の保証・改善、社会に対する説明責任、学校評価を通じガバナンス改善に向けた自主的な取り組みを促進していくことを目的とし、学校法人伊東文化学園福岡調理師専門学校の学校関係評価委員会を年に2回行う。その評価結果を学校長が実施責任者として、後期または次年度の学校運営について改善を教務責任者に指示する。 ・評価項目 教育理念・目標、学校運営、教育活動、学習成果、学生支援、教育環境、学生の受け入れ募集、財務、法令等の遵守、社会貢献・地域貢献、国際交流 ・授業評価は教育課程編成委員会へ提出する。同委員会の審議を経て、学校関係者評価委員会に報告される。 ・第1回の学校関係評価委員会の指摘を教員に伝え、後期の授業計画の作成・修正・学生指導に活かしている。 ・第2回の学校関係評価委員会は年度末に行われるため、次年度の学校運営に活かしている。 ・学校関係評価委員の構成 <ol style="list-style-type: none"> (1) 企業団体関係者、企業経営者又はそれに準ずる者 (2) 公認会計士、税理士又は財務の専門家 (3) 卒業生 (4) 飲食業界関係者 (5) その他、理事会が必要と認めた者 評価委員の人数は、4名以上とする。 評価委員の任期は1年とし、再任を妨げない。 | | |
| 学校関係者評価の委員 | | |
| 所属 | 任期 | 種別 |
| 株式会社 大洋映画劇場 代表取締役 | 令和4年4月1日～ 令和5年3月31日 | 企業経営者 |
| 税理士法人 チョーフ会計 | 令和4年4月1日～ 令和5年3月31日 | 税理士 |

| | | |
|--|------------------------|----------------|
| 株式会社 O-B-U Company 「けやき通り海晴れ店」店長ソムリエ | 令和4年4月1日～ 令和5年3月31日 | 卒業生 飲食業界関係者 |
| 中国料理「多謝」 オーナーシェフ | 令和4年4月1日～ 令和5年3月31日 | 飲食業界関係者 |
| 日本エスコフィエ協会 理事 （福岡サンパレスホテル&ホール部長・総料理長） | 令和4年4月1日～ 令和5年3月31日 | 企業団体・技能団体関係者 |
| 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） https://fukuoka-chourishi.ac.jp/info/ | | |
| 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://fukuoka-chourishi.ac.jp |
|--|

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

| | |
|------|-------------|
| 学校名 | 福岡調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人 伊東文化学園 |

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

| | | 前半期 | 後半期 | 年間 |
|--------------------|------|-----|-----|-----|
| 支援対象者（家計急変による者を除く） | | 16人 | 14人 | －人 |
| 内 訳 | 第Ⅰ区分 | －人 | －人 | |
| | 第Ⅱ区分 | －人 | －人 | |
| | 第Ⅲ区分 | －人 | －人 | |
| 家計急変による支援対象者（年間） | | | | －人 |
| 合計（年間） | | | | 17人 |
| (備考) | | | | |

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

| | |
|----|----|
| 年間 | 0人 |
|----|----|

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）
の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

| | |
|---------|----|
| 退学 | 一人 |
| 3月以上の停学 | 0人 |
| 年間計 | 一人 |
| (備考) | |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給
付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより
認定の効力の停止を受けた者の数

| | |
|---------|----|
| 3月未満の停学 | 0人 |
| 訓告 | 0人 |
| 年間計 | 0人 |
| (備考) | |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。