

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	帯広調理師専門学校
設置者名	学校法人帯広学園

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 時間	80 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://obi-gaku.com/

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	帯広調理師専門学校
設置者名	学校法人帯広学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<http://obi-gaku.com/>

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	(有)リトルカンパニー 代表取締役	R3.7.16 ～R7.7.15	人事
非常勤	帯広スバル自動車 常務取締役	R3.7.16 ～R7.7.15	常務
(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	帯広調理師専門学校
設置者名	学校法人帯広学園

○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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・シラバスの作成は、各授業科目担当講師がその授業内容や到達目標及び授業予定等について具体的に示し、校長の承認を得る。 ・授業開始のオリエンテーションにおいて、学則等諸規則及びシラバスを配布し、成績評価の規定及びその方法について説明し周知する。 ・シラバス及び成績評価の規定は、ホームページに公表している。 	
授業計画書の公表方法	http://obi-gaku.com/
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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・シラバスに示した成績評価の規定と方法により評価している。 ・毎学期末に実施する筆記試験及び実技試験において100点満点中60点で合格とし、合格点に満たない場合は追試験を実施している。 ・試験問題の作成、採点及び解答は、各科目担当講師が実施し、履修時数の確認を経て履修認定している。 	

<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> <ul style="list-style-type: none"> ・各授業科目の学期毎の成績は、「優、良、可、不可」の4段階で評価する。 ・成績評価及びGPA制度に関する規程に基づいて、各授業科目の成績に応じてGP(A=3、B=2、C=1、D=0)を与え、その平均値GPAを算出する。 	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>http://obi-gaku.com/</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> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業認定に関する規程に基づいて、成績評価及び履修状況によって認定している。 ・卒業認定会議を開催して上記についての協議を経て、学則に基づいて校長が卒業認定を行う。 	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>http://obi-gaku.com/</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	帯広調理師専門学校
設置者名	学校法人帯広学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://obi-gaku.com/
収支計算書又は損益計算書	http://obi-gaku.com/
財産目録	http://obi-gaku.com/
事業報告書	http://obi-gaku.com/
監事による監査報告（書）	http://obi-gaku.com/

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時間/32単位	570時間 /19単位	単位時間 /単位	390時間 /13単位	単位時間 /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	
40人		37人	0人	3人	17人	20人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） ・指導要領を踏まえた指導方法及び内容の工夫、シラバスの作成と公表 ・各教科科目のゆとりある年間授業計画の作成と実施 ・学習内容及び評価方法に関する資料の配布と説明
成績評価の基準・方法
（概要） ・学期毎に期末試験を実施（100点満点中60点で合格） ・教科科目毎の成績を点数化し、平均値（GPA）を算出
卒業・進級の認定基準
（概要） ・学期毎の各教科科目履修時数及び期末試験結果の確認 ・卒業認定会議の実施、認定
学修支援等
（概要） ・入学後のオリエンテーションの実施（クラス担任、実習担当） ・カウンセリングマインドに基づいた個別相談（含む進路相談）

・保護者との連携

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
21人 (87.5%)	0人 (0%)	19人 (90.5%)	2人 (9.5%)
(主な就職、業界等) 調理師としてホテル・レストラン等の調理業界全般			
(就職指導内容) 定期的な個人面談、進路調査、企業説明会			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、フードコーディネーター3級、サービス接客検定3級 食育インストラクター認定資格（希望者）、技術考査			
(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
24人	3人	12.5%
(中途退学の主な理由) 修学意欲低下、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) カウンセリングマインドに基づいた個人相談及び保護者を交えた教育相談		

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	760,000 円	390,000 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://obi-gaku.com/		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校は、教育理念等に沿った評価項目を設定して自己評価を行い、その結果を公表するとともに、学校関係者評価を行うことを通して、学校運営の課題を共有し、学校改善に努めることを基本方針とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
池上学院帯広キャンパスセンター長	1年	高等学校関係者
日清医療食品	1年	業界団体関係者
帯広市議会議員	1年	業界団体関係者
第47期生	1年	卒業生
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://obi-gaku.com/		
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://obi-gaku.com/
--