

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	西日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人本山学園

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
調理製菓専門課程	総合調理専攻科(2年)	夜・通信	210時間	160時間	
	調理師科(1年)	夜・通信	270時間	80時間	
調理製菓専門課程	パティシエ・ブランジェ科(2年)	夜・通信	480時間	160時間	
	スイーツ科(1年)	夜・通信	480時間	80時間	
(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://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php

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	西日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人本山学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php>

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) 中井 達	(前職) 国立大学名誉教授	2020. 4. 1 ~ 2022. 3. 31	組織運営体制のチ ェック機能
(非常勤) 山口 輝見子	(前職) 医療法人チーフ	2018. 4. 1 ~ 2022. 3. 31	組織運営体制のチ 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	西日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人本山学園

○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>各教員が授業目標、年間授業計画、評価方法などを明記したシラバスを作成し、年度当初に公表している。</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.motoyama-e.com/nishicho/about/release.php
<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> <ul style="list-style-type: none"> ・成績評価は試験、レポート、又はその他の方法でその科目担当者によって行われる。合格は、S 判定 (90 点から 100 点)、A 判定 (80 点から 89 点)、B 判定 (70 点から 79 点)、C 判定 (60 点から 69 点)、不合格は D 判定 (60 点未満) である。 ・学期末試験および実習評価が 60 点未満の者に対しては、再試験を行い、60 点をもって合格とし C 判定とする。進級要件は、授業時間数の 3 分の 2 以上の出席、学科・実技試験が 60 点以上の成績とする。 	

<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> <p>GPAの代わりに授業ごとの成績評価を100点満点の点数換算とした上で、取得した点数の平均を求める仕組みを導入し、成績分布状況については、テストごとにクラスごとにクラス別に集計し把握している。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>https://motoyama-e.com/nishicho/file/kihonjoho.pdf</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>下の能力を身につけ、所定の教育課程を修了し、卒業に必要な単位を修得した者に対し、調理師もしくは製菓衛生師として必要な資質、知識、能力を身につけたものとみなし、卒業判定会議の審議により卒業を認定する。</p> <p><卒業認定方針></p> <p>(総合調理専攻科)</p> <p>①コミュニケーション能力を有し、チームの一員として責任を持った行動ができる。</p> <p>②NS(ニシチョウスタンダード)がレベル4に到達する。</p> <p>(調理師科)</p> <p>①グループで協力して調理ができる。</p> <p>②NS(ニシチョウスタンダード)のレベル3に到達する。</p> <p>(スイーツ科)</p> <p>①グループで協力して製造ができる。</p> <p>②NS(ニシチョウスタンダード)のレベル3に到達する。</p> <p>(パティシエ・ブランジェ科)</p> <p>①コミュニケーション能力を有し、チームの一員として責任を持った行動ができる。</p> <p>②NS(ニシチョウスタンダード)がレベル4に到達する。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>https://motoyama-e.com/nishicho/file/kihonjoho.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	西日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人本山学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php
収支計算書又は損益計算書	https://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php
財産目録	https://opu.ac.jp/disclosure/file/zaisan.pdf
事業報告書	https://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php
監事による監査報告(書)	https://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

(1) 総合調理専攻科

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理製菓専門課程	総合調理専攻科	○			
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				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,830 単位時間/単位	90 単位時間/単位	単位時間/単位	930 単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位
			1,830 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		70人	1人	8人	15人	23人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）日本料理・西洋料理の上級技術、イタリア・中国料理、デザート、パン、高齢者向けの料理など幅広い調理技術を学び、調理師とお客様、2つの視点から取り組むフードサービス（レストラン実習）での実践をとおり、高い技術力とおもてなしの心を取得する。
成績評価の基準・方法
（概要）授業科目の成績評価は、試験、レポートまたはその他の方法で行われる。合格は、S判定（90～100点）、A判定（80～89点）、B判定（70～79点）、C判定（60～69点）である。不合格は、D判定（60点未満）である。学期末試験及び実習評価が60点未満の者に対しては再試験を行い、60点をもって合格としC判定とする。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要) 卒業要件は、授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。進級要件は、授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要) 欠席した場合には電話連絡を行い、状況を確認する。欠席が続く場合には、保護者に連絡を取り、保護者と連携して対応する。また、少人数制の基礎ゼミにより、学修支援を行っている。</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
21人 (100%)	人 (%)	20人 (95.2 %)	1人 (4.8 %)
(主な就職、業界等) ホテル、旅館、レストラン、レストランウェディング、病院、老人保健施設等			
(就職指導内容) キャリアプランニング授業により、就職に必要な知識を学び、面接対策を行う。就職希望調査により、志望分野を把握し、個別に指導を行う。また、学内企業説明会を実施している。			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師、食育インストラクター、介護食士3級			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
2020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
57人	4人	7.0%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的に継続困難、病気等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学習面の問題は、学生の技術到達レベルを見える化し、各自の能力を把握し、自主練習時に個別指導を行っている。また、学生生活面の問題は、基礎ゼミによりきめ細かにサポートを行うとともに、臨床心理士による無料カウンセリングを実施している。欠席が続く場合には保護者に連絡を取り、保護者と連携を密にし、中退につながらないようにしている。		

(2) 調理師科

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理製菓専門課程	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 単位時間/単位	540 単位時間 /単位	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	
70人		58人	2人	6人	7人	13人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）日本料理・西洋料理を中心に中国料理、カービング、デザートなど、全ジャンルの調理技術や知識を学ぶ。最短期間で高度なテクニックを身につけ、接客サービス、集団調理、レシピ作成にも対応できる実践力を養う。
成績評価の基準・方法
（概要）授業科目の成績評価は、試験、レポートまたはその他の方法で行われる。合格は、S判定（90～100点）、A判定（80～89点）、B判定（70～79点）、C判定（60～69点）である。不合格は、D判定（60点未満）である。学期末試験及び実習評価が60点未満の者に対しては再試験を行い、60点をもって合格としC判定とする。
卒業・進級の認定基準
（概要）卒業要件は、授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。
学修支援等
（概要）欠席した場合には電話連絡を行い、状況を確認する。欠席が続く場合には、保護者に連絡を取り、保護者と連携して対応する。また、少人数制の基礎ゼミにより、学修支援を行っている。

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%)	人 (%)	39人 (90.7%)	4人 (9.3%)
（主な就職、業界等） ホテル、旅館、レストラン、レストランウェディング、病院、老人保健施設等			
（就職指導内容） 履歴書の書き方、面接対策を行う。就職希望調査により志望分野を把握し、個別に指導を行う。また、学内企業説明会を実施している。			

(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師、食育インストラクター、介護食士3級
(備考) (任意記載事項)

中途退学の現状		
2020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
45人	2人	4.4%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的に継続困難、病気等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学習面の問題は、学生の技術到達レベルを見える化し、各自の能力を把握し、自主練習時に個別指導を行っている。また、学生生活面の問題は、基礎ゼミによりきめ細かにサポートを行うとともに、臨床心理士による無料カウンセリングを実施している。欠席が続く場合には保護者に連絡を取り、保護者と連携を密にし、中退につながらないようにしている。		

(3) パティシエ・ブランジェ科

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理製菓専門課程	パティシエ・ブランジェ科	○			
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	1,746 単位時間/単位	736 単位時間/単位	単位時間/単位	1,010 単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位
			1,746 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		70人	0人	3人	13人	16人	

カリキュラム(授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)和・洋菓子づくり、パンづくりの基礎から応用まで、あらゆる技術を繰り返し着実に身につけ、最新技術も取得する。専門的なテクニックに加えておもてなしの心を学び、カフェ経営実習で実践。技術と心のサービス、経営のすべてを体感しながら学ぶ。
成績評価の基準・方法
(概要)授業科目の成績評価は、試験、レポートまたはその他の方法で行われる。合格は、S判定(90~100点)、A判定(80~89点)、B判定(70~79点)、C判定(60~69点)である。不合格は、D判定(60点未満)である。学期末試験及び実習評価が60点未満の者に対しては再試験を行い、60点をもって合格としC判定とする。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要) 卒業要件は、授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。進級要件は、授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要) 欠席した場合には電話連絡を行い、状況を確認する。欠席が続く場合には、保護者に連絡を取り、保護者と連携して対応する。また、少人数制の基礎ゼミにより、学修支援を行っている。</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
27人 (100%)	人 (%)	25人 (92.6%)	2人 (7.4%)
<p>(主な就職、業界等) ホテル、洋菓子店、パン工房、和菓子店、レストランウェディング、レストラン、カフェ等</p>			
<p>(就職指導内容) コミュニケーション能力授業により、就職に必要な知識を学び、面接対策を行う。就職希望調査により、志望分野を把握し、個別に指導を行う。また、学内企業説明会を実施している。</p>			
<p>(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師</p>			
<p>(備考) (任意記載事項)</p>			

中途退学の現状		
2020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
66人	7人	10.6%
<p>(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的に継続困難、病気等</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 学習面の問題は、学生の技術到達レベルを見える化し、各自の能力を把握し、自主練習時に個別指導を行っている。また、学生生活面の問題は、基礎ゼミによりきめ細かにサポートを行うとともに、臨床心理士による無料カウンセリングを実施している。欠席が続く場合には保護者に連絡を取り、保護者と連携を密にし、中退につながらないようにしている。</p>		

(4) スイーツ科

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理製菓専門課程	スイーツ科				
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	930 単位時間/単位	450 単位時間/単位	単位時間/単位	480 単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位
			930 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		54人	1人	3人	7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）洋菓子を中心に、和菓子・パンなどの基礎から応用まで幅広い技術や知識を学ぶ。短期間で、美的センスや高度な細工技術を身につけ、アイデアを形にする力を養う。
成績評価の基準・方法
（概要）授業科目の成績評価は、試験、レポートまたはその他の方法で行われる。合格は、S判定（90～100点）、A判定（80～89点）、B判定（70～79点）、C判定（60～69点）である。不合格は、D判定（60点未満）である。学期末試験及び実習評価が60点未満の者に対しては再試験を行い、60点をもって合格としC判定とする。
卒業・進級の認定基準
（概要）卒業要件は、授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。
学修支援等
（概要）欠席した場合には電話連絡を行い、状況を確認する。欠席が続く場合には、保護者に連絡を取り、保護者と連携して対応する。また、少人数制の基礎ゼミにより、学修支援を行っている。

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
32人 (100%)	30人 (93.8%)	2人 (6.3%)	人 (%)
（主な就職、業界等） レストラン、洋菓子店、パン工房、和菓子店、レストランウェディング等			
（就職指導内容） 履歴書の書き方、面接対策を行う。就職希望調査により志望分野を把握し、個別に指導を行う。また学内企業説明会を実施している。			

(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師
(備考) (任意記載事項)

中途退学の現状		
2020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
41人	7人	17.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的に継続困難、病気等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学習面の問題は、学生の技術到達レベルを見える化し、各自の能力を把握し、自主練習時に個別指導を行っている。また、学生生活面の問題は、基礎ゼミによりきめ細かにサポートを行うとともに、臨床心理士による無料カウンセリングを実施している。欠席が続く場合には保護者に連絡を取り、保護者と連携を密にし、中退につながらないようにしている。		

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)
総合調理 専攻科	160,000円	632,000円	418,000円	実習費、教育充実費、維持管理費をその他で計上
調理師科	160,000円	632,000円	418,000円	実習費、教育充実費、維持管理費をその他で計上
パティシ エ・ブラ ンジェ科	160,000円	632,000円	418,000円	実習費、教育充実費、維持管理費をその他で計上
スイーツ 科	160,000円	632,000円	418,000円	実習費、教育充実費、維持管理費をその他で計上
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://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制)

専修学校における学校評価ガイドラインに基づき、学校関係者として調理専攻分野の関係団体の関係者、卒業生並びに地域住民等とともに、学校関係者評価委員会を設置して当該専攻分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価する。学校関係者評価委員会の評価および改善方策等の取組と成果を報告、次年度の活動に反映するという方針に則り、評価結果は次年度の教育活動および学校運営の改善に活かす。

委員会を構成する委員は、5名以上とし、西日本調理製菓専門学校の職員以外の者で次に掲げる者のうちから、校長もしくは担当理事が委嘱する。

- (1) 保護者 (2) 卒業生 (3) 地域住民 (4) 地元企業関係者 (5) 高等学校関係者 (6) その他教育に関する有識者

学校が設定する評価項目は以下のとおりである。

教育理念・目的・育成人材像等、学校運営、教育活動、教育成果、学生支援、教育環境、学生募集と受け入れ、財務、法令等の遵守、社会貢献、国際交流

学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
岡山プラザホテル料理長	2020. 4. 1～2022. 3. 31	卒業生
株式会社 JTB 岡山支店長	2020. 4. 1～2022. 3. 31	企業等委員
ユアサ工機株式会社代表取締役	2020. 4. 1～2022. 3. 31	地域住民
株式会社ホテルグランヴィア岡山	2020. 4. 1～2022. 3. 31	企業等委員
日生鮮魚有限会社	2020. 4. 1～2022. 3. 31	卒業生
渋川カブーロ浜茶屋	2020. 4. 1～2022. 3. 31	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)
<https://motoyama-e.com/nishicho/file/gakkokankeisyahyoka.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)
<https://motoyama-e.com/nishicho/>