

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	北海道中央調理技術専門学校
設置者名	学校法人 山口学園

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	省令で定める 基準単位数	配置 困難
専門課程	調理技術専門科	夜・ 通信	25 単位	7 単位	
	調理師科	夜・ 通信	13 単位	4 単位	
		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

随時閲覧による。

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	北海道中央調理技術専門学校
設置者名	学校法人 山口学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

随時閲覧による。

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	株式会社 代表取締役	R8.4.1～ R10.3.31	学校運営全般
非常勤	現在無職 前株式会社 専務取締役	R8.4.1～ R10.3.31	学校運営全般
(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	北海道中央調理技術専門学校
設置者名	学校法人 山口学園

○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) ・事業年度の前年度 3 月中旬までに各科目担当講師が作成し学園事務局に提出 ・3 月中に学園会議にてシラバス承認・4 月に公表 ・入学式後、登校初日のオリエンテーションでシラバス・成績評価の方法と基準・学則等諸規則を配布・説明	
授業計画書の公表方法	随時閲覧による。
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) ・定期試験による筆記試験及び実技試験（前期：8 月末、後期：1 月末） 学則により全授業科目 100 点満点中 60 点以上で合格 60 点未満及び欠席の場合再試験実施。 採点及び回答は各科目担当講師より実施。履修認定会議を経て認定	

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。 (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) 各授業科目の前後期の成績を点数化 (A=3、B=2、C=1、D=0) し、点数のGPA (平均値) を算出する ・GPAの計算式 当該科目の時間数 × 各科目で得た点数の合計 / 当該学期に評価を受けた各科目の時間数の合計 下位 1/4 の明示方法については 令和元年度より採用予定であり、学生への周知は令和2年度から学則等に明記し、方法を公表します。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	随時閲覧による。
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。 (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) ・定期試験結果による単位認定状況の確認 ・進級及び卒業面接試験 (担当：学校長及び担任) ・進級及び卒業認定会議の実施、認定 ・進級及び卒業認定通知の送付	
卒業の認定に関する方針の公表方法	随時閲覧による。

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	北海道中央調理技術専門学校
設置者名	学校法人 山口学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	随時閲覧による。
収支計算書又は損益計算書	随時閲覧による。
財産目録	随時閲覧による。
事業報告書	随時閲覧による。
監事による監査報告（書）	随時閲覧による。

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	調理技術専攻科		○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 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	62 単位		29 単位		33 単位		
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数		兼任教員数		総教員数
100 人		39 人	0 人	4 人		27 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） ・ 事業年度の前年度 3 月中旬までに各科目担当講師が作成し学園事務局に提出 ・ 学園会議にてシラバス承認 ・ 入学式後、登校初日のオリエンテーションでシラバス・成績評価の方法と基準・学則等諸規則を配布・説明
成績評価の基準・方法
（概要） ・ 定期試験（前期：8 月末、後期：1 月末） 学則により全授業科目 100 点満点中 60 点以上で合格 ・ 履修認定会議を経て認定
卒業・進級の認定基準
（概要） ・ 定期試験結果による単位認定状況の確認 ・ 進級及び卒業面接試験（担当：学校長及び担任） ・ 進級及び卒業認定会議の実施、認定
学修支援等

(概要) 補習、補講、再試験

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%)	1 人 (4.8%)	20 人 (95.2%)	人 (%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、病院、各種施設等調理業界全般			
(就職指導内容) 就職担当教員及び担任と定期的に面談			
(主な学修成果（資格・検定等）) 卒業と同時に国家試験免除で調理師免許取得			
(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
16 人	1 人	6.3%
(中途退学の主な理由) 出席日数不足		
(中退防止・中退者支援のための取組) 完全担任制により、1 人 1 人を把握し面談		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		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 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	34 単位	19 単位		15 単位			
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
100 人		6 人	0 人	4 人	27 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） ・事業年度の前年度3月中旬までに各科目担当講師が作成し学園事務局に提出 ・学園会議にてシラバス承認 ・入学式後、登校初日のオリエンテーションでシラバス・成績評価の方法と基準・学則等諸規則を配布・説明
成績評価の基準・方法
（概要） ・定期試験（前期：8月末、後期：1月末） 学則により全授業科目100点満点中60点以上で合格 ・履修認定会議を経て認定
卒業・進級の認定基準
（概要） ・定期試験結果による単位認定状況の確認 ・進級及び卒業面接試験（担当：学校長及び担任） ・進級及び卒業認定会議の実施、認定
学修支援等
（概要） 補習、補講、再試験

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
17 人 (100%)	人 (%)	14 人 (82.3%)	3 人 (17.6%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、病院、各種施設等調理業界全般			
（就職指導内容） 就職担当教員及び担任と定期的に面談			
（主な学修成果（資格・検定等）） 卒業と同時に国家試験免除で調理師免許取得			

(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
18 人	1 人	5.6%
(中途退学の主な理由) 出席日数不足		
(中退防止・中退者支援のための取組) 完全担任制により、1 人 1 人を把握し面談		

②学校単位の情報

a) 「学生納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
調理技術 専門科	120,000 円	720,000 円	240,000 円	
調理師科	120,000 円	720,000 円	240,000 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己点検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) ホームページ http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/		
第三者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者評価委員会を実施している		
第三者評価の委員		
所属	任期	種別

第三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)		
(備考)		
第三者委員会の実施は未定		

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) ホームページ http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/

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) ホームページ http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制） 企業・業界団体関係者、本校卒業生、地域有識者、高等学校関係者等5名が評価委員会を毎年5月に開催し、教育理念、教育活動、進路指導等について評価し、評価結果については、本校の校長を中心に即改善可能な点は直ちに改善し、検討を要するものがあれば、年度内に具体的な方策を構築し改善実施につなげることを目指す。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
私立高等学校 前理事長	令和8年4月1日～ 令和10年3月31日	高等学校関係者
法律事務所 弁護士	令和8年4月1日～ 令和10年3月31日	地域有識者
株式会社 人事担当	令和8年4月1日～ 令和10年3月31日	企業・業界団体関係者
中国料理店 オーナーシェフ	令和8年4月1日～ 令和10年3月31日	企業・業界団体関係者
西洋料理店 オーナーシェフ	令和8年4月1日～ 令和10年3月31日	本校卒業生
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) ホームページによる閲覧。 http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/		
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)

ホームページ <http://www.yamaguchigakuen.ac.jp/information/>