様式第２号の１－②【⑴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	群馬調理師専門学校
設置者名	学校法人　山崎学園

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
調理専門課程	調理師学科	夜・通信	５４０時間	８０時間	
	調理高度テクニカル学科	夜・通信	１２００時間	１６０時間	
		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://www.c-p.ac.jp/guncyo/about/data/

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【⑵-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	群馬調理師専門学校
設置者名	学校法人　山崎学園

１．理事（役員）名簿の公表方法

https://www.c-p.ac.jp/guncyo/about/data/　　「財務状況・事業報告書」

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	元群馬県副知事	R1.8.18 ～ R5.8.17	組織運営体制へのチェック機能
非常勤	㈱レストランスワン 代表取締役社長	R1.8.18 ～ R5.8.17	組織運営体制へのチェック機能
非常勤	増田煉瓦㈱ 代表取締役	R5.2.28 ～ R5.8.17	組織運営体制へのチェック機能
（備考）			

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	群馬調理師専門学校
設置者名	学校法人　山崎学園

○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）

年２回開催されている教育課程編成委員会での編成方針を踏まえ、各教科担当が作成様式に則り、各授業科目で独自の形式で作成するのではなく、本校の目的等に照らして、共通の方針の下でシラバスを作成し、年度開始時にホームページ上に掲載する。シラバス作成の方針は、本校の目的等に照らして定めるべきですが、学校としてシラバスの作成方針を以下に示します。

※授業計画（シラバス）作成の基本方針
１．学生の目線に立ってわかりやすい記述とする。
２．学習の見通しが立てられるように具体的な記述とする。
３．授業計画を不断に見直し、適時その内容を反映する。
４．実務経験のある教員による授業科目については、実務経験やそれを授業にどう生かしているのかを明示する。

授業計画書の公表方法	https://www.c-p.ac.jp/guncyo/about/data/

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）

本校在学の学生は、学則に定める科目を全て履修することが必要である。その前提を基に、成績評価は、各学期末に学期末試験を実施、両試験の結果、実習の成績を勘案して、１００点満点換算の６割以上を以て合格とし、単位認定を行う。ただし、出席時間が、学則に定められた授業時数に達しないものは、その科目について、成績評価を受けることができない。なお、不足している授業時数を補講等により補完して成績評価を受けることができる。

本試験は、全授業科目について実施する。また、科目の単位認定はその科目の本試験を受験した学生に対して行う。ただし、実習、実技にあたっては、課題提出、実技試験により本試験に代えて、その結果で評価することも認める。

	評価	点数	合否
成績評価基準	A	８５以上	合格
	B	７０点～８４点	合格
	C	６０点～６９点	合格
	D	５９点以下	不合格

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） 学習意欲の向上に資することを目的に、学習成果を総合的に判断できる指標として、成績順位表を作成すると同時に、成績の分布を表す資料を公表する。 成績の評価は、各教科担当から提出された評価点数を合計し、教科数で除して算出し評価する。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.c-p.ac.jp/guncyo/about/data/
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） 本校では、「教養教育と専門教育が調和した幅広い教育を行い、調理師としての品格の養成を図り、衛生並びに食品に関する知識技術を習得させ、もって社会食生活の向上に貢献できる人材を育成すること」を目的としている。その目的を達成するために定められた学則の単位を全て修めた学生に対して卒業を認定する。 ・専門知識・技術を修得し、資格取得への強い意志があること。 ・学業に前向きに取り組み、高い目的意識を以って努力できること。 ・社会人としての品性と秩序を守れること。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.c-p.ac.jp/guncyo/about/data/

様式第２号の４－②【⑷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	群馬調理師専門学校
設置者名	学校法人　山崎学園

１．財務諸表等

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

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		調理専門課程	調理師学科		―		―
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	昼間	９６０ 単位時間／単位	５７０ 単位時間/単位	単位時間/単位	３９０ 単位時間/単位	単位時間/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	２６人	０人	８人	１７人	２５人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 年２回開催されている教育課程編成委員会での編成方針を踏まえ、各教科担当が作成様式に則り、各授業科目で独自の形式で作成するのではなく、本校の目的等に照らして、共通の方針の下でシラバスを作成し、年度開始時にホームページ上に掲載する。シラバス作成の方針は、本校の目的等に照らして定める。
成績評価の基準・方法
（概要） 本校在学の学生は、学則に定める科目を全て履修することが必要である。その前提を元に、成績評価は、各学期末に学期末試験を実施、両試験の結果、実習の成績を勘案して、１００点満点換算の６割以上を以て合格とし、単位認定を行う。ただし、出席時間が、学則に定められた授業時数に達しないものは、その科目について、成績評価を受けることができない。なお、不足している授業時数を補講等により補完して成績評価を受けることができる。 本試験は、全授業科目について実施する。また、科目の単位認定はその科目の本試験を受験した学生に対して行う。ただし、実習、実技にあたっては、課題提出、実技試験により本試験に代えて、その結果で評価することも認める。

成績評価基準	評価	点数	合否
	A	８５以上	合格
	B	７０点～８４点	合格
	C	６０点～６９点	合格
	D	５９点以下	不合格

卒業・進級の認定基準

（概要）
学則で定めた単位を全て修めた学生に対し、卒業を認定する。

学修支援等

（概要）
・クラス担任制をとり、個々の学生をサポート
・毎月保護者宛に出席状況、今後の予定を送付
・遠方からの入学生に学園推奨アパートを紹介
・高崎駅・新前橋駅・太田駅の各駅に無料スクールバスを運行

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数（自営業を含む。）	その他
１８人 （100%）	１人 （5.6%）	９人 （50.0%）	８人 （44.4%）

（主な就職、業界等）
レストラン・病院・養護施設　等

（就職指導内容）
担任・就職担当者による指導
　就職面談・就職関連書類の作成・模擬面接・個別相談　等
就職ガイダンスの実施

（主な学修成果（資格・検定等））
調理師免許、技術考査、食育インストラクター、介護食士３級(希望者)

（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
２０人	１人	５．０％

（中途退学の主な理由）
病気療養、進路変更　等

（中退防止・中退者支援のための取組）
担任制による学生指導と生活相談

<table>
<tr><td colspan="2">分野</td><td>課程名</td><td colspan="2">学科名</td><td>専門士</td><td>高度専門士</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生分野</td><td>調理専門課程</td><td colspan="2">調理高度
テクニカル学科</td><td>○</td><td>―</td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業
年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">２年</td><td rowspan="2">昼間</td><td rowspan="2">１７１０
単位時間／単位</td><td>８１０
単位時間
/単位</td><td>６０
単位時間
/単位</td><td>８４０
単位時間
/単位</td><td>単位時間
/単位</td><td>単位時間
/単位</td></tr>
<tr><td colspan="5">単位時間／単位</td></tr>
<tr><td>生徒総定員数</td><td>生徒実員</td><td>うち留学生数</td><td>専任教員数</td><td>兼任教員数</td><td colspan="2">総教員数</td></tr>
<tr><td>２４０人</td><td>１５０人</td><td>０人</td><td>８人</td><td>１７人</td><td colspan="2">２５人</td></tr>
</table>

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

年２回開催されている教育課程編成委員会での編成方針を踏まえ、各教科担当が作成様式に則り、各授業科目で独自の形式で作成するのではなく、本校の目的等に照らして、共通の方針の下でシラバスを作成し、年度開始時にホームページ上に掲載する。シラバス作成の方針は、本校の目的等に照らして定める。

成績評価の基準・方法

（概要）

本校在学の学生は、学則に定める科目を全て履修することが必要である。その前提を元に、成績評価は、各学期末に学期末試験を実施、両試験の結果、実習の成績を勘案して、１００点満点換算の６割以上を以て合格とし、単位認定を行う。ただし、出席時間が、学則に定められた授業時数に達しないものは、その科目について、成績評価を受けることができない。なお、不足している授業時数を補講等により補完して成績評価を受けることができる。

本試験は、全授業科目について実施する。また、科目の単位認定はその科目の本試験を受験した学生に対して行う。ただし、実習、実技にあたっては、課題提出、実技試験により本試験に代えて、その結果で評価することも認める。

<table>
<tr><td rowspan="5">成績評価基準</td><td>評価</td><td>点数</td><td>合否</td></tr>
<tr><td>A</td><td>８５以上</td><td>合格</td></tr>
<tr><td>B</td><td>７０点～８４点</td><td>合格</td></tr>
<tr><td>C</td><td>６０点～６９点</td><td>合格</td></tr>
<tr><td>D</td><td>５９点以下</td><td>不合格</td></tr>
</table>

卒業・進級の認定基準

（概要）

学則で定めた単位を全て修めた学生に対し、卒業を認定する。

学修支援等

（概要）

・クラス担任制をとり、個々の学生をサポート
・毎月保護者宛に出席状況、今後の予定を送付
・遠方からの入学生に学園推奨アパートを紹介
・高崎駅・新前橋駅・太田駅の各駅に無料スクールバスを運行

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
７６人 （100%）	０人 （0.0%）	７１人 （93.4%）	５人 （6.6%）
（主な就職、業界等） レストラン・病院・養護施設　等			
（就職指導内容） 担任・就職担当者による指導 　就職面談・就職関連書類の作成・模擬面接・個別相談　等 　就職ガイダンスの実施			
（主な学修成果（資格・検定等）） 　調理師免許、技術考査、食育インストラクター、介護食士３級・２級(希望者) 　レストランサービス技能士３級(希望者)			
（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
１６４人	７人	４．３％
（中途退学の主な理由） 　病気療養、進路変更　等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 　担任制による学生指導と生活相談		

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）
調理師学科	100,000 円	790,000 円	210,000 円	
調理高度テクニカル学科	100,000 円	790,000 円	210,000 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://www.c-p.ac.jp/guncyo/about/data/

学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）
人々の食生活と食の安全を担う業務に第一線で従事する調理師養成施設の責務として、絶えず時代の流れに伴い変化する情報を把握し、その情報を精査して分析し、社会に貢献できる調理師教育に活用することを目的として各学校関係者から意見指導を受けることに配意しています。 ＜評価委員会の構成＞　企業等委員、保護者、卒業生 ＜評価科目＞　基準　１　教育理念・目標　基準　２　学校運営 基準　３　教育活動　基準　４　教育成果 基準　５　学生支援　基準　６　教育環境 基準　７　学生の募集と受入れ　基準　８　財務 基準　９　法令等の遵守　基準１０　社会貢献

学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
群馬調理師専門学校父母の会 会長	令和５年４月１日～ 令和６年３月３１日（１年）	保護者
中国料理　四川	令和５年４月１日～ 令和６年３月３１日（１年）	卒業生
レストラン　ミラベル	令和５年４月１日～ 令和６年３月３１日（１年）	企業等委員

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） https://www.c-p.ac.jp/guncyo/about/data/
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.c-p.ac.jp/guncyo/about/data/