

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	旭川調理師専門学校
設置者名	学校法人 浅井学園

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	調理師養成科	夜・通信	890	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://www.asacho.ac.jp

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	旭川調理師専門学校
設置者名	学校法人 浅井学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.asacho.ac.jp>

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)イルミネージュ 代表取締役	R2.6.8 ~ R6.6.7	組織運営体制への チェック機能
非常勤	石田企画 代表	R2.6.8 ~ R6.6.7	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	旭川調理師専門学校
設置者名	学校法人 浅井学園

○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) シラバス作成に当たり、授業目標や授業計画を具体的に構想。成績評価方法を具体的に検討。半期終了後に授業を総括し、改善を図る。 前年度までに、作成、公表をする。</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.asacho.ac.jp
<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) 試験結果やレポート内容・出席状況に基づいて 成績【秀 (A)・優 (B)・良 (C)・不可 (D)】を判定</p> <p>●実習：秀 (A)・優 (B)・良 (C)・不可 (D) ●学科：秀 (100～86)・優 (85～71)・良 (70～60)・不可 (59～)</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> <p>履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均点を算出する。 (100点満点で点数化)</p> <p>試験結果やレポート内容・出席状況に基づいて 成績【秀(A)・優(B)・良(C)・不可(D)】を判定</p> <p>●実習：秀(A)・優(B)・良(C)・不可(D) ●学科：秀(100~86)・優(85~71)・良(70~60)・不可(59~)</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>https://asacho.ac.jp</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</p> <p>①本校で定められた授業料、その他の納付金を納入した者 ②単位認定試験(前期/7月・9月)(後期/12月・2月)において、 100点法により各教科60点以上の者 ③調理実習科目は「A・B・C・D・E」の5段階評価とし、C以上の者 ④授業時間数の2/3以上出席が認められる者</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>https://www.asacho.ac.jp</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	旭川調理師専門学校
設置者名	学校法人 浅井学園

1. 財務諸表等

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

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	調理師養成科			
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
2年	昼	1700 単位時間/単位	850時間	0時間	850時間	0時間
			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	56人	0人	5人	35人	40人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要）シラバス作成に当たり授業目標や授業計画を具体的に構想、成績評価方法具体的に検討。半期終了後に授業を総括し改善を図る
成績評価の基準・方法 （概要）試験結果やレポート内容・出席状況に基づいて 成績【秀（A）・優（B）・良（C）・不可（D）】を判定 ●実習：秀（A）・優（B）・良（C）・不可（D）●学科：秀（100～86）・優（85～71）・良（70～60）・不可（59～）
卒業・進級の認定基準 （概要）①本校で定められた授業料、その他の納付金を納入した者②単位認定試験（前期/7月・9月）（後期/12月・2月）において、100点法により各教科60点以上の者③調理実習科目は「A・B・C・D・E」の5段階評価とし、C以上の者④授業時間数の2/3以上出席が認められる者
学修支援等

(概要) クラブ活動やゼミにおいて、商品開発や市内イベントへの参加、小中学生や地域住民との関りを持ちながら実践力の向上と社会貢献に努める。

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
26人 (100%)	0人 (%)	23人 (88%)	3人 (0.7%)
(主な就職、業界等) ホテル・専門店・施設給食			
(就職指導内容) 一人一人の技術・能力を判断し、就職先を見極める			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師免許・専門士・食品技術管理専門士・食育インストラクター等			
(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
57人	2人	3.5%
(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) 面談を行いながら聞き取りを行う		

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)
調理師養成科	90000 円	540000 円	360000 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) 来校時、「自己評価」ファイルにより閲覧、又はホームページに掲載 http://www.asacho.ac.jp		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) ・自己評価の結果の内容は適切か・自己評価を踏まえた今後の改善方法が適切か ・学校の重点目標や評価項目が適切か・学校運営の改善に向けた実際の取り組みが適切か総合的な実地を求め、学校関係者委員 4 名を選出する		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ぶたバルすぎもとキッチン	R6. 4. 1～R8. 3. 31	関連業界等関係者
Wrapping M 主宰	R5. 4. 1～R7. 6. 31	卒業生
公社) 北海道栄養士会旭川支部	R5. 4. 1～R7. 3. 31	教育に関し知見を有する者
管理栄養士	R6. 4. 1～R8. 3. 31	その他校長が必要と認めるもの
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://www.asacho.ac.jp		
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://www.asacho.ac.jp
--