

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	琉球調理師専修学校
設置者名	学校法人みのり学園 理事長 川満 匡

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	調理専門士科 (2年制課程)	夜・通信	708	160	
		夜・通信			
製菓専門課程	製菓製パン専門士科 (2年制課程)	夜・通信	540	160	
		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

HPで公表 (https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company/assessment)

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	琉球調理師専修学校
設置者名	学校法人みのり学園 理事長 川満 匡

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPで公表 (<https://minorigakuen.ac.jp/ryucho/company>)

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)LINE 代表者	12年 (H22 就任)	施設設備維持・管理 及び保護者対応
非常勤	(株)伊禮産業 営業統括部部長兼中部 支店支店長	6年 (H28 就任)	教職員育成及び保 護者対応
(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	琉球調理師専修学校
設置者名	学校法人みのり学園 理事長 川満 匡

○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) 調理専門士科・製菓製パン専門士科の各学科で実務経験のある教員等による授業科目を明記した授業学習計画書(シラバス)を作成し、全学生に配布し HP でも公表している。</p>	
授業計画書の公表方法	HP で公表 (https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)
<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) 学修成果の評価は、学則・校則・生徒心得・シラバス等で厳格かつ適正に評価して履修を認定している。</p> <p>前期・後期の二度に分けて学科・実技テストを実施して学修成果を評価。また、各教科担任による授業計画(シラバス)等で学修意欲の把握、レポート提出等を勘案して総合評価(成績表)を作成している。</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A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) 全ての教科について教科担任による成績評価を行い、成績表をデータ化して学科別に管理している。 全学生の学修成果の総合点、成績の順位、各教科の平均点等を管理して、事案対応が出来ている。</p> <p>学則・校則・学生心得に規定して教職員、学生に公表している。 (校則・学生心得は、入学時オリエンテーションで全学生に配布、各学科で読み合わせをして周知している。)</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>全学生に対し、入学時に校則・学生心得を配布して公表している。</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) 本校学則に則り、卒業の認定に関する方針を定め適切に実施している。 卒業判定会議、卒業認定会議を経て卒業の認定にかかる方針を定め、適切に実施している。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>HP で公表 (https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)</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	琉球調理師専修学校
設置者名	学校法人みのり学園 理事長 川満 匡

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	HPで公表(https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)
収支計算書又は損益計算書	HPで公表(https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)
財産目録	HPで公表(https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)
事業報告書	HPで公表(https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)
監事による監査報告（書）	HPで公表(https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)

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		調理専門課程	調理専門士科1年生	○			
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		1047 単位時間/単位	555 単位時間 /単位	87 単位時間 /単位	375 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	0 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		40人	0人	2人	18人	20人	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理専門課程	調理専門士科2年生	○			
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		843 単位時間/単位	219 単位時間 /単位	102 単位時間 /単位	522 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 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		16人	0人	2人	18人	20人	

		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		製菓専門課程	製菓製パン専門士科1年生	○			
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		1050 単位時間/単位	501 単位時間 /単位	0 時間/単 位	525 単位時間 /単位	24 単位時間 /単位	0 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		25人	0人	2人	15人	17人	

		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		製菓専門課程	製菓製パン専門士科2年生	○			
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		801 単位時間/単位	324 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	477 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 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		30人	0人	2人	15人	17人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 別紙(校時表・年間時間割表(学校経営要覧に添付)・シラバス)
成績評価の基準・方法
（概要） 前期1回、後期1回の学科、実技試験の点数評価及び授業計画(シラバス)に 即した総合評価による。
卒業・進級の認定基準
（概要） 学則第15条による学習評価及び課程修了の認定 学則第16条による卒業の認定
学修支援等
（概要） 追試、再試、補講、レポートによる学修支援

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
35人 (100%)	1人 (3%)	28人 (80%)	6人 (17%)
（主な就職、業界等） 関連産業・関係業界（ホテル・レストラン・病院・老健施設・保育所・製菓、製パン専門店）			
（就職指導内容） 正社員での就職喚起・個人面談・校内会社説明会の実施・会社見学、就職ガイダンス参加喚起			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許・製菓衛生師受験資格・専門士・食育インストラクター・介護食士3級・調理養成施設助手・沖縄食材スペシャリスト・カフェクリエーター3級・家庭料理技術検定上級 等			
（備考）（任意記載事項）			

中途退学の現状		
3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
93人	11人	12%
（中途退学の主な理由） 進路の変更による中途退学		
（中退防止・中退者支援のための取組） 中退防止・・・学修成果、出席率による学生指導、保護者への早期連絡、三者面談等。 中退者支援・・・半期毎に電話による動向の聴取・同期生からの情報聴取及び就職支援等。		

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）
調理専門 士科(2年 課程)	100,000円	1,200,000円 (2年間)	600,000円 (2年間)	
製菓製パン 専門士 科(2年課 程)	100,000円	1,200,000円 (2年間)	600,000円 (2年間)	
修学支援（任意記載事項） 授業料割引制度 ・離島割（宮古島、石垣島、久米島の高等学校から入学する新規卒業生 入学金5万円免除） ・ファミリー割（兄弟・夫婦・親子などでの同時入学者 入学金を各々5万円免除） ・Wライセンス（Wライセンス（再入学時）の学費15万円免除）				

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) HPで公表(https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 教職員による自己点検・自己評価に基づき、教職員と学校関係者評価委員が学校の現状や課題を評価。相互理解と地域社会から必要とされる学校となるよう、課題に対して改善方策を講じ実施する。 主な評価項目：重点目標、1 教育理念・目的・人材育成像、2 学校運営、3 教育活動、4 学修成果、5 学生支援、6 教育環境、7 学生の募集と受入れ、8 財務、9 法令等の遵守、10 社会貢献・地域貢献		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
一般社団法人 全日本司厨士協会沖縄県本部 会長	2年	関連業界
株式会社日進商会 ユニフォーム事業部 ビジネス販売課 部長	2年	関係産業
Dining kitchen K' z 代表者	2年	調理科第 42 期卒業生 (中学校校長経験者・中学校学校評価経験者)
(株)寄宮 代表取締役	2年	関連業界
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) HPで公表(https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)		
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) HPで公表(https://minori-gakuen.ac.jp/ryucho/company)
