

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	福岡キャリアナリー農業・食テクノロジー専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

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
衛生専門課程	食&マネジメント科	夜・通信	240 時間	240 時間	
衛生専門課程	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	夜・通信	240 時間	240 時間	
衛生専門課程	食健康テクノロジー科 製パン&ベーカリーコース	夜・通信	240 時間	240 時間	
衛生専門課程	食健康テクノロジー科 農業&創作料理コース	夜・通信	240 時間	240 時間	
衛生専門課程	食健康テクノロジー科 調理・ホテル・レストランコース	夜・通信	240 時間	240 時間	
衛生専門課程	食健康テクノロジー科 寿司・和食調理コース	夜・通信	240 時間	240 時間	
衛生専門課程	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	夜・通信	240 時間	240 時間	
衛生専門課程	農芸テクノロジー科 スマート農業&企画マネジメントコース	夜・通信	320 時間	320 時間	
衛生専門課程	農芸テクノロジー科 スマート農業&流通コース	夜・通信	320 時間	320 時間	

衛生専門課程	農芸テクノロジー 科 農食&健康美 コース	夜・ 通信	320 時間	320 時間	
衛生専門課程	農芸テクノロジー 科 食農&健康美 コース	夜・ 通信	320 時間	320 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://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html

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	福岡キャリナリー農業・食テクノロジー専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html

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	株式会社役員	令和3年6月1日～ 令和6年5月31日	地元の名士として 学校と地域の連携 を図る
非常勤	株式会社役員	令和3年6月1日～ 令和6年5月31日	地元の名士として 学校と地域の連携 を図る
(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	福岡キャリナリー農業・食テクノロジー専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

○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>授業計画(シラバス)は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年9月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年3月、新入生は入学後4月に1年間のシラバスを提示すると共にホームページに公開を行う 教務部長を中心に各科学科長・コース担当が学科ごとのシラバスを作成 シラバスに以下、事項記載 ①科目名(英)②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間(単位) ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html
<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>	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

各科目について臨時及び定期試験（実技、筆記）、出席率、授業態度、及び提出物（論文・レポートを含む）並びに課題の成績を総合的に勘案し、事項に定める5段階評価とする。評価はS・A・B・C・Fで行い、C以上を合格として単位を取得出来る。

S:100～90点 A:89～80点 B:79～70点 C:69～60点 F:59～0点

また学習意欲把握の為に授業アンケートを毎学期行っている。

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)

成績評価は学科ごとにGPA制度（Grade Point Average）を用いて行われる。

GPAは各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の5段階評価を4.0から0までの点数（GP＝グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。

その数値を基に相対評価により成績の下位1/4を特定することが出来る

GPAの評価対象科目

評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。

対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。

GPAの成績評価基準

出席率	評価点数	評価グレード	合否
66.7%以上	100～90点	S(4.0)	合格
	89～80点	A(3.0)	
	79～70点	B(2.0)	
	69～60点	C(1.0)	
	59～0点	F(0.0)	不合格

(注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され（合格）、F評価は単位認定されない（不合格）。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html

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)

卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。

1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。
2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。
3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。

上記の基準を満たさない者は、原級留め置き（留年）または卒業保留となる。

卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。

これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html

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	福岡キャリアナリー農業・食テクノロジー専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

1. 財務諸表等

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

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		衛生専門課程	食&マネジメント科	○			
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
3年	昼	2790 単位時間	500 単位時間	370 単位時間	1920 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			2790 単位時間				
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	
20人		1人	0人	4人	15人	19人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）
<p>授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年9月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年3月、新入生は入学後4月に1年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位）⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数⑭評価について⑮特記事項</p>

成績評価の基準・方法

(概要)

成績評価は学科ごとにGPA制度 (Grade Point Average) を用いて行われる。

GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の5段階評価を4.0から0までの点数 (GP=グレード・ポイント) に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。

その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る

GPAの評価対象科目

評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。

対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。

GPAの成績評価基準

出席率	評価点数	評価グレード	合 否
66.7%以上	100～90点	S (4.0)	合格
	89～80点	A (3.0)	
	79～70点	B (2.0)	
	69～60点	C (1.0)	
	59～0点	F (0.0)	不合格

(注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され (合格)、F評価は単位認定されない (不合格)。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。

1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。
2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。
3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。

上記の基準を満たさない者は、原級留め置き (留年) または卒業保留となる。

卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。

これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。

学修支援等

(概要)

クラス担任制：有

個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応

保護者を含めた面談による指導

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
2人 (100%)	0人 (0%)	2人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） エコール・クリオロ、パティスリー・ホリ			
（就職指導内容） キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、 インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
（主な学修成果（資格・検定等）） JESC コミュニケーションスキルアップ検定、ティーアドバイザー、ネットショップ実務士補			
（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
3人	1人	33.3%
（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） 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラ ティエコース				
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
3年	昼	2790 単位時間	500 単位時間	370 単位時間	1920 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			2790 単位時間				
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	
240人の内数		98人	1人	4人	15人	19人	

<p>カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）</p> <p>（概要）</p> <p>授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位）⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数⑭評価について⑮特記事項</p>																	
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>成績評価は学科ごとに GPA 制度（Grade Point Average）を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数（GP＝グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。</p> <p>その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る</p> <p>GPA の評価対象科目</p> <p>評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。</p> <p>対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。</p> <p>GPA の成績評価基準</p> <table border="1" data-bbox="293 1352 1059 1576"> <thead> <tr> <th>出席率</th> <th>評価点数</th> <th>評価グレード</th> <th>合 否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">66.7% 以上</td> <td>100～90点</td> <td>S (4.0)</td> <td rowspan="5">合 格</td> </tr> <tr> <td>89～80点</td> <td>A (3.0)</td> </tr> <tr> <td>79～70点</td> <td>B (2.0)</td> </tr> <tr> <td>69～60点</td> <td>C (1.0)</td> </tr> <tr> <td>59～ 0点</td> <td>F (0.0)</td> <td>不 合格</td> </tr> </tbody> </table> <p>（注）規定の出席率を満たし、S～C 評価の場合は単位認定され（合格）、F 評価は単位認定されない（不合格）。</p>	出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格	89～80点	A (3.0)	79～70点	B (2.0)	69～60点	C (1.0)	59～ 0点	F (0.0)	不 合格
出席率	評価点数	評価グレード	合 否														
66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格														
	89～80点	A (3.0)															
	79～70点	B (2.0)															
	69～60点	C (1.0)															
	59～ 0点	F (0.0)		不 合格													
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 年次 5 7 単位以上を修得した者は、進級することができる。 2. 各年次 5 7 単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。 3. 上記 1 及び 2 に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。 <p>上記の基準を満たさない者は、原級留め置き（留年）または卒業保留となる。</p>																	

<p>卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p> <p>これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制：有 個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応 保護者を含めた面談による指導</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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
JESC コミュニケーションスキルアップ検定、ティードバイザー、ネットショップ実務士補			
(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
44人	2人	4.5%
(中途退学の主な理由)		
進路変更のため		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	食健康テクノロジー科 製パン&ベーカリーコース				
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
3年	昼	2790 単位時間	500 単位時間	370 単位時間	1920 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			2790 単位時間				
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	
240 人の内数		15 人	1 人	4 人	15 人	19 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要）																	
<p>授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示</p> <p>教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位） ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>																	
成績評価の基準・方法 （概要）																	
<p>成績評価は学科ごとに G P A 制度（ Grade Point Average ）を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数（G P = グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。</p> <p>その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る</p> <p>G P A の評価対象科目</p> <p>評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。</p> <p>対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。</p> <p>G P A の成績評価基準</p> <table border="1"> <tr> <td>出席率</td> <td>評価点数</td> <td>評価グレード</td> <td>合 否</td> </tr> <tr> <td>66.7% 以上</td> <td>100～90点</td> <td>S (4.0)</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td></td> <td>89～80点</td> <td>A (3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>79～70点</td> <td>B (2.0)</td> <td></td> </tr> </table>		出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格		89～80点	A (3.0)			79～70点	B (2.0)	
出席率	評価点数	評価グレード	合 否														
66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格														
	89～80点	A (3.0)															
	79～70点	B (2.0)															

69～60点 C(1.0) 59～ 0点 F(0.0) 不合格 (注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され(合格)、F評価は単位認定されない(不合格)。
卒業・進級の認定基準 (概要) 卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。 1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。 2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。 3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。 上記の基準を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。 卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。 これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。
学修支援等 (概要) クラス担任制：有 個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応 保護者を含めた面談による指導

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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果(資格・検定等))			
JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得			
(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
8人	1人	12.5%
(中途退学の主な理由) 精神的な問題のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	食健康テクノロジー科 農業&創作料理コース				
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
3年	昼	2700 単位時間	900 単位時間	1080 単位時間	2040 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			4020 単位時間				
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	
240 人の内数		8人	0人	3人	9人	12人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<p>授業計画 (シラバス) は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成 シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名 (英) ②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間 (単位) ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>
成績評価の基準・方法
(概要)
<p>成績評価は学科ごとに GPA 制度 (Grade Point Average) を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数 (GP = グレード・</p>

ポイント)に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。

その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る

G P A の評価対象科目

評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。

対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。

G P A の成績評価基準

出席率	評価点数	評価グレード	合 否
66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合格
	89～80点	A (3.0)	
	79～70点	B (2.0)	
	69～60点	C (1.0)	
	59～ 0点	F (0.0)	不合格

(注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され(合格)、F評価は単位認定されない(不合格)。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。

1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。
2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。
3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。

上記の基準を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。

卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。

これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。

学修支援等

(概要)

クラス担任制：有

個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応
保護者を含めた面談による指導

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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)

(主な就職、業界等)
(就職指導内容) キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等
(主な学修成果 (資格・検定等) JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得
(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
9人	1人	11.1%
(中途退学の主な理由) 経済的事情で2年次学費が準備できなかったため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 保護者との連携強化、再就職先の紹介		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	食健康テクノロジー科 調理・ホテル・レスト ランコース				
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
3年	昼	2700 単位時間	900 単位時間	1200 単位時間	1740 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			3840 単位時間				
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	
240人の内数		6人	0人	4人	9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) 授業計画 (シラバス) は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成

シラバスに以下、事項記載
 ①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位）
 ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標
 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数
 ⑭評価について⑮特記事項

成績評価の基準・方法

(概要)

成績評価は学科ごとにGPA制度（Grade Point Average）を用いて行われる。
 GPAは各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の5段階評価を4.0から0までの点数（GP=グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。
 その数値を基に相対評価により成績の下位1/4を特定することが出来る
 GPAの評価対象科目
 評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。
 対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。
 GPAの成績評価基準

出席率	評価点数	評価グレード	合否
66.7%以上	100～90点	S(4.0)	合格
	89～80点	A(3.0)	
	79～70点	B(2.0)	
	69～60点	C(1.0)	
	59～0点	F(0.0)	不合格

(注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され（合格）、F評価は単位認定されない（不合格）。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。

1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。
2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。
3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。

上記の基準を満たさない者は、原級留め置き（留年）または卒業保留となる。

卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。

これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。

<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制：有 個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応 保護者を含めた面談による指導</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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得、ティーアドバイザー取得			
(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
0人	0人	0.0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	食健康テクノロジー科 寿司・和食調理コース				
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
3年	昼	2460 単位時間	270 単位時間	600 単位時間	1590 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			2460 単位時間				
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	
240 人の内数		11 人	0 人	2 人	6 人	8 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）																										
<p>（概要）</p> <p>授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位） ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>																										
成績評価の基準・方法																										
<p>（概要）</p> <p>成績評価は学科ごとに G P A 制度（ Grade Point Average ）を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数（G P = グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。</p> <p>その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る</p> <p>G P A の評価対象科目</p> <p>評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。</p> <p>対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。</p> <p>G P A の成績評価基準</p> <table border="1"> <tr> <td>出席率</td> <td>評価点数</td> <td>評価グレード</td> <td>合 否</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">66.7% 以上</td> <td>100～90点</td> <td>S (4.0)</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>89～80点</td> <td>A (3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>79～70点</td> <td>B (2.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>69～60点</td> <td>C (1.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59～ 0点</td> <td>F (0.0)</td> <td>不 合格</td> </tr> </table>							出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格	89～80点	A (3.0)		79～70点	B (2.0)		69～60点	C (1.0)		59～ 0点	F (0.0)	不 合格
出席率	評価点数	評価グレード	合 否																							
66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格																							
	89～80点	A (3.0)																								
	79～70点	B (2.0)																								
	69～60点	C (1.0)																								
	59～ 0点	F (0.0)	不 合格																							

<p>(注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され(合格)、F評価は単位認定されない(不合格)。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。 2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。 3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。 <p>上記の基準を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。</p> <p>卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p> <p>これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制: 有</p> <p>個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応</p> <p>保護者を含めた面談による指導</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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削等			
(主な学修成果(資格・検定等))			
JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得			
(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
7人	0人	0.0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				
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
3年	昼	2700 単位時間	650 単位時間	820 単位時間	1380 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
	2850 単位時間						
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	
240 人の内数		33人	1人	1人	8人	9人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<p>授業計画 (シラバス) は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名 (英) ②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間 (単位) ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>
成績評価の基準・方法
(概要)
<p>成績評価は学科ごとに GPA 制度 (Grade Point Average) を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のこと</p>

で、履修登録した科目毎の5段階評価を4.0から0までの点数（GP=グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。

その数値を基に相対評価により成績の下位1/4を特定することが出来る

GPAの評価対象科目

評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。

対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。

GPAの成績評価基準

出席率	評価点数	評価グレード	合否
66.7%以上	100～90点	S(4.0)	合格
	89～80点	A(3.0)	
	79～70点	B(2.0)	
	69～60点	C(1.0)	
	59～0点	F(0.0)	

(注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され(合格)、F評価は単位認定されない(不合格)。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。

1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。
2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。
3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。

上記の基準を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。

卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。

これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。

学修支援等

(概要)

クラス担任制：有

個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応

保護者を含めた面談による指導

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
0人 （0%）	0人 （0%）	0人 （0%）	0人 （0%）
（主な就職、業界等）			
（就職指導内容） キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
（主な学修成果（資格・検定等））			
（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
17人	1人	5.9%
（中途退学の主な理由） 精神疾患		
（中退防止・中退者支援のための取組） 学園グループサポート（カウンセラー）、保護者との連携強化		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	農芸テクノロジー科 スマート農業&企画 マネジメントコース					
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
4年	昼	3400 単位時間	990 単位時間	1170 単位時間	2880 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			5040 単位時間				
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人の内数	8人	0人	1人	11人	12人		

<p>カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）</p> <p>（概要）</p> <p>授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位）⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数⑭評価について⑮特記事項</p>																				
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>成績評価は学科ごとに GPA 制度（Grade Point Average）を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数（GP＝グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。</p> <p>その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る</p> <p>GPA の評価対象科目</p> <p>評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。</p> <p>対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。</p> <p>GPA の成績評価基準</p> <table border="1" data-bbox="293 1352 1059 1576"> <thead> <tr> <th>出席率</th> <th>評価点数</th> <th>評価グレード</th> <th>合 否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">66.7% 以上</td> <td>100～90点</td> <td>S (4.0)</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>89～80点</td> <td>A (3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>79～70点</td> <td>B (2.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>69～60点</td> <td>C (1.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59～ 0点</td> <td>F (0.0)</td> <td>不 合格</td> </tr> </tbody> </table> <p>（注）規定の出席率を満たし、S～C 評価の場合は単位認定され（合格）、F 評価は単位認定されない（不合格）。</p>	出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格	89～80点	A (3.0)		79～70点	B (2.0)		69～60点	C (1.0)		59～ 0点	F (0.0)	不 合格
出席率	評価点数	評価グレード	合 否																	
66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格																	
	89～80点	A (3.0)																		
	79～70点	B (2.0)																		
	69～60点	C (1.0)																		
	59～ 0点	F (0.0)	不 合格																	
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 年次 5 7 単位以上を修得した者は、進級することができる。 2. 各年次 5 7 単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。 3. 上記 1 及び 2 に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。 <p>上記の基準を満たさない者は、原級留め置き（留年）または卒業保留となる。</p>																				

<p>卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p> <p>これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制：有</p> <p>個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応</p> <p>保護者を含めた面談による指導</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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得			
(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
0人	0人	0.0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	農芸テクノロジー科 スマート農業&流通 コース				
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
4年	昼	3400 単位時間	990 単位時間	1170 単位時間	2880 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			5040 単位時間				
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 人の内数	2 人	0 人	1 人	11 人	12 人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)																				
<p>(概要)</p> <p>授業計画 (シラバス) は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名 (英) ②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間 (単位) ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>																				
成績評価の基準・方法																				
<p>(概要)</p> <p>成績評価は学科ごとに GPA 制度 (Grade Point Average) を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数 (GP=グレード・ポイント) に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。</p> <p>その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る</p> <p>GPA の評価対象科目</p> <p>評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。</p> <p>対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。</p> <p>GPA の成績評価基準</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>出席率</th> <th>評価点数</th> <th>評価グレード</th> <th>合 否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>66.7% 以上</td> <td>100~90点</td> <td>S (4.0)</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td></td> <td>89~80点</td> <td>A (3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>79~70点</td> <td>B (2.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>69~60点</td> <td>C (1.0)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7% 以上	100~90点	S (4.0)	合 格		89~80点	A (3.0)			79~70点	B (2.0)			69~60点	C (1.0)	
出席率	評価点数	評価グレード	合 否																	
66.7% 以上	100~90点	S (4.0)	合 格																	
	89~80点	A (3.0)																		
	79~70点	B (2.0)																		
	69~60点	C (1.0)																		

59～0点 F(0.0) 不合格 (注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され(合格)、F評価は単位認定されない(不合格)。
卒業・進級の認定基準 (概要) 卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。 1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。 2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。 3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。 上記の基準を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。 卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。 これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。
学修支援等 (概要) クラス担任制: 有 個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応 保護者を含めた面談による指導

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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容) キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果(資格・検定等)) JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得、農業検定3級			
(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
2人	0人	0.0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	農芸テクノロジー科 農食&健康美コース				
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
4年	昼	3400 単位時間	990 単位時間	1170 単位時間	2880 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			5040 単位時間				
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 人の内数		5人	0人	1人	11人	12人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<p>授業計画 (シラバス) は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名 (英) ②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間 (単位) ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>
成績評価の基準・方法
(概要)
<p>成績評価は学科ごとに GPA 制度 (Grade Point Average) を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数 (GP=グレード・ポイント) に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った</p>

平均値である。
 その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る
 G P A の評価対象科目
 評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。
 対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。

G P A の成績評価基準

出席率	評価点数	評価グレード	合 否
66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格
	89～80点	A (3.0)	
	79～70点	B (2.0)	
	69～60点	C (1.0)	
	59～0点	F (0.0)	

(注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され(合格)、F評価は単位認定されない(不合格)。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。

1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。
2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。
3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。

上記の基準を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。

卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。

これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。

学修支援等

(概要)

クラス担任制：有
 個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応
 保護者を含めた面談による指導

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
0人 （0%）	0人 （0%）	0人 （0%）	0人 （0%）
（主な就職、業界等）			
（就職指導内容） キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、 インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
（主な学修成果（資格・検定等）） JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得			
（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
5人	0人	0.0%
（中途退学の主な理由）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース					
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
4年	昼	3400 単位時間	990 単位時間	1170 単位時間	2880 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			5040 単位時間				
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人の内数	4人	0人	1人	11人	12人		

<p>カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）</p> <p>（概要）</p> <p>授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成</p> <p>シラバスに以下、事項記載</p> <p>①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位）⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数⑭評価について⑮特記事項</p>																				
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>成績評価は学科ごとに GPA 制度（Grade Point Average）を用いて行われる。</p> <p>GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数（GP＝グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。</p> <p>その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る</p> <p>GPA の評価対象科目</p> <p>評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。</p> <p>対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。</p> <p>GPA の成績評価基準</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>出席率</th> <th>評価点数</th> <th>評価グレード</th> <th>合 否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">66.7% 以上</td> <td>100～90点</td> <td>S (4.0)</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>89～80点</td> <td>A (3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>79～70点</td> <td>B (2.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>69～60点</td> <td>C (1.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59～ 0点</td> <td>F (0.0)</td> <td>不 合格</td> </tr> </tbody> </table> <p>（注）規定の出席率を満たし、S～C 評価の場合は単位認定され（合格）、F 評価は単位認定されない（不合格）。</p>	出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格	89～80点	A (3.0)		79～70点	B (2.0)		69～60点	C (1.0)		59～ 0点	F (0.0)	不 合格
出席率	評価点数	評価グレード	合 否																	
66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格																	
	89～80点	A (3.0)																		
	79～70点	B (2.0)																		
	69～60点	C (1.0)																		
	59～ 0点	F (0.0)	不 合格																	
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 年次 5 7 単位以上を修得した者は、進級することができる。 2. 各年次 5 7 単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。 3. 上記 1 及び 2 に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。 <p>上記の基準を満たさない者は、原級留め置き（留年）または卒業保留となる。</p>																				

<p>卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p> <p>これを学生便覧、およびホームページ上に公開している。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制：有 個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応 保護者を含めた面談による指導</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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得			
(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
0人	0人	0.0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

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)
食&マネ ジメント 科	100,000 円	680,000 円	560,800 円	
食健康 テクノロジー科	100,000 円	660,000 円	740,000 円	
農芸テク ノロジー 科	100,000 円	660,000 円	740,000 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.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<p>学校関係者評価において自己点検評価を基に1 教育理念、2 学校運営、3 教育活動 (教育課程) 4 学習成果、5 学生支援 (進路指導・生活指導)、6 教育環境、7 学生募集、8 財務、9 法令順守、10 社会貢献・地域貢献の項目に関する評価を委員の方々にして頂いております。評価委員会は次に掲げる委員で組織されております。業界関係者4名高等学校関係者、近隣関係者、卒業生代表、保護者代表の8名です。毎年開催される評価委員会における評価を基に9月から次年度に向け改善策を盛り込んだ教育活動方針や学校運営案を教務部長を中心に各学科長と共に作成して12月に教育指導要領の改訂を行い、翌年4月より改善実施を行っています。</p> <p>各委員の任期は1年でありその評価はホームページにおいて公表されております。また業界等委員の講師と共に教育課程編成委員会を開催し教育課程の見直しを常に行っております。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
レストランテ kubotsu 料理長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	企業等委員
洋菓子店 トロワエブトン オーナー	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	企業等委員
うちの珈琲研究所 所長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	企業等委員
福岡県立香椎高等学校 校長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	高等学校代表

福岡市大浜公民館 館長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	地域代表
在校生保護者	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	保護者代表
2015年度卒業生	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	卒業生代表
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.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html		
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.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html
--