

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	大手前栄養製菓学院専門学校
設置者名	学校法人 大手前学園

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	栄養	夜・通信	240	160	無
		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://pro.otemae.ac.jp/files/pdf/course/curriculum/201907ListOfSubjects.pdf>

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)
無

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	大手前栄養製菓学院専門学校
設置者名	学校法人 大手前学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学校法人 大手前学園ホームページ-学園データ-大手前学園の組織および情報公開内の事業計画において、公表している
<https://gakuen.otemae.ac.jp/about/organization.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	弁護士	4年	法務
非常勤	企業代表取締役副社長	4年	地域連携
非常勤	企業取締役会長	4年	広報
非常勤	企業代表取締役会長	4年	総務
非常勤	企業顧問（現：無職）	4年	総合企画
(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	大手前栄養製菓学院専門学校
設置者名	学校法人 大手前学園

○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(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>授業開始前年度からWEBを介して作成していただくよう、担当教員に依頼している。本学の授業目的を示し、担当教員は「各回の授業計画」の他、「授業時間外学習」「到達目標」「成績評価方法」などの項目に入力していく。</p> <p>前年度の3月末までに作成を完了し、ホームページで公開することとする。</p> <p>なお、2019年度シラバスについては、大手前栄養製菓学院専門学校のホームページで全シラバスを公開しています。</p>													
授業計画書の公表方法	https://pro.otemae.ac.jp/course/curriculum/												
<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)</p> <p>筆記試験結果のほか課題提出状況、平常点等を考慮し、総合的な評価をし、60点以上を合格とする。</p> <table border="1" data-bbox="349 1469 976 1760"> <tr> <td rowspan="4">合格</td> <td>秀</td> <td>90～100点</td> </tr> <tr> <td>優</td> <td>80～89点</td> </tr> <tr> <td>良</td> <td>70～79点</td> </tr> <tr> <td>可</td> <td>60～69点</td> </tr> <tr> <td>不合格</td> <td>不可</td> <td>59点以下</td> </tr> </table> <p>なお、出席日数が3分の2に満たない場合、不合格とする。</p>		合格	秀	90～100点	優	80～89点	良	70～79点	可	60～69点	不合格	不可	59点以下
合格	秀		90～100点										
	優		80～89点										
	良		70～79点										
	可	60～69点											
不合格	不可	59点以下											

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)

学生に対しては、入学オリエンテーションで配布している冊子「履修ガイド」で成績評価について示すとともに、担当教員からも周知を図っている。(シラバスでも評価方法を公表)

成績の分布を表す資料

○2018年度

客観的な指標の算出方法

(例) 履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均を算出する
(100点満点で点数化)

学科名	栄養学科	学年	1	学生数	68
-----	------	----	---	-----	----

成績の分布

指標の数值	～50点	50～60点	60～70点	70～80点	80～90点	90～100点
人数	0	1	16	20	18	13

下位 1/4 に該当する 人数 17 人

下位 1/4 に該当する 指標の数值 70 点以下

客観的な指標の
算出方法の公表方法

履修ガイド及びシラバス
※事務室に置いて配布、もしくは要望に応じ郵送。

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)

卒業については、学生に配布している履修ガイドの進級・卒業要件の中で卒業に必要な単位「卒業要件単位」を示している。修業年限は2年、在学年限は4年。

○卒業・進級条件

①進級・卒業に必要な学則に定める単位を修得していること

②授業料等学費を完納していること

③進級・卒業の判定は、年度末の進級・卒業判定会議にて審議の上決定する。

④卒業及び進級の基準は、すべての必修科目を修得していることとする。

●卒業要件単位

栄養学科	
基礎分野	19単位
専門分野	57単位
合計	76単位

卒業の認定に関する
方針の公表方法

履修ガイド

※事務室に置いて配布、もしくは要望に応じ郵送。

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	大手前栄養製菓学院専門学校
設置者名	学校法人 大手前学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://gakuen.otemae.ac.jp/about/disclosure.html
収支計算書又は損益計算書	https://gakuen.otemae.ac.jp/about/disclosure.html
財産目録	https://gakuen.otemae.ac.jp/about/disclosure.html
事業報告書	https://gakuen.otemae.ac.jp/about/disclosure.html
監事による監査報告（書）	https://gakuen.otemae.ac.jp/about/disclosure.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	栄養学科	栄養士	—		
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	昼	1725時間	840 時間	180 時間	450 時間	225 時間	30 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	
160人		146人	0人	12人	22人	34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>授業開始前年度からWEBを介して作成していただくよう、担当教員に依頼している。本学の授業目的を示し、担当教員は「各回の授業計画」の他、「授業時間外学習」「到達目標」「成績評価方法」などの項目に入力していく。</p> <p>前年度の3月末までに作成を完了し、ホームページで公開することとする。</p> <p>なお、2019年度シラバスについては、大手前栄養製菓学院専門学校のホームページで全シラバスを公開しています。</p> <p>学生に対しては、入学オリエンテーションで配布している冊子「履修ガイド」で成績評価について示すとともに、担当教員からも周知を図っている。（シラバスでも評価方法を公表）</p> <p>※詳細については以下に記載。</p>

	教育内容	科目名	規定単位		学則単位		履修年度			
			講義・演習	実験・実習	講義・演習	実験・実習	1年	2年		
基礎分野	人文科学 社会科学 自然科学	化学	>12		2		30			
		生物学			2		30			
		情報処理演習Ⅰ			1		30			
		情報処理演習Ⅱ			1		30			
		心理学			2			30		
		社会			2			30		
		基礎演習Ⅰ			1		30			
		基礎演習Ⅱ			1		30			
		基礎演習Ⅲ			1			30		
		基礎演習Ⅳ			1			30		
	外国語	英語Ⅰ			1		30			
		英語Ⅱ			1		30			
保健体育	体育実技				1	30				
	保健体育			2			30			
基礎分野計			12	0	18	1	270	150		
専門分野	社会生活と健康	公衆衛生学(1)	>4		2		30			
		公衆衛生学(2)			2		30			
		社会福祉論			2		30			
		小計			4		6	0	90	0
	人体の構造と機能	運動生理学					2			30
		生化学					2		30	
		病理学					2			30
		解剖生理学(1)					2		30	
		生化学実験							1	45
		解剖生理学実験							1	45
		小計			8		8	2	60	150
	食品と衛生	食品学総論					2		30	
食品学各論				2		30				
食品加工学				2		30				
食品衛生学(1)				2		30				
食品衛生学(2)				2		30				
食品学実験						1	45			
食品衛生学実験						1	45			
	小計	6		10	2	165	75			
栄養と健康	栄養学総論(1)			2		30				
	栄養学総論(2)			2		30				
	栄養学各論			2		30				
	臨床栄養学(1)			2		30				
	栄養学実験					1	45			
	臨床栄養学実習					1	45			
		小計	8		8	2	60	150		
栄養の指導	栄養教育論(1)			2		30				
	栄養教育論(2)			2		30				
	公衆栄養学			2			30			
	栄養指導実習Ⅰ					1	45			
	栄養指導実習Ⅱ					1	45			
	公衆栄養学実習					1	45			
		小計	6		6	3	60	165		
給食の運営	給食経営管理論(1)			2		30				
	調理学			2		30				
	調理学実習Ⅰ					1	45			
	調理学実習Ⅱ					1	45			
	調理学実習Ⅲ					1	45			
	給食経営管理実習Ⅰ					1	45			
	給食経営管理実習Ⅱ					1	45			
	臨地校外実習					1	45			
		小計	4		4	6	195	135		
専門分野計			36	14	42	15	630	675		
学科合計			62		76		900	825		
							1725			

成績評価の基準・方法

(概要)

筆記試験結果のほか課題提出状況、平常点等を考慮し、総合的な評価をし、60点以上を合格とする。

合格	秀	90～100点
	優	80～89点
	良	70～79点
	可	60～69点
不合格	不可	59点以下

なお、出席日数が3分の2に満たない場合、不合格とする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業については、学生に配布している履修ガイドの進級・卒業要件の中で卒業に必要な単位「卒業要件単位」を示している。修業年限は2年、在学年限は4年。

○卒業・進級条件

- ①進級・卒業に必要な学則に定める単位を修得していること
- ②授業料等学費を完納していること
- ③進級・卒業の判定は、年度末の進級・卒業判定会議にて審議の上決定する。
- ④卒業及び進級の基準は、すべての必修科目を修得していることとする。

●卒業要件単位

— 栄養学科 —	
基礎分野	19単位
専門分野	57単位
<hr/>	
合計	76単位

<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>本学が独自に開発した ICT を利用した総合学修システム「e1-Campus」では、インターネットを利用し、パソコンやスマートフォンでの学生生活全般をサポートしています。</p> <p>○e1-Campus</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お知らせ機能 <p>学校や授業からのお知らせは、スマートフォンからも確認できることで、大学生活全般の情報から、授業の補足情報までリアルタイムに入手することができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・休講・補講情報 <p>e1-Campus では休講情報は即座に設定登録したアドレスに送信されるので空き時間の学習計画を効率よく立てることができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教材配布機能 <p>通常、授業時に教員が配布するプリントなどを、インターネット上で配布。予習に役立つだけでなく、欠席時も確実に資料を入手することができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題提出機能 <p>レポート等の授業課題を、紙ではなくデータファイルのままインターネット上で提出。自宅や外出先からもアクセス可能です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・eポートフォリオ <p>e1-Campus で提出されたレポートは、卒業までデータとして蓄積されます。自身の成長の振り返りや卒業研究の資料、就職活動でのアピールなど有効に活用することができます。</p> <p>○クラス担任制による個別相談・指導</p> <p>科目担当教員は、放課後・授業時間外での質問対応を実施。 クラス担任により日常指導をベースに、出席・成績不振の場合、保護者への連絡も実施する。</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
81 人 (100%)	11 人 (14%)	64 人 (79%)	7 人 (9%)
(主な就職、業界等) 栄養業界：給食会社、老人・児童福祉施設、病院、薬局その他			
(就職指導内容) 求人紹介、就職ガイダンスの開催、企業合同説明会の開催			
(主な学修成果（資格・検定等）) 栄養士資格、食育栄養インストラクター、家庭料理技能検定			
(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
166 人	17 人	10%
(中途退学の主な理由) 学習意欲低下・進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 経済的支援策として、学費の分延納制度を設けている。学習支援策として、学習相談会や健康相談会を実施。 科目担当教員は、放課後・授業時間外での質問対応を実施 クラス担任により日常指導をベースに、出席・成績不振の場合、保護者への連絡も実施する。		

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)
栄養	180,000 円	820,000 円	400,000 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
<ul style="list-style-type: none"> 入試特待生：特待生入試により授業料減免。特待生 A (初年度 40 万円)、B (同 30 万円)、C (同 20 万円)、D (同 10 万円)、E (初年度のみ 5 万円)。A~D 特待生は、1 年次成績により 2 年次ランクを再判定。 大手前学園奨学金：年間 24 万円 (1 年次は後期のみ)、若干名 (入試特待生は除く)。返還義務なし。 大手前学園奨励金：24 万円。2 年次のみ、1 年次成績最優秀者。返還義務なし。 大手前学園利子補給奨学金：本学が提携する教育ローン利用者で学業優秀、経済的に困窮している者に、教育ローン利子相当額を給付 (5 万円限度) 				

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://pro.otemae.ac.jp/files/pdf/about/h29_selfcheck.pdf
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 実践的な職業教育を目的とする教育活動ならびに学校運営について適切な目標設定を行い、その達成状況や達成に向けた取り組みの適切さについて評価公表することにより、組織的・継続的な改善を図る。評価にあたっては卒業生、関係業界等学校関係者により構成された評価委員会が自己点検評価の結果に基づいて評価を実施し、その結果を公表し適切な説明責任を果たすと共にステークホルダーとの連携協力により特色ある専門学校づくりを進める。

学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
大阪府立大学 名誉教授	平成29年11月1日～3年	企業等委員
大阪府栄養士会 副会長	平成28年11月1日～3年	企業等委員
大手前栄養学院管理栄養学科平成18年卒業 同窓会「若葉会」幹事長	平成28年11月1日～2年	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) https://pro.otemae.ac.jp/files/pdf/about/h29_related.pdf		
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.pro.otemae.ac.jp/ 資料請求： https://pro.otemae.ac.jp/request/eiyo/select.html
