

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	西九州大学佐賀調理製菓専門学校
設置者名	学校法人永原学園 理事長 福元 裕二

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	調理師科	夜・通信	960時間	80時間	
	調理師科	夜・通信	960時間	80時間	
		夜・通信			
		夜・通信			
(備考) 調理師科夜間部については令和5年10月より募集休止					

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

本学HPで公表 URL https://www.saga-choriseika.jp/school/evaluation

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	西九州大学佐賀調理製菓専門学校
設置者名	学校法人永原学園 理事長 福元 裕二

1. 理事（役員）名簿の公表方法

本学園 HP で公表 URL https://nisikyu-u.ac.jp/nagahara/info/

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	公認会計士・税理士事務所 公認会計士・税理士	R5.9.1～ R8.8.31	会計監査
非常勤	法律事務所 弁護士	R5.9.1～ R8.8.31	コンプライアンス
(備考) 上記2名の他、産学連携担当の理事（民間企業アドバイザー）を1名配置			

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	西九州大学佐賀調理製菓専門学校
設置者名	学校法人永原学園 理事長 福元 裕二

○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(シラバス)を作成し、公表していること。	
<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)の作成課程》</p> <p>本校では、校長・教務主任を中心に授業計画(シラバス)の作成に向けた取り組みを行っている。当該年度の授業計画(シラバス)作成のガイドラインとして、全ての教科担当教員に確認していただきたい事項をまとめ、授業計画(シラバス)が生徒の主体的な学習の手助けとなるよう、各教科担に作成してもらう。</p> <p>今年度の授業計画の校長・教務主任による確認・評価⇒教科担当決定シラバス執筆依頼⇒原稿提出⇒新年度授業計画(シラバス)の校長・教務主任による原稿の確認⇒完成公表</p> <p>《授業計画の作成・公表時期》</p> <p>生徒にとって、より理解しやすく、より見やすくすることに十分留意のうえ作成する。シラバスの公開については、入学式後のオリエンテーションで配布する「学生便覧・シラバス」で公表する</p>	
授業計画書の公表方法	<p>本学 HP で公表</p> <p>URL https://www.saga-choriseika.jp/school/evaluation</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。	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

《学習評価について》

成績評価は、科目担当教員の責任において行われる。受験資格のある学生の定期試験・レポート・作品提出等について評価し、その評価が可（60点以上）以上である時、所定の単位が認定される。

(授業科目)

第20条 授業科目の種類、授業時数及び単位数等は、別表第1又は別表第2のとおりとする。

(授業期間)

第21条 授業を行う期間は、試験等を含み、修業年限1年の昼間部においては、38週、修業年限1年6月の夜間部においては57週にわたることを原則とする。

(単位の計算)

第22条 授業科目の単位数は、授業時数の30時間を1単位として計算する。

(単位の授与)

第23条 授業科目を履修し、その試験等に合格した生徒には、所定の単位を与える。

(学習の評価)

第24条 試験等の評価は優、良、可、不可をもって表し、可以上を合格とする。

(既修得単位の取扱)

第25条 本校以外の専修学校、短期大学又は大学等において履修した既修得単位については、本校の教育上有益と認められる場合には、本校において修得したものと同等のものと認定することができる。

2 前項の単位認定については、別に定める。

(1) 成績発表

①成績は、科目ごとに次の点数評価により、次のようなランク表示によって発表される。
優……100～80、良……79～70、可……69～60、不可……59～0

②成績発表は教務係を通じ、一括して発表日に行う。

(2) 再試験

定期試験の結果、不合格（60点未満）となり、再試験受験を希望する学生は、いずれ

の試験方法においても、所定の手続きのうえ「再試験受験願」を教務係に提出する。再試験については、以下の事項に注意する。

①再試験実施期日・時間等については、掲示板に発表する。

②再試験科目の成績評価は、可……100～60点、不可……59～0点とします。なお、手続きは追試験に準じたものになっている。

(3) レポート提出

科目の中には、レポートの提出をもって成績の評価をすることがある。その内容によって単位が認定されるので、自分自身で慎重に作成しなければならない。レポート提出に際しては、以下の事項に注意する。

①教務係に提出する場合は、期日厳守で提出する。期日・時間を過ぎたものは、一切受理できない。

②担当教員に直接提出するような指示が出ている場合は、受理のミスを防ぐため、どのような事情があっても、教務係では受け取ることができない。

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、科目担当教員の責任において行われる。受験資格のある学生の定期試験・レポート・作品提出等について評価し、その評価が可(60点以上)以上である時、所定の単位が認定される。

◆ GPAの算出方法

科目GPに各授業数をかけ、その総和を履修した科目総単位数で÷方法でGPAの数値を算出します。

$$GPA (グレート・ポイント・アベレージ) =$$

$$\frac{(A科目GP \times A科目単位数) + (B科目GP \times B科目単位数) + (C科目GP \times A科目単位数) \dots}{履修科目総単位数}$$

履修科目総単位数

◆ GPA値の成績票への記載と発表

1年時前期GPAと後期GPAの計2回を累計して配布する成績票に記載します。

評価点数(100点満点)	合否	評価	GP
80点以上～100点満点	合格	A	4.0
70点以上～80点未満	合格	B	3.0
60点以上～70点未満	合格	C	2.0
再試による60点	合格	C	1.0
60点未満	不合格	D	0
失格(受験資格無し)	失格	失格	0

客観的な指標の算出方法の公表方法

客観的な指標の算出方法の公表方法については校内閲覧

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。

卒業認定方針（ディプロマポリシー）

本校は、社会人としての汎用的能力の修得に加え、調理師科、パティシエ科の2学科が提供する「食」に関する専門的知識・技能を有する人材を育成する。また、本校は、地域の自然や文化を愛し、食文化・思想の多様性を受け入れ、豊かな創造力をもつ調理師、成果衛生師であるとともに、専門的知識・技能を駆使して、グローバル化、食の多様化等によってもたらされた新しい課題の解決に挑戦する心を持ち、地域、世界で活躍する専門職業人を育てることを、教育の理念・目標として掲げている。

到達目標

I【主体的・自律的に行動できる確かな人間力】

- ① 自己の心と体の状態を把握し、健全な生活管理を図ることができる。
- ② 自己の良心と社会の規範やルールに則って行動できる。
- ③ 主体的に自らを律して行動するとともに、目標の実現ために協調・協働して行動できる。
- ④ 社会の一員としての意識を持ち、義務と権利を適正に行使しつつ、社会の発展のために目標の実現のために協調・協働して行動できる。
- ⑤ 生涯にわたって自律・自立して学習できる。

II【教養ある専門職業人としての基礎力】

- ① 社会生活・職業生活にとって意味のある知識を獲得し、総合的に理解・使用することができる。
- ② 各学科における知識を体系的に獲得することができる。
- ③ 知識体系を外部的視点で捉え返すことができるとともに、自己と関連付け洗練していくことができる。

III【社会人としての汎用的能力】

- ① 確かな技術に加え、多くの専門的技術で社会に貢献できる。
- ② 自然や社会的事象について調理菓子を通して理解、分析することができる。
 - ③ 情報や知識を複眼的、倫理的に分析し、表現できる。
- ④ 課題を発見し、その解決に必要な情報を収集・分析・整理し、その問題に的確に対応できる。

IV【地域生活を支援し、創造する力】

- ① 上記 I～III の態度・志向性・知識・技能を総合的に活用し、個人の就職生活及び社会生活のクオリティ向上を図ることができる。
- ② 現場での実践実習をもとに上記 I～III の知識・技能・態度・志向性を総合的に活用し、自発的に課題を解決することができる。
- ⑤ 上記 I～III の知識・技能・態度・志向性の総合的知識を統合し、個人の人間性の高揚を高めていくことができる。

【調理師科】

厳格な成績評価を行い、所定の単位を修め、以下の能力を備えた生徒に卒業を認定し、調理師免許を与える。

- ① 調理師としての専門知識と技術を修得している。
- ② 社会の変化に対応できる料理人や食の安全・安心に寄与できる感性と素養を身につけている。
- ③ 食文化の発展に貢献できる感性と素養を身につけている。

(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)

《卒業の要件》

第26条 本校を卒業するためには、生徒は、昼間部にあつては1年以上、夜間部にあつては1年6月以上在籍し、別表第1又は別表第2に定めるところにより、所定の授業科目を規定時間以上履修し、試験等に合格して、所定の単位を取得しなければならない。

(卒業)

第27条 前条の要件を充足した生徒については、校長が卒業を認定する。

2 校長は、卒業を認定した生徒に対して、卒業証書を授与する。

(資格の取得)

第28条 前条第1項に該当する生徒が、本校において取得することのできる資格は次のとおりである。

調 理 師 科	調理師免許申請資格
パティシエ科	製菓衛生師試験受験資格

《休学・復学・退学》

(1) 病気、その他、やむを得ない理由により、2ヶ月以上授業に出席できないときは、クラス担任と相談の上、「休学願」を教務係に提出し、校長の許可を得なければならない。

その際学費を納めていない場合には、休学が許可されないので学費を納入の上、「休学願」を提出すること。なお、病気の場合は、医師の診断書、その他の場合は、詳細な事由書を添えなければならない。

(2) 休学の期間は1年以内となっています。ただし、特別の理由があり、引き続き休学を延長するときは、所定の手続きをし、校長の許可を得て、更に6ヶ月を超えない期間で延長することができる。

(3) 休学の期間は、修業年限および在学年限には参入されません。ただし、休学中も学生としての身分および学籍は失わない。

(4) 休学を許可されていた者が、復学を希望するときは、「復学願」をクラス担任に提出し、校長の許可を得て復学することができる。このときも医師の診断書、または事由書を添付する必要がある。

(5) 退学しようとするときは、クラス担任とよく相談のうえ、「退学願」をクラス担任に提出し、校長の許可を得なければならない。また、退学を願い出る者は、退学日が属する学期での学費を納入していなければならない。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

卒業の認定に関する方針の公表については校内閲覧

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	西九州大学佐賀調理製菓専門学校
設置者名	学校法人永原学園

1. 財務諸表等

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

※令和5年度財務情報の当該ホームページへの掲載は令和6年9月ごろを予定しているが、本校窓口にて情報の確認を行うことが出来る。

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

①学科等の情報

●昼間部

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理専門	調理師科				
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	1020 単位時間/単位	600 単位時間 /単位		390 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	
			1020 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	3人	11人	14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）の作成課程》</p> <p>本校では、校長・教務主任を中心に授業計画（シラバス）の作成に向けた取り組みを行っている。当該年度の授業計画（シラバス）作成のガイドラインとして、全ての教科担当教員に確認していただきたい事項をまとめ、授業計画（シラバス）が生徒の主体的な学習の手助けとなるよう、各教科担に作成してもらう。</p> <p>今年度の授業計画の校長・教務主任による確認・評価⇒教科担当決定シラバス執筆依頼⇒原稿提出⇒新年度授業計画（シラバス）の校長・教務主任による原稿の確認⇒完成公表</p> <p>《授業計画の作成・公表時期》</p> <p>生徒にとって、より理解しやすく、より見やすくすることに十分留意のうえ作成する。シラバスの公開については、入学式後のオリエンテーションで配布する「学生便覧・シ</p>

ラバス」で公表する

成績評価の基準・方法

(概要)

授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

《学習評価について》

成績評価は、科目担当教員の責任において行われる。受験資格のある学生の定期試験・レポート・作品提出等について評価し、その評価が可(60点以上)以上である時、所定の単位が認定される。

(授業科目)

第20条 授業科目の種類、授業時数及び単位数等は、別表第1又は別表第2のとおりとする。

(授業期間)

第21条 授業を行う期間は、試験等を含み、修業年限1年の昼間部においては、38週、修業年限1年6月の夜間部においては57週にわたることを原則とする。

(単位の計算)

第22条 授業科目の単位数は、授業時数の30時間を1単位として計算する。

(単位の授与)

第23条 授業科目を履修し、その試験等に合格した生徒には、所定の単位を与える。

(学習の評価)

第24条 試験等の評価は優、良、可、不可をもって表し、可以上を合格とする。

(既修得単位の取扱)

第25条 本校以外の専修学校、短期大学又は大学等において履修した既修得単位については、本校の教育上有益と認められる場合には、本校において修得したものと同等のものと認定することができる。

前項の単位認定については、別に定める。

成績発表

成績は、科目ごとに次の点数評価により、次のようなランク表示によって発表される。

優……100～80、良……79～70、可……69～60、不可……59～0

成績発表は教務係を通じ、一括して発表日に行う。

再試験

定期試験の結果、不合格(60点未満)となり、再試験受験を希望する学生は、いずれの試験方法においても、所定の手続きのうえ「再試験受験願」を教務係に提出する。再試験については、以下の事項に注意する。

再試験実施期日・時間等については、掲示板に発表する。

再試験科目の成績評価は、可……100～60点、不可……59～0点とします。

なお、手続きは追試験に準じたものになっている。

レポート提出

科目の中には、レポートの提出をもって成績の評価をすることがある。その内容によって単位が認定されるので、自分自身で慎重に作成しなければならない。レポート提出に際しては、以下の事項に注意する。

教務係に提出する場合は、期日厳守で提出する。期日・時間を過ぎたものは、一切受理できない。担当教員に直接提出するような指示が出ている場合は、受理のミスを防ぐため、どのような事情があっても、教務係では受け取ることができない。

卒業・進級の認定基準

<p>(概要)</p> <p>第26条 本校を卒業するためには、生徒は、昼間部にあつては1年以上、夜間部にあつては1年6月以上在校し、別表第1又は別表第2に定めるところにより、所定の授業科目を規定時間以上履修し、試験等に合格して、所定の単位を取得しなければならない。</p> <p>(卒業)</p> <p>第27条 前条の要件を充足した生徒については、校長が卒業を認定する。 2 校長は、卒業を認定した生徒に対して、卒業証書を授与する。</p> <p>(資格の取得)</p> <p>第28条 前条第1項に該当する生徒が、本校において取得することのできる資格は次のとおりである。</p> <p style="text-align: center;">調理師科 調理師免許申請資格 パティシエ科 製菓衛生師国家試験受験資格</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>担任制・個人面接・カウンセラーによる教育相談等</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
18人 (100%)	2人 (11.1%)	16人 (88.9%)	0人 (0%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>就職は県内、県外調理師として就職。その他については就職活動中。</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>都道府県が主体的に設置する、若者の就職支援をワンストップで行う施設であるジョブカフェやハローワークにおける講話や就職支援、職業紹介等を行ってもらい、支援に取り組んでいる。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理師免許申請資格 ・技術考査 (技術考査に合格した者については、調理師法第8条の3の規定に基づいて実施される調理技術に関する審査に際して、学科試験が免除されることとされている。(調理師法施行規則第8条)) ・食育インストラクター 			
<p>(備考) (任意記載事項)</p>			

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
18人	1人	5.6%
(中途退学の主な理由) 学費未納の為除籍		
(中退防止・中退者支援のための取組) 生徒個々に応じた細やかな指導を徹底している。		

①学科等の情報

●夜間部 ※令和5年10月より募集休止

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理専門	調理師科				
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
1.5年	夜	960 単位時間/単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	
			0 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		0人	0人	0人	0人	0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) の作成課程≫ 本校では、校長・教務主任を中心に授業計画 (シラバス) の作成に向けた取り組みを行っている。当該年度の授業計画 (シラバス) 作成のガイドラインとして、全ての教科担当教員に確認していただきたい事項をまとめ、授業計画 (シラバス) が生徒の主体的な学習の手助けとなるよう、各教科担に作成してもらう。 今年度の授業計画の校長・教務主任による確認・評価⇒教科担当決定シラバス執筆依頼⇒原稿提出⇒新年度授業計画 (シラバス) の校長・教務主任による原稿の確認⇒完成公表 ≪授業計画の作成・公表時期≫ 生徒にとって、より理解しやすく、より見やすくすることに十分留意のうえ作成する。シラバスの公開については、入学式後のオリエンテーションで配布する「学生便覧・シラバス」で公表する
成績評価の基準・方法

(概要)

授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

《学習評価について》

成績評価は、科目担当教員の責任において行われる。受験資格のある学生の定期試験・レポート・作品提出等について評価し、その評価が可(60点以上)以上である時、所定の単位が認定される。

(授業科目)

第20条 授業科目の種類、授業時数及び単位数等は、別表第1又は別表第2のとおりとする。

(授業期間)

第21条 授業を行う期間は、試験等を含み、修業年限1年の昼間部においては、38週、修業年限1年6月の夜間部においては57週にわたることを原則とする。

(単位の計算)

第22条 授業科目の単位数は、授業時数の30時間を1単位として計算する。

(単位の授与)

第23条 授業科目を履修し、その試験等に合格した生徒には、所定の単位を与える。

(学習の評価)

第24条 試験等の評価は優、良、可、不可をもって表し、可以上を合格とする。

(既修得単位の取扱)

第25条 本校以外の専修学校、短期大学又は大学等において履修した既修得単位については、本校の教育上有益と認められる場合には、本校において修得したものと同等のものと認定することができる。

前項の単位認定については、別に定める。

成績発表

成績は、科目ごとに次の点数評価により、次のようなランク表示によって発表される。

優……100～80、良……79～70、可……69～60、不可……59～0

成績発表は教務係を通じ、一括して発表日に行う。

再試験

定期試験の結果、不合格(60点未満)となり、再試験受験を希望する学生は、いずれの試験方法においても、所定の手続きのうえ「再試験受験願」を教務係に提出する。再試験については、以下の事項に注意する。

再試験実施期日・時間等については、掲示板に発表する。

再試験科目の成績評価は、可……100～60点、不可……59～0点とします。

なお、手続きは追試験に準じたものになっている。

レポート提出

科目の中には、レポートの提出をもって成績の評価をすることがある。その内容によって単位が認定されるので、自分自身で慎重に作成しなければならない。レポート提出に際しては、以下の事項に注意する。

教務係に提出する場合は、期日厳守で提出する。期日・時間を過ぎたものは、一切受理できない。担当教員に直接提出するような指示が出ている場合は、受理のミスを防ぐため、どのような事情があっても、教務係では受け取ることができない。

卒業・進級の認定基準

(概要)

第26条 本校を卒業するためには、生徒は、昼間部にあつては1年以上、夜間部にあつては1年6月以上在籍し、別表第1又は別表第2に定めるところにより、所定の授業科目を規定時間以上履修し、試験等に合格して、所定の単位を取得しなければならない。

<p>い。</p> <p>(卒業)</p> <p>第27条 前条の要件を充足した生徒については、校長が卒業を認定する。</p> <p>2 校長は、卒業を認定した生徒に対して、卒業証書を授与する。</p> <p>(資格の取得)</p> <p>第28条 前条第1項に該当する生徒が、本校において取得することのできる資格は次のとおりである。</p> <p style="text-align: center;">調理師科 調理師免許申請資格 パティシエ科 製菓衛生師国家試験受験資格</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>担任制・個人面接・カウンセラーによる教育相談等</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
16人 (100%)	0人 (0%)	4人 (25%)	12人 (75%)
(主な就職、業界等)			
その他進路については、系列大学、短期大学のダブルスクール生を含む。就職者については医療関連2名、販売、事務、学童保育指導員等。			
(就職指導内容)			
西九州大学短期大学部の学生支援課が就職の相談・指導・求人の仲介等の支援に取り組んでいる。			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
<ul style="list-style-type: none"> ・調理師免許申請資格 ・技術考査 (技術考査に合格した者については、調理師法第8条の3の規定に基づいて実施される調理技術に関する審査に際して、学科試験が免除されることとされている。(調理師法施行規則第8条)) ・食育インストラクター 			
(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
18人	2人	5.6%
(中途退学の主な理由)		
2人共身体的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
生徒個々に応じた細やかな指導を徹底している。		

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)
調理師科 昼間部	150,000 円	460,000 円	380,000 円	施設設備費・教育充実費・実習費
調理師科 夜間部	150,000 円	460,000 円	380,000 円	施設設備費・教育充実費・実習費
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
昼間生：永原学園奨学金、同窓生特別奨学金、日本学生支援機構奨学金、国の教育ローン				

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) 令和5年度学校評価(自己評価)を事務所に備え付けて公開		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 学校関係者として、調理分野の関係団体の関係者及び同窓生、店舗実務者(2名程度)と共に、学校関係評価委員会を設置して、当該分野における実務に関する知見を活かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を学校長を中心に次年度の教育活動及び学校運営の改善の参考とし、改善を図る。(教育理念・教育課程、教育目標、教育活動、学修成果、学生支援、進路指導、教育環境、学生募集、財務、法令等の順守等)		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
佐賀県立佐賀商業高校元校長	2024年4月1日～ 2027年3月31日	高校関係
(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部佐賀県本部長	2024年4月1日～ 2027年3月31日	業界関係
旬彩響宴おかぎ 代表	2024年4月1日～ 2027年3月31日	オーナー
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) 令和5年度学校評価・学校関係者評価を2021年度から実施・公表。 また、事務所に備え付けて公表する。		
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.saga-choriseika.jp/>