

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	新潟調理師専門学校
設置者名	学校法人 新潟女子学院

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	専門調理・製菓製パン・福祉調理科（レストランサービス専攻コース）	夜・通信	1000	160	
衛生専門課程	専門調理・製菓製パン・福祉調理科（こども栄養給食コース専攻）	夜・通信	1000	160	
衛生専門課程	調理師科	夜・通信	390	80	
(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

自校 HP にて公表 https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→2024年度シラバス
--

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	新潟調理師専門学校
設置者名	学校法人 新潟女子学院

1. 理事（役員）名簿の公表方法

自校 HP にて公表 <https://www.ncts.ac.jp/> 情報公開→令和5年度自己評価

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	会社役員	2021年4月 ～2025年3月	学校運営・財務に関する助言
非常勤	市議会議員	2021年4月 ～2025年3月	学校運営と行政の連携に関する助言
非常勤	団体役員	2021年4月 ～2025年3月	学校運営・財務に関する助言
(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	新潟調理師専門学校
設置者名	学校法人 新潟女子学院

○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) 当校所定の必修、選択必修科目について、2 月中旬に担当指導教官へ次年度の授業計画作成を指示する。 計画作成にあたり、年 2 回 (9 月、3 月) に開催している教育課程編成委員会における外部委員からの指摘事項、またの生徒による自己点検評価の結果を指導官に示し、次年度授業内容構築の参考とする。 作成した授業計画は、4 月入学にあわせて HP にて公開し、シラバスとして新入生に告知する。</p>	
授業計画書の公表方法	自校 HP にて公表 https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→2024 年度シラバス
<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) 調理師法施行規則第 6 条に定められた出席日数 (2 年制 1,700 時間・1 年制 960 時間以上) を満たし、前期、後期に実施する定期考査において、全科目とも 60% 以上の得点をもって履修を認定している。</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) 前期、後期末の定期考査(筆記及び実技)を実施し、各科目を取得点数(100点満点)に応じて以下のように評価する。</p> <p>80%以上の得点 ・ ・ 優 60%～79%の得点 ・ ・ 良 59%以下の得点 ・ ・ 不可 但し、不可の場合は追試験を実施する。 追試験の80%以上の得点で合格とみなし、可として評価する。</p> <p>各科目で取得した得点は平均値に変換し、生徒、保護者に通知している。 定期考査に際し、各科目の必要時間数に出席数が満たない場合は、受験することができない。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<p>自校HPにて公表 https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→新潟調理師専門学校成績評価の指標</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) 全学科とも、本校所定の課程及び調理師法施行規則第6条に基づき、規定する科目を修了し、所定の時間数(2年制1,700時間以上・1年制960時間以上)を出席し、定期考査を受験して全科目合格(60点以上)すること。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<p>自校HPにて公表 https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和5年度自己評価</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	新潟調理師専門学校
設置者名	学校法人 新潟女子学院

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和5年度財務諸表
収支計算書又は損益計算書	https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和5年度財務諸表
財産目録	https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和5年度財務諸表
事業報告書	https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和5年度財務諸表
監事による監査報告（書）	https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和5年度財務諸表

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	専門調理・製菓製パン・福祉調理科（レストランサービス専攻コース）	○	—			
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	
2年	昼	1700時間	1070時間	単位時間/単位	990時間	単位時間/単位	単位時間/単位	2,060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		
175人		75人	0人	14人	20人	34人の内数		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）調理師法施行規則第6条に基づく科目及び本校所定の科目を、講義ならびに実習で授業を実施する。年間の授業計画はシラバス作成をもって行う。
成績評価の基準・方法
（概要） 前期・後期末に全科目の定期考査を行う。80%以上の得点を「優」、60%～79%の得点を「良」、59%以下の得点を「不可」とし、不可の場合は追試験を行い、その合格者を「可」と評価する。

卒業・進級の認定基準
(概要) 全学科とも、本校所定の課程及び調理師法施行規則第6条に基づき、規定する科目を修了し、所定の時間数(2年制1,700時間以上・1年制960時間以上)を出席し、定期考査を受験して全科目合格(60点以上)すること。
学修支援等
(概要) 学校生活全般はクラス担任による面談等によるフォロー、技術習得のために週2日、調理実習室を開放して調理担当者から個別指導、就職活動は専任の指導官による指導を行う。

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%)	0人 (0%)	35人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 飲食業一般(ホテル・旅館・結婚式場・レストラン・病院・老人福祉施設・こども園・製菓店・製パン店ほか)			
(就職指導内容) クラス担任・就職指導担当・調理実習担当による個別面談			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許・3級レストランサービス技能士・ラッピングクリエイター			
(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
76人	4人	5.3%
(中途退学の主な理由) 体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任およびスクールカウンセラーによる本人、保護者との面談、職員向けのセミナー実施 など		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生		衛生専門課程	専門調理・製菓製パン・福祉調理科（こども栄養給食専攻コース）	○	—	
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
2年	昼	1700時間	1070時間	単位時間/単位	990時間	単位時間/単位
			2,060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
175人		22人	0人	14人	20人	34人の内数

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）調理師法施行規則第6条に基づく科目及び本校所定の科目を、講義ならびに実習で授業を実施する。年間の授業計画はシラバス作成をもって行う。
成績評価の基準・方法
（概要） 前期・後期末に全科目の定期考査を行う。80%以上の得点を「優」、60%～79%の得点を「良」、59%以下の得点を「不可」とし、不可の場合は追試験を行い、その合格者を「可」と評価する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 全学科とも、本校所定の課程及び調理師法施行規則第6条に基づき、規定する科目を修了し、所定の時間数（2年制1,700時間以上・1年制960時間以上）を出席し、定期考査を受験して全科目合格（60点以上）すること。
学修支援等
（概要） 学校生活全般はクラス担任による面談等によるフォロー、技術習得のために週2日、調理実習室を開放して調理担当者から個別指導、就職活動は専任の指導官による指導を行う。

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
11人 (100%)	0人 (0%)	11人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等）飲食業一般（ホテル・旅館・結婚式場・レストラン・病院・老人福祉施設・こども園・製菓店・製パン店ほか）			
（就職指導内容）クラス担任・就職指導担当・調理実習担当による個別面談			

(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許・介護食士2級・介護職員初任者研修
(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
25 人	0人	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) クラス担任およびスクールカウンセラーによる本人、保護者との面談、職員向けのセミナー実施 など		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	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	960時間	570時間	単位時間 /単位	390時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			960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	
175人		22人	0人	14人	20人	34人の 内数	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）調理師法施行規則第6条に基づく科目及び本校所定の科目を、講義ならびに実習で授業を実施する。年間の授業計画はシラバス作成をもって行う。
成績評価の基準・方法
（概要） 前期・後期末に全科目の定期考査を行う。80%以上の得点を「優」、60%～79%の得点を「良」、59%以下の得点を「不可」とし、不可の場合は追試験を行い、その合格者を「可」と評価する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 全学科とも、本校所定の課程及び調理師法施行規則第6条に基づき、規定する科目を修了し、所定の時間数（2年制1,700時間以上・1年制960時間以上）を出席し、定期考査を受験して全科目合格（60点以上）すること。
学修支援等
（概要） 学校生活全般はクラス担任による面談等によるフォロー、技術習得のために週2日、調理実習室を開放して調理担当者から個別指導、就職活動は専任の指導官による指導を行う。

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
17人 (100%)	0人 (0%)	15人 (88%)	2人 (12%)
（主な就職、業界等）飲食業一般（ホテル・旅館・結婚式場・レストラン・病院・老人福祉施設・こども園・製菓店・製パン店ほか）			
（就職指導内容）クラス担任・就職指導担当・調理実習担当による個別面談			
（主な学修成果（資格・検定等））調理師免許・介護食士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
17 人	0人	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) クラス担任およびスクールカウンセラーによる本人、保護者との面談、職員向けのセミナー実施 など		

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)
専門調理・製菓製パン・福祉調理科	150,000 円	800,000 円	240,000 円	
調理師科	150,000 円	800,000 円	240,000 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
学校独自の「特別学費支援制度」あり。				

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) 自校 HP にて公表 https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和5年度自己評価		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
年1回学校関係者評価委員会を開催し、自己点検評価に基づき委員から「重点目標(重要改善項目)」「教育理念・目的・人材育成像」「学校運営」「教育活動」「就職支援」などについて評価を受ける。その評価を受け、学校長をはじめ各部門責任者が次年度に向けての改善策を検討、実行する。 なお、委員の定数は2名とし、職能団体の長から1名、卒業生から1名に委嘱する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
公益社団法人 新潟県調理師会会長	令和6年4月1日～令和9年3月31日	職能団体の長
飲食店 店長	令和6年4月1日～令和9年3月31日	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) 自校 HP にて公表 https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和5年度学校関係者評価		
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) 自校 HP にて公表 https://www.ncts.ac.jp/ 情報公開→令和6年情報提供
