

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	北陸食育フードカレッジ
設置者名	学校法人 北陸学園

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	調理専攻学科	夜・通信	979 時間	160 時間	
	フードマイスター学科	夜・通信	1244 時間	160 時間	
	製菓・製パン専攻学科	夜・通信	1594 時間	240 時間	
	管理栄養士学科	夜・通信	44 単位	12 単位	
(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

ホームページ上に公表（情報公開→実務経験のある教員による授業科目）  
[http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page\\_id=7698](http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698)

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	北陸食育フードカレッジ
設置者名	学校法人 北陸学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ上に公表（情報公開→役員等） <a href="http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698">http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698</a>
---

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	元大蔵省勤務	H. 28. 9. 23 ～ R. 2. 9. 22	組織運営体制チェック 経営状況・計画チェック
非常勤	(株) S K G	H. 28. 9. 23 ～ R. 2. 9. 22	組織運営体制チェック 経営状況・計画チェック
(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	北陸食育フードカレッジ
設置者名	学校法人 北陸学園

○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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自己評価を基に学内で作成方針を決定し、各学科において担当教員が授業概要・学習内容・評価方法等について加筆修正し、毎年度教科ごとに3月末までに作成する。</li> <li>・現在の公表方法としては、事前にお申し出のうえ、ご来校頂き閲覧する方法となっている。 2020年4月よりホームページ上に公表する。</li> </ul>	
授業計画書の公表方法	<p>事前連絡の上、来校・閲覧 (2020年4月以降ホームページ上に公表)</p>
<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習評価 試験・レポート・実技の成績、平素の学習状況、出席状況を総合して判断する。 所定の授業時間数の3分の1以上の欠席、遅刻、早退のある場合はその科目の単位は原則として認定しないものとする。また、指示された作品等を提出しなかった場合も同様に単位を認定しないものとする。</li> <li>・試験結果の点数により、以下(優・良・可・不可)に分類される 80点以上 … 優 61点以上 80点未満 … 良 60点 … 可 59点以下 … 不可(単位未履修とする)</li> <li>・授業計画(シラバス)に記載されたとおり成績評価を行い、学内の査定会により単位の授与又は履修の認定を行う。</li> </ul>	

<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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・客観的な指標に基づく成績評価としては、授業科目ごとの成績評価を100点満点に換算し、取得した合計点の平均を算出する。 (100点満点で点数化する)</li> </ul> <p>前期9月、後期2月の定期試験の後、成績評価を算出。それらの合計点をもとに、2月末日の査定会により分布状況について確認を行い、3月に生徒に通知する。</p>	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	<p>ホームページ上に公表（情報公開→成績評価・卒業認定）  <a href="http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698">http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698</a></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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各科目の出席が課程毎に定められた時間数の3分の2以上の出席している者</li> <li>・各実習の出席が指定時間数を満たしている者</li> <li>・各科目の科目試験(レポート試験・実技試験含む)に60点以上で合格している者</li> <li>・指示された作品等提出物をすべて提出している者</li> <li>・平素の学習態度が良好な者</li> <li>・各学科所定のカリキュラムの履修を通し、専門職として、社会人としての基礎力を修得し、現場が必要とする人材としての能力を身に付けたと認められる者</li> </ul> <p>上記すべてクリアしたものに対して、年度末の査定会により卒業認定を行う</p>	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	<p>ホームページ上に公表（情報公開→成績評価・卒業認定）  <a href="http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698">http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698</a></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	北陸食育フードカレッジ
設置者名	学校法人 北陸学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページ上に公表(情報公開→財務) <a href="http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698">http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698</a>
収支計算書又は損益計算書	ホームページ上に公表(情報公開→財務) <a href="http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698">http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698</a>
財産目録	ホームページ上に公表(情報公開→財務) <a href="http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698">http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698</a>
事業報告書	ホームページ上に公表(情報公開→財務) <a href="http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698">http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698</a>
監事による監査報告（書）	ホームページ上に公表(情報公開→財務) <a href="http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698">http://www.hokurikugakuen.ac.jp/?page_id=7698</a>

## 2. 教育活動に係る情報

### ①学科等の情報（調理専攻学科）

分野		課程名		学科名		専門士		高度専門士	
衛生		衛生専門課程		調理専攻学科		○			
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	
2 年	昼	1892 時間		859 時間	105 時間	928 時間	時間	時間	
				1,892 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		38 人	0 人	5 人		24 人		29 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自己評価を基に学内で作成方針を決定し、各学科において担当教員が授業概要・学習内容・評価方法等について加筆修正し、毎年度教科ごとに3月末までに作成する。</li> <li>・現在の公表方法としては、事前にお申し出のうえ、ご来校頂き閲覧する方法となっている。 2020 年 4 月よりホームページ上に公表する。</li> </ul>	
成績評価の基準・方法	
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習評価 試験・レポート・実技の成績、平素の学習状況、出席状況を総合して判断する。 所定の授業時間数の3分の1以上の欠席、遅刻、早退のある場合はその科目の単位は原則として認定しないものとする。また、指示された作品等を提出しなかった場合も同様に単位を認定しないものとする。</li> <li>・試験結果の点数により、以下（優・良・可・不可）に分類される 80 点以上 … 優 61 点以上 80 点未満 … 良 60 点 … 可 59 点以下 … 不可（単位未履修とする）</li> <li>・授業計画（シラバス）に記載されたとおり成績評価を行い、学内の査定会により単位の授与又は履修の認定を行う。</li> </ul>	
卒業・進級の認定基準	
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各科目の出席が課程毎に定められた時間数の3分の2以上の出席している者</li> <li>・各実習の出席が指定時間数を満たしている者</li> <li>・各科目の科目試験（レポート試験・実技試験含む）に 60 点以上で合格している者</li> <li>・指示された作品等提出物をすべて提出している者</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>・平素の学習態度が良好な者</li> <li>・各学科所定のカリキュラムの履修を通し、専門職として、社会人としての基礎力を修得し、現場が必要とする人材としての能力を身に付けたと認められる者</li> </ul> <p>上記すべてクリアしたものに対して、年度末の査定会により卒業・進級認定を行う</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・追・再試験制度を設け、単位取得の機会を与える。</li> <li>また、放課後等に個別の指導時間を設け、各々事前申請により各担当者が対応している。</li> <li>・補講制度を設け、欠席分の補講措置対応をしている。</li> </ul>

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
28 人 (100%)	人 ( %)	28 人 (100%)	人 ( %)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ホテル、専門店、集団給食等厨房調理業務等</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職先の斡旋、就職相談及び就職試験練習等</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>調理師免許、食品技術管理専門士、食育インストラクター、食品衛生管理者等</p>			
(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
45 人	3 人	6.7 %
(中途退学の主な理由)		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>クラス担任制度を設け、細やかな声かけ等学生の不安解消に努めている</p>		

①学科等の情報（フードマイスター学科）

分野		課程名	学科名	専門士		高度専門士	
衛生		衛生専門課程	フードマイスター学科		○		
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
2 年	昼	2,278 時間	1,151 時間	136 時間	991 時間	時間	時間
			2,278 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		13 人	0 人	5 人	23 人	28 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自己評価を基に学内で作成方針を決定し、各学科において担当教員が授業概要・学習内容・評価方法等について加筆修正し、毎年度教科ごとに3月末までに作成する。</li> <li>・現在の公表方法としては、事前にお申し出のうえ、ご来校頂き閲覧する方法となっている。 2020年4月よりホームページ上に公表する。</li> </ul>	
成績評価の基準・方法	
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習評価 試験・レポート・実技の成績、平素の学習状況、出席状況を総合して判断する。 所定の授業時間数の3分の1以上の欠席、遅刻、早退のある場合はその科目の単位は原則として認定しないものとする。また、指示された作品等を提出しなかった場合も同様に単位を認定しないものとする。</li> <li>・試験結果の点数により、以下（優・良・可・不可）に分類される 80点以上 … 優 61点以上 80点未満 … 良 60点 … 可 59点以下 … 不可（単位未履修とする）</li> <li>・授業計画（シラバス）に記載されたとおり成績評価を行い、学内の査定会により単位の授与又は履修の認定を行う。</li> </ul>	
卒業・進級の認定基準	
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各科目の出席が課程毎に定められた時間数の3分の2以上の出席している者</li> <li>・各実習の出席が指定時間数を満たしている者</li> <li>・各科目の科目試験（レポート試験・実技試験含む）に60点以上で合格している者</li> <li>・指示された作品等提出物をすべて提出している者</li> <li>・平素の学習態度が良好な者</li> </ul>	



<p>・各学科所定のカリキュラムの履修を通し、専門職として、社会人としての基礎力を修得し、現場が必要とする人材としての能力を身に付けたと認められる者</p> <p>上記すべてクリアしたものに対して、年度末の査定会により卒業・進級認定を行う</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>・追・再試験制度を設け、単位取得の機会を与える。 また、放課後等に個別の指導時間を設け、各々事前申請により各担当者が対応している。</p> <p>・補講制度を設け、欠席分の補講措置対応をしている。</p>

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
6 人 (100%)	人 ( %)	6 人 (100%)	人 ( %)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ホテル、専門店、集団給食等厨房調理業務等</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職先の斡旋、就職相談及び就職試験練習等</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>調理師免許、食品技術管理専門士、食育インストラクター、食品衛生管理者等</p>			
<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
11 人	0 人	0 %
<p>(中途退学の主な理由)</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>クラス担任制度を設け、細やかな声かけ等学生の不安解消に努めている</p>		

①学科等の情報（製菓・製パン専攻緒学科）

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		衛生専門課程	製菓・製パン専攻学科		○			
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	1, 963 時間	1, 127 時間	51 時間	785 時間			
			1, 963 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		32 人	0 人	5 人	16 人	21 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自己評価を基に学内で作成方針を決定し、各学科において担当教員が授業概要・学習内容・評価方法等について加筆修正し、毎年度教科ごとに3月末までに作成する。</li> <li>・現在の公表方法としては、事前にお申し出のうえ、ご来校頂き閲覧する方法となっている。 2020 年 4 月よりホームページ上に公表する。</li> </ul>	
成績評価の基準・方法	
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習評価 試験・レポート・実技の成績、平素の学習状況、出席状況を総合して判断する。 所定の授業時間数の3分の1以上の欠席、遅刻、早退のある場合はその科目の単位は原則として認定しないものとする。また、指示された作品等を提出しなかった場合も同様に単位を認定しないものとする。</li> <li>・試験結果の点数により、以下（優・良・可・不可）に分類される 80 点以上 … 優 61 点以上 80 点未満 … 良 60 点 … 可 59 点以下 … 不可（単位未履修とする）</li> <li>・授業計画（シラバス）に記載されたとおり成績評価を行い、学内の査定会により単位の授与又は履修の認定を行う。</li> </ul>	
卒業・進級の認定基準	
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各科目の出席が課程毎に定められた時間数の3分の2以上の出席している者</li> <li>・各実習の出席が指定時間数を満たしている者</li> <li>・各科目の科目試験（レポート試験・実技試験含む）に 60 点以上で合格している者</li> <li>・指示された作品等提出物をすべて提出している者</li> <li>・平素の学習態度が良好な者</li> </ul>	

<p>・各学科所定のカリキュラムの履修を通し、専門職として、社会人としての基礎力を修得し、現場が必要とする人材としての能力を身に付けたと認められる者</p> <p>上記すべてクリアしたものに対して、年度末の査定会により卒業・進級認定を行う</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>・追・再試験制度を設け、単位取得の機会を与える。 また、放課後等に個別の指導時間を設け、各々事前申請により各担当者が対応している。</p> <p>・補講制度を設け、欠席分の補講措置対応をしている。</p>

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
18 人 (100%)	人 ( %)	18 人 (100%)	人 ( %)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ホテル、専門店等製菓・製パン業務</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職先の斡旋、就職相談及び就職試験練習等</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師、食品衛生責任者等</p>			
<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
35 人	0 人	0 %
<p>(中途退学の主な理由)</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>クラス担任制度を設け、細やかな声かけ等学生の不安解消に努めている</p>		

①学科等の情報（管理栄養士学科）

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		衛生専門課程	管理栄養士学科 (単位制)				○	
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	178 単位	122 単位	31 単位	25 単位	単位	単位	
			178 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		102 人	0 人		10 人		15 人	25 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自己評価を基に学内で作成方針を決定し、各学科において担当教員が授業概要・学習内容・評価方法等について加筆修正し、毎年度教科ごとに3月末までに作成する。</li> <li>・現在の公表方法としては、事前にお申し出のうえ、ご来校頂き閲覧する方法となっている。 2020年4月よりホームページ上に公表する。</li> </ul>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習評価 試験・レポート・実技の成績、平素の学習状況、出席状況を総合して判断する。 所定の授業時間数の3分の1以上の欠席、遅刻、早退のある場合はその科目の単位は原則として認定しないものとする。また、指示された作品等を提出しなかった場合も同様に単位を認定しないものとする。</li> <li>・試験結果の点数により、以下（優・良・可・不可）に分類される 80 点以上 … 優 61 点以上 80 点未満 … 良 60 点 … 可 59 点以下 … 不可（単位未履修とする）</li> <li>・授業計画（シラバス）に記載されたとおり成績評価を行い、学内の査定会により単位の授与又は履修の認定を行う。</li> </ul>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各科目の出席が課程毎に定められた時間数の3分の2以上の出席している者</li> <li>・各実習の出席が指定時間数を満たしている者</li> <li>・各科目の科目試験（レポート試験・実技試験含む）に 60 点以上で合格している者</li> <li>・指示された作品等提出物をすべて提出している者</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>・平素の学習態度が良好な者</li> <li>・各学科所定のカリキュラムの履修を通し、専門職として、社会人としての基礎力を修得し、現場が必要とする人材としての能力を身に付けたと認められる者</li> </ul> <p>上記すべてクリアしたものに対して、年度末の査定会により卒業・進級認定を行う</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・追・再試験制度を設け、単位取得の機会を与える。</li> <li>また、放課後等に個別の指導時間を設け、各々事前申請により各担当者が対応している。</li> <li>・補講制度を設け、欠席分の補講措置対応をしている。</li> </ul>

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
22 人 (100%)	人 ( %)	22 人 (100%)	人 ( %)
(主な就職、業界等) 病院・老人ホーム・企業等の管理栄養士業務			
(就職指導内容) 就職先の斡旋、就職相談及び就職試験練習等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 管理栄養士、学士号			
(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
100 人	5 人	5 %
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任制度を設け、細やかな声かけ等学生の不安解消に努めている		

a) 「生徒納付金」等

## b) 学校評価

c) 当該学校に係る情報