

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	平岡調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人平岡学園

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	調理師本科	夜・通信	540	80	
	調理師専修科	夜・通信	1260	160	
	製菓衛生師本科	夜・通信	570	80	
	製菓衛生師専修科	夜・通信	1080	160	
(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

http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf001.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)

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	平岡調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人平岡学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/pdf001.pdf>

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	医療法人理事	平成29年1月29日 ～令和4年1月24日	組織運営体制への チェック機能
非常勤	医師	平成29年1月29日 ～令和4年1月24日	組織運営体制への チェック機能
(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	平岡調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人平岡学園

○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> <ul style="list-style-type: none"> ・授業計画書(シラバス)の作成過程 毎年10月 現行の授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等の見直し・検討を行う。次年度時間割の編成開始。 毎年12月 学科会にて授業目標等の意見交換を実施。 毎年3月 授業開始までにシラバス完成。校長が承認する。 ・内容 科目名 授業の方法 開講時期 回数 時間数 到達目標 概要 計画 ・シラバスの公表時期 入学年度の4月に学生に配布、5月にホームページにて公開 									
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>調理師本科 http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf002.pdf 調理師専修科 http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf003.pdf 製菓衛生師本科 http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf004.pdf 製菓衛生師専修科 http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf005.pdf</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>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・科目修了の認定は、考査(筆記又は口述による試験、その他適当な方法)により実施の上、合格した者にはその科目の修了を認め単位を与える。 ・考査は、各期末に行いその結果は100点満点をもって表し、60点以上を合格、59点以下を不合格とする。 ・ <p>各科目の得点による評価は次の評価で表示する。</p> <table style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>80点以上</td> <td>優</td> </tr> <tr> <td>70点以上 80点未満</td> <td>良</td> </tr> <tr> <td>60点以上 70点未満</td> <td>可</td> </tr> <tr> <td>60点未満</td> <td>不可</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> ・病気、その他やむをえない事由で定期考査を受験できなかった者に対しては追試験を行うことがある。 		80点以上	優	70点以上 80点未満	良	60点以上 70点未満	可	60点未満	不可
80点以上	優								
70点以上 80点未満	良								
60点以上 70点未満	可								
60点未満	不可								

<p>・科目修了の認定は、各教科科目の 2/3 以上の出席がなければならない。遅刻、早退については3回につき1日の欠席とみなす。</p>	
<p>3. 成績評価において、G P A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> <p>・前期学期末 前期終了時に、前期に履修した必修科目の成績(点数)と授業時間数から、加重平均点を算出する。学年ごとに順位付し、成績の分布状況を把握している。</p> <p>・年度末 後期終了時に、前後期に履修した必修科目の成績(点数)と授業時間数から、加重平均点を算出する。学年ごとに順位付けし、成績の分布状況を把握している。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf006.pdf
<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> <p>下記をすべて満たすものを卒業と認定する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 必修科目の授業をすべて合格する。 2 必修の実習科目の実技試験のすべてに合格する。 3 既定の出席日数をみたす。 4 授業料その他校納金を納めている。 	
卒業の認定に関する方針の公表方法	http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf007.pdf

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	平岡調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人平岡学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/pdf002.pdf
収支計算書又は損益計算書	http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/pdf003.pdf
財産目録	http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/pdf004.pdf
事業報告書	刊行物「学校情報」を学校事務局に設置し閲覧可とする。入手方法：学校法人窓口で要請を受付し手渡しする。
監事による監査報告（書）	http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/pdf005.pdf

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	調理師本科				
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	昼間	1,020 時間	510 時間	0 時間	480 時間	0 時間	30 時間
			1,020 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		24人	0人	9人	13人	22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"> ・授業計画書 (シラバス) の作成過程 毎年 10 月 現行の授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等の見直し・検討を行う。次年度時間割の編成開始。 毎年 12 月 学科会にて授業目標等の意見交換を実施。 毎年 3 月 授業開始までにシラバス完成。校長が承認する。 ・内容 科目名 授業の方法 開講時期 回数 時間数 到達目標 概要 計画 ・シラバスの公表時期 入学年度の 4 月に学生に配布、5 月にホームページにて公開 								
成績評価の基準・方法								
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・科目修了の認定は、考査 (筆記又は口述による試験、その他適当な方法) により実施の上、合格した者にはその科目の修了を認め単位を与える。 ・考査は、各期末に行いその結果は 100 点満点をもって表し、60 点以上を合格、59 点以下を不合格とする。 ・各科目の得点による評価は次の評価で表示する。 <table style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>80 点以上</td> <td>優</td> </tr> <tr> <td>70 点以上 80 点未満</td> <td>良</td> </tr> <tr> <td>60 点以上 70 点未満</td> <td>可</td> </tr> <tr> <td>60 点未満</td> <td>不可</td> </tr> </table> ・病気、その他やむをえない事由で定期考査を受験できなかった者に対しては追試験を行うことがある。 ・科目修了の認定は、各教科科目の 2/3 以上の出席がなければならない。遅刻、早退については 3 回につき 1 日の欠席とみなす。 	80 点以上	優	70 点以上 80 点未満	良	60 点以上 70 点未満	可	60 点未満	不可
80 点以上	優							
70 点以上 80 点未満	良							
60 点以上 70 点未満	可							
60 点未満	不可							
卒業・進級の認定基準								
<p>(概要)</p> <p>進級するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 1 年次の所定の課程を修了する。 2 所定の納付金を納入する。 <p>下記をすべて満たすものを卒業と認定する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 必修科目の授業をすべて合格する。 2 必修の実習科目の実技試験のすべてに合格する。 								

<p>3 既定の出席日数をみたらす。</p> <p>4 授業料その他校納金を納めている。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制をとり、ホームルームや個人面談を通して、学生の状況を把握し学校生活や就職・進路の指導をしている。</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
27人 (100.0%)	5人 (18.5%)	19人 (70.4%)	3人 (11.1%)
(主な就職、業界等) ホテル等の調理部門 レストラン等の専門店			
(就職指導内容) 履歴書の書き方、面接指導、ビジネスマナー講習 学内企業説明会			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許の取得			
(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
32人	4人	12.5%
(中途退学の主な理由) 進路変更・勉学意欲喪失		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による面談を実施。保護者を含めた三者面談の実施。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	調理師専修科	○			
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	昼間	1,980 時間	690 時間	0 時間	1200 時間	60 時間	30 時間
			1,980 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		157人	0人	9人	13人	22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"> ・ 授業計画書（シラバス）の作成過程 毎年10月 現行の授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等の見直し・検討を行う。次年度時間割の編成開始。 毎年12月 学科会にて授業目標等の意見交換を実施。 毎年3月 授業開始までにシラバス完成。校長が承認する。 ・ 内容 科目名 授業の方法 開講時期 回数 時間数 到達目標 概要 計画 ・ シラバスの公表時期 入学年度の4月に学生に配布、5月にホームページにて公開 														
成績評価の基準・方法														
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 科目修了の認定は、考査（筆記又は口述による試験、その他適当な方法）により実施の上、合格した者にはその科目の修了を認め単位を与える。 ・ 考査は、各期末に行いその結果は100点満点をもって表し、60点以上を合格、59点以下を不合格とする。 ・ 各科目の得点による評価は次の評価で表示する。 <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>80点以上</td> <td>優</td> </tr> <tr> <td>70点以上 80点未満</td> <td>良</td> </tr> <tr> <td>60点以上 70点未満</td> <td>可</td> </tr> <tr> <td>60点未満</td> <td>不可</td> </tr> </table> ・ 病気、その他やむをえない事由で定期考査を受験できなかった者に対しては追試験を行うことがある。 ・ 科目修了の認定は、各教科科目の2/3以上の出席がなければならない。遅刻、早退については3回につき1日の欠席とみなす。 							80点以上	優	70点以上 80点未満	良	60点以上 70点未満	可	60点未満	不可
80点以上	優													
70点以上 80点未満	良													
60点以上 70点未満	可													
60点未満	不可													
卒業・進級の認定基準														
<p>（概要）</p> <p>進級するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 1年次の所定の課程を修了する。 2 所定の納付金を納入する。 <p>下記をすべて満たすものを卒業と認定する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 必修科目の授業をすべて合格する。 2 必修の実習科目の実技試験のすべてに合格する。 3 既定の出席日数をみたす。 4 授業料その他校納金を納めている。 														

学修支援等 (概要) クラス担任制をとり、ホームルームや個人面談を通して、学生の状況を把握し学校生活や就職・進路の指導をしている。

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
59人 (100.0%)	2人 (3.4%)	52人 (88.1%)	5人 (8.5%)
(主な就職、業界等) ホテル等の調理部門 レストラン等の専門店			
(就職指導内容) 履歴書の書き方、面接指導、ビジネスマナー講習 学内企業説明会			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許の取得			
(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
132人	6人	4.5%
(中途退学の主な理由) 進路変更・勉強意欲喪失		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による面談を実施。保護者を含めた三者面談の実施。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓衛生師本科				
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	昼間	1,020 時間	456 時間	0 時間	564 時間	0 時間	0 時間
			1,020 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		
40人	22人	0人	7人	14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"> ・ 授業計画書 (シラバス) の作成過程 毎年 10 月 現行の授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等の見直し・検討を行う。次年度時間割の編成開始。 毎年 12 月 学科会にて授業目標等の意見交換を実施。 毎年 3 月 授業開始までにシラバス完成。校長が承認する。 ・ 内容 科目名 授業の方法 開講時期 回数 時間数 到達目標 概要 計画 ・ シラバスの公表時期 入学年度の 4 月に学生に配布、5 月にホームページにて公開
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 科目修了の認定は、考査 (筆記又は口述による試験、その他適当な方法) により実施の上、合格した者にはその科目の修了を認め単位を与える。 ・ 考査は、各期末に行いその結果は 100 点満点をもって表し、60 点以上を合格、59 点以下を不合格とする。 ・ 各科目の得点による評価は次の評価で表示する。 80 点以上 優 70 点以上 80 点未満 良 60 点以上 70 点未満 可 60 点未満 不可 ・ 病気、その他やむをえない事由で定期考査を受験できなかった者に対しては追試験を行うことがある。 ・ 科目修了の認定は、各教科科目の 2/3 以上の出席がなければならない。遅刻、早退については 3 回につき 1 日の欠席とみなす。
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>進級するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 1 年次の所定の課程を修了する。 2 所定の納付金を納入する。 <p>下記をすべて満たすものを卒業と認定する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 必修科目の授業をすべて合格する。 2 必修の実習科目の実技試験のすべてに合格する。 3 既定の出席日数をみたす。 4 授業料その他校納金を納めている。

学修支援等 (概要) クラス担任制をとり、ホームルームや個人面談を通して、学生の状況を把握し学校生活や就職・進路の指導をしている。

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%)	2人 (18.2%)	6人 (54.5%)	3人 (27.3%)
(主な就職、業界等) ホテル等の製菓部門 菓子専門店			
(就職指導内容) 履歴書の書き方、面接指導、ビジネスマナー講習 学内企業説明会			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師国家試験受験資格			
(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
13人	1人	7.7%
(中途退学の主な理由) 進路変更・勉強意欲喪失		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による面談を実施。保護者を含めた三者面談の実施。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	製菓衛生師専修科	○				
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	昼間	1,890 時間	876 時間	0 時間	984 時間	0 時間	30 時間
			1,890 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	130人	0人	7人	14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"> ・ 授業計画書 (シラバス) の作成過程 毎年 10 月 現行の授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等の見直し・検討を行う。次年度時間割の編成開始。 毎年 12 月 学科会にて授業目標等の意見交換を実施。 毎年 3 月 授業開始までにシラバス完成。校長が承認する。 ・ 内容 科目名 授業の方法 開講時期 回数 時間数 到達目標 概要 計画 ・ シラバスの公表時期 入学年度の 4 月に学生に配布、5 月にホームページにて公開 								
成績評価の基準・方法								
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 科目修了の認定は、考査 (筆記又は口述による試験、その他適当な方法) により実施の上、合格した者にはその科目の修了を認め単位を与える。 ・ 考査は、各期末に行いその結果は 100 点満点をもって表し、60 点以上を合格、59 点以下を不合格とする。 ・ 各科目の得点による評価は次の評価で表示する。 <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>80 点以上</td> <td>優</td> </tr> <tr> <td>70 点以上 80 点未満</td> <td>良</td> </tr> <tr> <td>60 点以上 70 点未満</td> <td>可</td> </tr> <tr> <td>60 点未満</td> <td>不可</td> </tr> </table> ・ 病気、その他やむをえない事由で定期考査を受験できなかった者に対しては追試験を行うことがある。 ・ 科目修了の認定は、各教科科目の 2/3 以上の出席がなければならない。遅刻、早退については 3 回につき 1 日の欠席とみなす。 	80 点以上	優	70 点以上 80 点未満	良	60 点以上 70 点未満	可	60 点未満	不可
80 点以上	優							
70 点以上 80 点未満	良							
60 点以上 70 点未満	可							
60 点未満	不可							
卒業・進級の認定基準								
<p>(概要)</p> <p>進級するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 1 年次の所定の課程を修了する。 2 所定の納付金を納入する。 <p>下記をすべて満たすものを卒業と認定する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 必修科目の授業をすべて合格する。 2 必修の実習科目の実技試験のすべてに合格する。 3 既定の出席日数をみたす。 4 授業料その他校納金を納めている。 								

学修支援等 (概要) クラス担任制をとり、ホームルームや個人面談を通して、学生の状況を把握し学校生活や就職・進路の指導をしている。

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
70人 (100.0%)	0人 (0.0%)	63人 (90.0%)	7人 (10.0%)
(主な就職、業界等) ホテル等の製菓部門 菓子専門店			
(就職指導内容) 履歴書の書き方、面接指導、ビジネスマナー講習 学内企業説明会			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師国家試験受験資格			
(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
132人	12人	9.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更・勉学意欲喪失		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による面談を実施。保護者を含めた三者面談の実施。		

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)
調理師本科	150,000 円	612,000 円	526,000 円	
調理師専修科	180,000 円	617,000 円	518,000 円	
製菓衛生師本科	150,000 円	612,000 円	499,000 円	
製菓衛生師専修科	180,000 円	612,000 円	496,000 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		
http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf008.pdf		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<p>・主な評価項目 教育理念・目的・人材育成像、学校運営、教育活動、学習成果、学生支援、教育環境、学生の受け入れ募集、財務、法令等の遵守、社会貢献・地域貢献、国際交流の、自己点検と評価結果について、本校職員以外の関係者による評価を行う。 自己点検項目のチェックと評価結果の客観性・透明性を高め、学校の利害関係者の学校運営への理解促進や、連携協力による学校運営の改善を目的とする。</p> <p>・評価委員会の構成 学校関係者評価委員は、本校卒業生、関係業界、関係企業において、教育に対する理解と識見を持つ方に5名に委嘱している。令和2年3月14日(土)評価を実施。</p> <p>・評価結果の利用法 令和2年3月17日(火)学科会議を実施し、自己点検評価の各項目に対する、評価委員会のご意見と評価を取りまとめた評価結果を受け、次年度の本校における教育活動や学生指導等、学校運営の改善案を話し合った。学科長の責任の下、短期及び1年計画で教育水準の向上に努める行動をする。評価委員評価結果は5月にホームページに公表している。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
平岡栄養士専門学校 校長	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日	教育関係者
社団法人 全日本司厨士協会西日本地方本部福岡県本部福岡支部名誉会長	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日	業界団体
草喰 常 店主	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日	専門業界 和

三井港倶楽部 料理長	平成 31 年 4 月 1 日 ～令和 2 年 3 月 31 日	専門業界 洋食
介護老人保健施設 ヴィラくしはら 管理栄養士	平成 31 年 4 月 1 日 ～令和 2 年 3 月 31 日	専門業界 給食
学校関係者評価結果の公表方法		
http://www.hiraoka.ac.jp/disclosure/pdf/chouri/pdf008.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) http://www.hiraoka.ac.jp/chouri/ http://www.hiraoka.ac.jp/seika/

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格 A 4 とする。