

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	つくば栄養医療調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 晃陽学園

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
医療専門課程	救急救命学科	夜・通信	180 時間	160 時間	
衛生専門課程	栄養士学科	夜・通信	210 時間	160 時間	
	専門調理師学科	夜・通信	300 時間	160 時間	
	調理師学科	夜・通信	120 時間	80 時間	
	製菓製パン学科	夜・通信	90 時間	80 時間	
(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

<p>刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。 入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。</p>

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	つくば栄養医療調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 晃陽学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。
入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。

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	会社代表取締役 医師	令和 7 年 5 月 29 日～ 令和 9 年 5 月 28 日	法人の会計、運営 全般の確認
非常勤	私立大学学部長	令和 7 年 5 月 29 日～ 令和 9 年 5 月 28 日	法人の会計、運営 全般の確認
(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	つくば栄養医療調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 晃陽学園

○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書(シラバス)を作成し、公表していること。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)	
<p>授業計画書（シラバス）の作成過程</p> <p>毎年 10 月 現行の教育課程の見直し、次年度時間割の編成</p> <p>毎年 12 月 各学科、学科会にて授業目標等の意見交換</p> <p>毎年 3 月 外部講師への授業及びシラバス作成依頼・提出</p> <p>・シラバス公表時期 入学年度の 5 月</p>	
授業計画書の公表方法	<p>刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。</p> <p>入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。</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)	
<p>定期考査及び、毎授業時間の出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。</p> <p>実習においては技術の習得状況も考慮する。</p> <p>講義は前期、後期考査等の素点 70%、出席状況、授業態度等の平常点 30%、実習は前期、後期考査等の素点 50%、出席状況、身だしなみ、授業態度等の平常点 50%、また、校外研修等の評価も加味する。</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・後期それぞれの定期考査において、全科目の合計点の平均点を算出する。 (成績 100 点満点)</p> <p>6 段階で指標の数値を決め、算出した点数の分布状況を学科ごとに作成し相対順位を把握する。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。 入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。</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> <p>免許取得のための法律に基づき授業項目を設定。各学科が目指す免許（資格）に対して必要な知識及び技能を習得させることを目的とし、教育課程に基づく履修時間のすべてを出席することと、定期考査において 60%以上の得点を得ることで単位を修得したものと認定し、その単位を取得したものにおいて進級、卒業を認定する。</p> <p>担当教員が教務内規に従って各生徒の成績を評価した上で単位取得を認定し、学年末の卒業・進級判定会議での審議を経て学校長が最終認定する。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。 入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。</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	つくば栄養医療調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 晃陽学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。 入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。
収支計算書又は損益計算書	刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。 入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。
財産目録	刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。 入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。
事業報告書	刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。 入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。
監事による監査報告（書）	刊行物「学校情報」を事務局に設置し閲覧可とする。 入手方法：事務局窓口にて要請を受けて手渡し。

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	
医療		専門課程	救急救命学科		○		
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
			1020 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1125 単位時間 /単位	単位時間 /単位	60 単位時間 /単位
2 年	昼	2205 単位時間／単位	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	
80 人		69 人	0 人	8 人	6 人	14 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 2年間で救急救命士を取得するために、基礎知識と教養・専門的な学科を学ぶ。また、校外研修等において実践的な内容も学び、実習等で技術も身につける。
成績評価の基準・方法
（概要） 定期考査及び、毎授業時間の出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。実習においては技術の習得状況も考慮する。 講義は前期、後期考査等の素点70%、出席状況、授業態度等の平常点30%、実習は前期、後期考査等の素点50%、出席状況、身だしなみ、授業態度等の平常点50%。 また、校外研修等の評価も加味する。

卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>教育課程に基づく履修時間全ての出席をし、定期考査においては60%以上の得点でこの単位を修得したものと認定し、その単位を修得したものにおいて進級、卒業を認定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>単位認定に満たない学生に対しては、補講、補習、追試、面接等を含め個別指導を実施。</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
33 人 (100%)	0 人 (0%)	28 人 (84.8%)	5 人 (15.2%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>消防、医療機関、自衛隊</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>履歴書の書き方、面接指導、体力指導、就職ガイダンス</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>救急救命士国家試験受験資格取得</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
71 人	6 人	8.5%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>進路変更</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>個人面談、保護者面談、休学制度の説明</p>		

分野		課程名	学科名	専門士		高度専門士	
衛生		専門課程	栄養士学科	○			
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	2160 単位時間／単位	1680 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	360 単位時間 ／単位	120 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			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	
80 人		44 人	0 人	13 人	16 人	29 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 2年間で栄養士免許を取得するために、基礎知識と教養・専門的な学科を学ぶ。 また、校外研修等において実践的な内容も学び、実習・実験授業で技術を身に付ける。	
成績評価の基準・方法	
（概要） 定期考査及び、毎授業時間の出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。実習においては技術の習得状況を考慮する。 講義は前期、後期考査等の素点 70%、出席状況、身だしなみ、授業態度等の平常点 30%、実習は前期、後期考査等の素点 50%、出席状況、身だしなみ、授業態度等の平常点 50%。また校外研修等の評価も加味する。	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 教育課程に基づく履修時間全ての出席をし、定期考査においては 60%以上の得点でこの単位を修得したものと認定し、その単位を修得したものにおいて進級、卒業を認定する。	
学修支援等	
（概要） 単位認定に満たない者に対しては、補講、補習、追試、面接等を含め個別指導を実施。	

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%)	2人 (5.7%)	33人 (94.3%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） 集団調理（委託・直営）、飲食店、ドラッグストア、保育園、介護福祉施設			
（就職指導内容） 履歴書の書き方、面接指導、校内における企業説明会			
（主な学修成果（資格・検定等）） 栄養士免許（国家資格）の申請資格、食育栄養インストラクター、 製菓衛生師受験資格取得、栄養と調理技能検定（旧・家庭料理技能検定）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
67 人	6 人	9.0%
(中途退学の主な理由) 進路変更、体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談、保護者面談、休学制度の説明		

分野		課程名		学科名		専門士		高度専門士	
衛生		専門課程		専門調理師学科		○			
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	1920 単位時間／単位		660 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	1260 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	
				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	
80 人		51 人		0 人		5 人		13 人	
								18 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 2 年間で調理師免許を取得する為に、基礎知識と教養・専門的な学科を学ぶ。 また調理実習等において専門的な技術を身に付ける。さらに、食に関するサービスやマナー等も学び、実践的な内容も身に付ける。	
成績評価の基準・方法	
（概要） 定期考査及び、毎授業時間の出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。実習においては技術の習得状況も考慮する。 講義は前期、後期考査等の素点 70%、出席状況、授業態度等の平常点 30%、実習は前期、後期考査等の素点 50%、出席状況、身だしなみ、授業態度等の平常点 50%。	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 教育課程に基づく履修時間全ての出席をし、定期考査においては 60% 以上の得点でこの単位を修得したものと認定し、その単位を修得したもののにおいて進級、卒業を認定する。	
学修支援等	
（概要） 単位認定に満たない者に対しては、補講、補習、追試、面接等を含め個別指導を実施。	

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%)	0 人 (0%)	16 人 (88.9%)	2 人 (11.1%)
（主な就職、業界等） レストラン業界、ホテル業界、給食業界			
（就職指導内容） 履歴書作成、面接練習、個人面談			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許（国家資格）の申請資格、レストランサービス技能検定 3 級、 食品技術管理専門士の登録資格、全国調理師養成施設協会実技検定グレード 1, 2			

(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
42 人	3 人	7.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更、体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談、保護者面談、休学制度の説明		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		専門課程	調理師学科					
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	
1 年	昼	960 単位時間／単位	540 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	420 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	
			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		20 人	0 人	5 人	9 人	14 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 1 年間で調理師免許を取得する為に基礎知識と教養・専門的な学科を学ぶ。 また、調理実習等において実践的な技術も身に付ける。	
成績評価の基準・方法	
（概要） 定期考査及び毎授業時間の出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。実習においては技術の習得状況も考慮する。 講義は前期、後期考査等の素点 70%、出席状況、授業態度の平常点 30%、実習は前期、後期考査等の素点 50%、出席状況、身だしなみ、授業態度等の平常点 50%。	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 教育課程に基づく履修時間全ての出席をし、定期考査においては 60%以上の得点でこの単位を修得したものと認定し、その単位を周到したもののにおいて進級、卒業を認定する。	
学修支援等	
（概要） 単位認定に満たない者に対しては、補講、補習、追試、面接等を含め個別指導を実施。	

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
32 人 (100%)	0 人 (0%)	30 人 (93.8%)	2 人 (6.3%)
（主な就職、業界等） レストラン業界、ホテル業界、給食業界			
（就職指導内容） 履歴書作成、面接練習、個人面談			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許（国家資格）の申請資格、全国調理師養成施設協会実技検定グレード 1			
（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	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) 個人面談、保護者面談、休学制度の説明		

分野		課程名		学科名		専門士		高度専門士	
衛生		専門課程		製菓製パン学科					
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	
1 年	昼	930 単位時間／単位		426 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	480 単位時間 ／単位	24 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	
				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		33 人	0 人	5 人		11 人		16 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 製菓衛生師受験資格を取得するために、専門的な学科を学ぶ。 製菓製パン実習において基礎的・実践的な技術を身に付ける	
成績評価の基準・方法	
（概要） 定期考査及び、毎授業時間の出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。 実習においては技術の習得も考慮する。 講義は前期・後期考査等の素点 70%、出席状況、授業態度等の平常点 30%、実習は前期後期考査等の素点 50%、出席状況、身だしなみ、授業態度の平常点 50%	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 教育課程に基づく履修時間全ての出席をし、定期考査においては 60%以上の得点でこの単位を修得したものと認定し、その単位を修得したもののにおいて、進級、卒業を認定する。	
学修支援等	
（概要） 単位認定に満たない者に対しては、補講、補習、追試、面接等を含め個別指導を実施。	

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
33 人 (100%)	3 人 (9.1%)	27 人 (81.8%)	3 人 (9.1%)
（主な就職、業界等） ホテル業界、菓子製造業、パン製造業			
（就職指導内容） 履歴書作成、面接練習、個人面談			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師（国家資格）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
35 人	2 人	5.7%
（中途退学の主な理由） 体調不良、進路変更		
（中退防止・中退者支援のための取組） 個人面談、保護者面談、休学制度の説明		

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)
救急救命学科	200,000 円	480,000 円	520,000 円	実習費、施設費
栄養士学科	200,000 円	480,000 円	580,000 円	実習費、施設費
専門調理師学科	200,000 円	360,000 円	470,000 円	実習費、施設費
調理師学科	200,000 円	360,000 円	470,000 円	実習費、施設費
製菓製パン学科	200,000 円	480,000 円	480,000 円	実習費、施設費
修学支援 (任意記載事項)				
救急救命学科：スポーツ特待制度（対象：高等学校新卒者 受験資格：高校在学中の3年間運動部に在籍し、かつ、評定平均が3.0以上の者）合格者は入学金（20万円）免除の特典を受けられる。				

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://www.koyo-gakuen.ac.jp		
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、関連分野の業界団体や企業、卒業生、保護者等に参画いただき、学校関係者評価委員会を行う。委員会は、学校が行った自己評価結果に基づき、学校運営や教育活動等について客観的に評価し、よりよい学校づくりに寄与することを目的として実施している。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
消防本部 救急課長	令和7年4月1日 ～令和9年3月31日	企業・関係団体
県内高等学校 教頭	令和7年4月1日 ～令和9年3月31日	高等学校教員
専門学校 教授	令和7年4月1日 ～令和9年3月31日	学識経験者
ホテル勤務 副総支配人	令和7年4月1日 ～令和9年3月31日	企業・関係団体
茨城県職業能力開発協会 課長	令和7年4月1日 ～令和9年3月31日	企業・関係団体
専門学校 教諭	令和7年4月1日 ～令和9年3月31日	専攻分野に関する有識者
保育園勤務（栄養士）	令和7年4月1日 ～令和9年3月31日	卒業生
製菓製パン学科 卒業生	令和7年4月1日 ～令和9年3月31日	卒業生
救急救命学科 保護者	令和7年4月1日 ～令和8年3月31日	保護者
専門調理師学科 保護者	令和7年4月1日 ～令和8年3月31日	保護者

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://www.koyo-gakuen.ac.jp
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.koyo-gakuen.ac.jp
--