

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  | 香川調理製菓専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人香川栄養学園 |

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 |
|--------|----------|-----------|-----------------------------|-------------------|------|
| 調理専門課程 | 調理マイスター科 | 夜・通信      | 1,089 時間                    | 160 時間            |      |
|        | 調理師科     | 夜・通信      | 455 時間                      | 80 時間             |      |
|        | 製菓科      | 夜・通信      | 796 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

|   |
|---|
| HPにて、授業科目一覧を公開<br><a href="https://kagawa-choka.ac.jp/information/">https://kagawa-choka.ac.jp/information/</a> |
|---|

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  | 香川調理製菓専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人香川栄養学園 |

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.eiyo.ac.jp/daigaku/disclosure.html>

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<br>や期待する役割 |
|----------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 非常勤      | ヒゲタ醤油株式会社<br>元代表取締役社長          | 令和3年6<br>月1日～同<br>6年5月31<br>日 | 企業経営者の観<br>点よりの助言   |
| 非常勤      | 学校法人鎌倉女子大<br>学理事長、鎌倉女子大<br>学学長 | 令和5年4<br>月1日～同<br>8年3月31<br>日 | 学識経験者の立<br>場よりの助言   |
| (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  | 香川調理製菓専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人香川栄養学園 |

○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)<br/>調理専門課程 調理マイスター科(2年制) 調理師科(1年制)、製菓科(1年制)</p> <p>【作成について】<br/>学内会議(カリキュラム委員会、教員部会、学校教員会議)を経て、授業科目名・授業回数・授業担当者を決定している。会議で決定した内容に従い担当教員及びシラバス作成担当者が中心となり、①授業の目的 ②各回の授業概要 ③成績評価基準 ④教材 ⑤年間時間割等を記載項目として学内統一様式で、シラバスを作成している。<br/>年2回開催の教育課程編成委員会と、年1回開催の学校関係者評価委員会により、学外委員からの意見を反映させている。</p> <p>【時期について】<br/>9月：学外講師の次年度の予定を調査<br/>カリキュラム委員会で授業担当者について協議・検討<br/>10月：学校教員会議にて授業担当者審議・決定<br/>授業計画、学事計画作成着手<br/>12月：授業計画第1案作成<br/>2月：授業計画、シラバス最終確認<br/>4月：オリエンテーションにおいて全生徒・教職員・非常勤講師へ冊子で配布<br/>データをホームページで公開</p> |   |
| 授業計画書の公表方法   | HPにて公開<br><a href="https://kagawa-choka.ac.jp/information/">https://kagawa-choka.ac.jp/information/</a> |
| <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>  |   |

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

履修の認定や試験の種類、受験資格、成績評価の基準等について試験規程により具体的に規定し、運用している。

(参考) 香川調理製菓専門学校試験規程

第1条 学則に定める授業科目の履修の認定は試験による。ただし、実習科目については、試験を行わず、平常の成績によって履修を認定することがある。

第2条 前条に定める試験は、定期試験、臨時試験、追試験及び再試験とする。

第7条 それぞれの科目について全時間出席した者に受験資格を与える。なお、やむを得ない理由により欠席した者については、欠席時間に相当する補講等をもって充当することができる。

第10条 定期試験の成績は、S、A、B、C、D、Eの6段階で評価し、DおよびEを不合格とする。

2. 成績評価の基準は、100点法によりS：90点以上、A：89～80点、B：79～70点、C：69～60点、D：60点未満とする。

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)  
学業成績をはかる基準としてGPA (Grade Point Average) を用いており、成績評価及びGP配点の基準、GPAの算出方法は試験規程により以下の通り規定している。

成績評価については「GPAの利用について」としてホームページで公開している他、入学時オリエンテーション等で適宜生徒に説明している。

#### 【成績評価及びGP配点の基準】

| 評点           | 評価 | GP配点 |
|--------------|----|------|
| 100～90点      | S  | 4    |
| 89～80点       | A  | 3    |
| 79～70点       | B  | 2    |
| 69～60点       | C  | 1    |
| 59点以下        | D  | 0    |
| 出席日数不足（履修放棄） | E  | 0    |

#### 【GPAの算出方法】

各科目の授業時数に当該科目の評価に対応したGP配点を乗じて得られた合計数を履修済の総授業時数で除して得られた値

$$\frac{Sの時間数 \times 4 + Aの時間数 \times 3 + Bの時間数 \times 2 + Cの時間数 \times 1 + D \cdot Eの時間数 \times 0}{\text{評価} S \cdot A \cdot B \cdot C \cdot D \cdot E \text{の科目の時間数合計}}$$

|  |  |
|--|--|
| 客観的な指標の<br>算出方法の公表方法   | HPにて公開<br><a href="https://kagawa-choka.ac.jp/information/">https://kagawa-choka.ac.jp/information/</a>                  |
| 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>(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>本校の教育理念は「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」であり教育活動の根幹としている。</p> <p>卒業要件については、所定の年限在学し、所定の課程を修めることと学則で定めている。各学科の卒業時に身につけるべき能力についてはディプロマ・ポリシー（卒業認定の方針等）を策定し、ホームページで公表している。</p> |  |
| 卒業の認定に関する<br>方針の公表方法   | 学園 HPにて公開<br><a href="https://www.eiyo.ac.jp/daigaku/disclosure.html">https://www.eiyo.ac.jp/daigaku/disclosure.html</a> |

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  | 香川調理製菓専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人香川栄養学園 |

1. 財務諸表等

| 財務諸表等        | 公表方法  |
|--------------|---|
| 貸借対照表        | インターネット<br>( <a href="https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html">https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html</a> )<br>及び 備付 |
| 収支計算書又は損益計算書 | インターネット<br>( <a href="https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html">https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html</a> )<br>及び 備付 |
| 財産目録         | インターネット<br>( <a href="https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html">https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html</a> )<br>及び 備付 |
| 事業報告書        | インターネット<br>( <a href="https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html">https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html</a> )<br>及び 備付 |
| 監事による監査報告(書) | インターネット<br>( <a href="https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html">https://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/zaimu_past.html</a> )<br>及び 備付 |

## 2. 教育活動に係る情報

### ①学科等の情報

#### 【調理マイスター科】

| 分野       |    | 課程名                       | 学科名                | 専門士                | 高度専門士                |                   |                    |
|----------|----|---------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|-------------------|--------------------|
| 衛生       |    | 調理専門課程                    | 調理マイスター科           | ○                  |                      |                   |                    |
| 修業<br>年限 | 昼夜 | 全課程の修了に必要な総<br>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  | 2,076<br>単位時間/単位          | 844<br>単位時間<br>/単位 | 210<br>単位時間<br>/単位 | 1,239<br>単位時間<br>/単位 | 30<br>単位時間<br>/単位 | 120<br>単位時間<br>/単位 |
|          |    |                           | 2,443 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      |    | 67人                       | 0人                 | 3人                 | 41人                  | 44人               |                    |

|  |
|--|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）   |
| （概要）<br>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】の1.を参照   |
| 成績評価の基準・方法   |
| （概要）<br>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】の3.を参照   |
| 卒業・進級の認定基準   |
| （概要）<br>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】の4.を参照   |
| 学修支援等  |
| （概要）<br>クラス担任・副担任を配置し、年間を通じて生徒指導を行っている。<br>毎週火曜日授業終了後（17：00または17：30）から、教職員の定例打合せ会議を開催し、各クラスの生徒の情報を共有し、生徒個別に必要な学修支援等について討議・協議を行っている。<br>【保護者と連携】<br>2023年度は入学前の2023年3月5日（日）に入学準備会を開催し、新入生全員と保護者に対し、新しい学校生活の説明を行った。また6月25日（日）にはオンライン保護者面談会を実施。保護者面談会に合わせ、校長からの挨拶・学校生活状況・就職状況を保護者様限定公開の動画を作成し公開している。また学校からの情報を伝達する手段として、外部のメール送信システムに登録していただくことを案内している。登録者には週間時間割・授業風景写真・求人就職情報など1ヵ月に10件程度の情報を発信し、保護者との関係強化を図っている。<br>【就職支援】<br>例年実施の4月・6月の就職ガイダンスを実施し、5月末からは週2回のペースで校内企業説明会を開催している。生徒全員に、「就職活動ガイドブック」というオリジナル冊子を配布し、就職への意識づけ・指導に役立てていく。2022年度はコロナ後の採用活動が活発となり、首都圏ホテルの求人が激増した。1名の進学希望者を除き、最終就職内定率は100%であった。 |

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

| 【調理マイスター科】  |            |                   |            |
|---|------------|-------------------|------------|
| 卒業生数  | 進学者数       | 就職者数<br>(自営業を含む。) | その他        |
| 33人<br>(100%)   | 1人<br>(3%) | 32人<br>(96.9%)    | 0人<br>(0%) |
| (主な就職、業界等)<br>ホテル、会館、専門店、給食会社   |            |                   |            |
| (就職指導内容)<br>就職ガイダンス、個別面談指導、校内企業説明会、面談練習・履歴書添削、<br>企業求人票検索システム、メールを活用した企業情報告知等         |            |                   |            |
| (主な学修成果(資格・検定等))<br>調理師免許、家庭料理技能検定、介護食士、フードアナリスト、<br>食育インストラクター、キュージーン&バンケットコーディネーター他 |            |                   |            |
| (備考) (任意記載事項)   |            |                   |            |

| 中途退学の現状【調理マイスター科】                                       |                |     |
|---|----------------|-----|
| 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 |
| 33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)<br>クラス担任・副担任制、年2回の保護者会・面談会、欠席者への電話対応 |                |     |



①学科等の情報

【調理師科】

| 分野       |    | 課程名                       | 学科名                | 専門士                | 高度専門士              |                   |                    |
|----------|----|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|--------------------|
| 衛生       |    | 調理専門課程                    | 調理師科               |                    |                    |                   |                    |
| 修業<br>年限 | 昼夜 | 全課程の修了に必要な総<br>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  | 1,080<br>単位時間/単位          | 614<br>単位時間<br>/単位 | 210<br>単位時間<br>/単位 | 465<br>単位時間<br>/単位 | 30<br>単位時間<br>/単位 | 120<br>単位時間<br>/単位 |
|          |    |                           | 1,439 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              |                    |
| 120人     |    | 99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）   |
| （概要）<br>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】の1.を参照   |
| 成績評価の基準・方法   |
| （概要）<br>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】の3.を参照   |
| 卒業・進級の認定基準   |
| （概要）<br>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】の4.を参照   |
| 学修支援等  |
| （概要）<br>クラス担任・副担任を配置し、年間を通じて生徒指導を行っている。<br>毎週火曜日授業終了後（17：00または17：30）から、教職員の定例打合せ会議を開催し、各クラスの生徒情報を共有し、生徒個別に必要な学修支援等について討議・協議を行っている。<br>【保護者と連携】<br>2023年度は入学前の2023年3月5日（日）に入学準備会を開催し、新入生全員と保護者に対し、新しい学校生活の説明を行った。また6月25日（日）にはオンライン保護者面談会を実施。保護者面談会に合わせ、校長からの挨拶・学校生活状況・就職状況を保護者様限定公開の動画を作成し公開している。また学校からの情報を伝達する手段として、外部のメール送信システムに登録していただくことを案内している。登録者には週間時間割・授業風景写真・求人就職情報など1ヵ月に10件程度の情報を発信し、保護者との関係強化を図っている。<br>【就職支援】<br>例年実施の4月・6月の就職ガイダンスを実施し、5月末からは週2回のペースで校内企業説明会を開催している。生徒全員に、「就職活動ガイドブック」というオリジナル冊子を配布し、就職への意識づけ・指導に役立てていく。2022年度はコロナ後の採用活動が活発となり、首都圏ホテルの求人が激増した。2名の未内定者がいたが、最終就職内定率は93%であった。 |

| 卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）   |                 |                   |              |
|---|-----------------|-------------------|--------------|
| 【調理師科】  |                 |                   |              |
| 卒業生数  | 進学者数            | 就職者数<br>（自営業を含む。） | その他          |
| 130人<br>(100%)  | 100人<br>(76.9%) | 28人<br>(21.5%)    | 2人<br>(1.5%) |
| (主な就職、業界等)<br>ホテル、会館、専門店、給食会社   |                 |                   |              |
| (就職指導内容)<br>就職ガイダンス、個別面談指導、校内企業説明会、面談練習・履歴書添削、<br>企業求人票検索システム、メールを活用した企業情報告知等         |                 |                   |              |
| (主な学修成果（資格・検定等）)<br>調理師免許、家庭料理技能検定、介護食士、フードアナリスト、<br>食育インストラクター、キュージーン&バンケットコーディネーター他 |                 |                   |              |
| (備考)（任意記載事項）  |                 |                   |              |

| 中途退学の現状【調理師科】   |                |       |
|---|----------------|-------|
| 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   |
| 131人  | 1人             | 0.76% |
| (中途退学の主な理由)<br>進路変更                                     |                |       |
| (中退防止・中退者支援のための取組)<br>クラス担任・副担任制、年2回の保護者会・面談会、欠席者への電話対応 |                |       |

①学科等の情報

【製菓科】

| 分野       |    | 課程名                       | 学科名                | 専門士                | 高度専門士              |                   |                    |
|----------|----|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|--------------------|
| 衛生       |    | 調理専門課程                    | 製菓科                |                    |                    |                   |                    |
| 修業<br>年限 | 昼夜 | 全課程の修了に必要な総<br>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  | 1,030<br>単位時間/単位          | 400<br>単位時間<br>/単位 | 344<br>単位時間<br>/単位 | 856<br>単位時間<br>/単位 | 20<br>単位時間<br>/単位 | 126<br>単位時間<br>/単位 |
|          |    |                           | 1,746 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              |                    |
| 120人     |    | 133人                      | 0人                 | 3人                 | 31人                | 34人               |                    |

|   |
|---|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）  |
| （概要）<br>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】の1.を参照  |
| 成績評価の基準・方法  |
| （概要）<br>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】の3.を参照  |
| 卒業・進級の認定基準  |
| （概要）<br>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】の4.を参照  |
| 学修支援等   |
| （概要）<br>クラス担任・副担任を配置し、年間を通じて生徒指導を行っている。<br>毎週火曜日授業終了後（17：00または17：30）から、教職員の定例打合せ会議を開催し、各クラスの生徒情報を共有し、生徒個別に必要な学修支援等について討議・協議を行っている。<br>【保護者と連携】<br>2023年度は入学前の2023年3月5日（日）に入学準備会を開催し、新入生全員と保護者に対し、新しい学校生活の説明を行った。また6月25日（日）にはオンライン保護者面談会を実施。保護者面談会に合わせ、校長からの挨拶・学校生活状況・就職状況を保護者様限定公開の動画を作成し公開している。また学校からの情報を伝達する手段として、外部のメール送信システムに登録していただくことを案内している。登録者には週間時間割・授業風景写真・求人就職情報など1ヵ月に10件程度の情報を発信し、保護者との関係強化を図っている。<br>【就職支援】<br>例年実施の4月・6月の就職ガイダンスを実施し、5月末からは週2回のペースで校内企業説明会を開催している。生徒全員に、「就職活動ガイドブック」というオリジナル冊子を配布し、就職への意識づけ・指導に役立てていく。2022年度はコロナ後の採用活動が活発となり、首都圏ホテルの求人が激増した。6名の進学希望者・1名の未内定者がいたが、最終就職内定率は99%であった。 |

| 卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）   |              |                   |              |
|---|--------------|-------------------|--------------|
| 【製菓科】   |              |                   |              |
| 卒業生数  | 進学者数         | 就職者数<br>（自営業を含む。） | その他          |
| 123人<br>(100%)  | 6人<br>(4.8%) | 116人<br>(94.3%)   | 1人<br>(0.8%) |
| (主な就職、業界等)<br>ホテル、会館、製菓点、製パン店、給食会社  |              |                   |              |
| (就職指導内容)<br>就職ガイダンス、個別面談指導、校内企業説明会、面談練習・履歴書添削、<br>企業求人票検索システム、メールを活用した企業情報告知等       |              |                   |              |
| (主な学修成果（資格・検定等）)<br>家庭料理技能検定、フードアナリスト、食品衛生責任者、ラッピングクリエイター、<br>キュージーン&バンケットコーディネーター他 |              |                   |              |
| (備考)（任意記載事項）  |              |                   |              |

| 中途退学の現状【製菓科】  |                |       |
|---|----------------|-------|
| 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   |
| 136人  | 13人            | 9.55% |
| (中途退学の主な理由)<br>体調不良、進路変更、成績不振、学習意欲の低下                   |                |       |
| (中退防止・中退者支援のための取組)<br>クラス担任・副担任制、年2回の保護者会・面談会、欠席者への電話対応 |                |       |

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

| 学科名           | 入学金       | 授業料<br>(年間) | その他       | 備考 (任意記載事項) |
|---------------|-----------|-------------|-----------|-------------|
| 調理マイスター科      | 212,000 円 | 562,000 円   | 588,000 円 |             |
| 調理師科          | 212,000 円 | 562,000 円   | 588,000 円 |             |
| 製菓科           | 212,000 円 | 562,000 円   | 555,000 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<br>(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)<br>前年度評価について、学校HPにて公開<br><a href="https://kagawa-choka.ac.jp/information/">https://kagawa-choka.ac.jp/information/</a>    |                           |           |
|--|---------------------------|-----------|
| 学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)<br>学校関係者として関係企業の役員、卒業生などに委員を委嘱し、学校関係者評価委員会を組織して、それぞれの知見を活かして学校運営、教育活動、学生支援、教育環境、財務、社会貢献等について評価を行っている。委員会において出された意見を次年度以降の教育内容、学校運営の改善に活かしている。 |                           |           |
| 学校関係者評価の委員   |                           |           |
| 所属   | 任期                        | 種別        |
| 大学 客員教授  | 2022年4月1日から<br>2023年3月31日 | 教育に関する有識者 |
| 小学校 元校長  | 2022年4月1日から<br>2023年3月31日 | 地域住民      |
| 企業 代表取締役   | 2022年4月1日から<br>2023年3月31日 | 卒業生       |
| ホテル 総料理長   | 2022年4月1日から<br>2023年3月31日 | 企業        |
| 学校関係者評価結果の公表方法<br>(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)<br>前年度評価について、HPにて公開<br><a href="https://kagawa-choka.ac.jp/information/">https://kagawa-choka.ac.jp/information/</a>   |                           |           |
| 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)<br>ホームページアドレス <a href="http://www.kagawa-choka.ac.jp/">http://www.kagawa-choka.ac.jp/</a><br>願書セット (学校パンフレット+募集要項+出願書類)<br>資料請求 (本校HPあるいは媒体HPから請求) |
|--|

(別紙)

※ この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※ 以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「-」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

|       |               |
|-------|---------------|
| 学校コード | H113311600048 |
| 学校名   | 香川調理製菓専門学校    |
| 設置者名  | 学校法人香川栄養学園    |

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

|                    |      | 前半期 | 後半期 | 年間  |
|--------------------|------|-----|-----|-----|
| 支援対象者（家計急変による者を除く） |      | 32人 | 25人 | 32人 |
| 内<br>訳             | 第Ⅰ区分 | 18人 | 15人 |     |
|                    | 第Ⅱ区分 | -   | -   |     |
|                    | 第Ⅲ区分 | -   | -   |     |
| 家計急変による支援対象者（年間）   |      |     |     | 0人  |
| 合計（年間）             |      |     |     | 32人 |
| (備考)               |      |     |     |     |

※ 本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※ 備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

|    |    |
|----|----|
| 年間 | 0人 |
|----|----|

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

|   | 右以外の大学等 | 短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。） |     |
|---|---------|---|-----|
|   | 年間      | 前半期   | 後半期 |
| 修業年限で卒業又は修了できないことが確定  | 0人      | 0人  | 0人  |
| 修得単位数が標準単位数の5割以下<br>(単位制によらない専門学校にあつては、履修科目の単位数が標準単位数の5割以下) | 0人      | 0人  | 0人  |
| 出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況                                     | 0人      | 0人  | 0人  |
| 「警告」の区分に連続して該当  | 0人      | 0人  | 0人  |
| 計   | 0人      | 0人  | 0人  |
| (備考)  |         |   |     |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であつて、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡つて認定の効力を失った者の数

| 右以外の大学等 | 短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。） |     |     |
|---------|---|-----|-----|
| 年間      | 前半期   | 後半期 | 年間計 |
| 0人      | 0人  | 0人  | 0人  |

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

|         |    |
|---------|----|
| 退学      | -  |
| 3月以上の停学 | 0人 |
| 年間計     | -  |
| (備考)    |    |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

|         |    |
|---------|----|
| 3月未満の停学 | 0人 |
| 訓告      | 0人 |
| 年間計     | 0人 |
| (備考)    |    |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

|   | 右以外の大学等 | 短期大学（修業年限が2年のもの限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。） |     |
|---|---------|--|-----|
|   | 年間      | 前半期  | 後半期 |
| 修得単位数が標準単位数の6割以下<br>(単位制によらない専門学校にあつては、履修科目の単位数が標準単位数の6割以下) | 0人      | 0人   | 0人  |
| GPA等が下位4分の1   | 0人      | 0人   | 12人 |
| 出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況  | 0人      | 0人   | 0人  |
| 計   | 0人      | 0人   | 12人 |
| (備考)  |         |  |     |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。