

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	二葉栄養専門学校
設置者名	学校法人 古屋学園

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
栄養専門課程	管理栄養士学科	夜・通信	73/単位	12/単位	
	栄養士科	夜・通信	59/単位	6/単位	
調理専門課程	調理師科	夜・通信	930/単位 時間	80×1= 80時間	
	調理実践科	夜・通信	1440/単位 時間	80×2= 160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。授業科目一覧の中で、教員の实務経験に関するチェック欄あり。  
(掲載：<https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/teacherlist2019.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	二葉栄養専門学校
設置者名	学校法人 古屋学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPにて理事名簿を公開している。  
(掲載：<https://furuya.ac.jp/information/officer/>)

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	社会福祉法人 理事長	2019.4.1～ 2023.3.31	教育内容・学科編成 に対する専門的知見
非常勤	税理士	2019.4.1～ 2023.3.31	組織運営体制
(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	二葉栄養専門学校
設置者名	学校法人 古屋学園

○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)  (管理栄養士学科 昼間部(4年制)、栄養士科 昼間部(2年制)、調理師科 昼間部(1年制) 調理実践科 昼間部(2年制))</p> <p>【作成について】  各授業科目については、毎年度、栄養専門課程・調理専門課程の運営会議により、授業科目の設定・講義内容についての検討・検証に基づき各授業を担当する教員により、作成を行っている。</p> <p>校内のシラバス作成フォームにて、授業科目名、必要時間、担当教員名、授業の到達目標、授業概要、授業計画(各回の授業プラン)、成績評価方法、教科書及び参考書に関する事項は、全科目共通で記載することとしており、学内統一様式でシラバス作成を行っている。</p> <p>【時期について】  翌年度の講義予定(授業計画)は1月～2月に担当教員が作成し、3月の運営会議にて承認され決定する。3月下旬に翌年度のシラバスをHP上に公開する。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>掲載：</p> <p>管理栄養士学科  <a href="https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/syllabus2019_k.pdf">https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/syllabus2019_k.pdf</a></p> <p>栄養士科  <a href="https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/syllabus2019_a.pdf">https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/syllabus2019_a.pdf</a></p> <p>調理師科  <a href="https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/syllabus2019_c.pdf">https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/syllabus2019_c.pdf</a></p> <p>調理実践科  <a href="https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/syllabus2019_j.pdf">https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/syllabus2019_j.pdf</a></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>	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)	
<p>学則および学則運営規定にて、学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。各学科で定める授業科目の試験（レポート等含む）により成績評価を行っている。</p> <p>(参考)</p> <p>学生便覧（卒業審査基準、進級審査基準）</p> <p>卒業については、各学科ごとに定められた所定の全教科について合格することがその要件となる。また、進級に関しては、該当年度の教科を全て合格することが原則であるが、各学科ごとに定められた教科数（単位数）以上を修得することによって、進級要件としている。</p> <p>学生便覧（試験および課題・レポート提出）</p> <p>成績評価は定期試験の評点及び実技試験（レポート等、指導担当者の指定する方法を含む）等にて評価し、最終評価としては100点満点における60点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。</p> <p>なお、各科目の授業回数にて2/3以上の出席が認められない学生については、定期試験の受験資格がないものとし、成績評価を行わない。</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)</p> <p>本校の成績評価は、各教科ごとに100点満点評価にて実施し、各学生ごとの総合点、平均点をもって成績の分布等を把握している。</p> <p>当校では、独自の奨学金（特待生制度）や学業優秀者の表彰候補者選出などに活用している。</p> <p>学業成績は、授業科目ごとに行う試験（定期試験、実技試験等）によって評価される。当校では各授業評価を100点満点を基準として、60点以上を合格としている。合格者の中でも、評価点数により100～95を秀、94～80を優、79～70を良、69～60を可として成績が通知される。</p> <p>成績評価方法に関しては、HPで公開する他、学生便覧（学則含む）を毎年全学生に配布することとし、入学時オリエンテーションで新入生にも通知している。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<p>掲載：  <a href="https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/evaluation_method.pdf">https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/evaluation_method.pdf</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>	

(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)

二葉栄養専門学校は、厚生労働大臣指定校として、国家資格を有する「食」の専門家として社会貢献のできる優秀な管理栄養士、栄養士、調理師を養成することを目的としている。

卒業要件に関しては、各学科ごとに定められている所定の全授業教科（厚生労働省規定を含む）を全てに合格し、卒業年次の学年末に実施される卒業審査会議の審議を経て、認定された者のみと定めている。また、その詳細については、学生便覧等に記載しておりHP上にも掲載している。

卒業の認定に関する  
方針の公表方法

掲載：

[https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/graduation\\_criteria.pdf](https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2019/07/graduation_criteria.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	二葉栄養専門学校
設置者名	学校法人 古屋学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/zaimu_2018.pdf">https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/zaimu_2018.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/zaimu_2018.pdf">https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/zaimu_2018.pdf</a>
財産目録	<a href="https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/property_list2018.pdf">https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/property_list2018.pdf</a>
事業報告書	<a href="https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/biz_report2018.pdf">https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/biz_report2018.pdf</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/audit_report2018.pdf">https://furuya.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/audit_report2018.pdf</a>

## 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		栄養専門課程	管理栄養士学科		○		
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
4年	昼	134 単位時間/単位	96 単位時 間/単位	9 単位時 間/単位	22 単位時 間/単位	6 単位時 間/単位	1 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		
160人	152人	0人	16人	7人	23人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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) 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) 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) 各授業では、進度に合わせ随時小テストや課題の提出等を実施している。1年生では学力不足が懸念される学生については放課後の特別授業等を実施し、基礎学力の向上を目指した取組みもしている。担任制をとっているため、随時、相談・面接を受け付け、進路指導は就職支援室主導で各種セミナーもしている。学費面でも様々な奨学金や教育ローン等を紹介し、学修の妨げとならないよう個別対応をしている。

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
40人 (100%)	0人 (0%)	32人 (80%)	8人 (20%)
(主な就職、業界等) 病院、委託給食会社、保育園、福祉施設、歯科医院、公務員			

(就職指導内容) ・就職セミナー      ・キャリアカウンセリング
(主な学修成果 (資格・検定等) ) 栄養士免許申請資格、管理栄養士国家試験受験資格、高度専門士称号付与
(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
150人	2人	1.3%
(中途退学の主な理由) 体調不良 (入院療養)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制、規定回数以上欠席時の保証人への連絡、面談等		



分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		栄養専門課程	栄養士科	○			
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	81 単位時間/単位	61 単位時 間/単位	単位時間 /単位	17 単位時 間/単位	4 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		
240人	162人	0人	9人	7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) 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) 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) 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) 各授業では、進度に合わせ随時小テストや課題の提出等を実施している。1年生では学力不足が懸念される学生については放課後の特別授業等を実施し、基礎学力の向上を目指した取り組みもしている。担任制をとっているため、随時、相談・面接を受け付け、進路指導は就職支援室主導で各種セミナーもしている。学費面でも様々な奨学金や教育ローン等を紹介し、学修の妨げとならないよう個別対応をしている。

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
110人 (100%)	35人 (31.8%)	65人 (59.1%)	10人 (9.1%)
(主な就職、業界等) 委託給食会社、保育園、福祉施設、食品・サブリ・スポーツ・美容、病院			
(就職指導内容) ・就職セミナー      ・キャリアカウンセリング			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 栄養士免許申請資格、専門士称号付与			

(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
194人	12人	6.2%
(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) 担任制、規定回数以上欠席時の保証人への連絡、面談等		

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 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	
76人		74人	0人	8人	11人	17人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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) 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) 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) 各授業では、進度に合わせ随時小テストや課題の提出等を実施している。調理技術に関しては、放課後に包丁研ぎ、料理別研究室等の時間を別途設け、技術向上を目指した取り組みもしている。担任制をとっているため、随時、相談・面接を受け付け、進路指導は就職支援室主導で各種セミナーもしている。学費面でも様々な奨学金や教育ローン等を紹介し、学修の妨げとならないよう個別対応をしている。

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
69人 (100%)	19人 (27.5%)	46人 (66.7%)	4人 (5.8%)
(主な就職、業界等) 専門店、ホテル、結婚式場・会館、集団給食			
(就職指導内容) ・就職セミナー      ・キャリアカウンセリング			
(主な学修成果 (資格・検定等) ) 調理師免許申請資格			

(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
71人	1人	1.4%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制、規定回数以上欠席時の保証人への連絡、面談等		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理専門課程	調理実践科	○			
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	1710 単位時間/単位	810 単位時間/単位	単位時間/単位	900 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	
76人		59人	3人	5人	17人	22人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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) 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) 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) 各授業では、進度に合わせ随時小テストや課題の提出等を実施している。調理技術に関しては、放課後に包丁研ぎ、料理別研究室等の時間を別途設け、技術向上を目指した取り組みもしている。担任制をとっているため、随時、相談・面接を受け付け、進路指導は就職支援室主導で各種セミナーもしている。学費面でも様々な奨学金や教育ローン等を紹介し、学修の妨げとならないよう個別対応をしている。

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
24人 (100%)	0人 (0%)	24人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 専門店、ホテル、結婚式場・会館、集団給食			
(就職指導内容) ・就職セミナー      ・キャリアカウンセリング			
(主な学修成果 (資格・検定等) ) 調理師免許申請資格、専門士称号付与、フードコーディネーター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
46人	1人	2.2%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制、規定回数以上欠席時の保証人への連絡、面談等		

## 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)
管理栄養士学科	250,000円	690,000円	740,800円	実験実習費、施設費等
栄養士科	200,000円	600,000円	700,800円	実験実習費、施設費等
調理師科	170,000円	580,000円	668,900円	実験実習費、施設費等
調理実践科	170,000円	570,000円	638,900円	実験実習費、施設費等
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		
(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) 前年度の評価については、学校HPに公開している <a href="https://furuva.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2018/10/2017jiko.pdf">https://furuva.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2018/10/2017jiko.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
①関係業界・地域社会等と信頼関係及び連携に立脚した学校運営にすること。 ②現状について具体的評価を行い、教育活動・学校運営での実践的な活用を図ること。 ③地域社会の一員として、地域に貢献する学校運営に資すること。 ④教育活動・学校運営等広範な評価を行うべく、幅広い関係者から委員を選任する。 ⑤評価結果の公表を前提として、意欲的かつ公平正大な評価を行う。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
全国栄養士養成施設協会	2018.4.1～2020.3.31	職能団体
日本メディカル給食協会	2018.4.1～2020.3.31	業界団体

全国調理師養成施設協会	2018. 4. 1～2020. 3. 31	職能団体
東京武蔵野食品衛生協会	2018. 4. 1～2020. 3. 31	地域団体
全日本司厨士協会	2018. 4. 1～2020. 3. 31	業界団体
	2018. 4. 1～2020. 3. 31	保護者代表
	2018. 4. 1～2020. 3. 31	卒業生代表
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) 前年度の評価については、学校HPに公開している <a href="https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2018/10/2017kankeisha.pdf">https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2018/10/2017kankeisha.pdf</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) <a href="https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2018/10/h30_fnc.pdf">https://furuya.ac.jp/nutrition/wp-content/uploads/2018/10/h30_fnc.pdf</a>
--