

「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目	
<p>(1) 学校の概要、目標及び計画</p>	<p>【概要】                      学校名                      設置者名                      代表者名                      所在地                      連絡先</p>	<p>千葉調理師専門学校                      学校法人 芳野学園                      芳野 志げ子                      〒260-0031 千葉市中央区新千葉2-5-3                      電話 043-241-0610</p>
	<p>【目標及び計画】                      教育理念                       教育目標</p>	<p>調理に関する専門教育を施し、その知識・技術を修得攻究させると共に、生徒の品性を陶冶することを目的とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門的知識と技術指導をもとより、人間的にもすぐれた調理師の育成</li> <li>・独自のきめ細やかな教育</li> <li>・食生活の向上に貢献できる調理師の養成</li> </ul>
<p>(2) 各学科等の教育</p>	<p>入学選考の方針                      入学選考の方法                      学科名                      定員                      カリキュラム等                       進級、卒業の要件                       卒業時に取れる資格                      希望者が取れる資格                       受験資格が得られるもの                      卒業後の進路</p>	<p>目的意識及び学習意欲の有無を判定する                      面接及び書類審査、作文                      調理高等国際科(2年制)、調理師科(1年制)                      調理高等国際科80名、調理師科80名                      調理高等国際科1720時間、調理師科960時間                      ※詳細は学校案内、HP、募集要項に記載</p> <p>①各教科課目の授業時間数の8割以上の出席があった者                      ②各教科課目の単位認定試験に於いて、満点の6割以上の得点を取得した者。                      ③各教科課目の課題を提出した者</p> <p>調理師免許、技術考査合格証(合格者)                      介護食士3級、ラッピングクリエイター3級、                      食育インストラクター                      ホテルレストランサービス技能士3級(国)                      学校パンフレット、HPに記載</p>

<p>(3) 教職員</p>	<p>教職員数</p> <p>教職員の組織及び専門性</p>	<p>専任教員16名 非常勤教員28名</p> <p>校長、副校長 教員</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門調理師、調理師（調理実習・調理実習助手）</li> <li>・ 管理栄養士、栄養士（栄養・食品関連授業）</li> <li>・ 獣医師（衛生関連授業）</li> <li>・ ホテルレストランサービス技能士（サービス・フードビジネス関連授業）</li> </ul> <p>教員の業務に応じて、研修会や講習会に計画的に参加し、教育の質を高める努力をしている</p> <p>事務長、事務員</p>
<p>(4) キャリア教育・実践的職業教育</p>	<p>キャリア教育への取組状況</p> <p>実践的職業教育への取組状況</p> <p>就職支援への取組状況</p>	<p>就職活動全般の指導、サポートの実施</p> <p>関連企業からの要望を取り入れ、指導方針に取り入れる</p> <p>校長をはじめとして、担任、就職担当との連携し、個々の適正を把握し、希望就職先への支援を行う</p>
<p>(5) 様々な教育活動・教育環境</p>	<p>学校行事への取組状況</p>	<p>年間行事予定表に基づき実施</p>
<p>(6) 学生の生活支援</p>	<p>学生の生活支援への取組状況</p>	<p>担任を中心として教職員で学生対応し、適宜面談を実施。</p>
<p>(7) 学生納付金・修学支援</p>	<p>学生納付金</p> <p>修学支援の内容</p>	<p>募集要項、HPに記載</p> <p>日本学生支援機構、国の教育ローン</p>
<p>(8) 学校の財務</p>	<p>資金収支計算書、消費収支計算書、貸借対照表</p>	<p>HPに記載</p>
<p>(9) 学校評価</p>	<p>自己点検自己評価報告書</p> <p>学校関係者評価による改善方策</p>	<p>HPに記載</p> <p>HPに記載</p>