様式第２号の１－②【⑴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	中村調理製菓専門学校
設置者名	学校法人中村専修学園

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	調理師科 2 年コース	夜 ・ 通信	210	160	
	調理師科 1 年コース	夜 ・ 通信	210	80	
	製菓技術科	夜 ・ 通信	360	160	
	製菓衛生師科	夜 ・ 通信	240	80	
	製パン学科	夜 ・ 通信	360	80	
	調理師科夜間コース	夜 ・ 通信	90	67.5	
（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

https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html

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【⑵-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	中村調理製菓専門学校
設置者名	学校法人中村専修学園

１．理事（役員）名簿の公表方法

https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/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	担当する職務内容や期待する役割
非常勤	会社役員	令和７年６月 16 日～ 令和 10 年定時評議員会終結時	組織運営体制へのチェック対応
非常勤	学校法人役員	令和７年６月 16 日～ 令和 10 年定時評議員会終結時	組織運営体制へのチェック対応
非常勤	会社役員	令和７年６月 16 日～ 令和 10 年定時評議員会終結時	組織運営体制へのチェック対応
（備考）			

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	中村調理製菓専門学校
設置者名	学校法人中村専修学園

○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）

調理関連団体役職員、製菓企業役員等からなる教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直・検討を行い、授業開始までに各科目担当教員が授業計画書（シラバス）を作成し学校長が承認する。授業計画書（シラバス）は４月頃にホームページにて公開している。

授業計画書の公表方法	https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html

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）

全科目において、前期・後期の各期末（一部中間試験）に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業中の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。成績の評価は、A+、A、B、C、Fとする。

A+：90 点以上
A　：80 点～90 点未満
B　：70 点以上～80 点未満
C　：60 点以上～70 点未満
F　：60 点未満

100 点満点中 60 点以上を合格とし、履修認定を行っている。実習科目においては、筆記試験と実技試験を行う。実技試験は筆記試験同様 100 点満点中 60 点以上を合格とし、実習科目の履修認定は、筆記・実技の両方の合格をもって認定される。

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）

【調理師科２年コース、調理師科１年コース、製菓技術科、製菓衛生師科、製パン学科】
各期終了時に、当該期に履修した必修科目の評価に応じて GP を算出し、下記の式により GPA を算出する。GPA により学科ごとに順位付し成績の分布状況を把握している。

【調理師科夜間コース】
各学期終了時点に、入学時から履修した必須科目（認定科目を除く）の評価に応じて GP を算出し、下記の式により GPA を算出する。GPA により順位付けし成績の分布状況を把握している。

＜GP＞

評価	A+	A	B	C	F
GP	4	3	2	1	0

＜GPA 算出式＞
｛（評価 A+の単位時間数×4）+（評価 A の単位時間数×3）+（評価 B の単位時間数×2）+（評価 C の単位時間数×1）｝÷履修単位時間数

客観的な指標の算出方法の公表方法	https://chori.nakamura-s.ac.jp/assets/data/about/disclosure/02.pdf

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。

（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）

卒業認定の基準は下記をすべて満たすこととする。
１　必修の授業科目に全て合格する。
２　必修の実習実技試験に全て合格する。
３　既定の出席日程をみたす。
４　授業料その他校納金を納める。

卒業の認定に関する方針の公表方法	https://chori.nakamura-s.ac.jp/assets/data/about/disclosure/02.pdf

様式第２号の４－②【⑷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	中村調理製菓専門学校
設置者名	学校法人中村専修学園

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html
収支計算書又は損益計算書	https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html
財産目録	https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html
事業報告書	https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html
監事による監査報告（書）	https://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html

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	調理専門課程	調理師科２年コース	○	

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	1,760 単位時間	660 単位時間	0 単位時間	1,040 単位時間	60 単位時間	0 単位時間
			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	211 人	6 人	13 人	11 人	24 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 関連団体役職員、関連企業役職者等からなる教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直・検討を行い、授業開始までに各科目担当教員が授業計画書（シラバス）を作成し学校長が承認する。授業計画書（シラバス）は４月頃にホームページにて公開している。
成績評価の基準・方法
（概要） 全科目において、前期・後期の各期末（一部中間試験）に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業中の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。 成績の評価は、A+、A、B、C、Fとする。 A+：90 点以上 A　：80 点～90 点未満 B　：70 点以上～80 点未満 C　：60 点以上～70 点未満 F　：60 点未満 100 点満点中 60 点以上を合格とし、履修認定を行っている。実習科目においては、筆記試験と実技試験を行う。実技試験は筆記試験同様 100 点満点中 60 点以上を合格とし、実習科目の履修認定は、筆記・実技の両方の合格をもって認定される。

卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業認定の基準は下記をすべて満たすこととする。 １　必修の授業科目に全て合格する。 ２　必修の実習実技試験に全て合格する。 ３　既定の出席日程をみたす。 ４　授業料その他校納金を納める。
学修支援等
（概要） 　求人情報の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、OB ガイダンス、企業説明会実施等により就職支援している。 経済的困窮学生に対して授業料減免等により経済的支援している。

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
67 人 （100%）	0 人 （0%）	65 人 （　97.0%）	2 人 （　3.0%）
（主な就職、業界等） レストラン等専門店、ホテル等調理部門			
（就職指導内容） 面接指導、学内セミナー			
（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
178 人	13 人	7.3%
（中途退学の主な理由） ・進路変更 ・健康上の理由 ・年度途中で勉学意欲をなくし校内の進級規程に抵触		
（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 ・カウンセラーとの面談を勧める		

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１年コース		

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	1,040 単位時間	540 単位時間	0 単位時間	500 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			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	45 人	1 人	13 人	11 人	24 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

関連団体役職員、関連企業役職者等からなる教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直・検討を行い、授業開始までに各科目担当教員が授業計画書（シラバス）を作成し学校長が承認する。授業計画書（シラバス）は４月頃にホームページにて公開している。

成績評価の基準・方法

（概要）

全科目において、前期・後期の各期末（一部中間試験）に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業中の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。

成績の評価は、A+、A、B、C、Fとする。

A+：90 点以上
A　：80 点～90 点未満
B　：70 点以上～80 点未満
C　：60 点以上～70 点未満
F　：60 点未満

100 点満点中 60 点以上を合格とし、履修認定を行っている。実習科目においては、筆記試験と実技試験を行う。実技試験は筆記試験同様 100 点満点中 60 点以上を合格とし、実習科目の履修認定は、筆記・実技の両方の合格をもって認定される。

卒業・進級の認定基準

（概要）

卒業認定の基準は下記をすべて満たすこととする。

１　必修の授業科目に全て合格する。
２　必修の実習実技試験に全て合格する。
３　既定の出席日程をみたす。
４　授業料その他校納金を納める。

学修支援等

（概要）

求人情報の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、OB ガイダンス、企業説明会実施等により就職支援している。

経済的困窮学生に対して授業料減免等により経済的支援している。

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
41 人 （100%）	1 人 （2.4%）	38 人 （92.7%）	2 人 （4.9%）
（主な就職、業界等） レストラン等専門店、ホテル等調理部門			
（就職指導内容） 面接指導、学内セミナー			
（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
43 人	4 人	9.3%
（中途退学の主な理由） ・進路変更 ・健康上の理由 ・家庭の事情のため		
（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 ・カウンセラーとの面談を勧める		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	調理専門課程	製菓技術科	○	

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	2,160単位時間	360単位時間	0単位時間	1,740単位時間	60単位時間	0単位時間
			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	207人	10人	10人	13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）

関連団体役職員、関連企業役職者等からなる教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直・検討を行い、授業開始までに各科目担当教員が授業計画書（シラバス）を作成し学校長が承認する。授業計画書（シラバス）は4月頃にホームページにて公開している。

成績評価の基準・方法

（概要）

全科目において、前期・後期の各期末（一部中間試験）に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業中の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。

成績の評価は、A+、A、B、C、Fとする。

A+：90点以上
A　：80点～90点未満
B　：70点以上～80点未満
C　：60点以上～70点未満
F　：60点未満

100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。実習科目においては、筆記試験と実技試験を行う。実技試験は筆記試験同様100点満点中60点以上を合格とし、実習科目の履修認定は、筆記・実技の両方の合格をもって認定される。

卒業・進級の認定基準

（概要）

卒業認定の基準は下記をすべて満たすこととする。

1　必修の授業科目に全て合格する。
2　必修の実習実技試験に全て合格する。
3　既定の出席日程をみたす。
4　授業料その他校納金を納める。

学修支援等

（概要）

求人情報の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、OBガイダンス、企業説明会実施等により就職支援している。

経済的困窮学生に対して授業料減免等により経済的支援している。

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
96 人 （100%）	0 人 （0%）	92 人 （95.8%）	4 人 （4.2%）
（主な就職、業界等） 菓子専門店、ホテル等製菓部門			
（就職指導内容） 面接指導、学内セミナー			
（主な学修成果（資格・検定等）） 当該学科については、資格・検定等の取得はなし			
（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
212 人	11 人	5.2%
（中途退学の主な理由） ・進路変更 ・健康上の理由 ・年度途中で勉学意欲をなくし校内の進級規程に抵触		
（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 ・カウンセラーとの面談を勧める		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	調理専門課程	製菓衛生師科		

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	昼間	1,080単位時間	510単位時間	0単位時間	570単位時間	0単位時間	0単位時間
			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	31人	3人	10人	13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）

関連団体役職員、関連企業役職者等からなる教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直・検討を行い、授業開始までに各科目担当教員が授業計画書（シラバス）を作成し学校長が承認する。授業計画書（シラバス）は4月頃にホームページにて公開している。

成績評価の基準・方法

（概要）

全科目において、前期・後期の各期末（一部中間試験）に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業中の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。

成績の評価は、A+、A、B、C、Fとする。

A+：90点以上
A　：80点～90点未満
B　：70点以上～80点未満
C　：60点以上～70点未満
F　：60点未満

100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。実習科目においては、筆記試験と実技試験を行う。実技試験は筆記試験同様100点満点中60点以上を合格とし、実習科目の履修認定は、筆記・実技の両方の合格をもって認定される。

卒業・進級の認定基準

（概要）

卒業認定の基準は下記をすべて満たすこととする。

1　必修の授業科目に全て合格する。
2　必修の実習実技試験に全て合格する。
3　既定の出席日程をみたす。
4　授業料その他校納金を納める。

学修支援等

（概要）

求人情報の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、OBガイダンス、企業説明会実施等により就職支援している。

経済的困窮学生に対して授業料減免等により経済的支援している。

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
32 人 （100%）	17 人 （53.1%）	13 人 （40.6%）	2 人 （6.3%）
（主な就職、業界等） レストラン等専門店、ホテル等調理部門			
（就職指導内容） 面接指導、学内セミナー			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許の取得			
（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
34 人	2 人	5.9%
（中途退学の主な理由） ・進路変更 ・健康上の理由		
（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 ・カウンセラーとの面談を勧める		

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	昼間	1,080単位時間	270単位時間	0単位時間	810単位時間	0単位時間	0単位時間
			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	18人	3人	10人	13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）

関連団体役職員、関連企業役職者等からなる教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直・検討を行い、授業開始までに各科目担当教員が授業計画書（シラバス）を作成し学校長が承認する。授業計画書（シラバス）は4月頃にホームページにて公開している。

成績評価の基準・方法

（概要）

全科目において、前期・後期の各期末（一部中間試験）に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業中の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。

成績の評価は、A+、A、B、C、Fとする。

A+：90点以上
A　：80点～90点未満
B　：70点以上～80点未満
C　：60点以上～70点未満
F　：60点未満

100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。実習科目においては、筆記試験と実技試験を行う。実技試験は筆記試験同様100点満点中60点以上を合格とし、実習科目の履修認定は、筆記・実技の両方の合格をもって認定される。

卒業・進級の認定基準

（概要）

卒業認定の基準は下記をすべて満たすこととする。

1　必修の授業科目に全て合格する。
2　必修の実習実技試験に全て合格する。
3　既定の出席日程をみたす。
4　授業料その他校納金を納める。

学修支援等

（概要）

求人情報の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、OBガイダンス、企業説明会実施等により就職支援している。

経済的困窮学生に対して授業料減免等により経済的支援している。

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） 製パン専門店、ホテル等製パン部門			
（就職指導内容） 面接指導、学内セミナー			
（主な学修成果（資格・検定等）） 当該学科については、資格・検定等の取得はなし			
（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
19 人	1 人	5.3%
（中途退学の主な理由） ・健康上の理由		
（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 ・カウンセラーとの面談を勧める		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	調理専門課程	調理師科夜間コース		

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
1.5年	夜間	960単位時間	540単位時間	0単位時間	420単位時間	0単位時間	0単位時間
			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
200人	106人	0人	13人	11人	24人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

関連団体役職員、関連企業役職者等からなる教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直・検討を行い、授業開始までに各科目担当教員が授業計画書（シラバス）を作成し学校長が承認する。授業計画書（シラバス）は4月頃にホームページにて公開している。

成績評価の基準・方法

（概要）

全科目において、前期・後期の各期末（一部中間試験）に筆記試験を実施。筆記試験の配点は、筆記点に各授業中の小テストや提出レポート点等を加味して評価する。

成績の評価は、A+、A、B、C、Fとする。

A+：90点以上
A　：80点～90点未満
B　：70点以上～80点未満
C　：60点以上～70点未満
F　：60点未満

100点満点中60点以上を合格とし、履修認定を行っている。実習科目においては、筆記試験と実技試験を行う。実技試験は筆記試験同様100点満点中60点以上を合格とし、実習科目の履修認定は、筆記・実技の両方の合格をもって認定される。

卒業・進級の認定基準

（概要）

卒業認定の基準は下記をすべて満たすこととする。

1　必修の授業科目に全て合格する。
2　必修の実習実技試験に全て合格する。
3　既定の出席日程をみたす。
4　授業料その他校納金を納める。

学修支援等

（概要）

求人情報の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、OBガイダンス、企業説明会実施等により就職支援している。

経済的困窮学生に対して授業料減免等により経済的支援している。

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
49 人 （100%）	0 人 （0%）	15 人 （30.6%）	34 人 （69.4%）
（主な就職、業界等） レストラン等専門店、ホテル等調理部門			
（就職指導内容） 面接指導、学内セミナー			
（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） 「その他」の内 26 名は大学等に在籍しながら当該学科を卒業			

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
105 人	4 人	3.8%
（中途退学の主な理由） ・進路変更 ・健康上の理由 ・年度途中で勉学意欲をなくし校内の進級規程に抵触		
（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 ・カウンセラーとの面談を勧める		

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）
調理師科２年コース	150,000 円	660,000 円	540,000 円	
調理師科１年コース				
製菓技術科				
製菓衛生師科				
製パン学科				
調理師科夜間コース	80,000 円	340,000 円	300,000 円	
修学支援（任意記載事項）				
自然災害による経済的困窮学生に対する修学支援、経済的困窮学生に対する修学支援				

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://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
中村調理製菓専門学校は、本校卒業生、関係企業、関係団体、高等学校及び地域代表等幅広く教育に対する理解及び識見を有する方々の中から 3 名以上を学校関係者評価委員として委嘱する。委嘱された委員で構成する学校関係者評価委員会は、中村調理製菓専門学校の学校運営に関する事項を評価し、その結果を本校に報告する。学校関係者評価委員会の評価結果を踏まえ、学校長を実施責任者として、次年度以降の学校運営について意見・提言を活用していく。評価項目は、専修学校における学校評価ガイドラインに準拠し、「学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか。」、「学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか。」、「学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか。」等を評価項目としている。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
日本中国料理協会 福岡県支部 副支部長	令和７年４月１日～ 令和８年３月 31 日	認定課程における業界関係者
中村学園事業部 販売推進部門 部門長 次長	令和７年４月１日～ 令和８年３月 31 日	認定課程における業界関係者
株式会社サンパレス 総料理長	令和７年４月１日～ 令和８年３月 31 日	認定課程における業界関係者
一般社団法人 福岡県洋菓子協会 監事	令和７年４月１日～ 令和８年３月 31 日	認定課程における業界関係者
株式会社エタップ（パティスリーオーフィールドゥジュール） 代表取締役	令和７年４月１日～ 令和８年３月 31 日	認定課程における業界関係者
株式会社鈴懸 代表取締役	令和７年４月１日～ 令和８年３月 31 日	認定課程における業界関係者
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://chori.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html		

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://chori.nakamura-s.ac.jp/

（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（合計欄を含む。）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（13桁）	H140313000555
学校名（○○大学 等）	中村調理製菓専門学校
設置者名（学校法人○○学園 等）	学校法人中村専修学園

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
支援対象者数 ※括弧内は多子世帯の学生等（内数） ※家計急変による者を除く。		99人（―）人	92人（―）人	101人（―）人
内訳	第Ⅰ区分	57人	56人	
	（うち多子世帯）	（　　人）	（　　人）	
	第Ⅱ区分	22人	18人	
	（うち多子世帯）	（　　人）	（　　人）	
	第Ⅲ区分	17人	15人	
	（うち多子世帯）	（　　人）	（　　人）	
	第Ⅳ区分（理工農）	―	―	
	第Ⅳ区分（多子世帯）	人	―	
	区分外（多子世帯）	人	人	
家計急変による 支援対象者（年間）				0人（0）人
合計（年間）				101人（―）人
（備考）				

※ 本表において、多子世帯とは大学等における修学の支援に関する法律（令和元年法律第８号）第４条第２項第１号に掲げる授業料等減免対象者をいい、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分、第Ⅳ区分（理工農）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２号イ～ニ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	人	0人	0人
修得単位数が「廃止」の基準に該当 （単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が廃止の基準に該当）	人	0人	0人
出席率が「廃止」の基準に該当又は学修意欲が著しく低い状況	人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当 ※「停止」となった場合を除く。	人	0人	0人
計	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って、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、遡っ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	人	前半期	0人	後半期	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

（１）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	―
訓告	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。

（２）適格認定における学業成績の判定の結果、停止を受けた者の数

	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
ＧＰＡ等が下位４分の１	人	0人	―

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
修得単位数が「警告」の基準に該当 （単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が警告の基準に該当）	人	0人	0人
ＧＰＡ等が下位４分の１	人	14人	15人
出席率が「警告」の基準に該当又は学修意欲が低い状況	人	0人	0人
計	人	14人	15人
（備考）			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。