

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	日本栄養専門学校
設置者名	学校法人みかしほ学園

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
栄養士専門課程	栄養士科		6	6	
		夜・通信			
		夜・通信			
		夜・通信			
(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

ホームページ（情報公開）内 <a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2022/eiyou_jutumu_kyoin_kamoku_ichiran_2022.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2022/eiyou_jutumu_kyoin_kamoku_ichiran_2022.pdf</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	日本栄養専門学校
設置者名	学校法人みかしほ学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ(情報公開)に公表 <a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/riji_yakuin_meibo.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/riji_yakuin_meibo.pdf</a>
--

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	(元)姫路大同製菓(株) 役員	令和4年4月～令和6年3月	会計・経理等適切な 運営管理
非常勤	(元)衆議院議員	令和4年4月～令和6年3月	ガバナンスやコン プライアンスのチ ェック・助言
非常勤	(株)美津和電気 代表 取締役社長	令和4年4月～令和6年3月	施設・設備の安全性 や適切な運営委の チェック・助言
非常勤	(元)ガーデン石倉 オ ーナーシェフ	令和4年4月～令和6年3月	業界のニーズに添っ た教育がなされてい るかチェック・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	日本栄養専門学校
設置者名	学校法人みかしほ学園

○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)</p> <p>シラバスを公表することによって事前に毎回の授業で扱う内容を生徒が理解しやすい表現で具体的に記載することで、生徒は授業の流れを理解しながら毎回の授業に勤しむことができる。また、事前に「準備学習」をすることによって生徒は計画的に予習・復習することができる。また、学校や授業内容に興味のある生徒以外の者に対しても授業の概要が理解できることで、学校全体の理解にも繋がる。</p> <p>シラバス作成は前年度後期授業終了までに作成し、新年度開始までにはインターネットホームページより誰もが閲覧可能な状態にしておく。</p>	
授業計画書の公表方法	<p><a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2022/eiyou_jugyou_keikaku_itiran_2022.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2022/eiyou_jugyou_keikaku_itiran_2022.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>	

<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)  (履修単位認定に関わる規定)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講義1単位は90分授業15回、実習・実験1単位は180分授業15で行う。生徒は講義および実習・実験とも3分の2以上の出席がなければ最終の単位認定試験は受けられない。また、単位認定試験では得点によりS(秀)・A(優)・B(良)・C(可)・D(不可)と判定される。またE評価には単位は与えられないが、校長が認める範囲内で再試験を受けることが可能。また試験とは別に教科毎に授業期間中数回課せられる課題・レポートの提出及び内容により加点することができる。</li> </ul> <p>(進級・卒業に関して)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・進級に関しては1年終了時で履修する科目すべてでC評価以上の認定を受けていなければならない。ただし、例外として校長が認める範囲で仮進級することが可能。また卒業するためには卒業までのすべての履修科目をD評価以上の認定を受けなければならない。</li> </ul>	
<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>2019年度入学者より、GPAを導入済。GPA導入により学習意欲を総合的に判断できる指標を提供し、学習意欲の向上や学習計画などの自己管理に資する事を目標とし成績優秀者には卒業時に表彰をする。</p> <p>科目毎の点数や評価を元にGPを設定している。</p> <p>【GPA=(期間中で履修した科目の単位数×その科目で修得したGP)の総和/期間中で履修した科目の総単位数】</p> <p>各学期毎にGPAをグラフ化し、各生徒が全体のどのレベルにいるかを可視化する。また下位1/4以下の生徒を把握し、激励・助言等を実施し、場合によって補習等を実施する。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p><a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2022/gpa_setumei_eiyoubu_2022.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2022/gpa_setumei_eiyoubu_2022.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)

●ディプロマ・ポリシー (卒業の認定に関する方針) (抜粋)

日本栄養専門学校 栄養士科は、豊かな幅広い教育環境を生かして、社会の即戦力となる技術力と人間性に優れ、生涯に渡って「学んだ技術知識を活かして生活していける栄養士」を養成します。そのために、栄養士に不可欠な資質能力を明確化しそれに基づき、学生は2年間で、以下のような資質能力を身に付けます。

- ・ 単に就職することだけでなく、夢を持ち続けながら業界で長く活躍できる人間を育てる。
- ・ 目先の小細工ではない、真の技術を習得することのできる基礎力（バックボーン）を養う。
- ・ 常に栄養士として尊敬される人間性を養う。
- ・ 学ぶ楽しさを経験することにより、常に学ぶ姿勢を続けることのできる探求心を養う。
- ・ 夢を実現するための野心を持ち続けられる精神力を養う。

本校は、上記の資質能力形成のためにカリキュラム（教育課程）を編成しています。また、各授業で定めた成績評価の方法に基づき、学修成果を厳格に評価し、単位を授与します。なお、本学に2年以上在学し、所定の89単位を修得した生徒を卒業認定会議で審議し認定した者を卒業とする。また卒業生には専門士（学校教育学）の学位を授与します。

卒業の認定に関する  
方針の公表方法

[https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku\\_sien\\_seido\\_2022/eiyou\\_diploma\\_policy.pdf](https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2022/eiyou_diploma_policy.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	日本栄養専門学校
設置者名	学校法人みかしほ学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/shikin_shuushi_keisansho2022.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/shikin_shuushi_keisansho2022.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/shikin_shuushi_keisansho2022.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/shikin_shuushi_keisansho2022.pdf</a>
財産目録	<a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/zaisan_mokuroku_2022.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/zaisan_mokuroku_2022.pdf</a>
事業報告書	<a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/jigyou_houkoku_2022.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/jigyou_houkoku_2022.pdf</a>
監事による監査報告(書)	<a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/kansa_houkokusho_2022.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/kansa_houkokusho_2022.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			
衛生分野	栄養士養成課程	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	夜	91単位	74 単位	0 単位	16 単位	1 単位	0 単位
	昼		91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		164人	0人	13人	9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）国の栄養士法施行規則に順じた科目に学校が現場に必要な知識技術と判断して付加した科目で構成。授業は講義・実習(実験含む)。年間を前期・後期で区切り、講義は1単位90分×15回、実習は180分×15回で最終回に判定試験を実施して評価を行う。
成績評価の基準・方法

(概要) 100～90 : S(秀) / 89～80 : A(優) / 79～70 : B(良) / 69～60 : C(可) / 60未満 : D(不可) 各教科は授業最終回に判定テストを行い評価する。ただし、教科によって数回の課題・レポートの内容で点数を付加できる。
卒業・進級の認定基準
(概要) 進級は各授業の2 / 3以上の出席とその年度で履修した全ての教科をC判定以上で合格していること。また、卒業認定は同じくその年度の各授業の2 / 3以上の出席と最終回で実施される認定試験にすべてC判定以上で合格しており、その後の卒業判定会議で必要な知識と技術を習得したと認定されること。
学修支援等
(概要) 始業前の朝と放課後の夕方に希望者と成績未到達者を対象に補習を行う。また、長期休暇期間中にも成績不良者を対象に補習を行うことがある。

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
59人 (100%)	0人 (0%)	57人 (97%)	2人 (0.03%)
(主な就職、業界等) 病院・社会福祉施設・給食会社・保育園・健康産業・食品会社 等			
(就職指導内容) 個人面談、面接指導(模擬面接の実施)、三者懇談、求人票の見方&礼状等の書類の書き方指導等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 栄養士免許(国家資格)、食育インストラクター3級、料理技術検定3・2級、介護食士(講習受講者)			
(備考) (任意記載事項) 未就職者は就職斡旋未希望及び婚姻により家庭に入る理由。			

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
148人	8人	4.9%
(中途退学の主な理由) 進路変更、精神的疾患、疾病		

(中退防止・中退者支援のための取組)  
心理カウンセラーによる面談、家庭との連絡強化、特別奨学金の設定

## 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)
栄養士科	150,000 円	530,000 円	645,000 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
研究奨学特待生制度 (授業料減免)、緊急就学支援制度 (授業料減免)				

### 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) <a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/nihon_eiyuu_jiko_hyouka_2022.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/nihon_eiyuu_jiko_hyouka_2022.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 定員 3 名以上。年度末に開かれる「学校関係者評価委員会」において学校長より年間報告及び自己評価報告を元に学校関係者評価が決定される。構成は外部として業界関係者(栄養士業務)・卒業生(栄養士)で構成されている。評価項目は「教育理念・目標」「学校運営」「教育運営」「学修成果」「学生支援」「教育環境」「学生の受入れ募集」「財務」「法令等の遵守」「社会貢献・地域貢献」。これをHP上に記載し、校長はこの評価指摘事項をもとに改善に努め、次回委員会での結果報告を行う。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
委託給食会社 事業部責任者 課長	平成 26 年 4 月～	企業等委員
特別養護老人ホーム 管理栄養士	平成 31 年 1 月～	卒業生
特別養護老人ホーム 施設長	平成 26 年 4 月～	企業等委員
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) <a href="https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/nihon_eiyuu_gakkou_kankeisha_hyouka_2022.pdf">https://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/nihon_eiyuu_gakkou_kankeisha_hyouka_2022.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)

<https://www.mikashiho.ac.jp/about/disclosure/>