

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	悠久山栄養調理専門学校
設置者名	学校法人 長岡総合学園

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
衛生専門課程	調理師科		480 時間	80 時間	
	調理専攻科		830 時間	160 時間	
衛生専門課程	栄養士科		23 単位	6 単位	
		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

HP トップ (<http://yukyuzan-eiyo.jp/>) →情報公開→教育課程→実務経験者一覧
各科学生と授業者等関係者には紙ベースでも配布

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	悠久山栄養調理専門学校
設置者名	学校法人長岡総合学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学園 HP (<https://nagaoka-sogogakuen.jp/>) トップ→情報公開→理事（役員）名簿

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	医療法人理事長	2025. 7. 1 ～ 2027. 6. 30	公衆衛生の専門性 からの示唆を得る
非常勤	前職 薬品会社取締役	2025. 7. 1 ～ 2027. 6. 30	法人収支の改善の 示唆を得る
(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	悠久山栄養調理専門学校
設置者名	学校法人 長岡総合学園

○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) 毎年度以下の取組を実施 7月 調理師科、栄養士科会議で、教育課程実施上の課題と改善点を集約 9月 上記を教育課程検討委員会で検討 11月 次年度の教育課程編成準備開始 適宜、調理師科、栄養士科会議開催 学生対象 授業アンケート実施 集約し、次年度の授業改善の方途吟味 1月 授業担当者を含めた教育課程の概要決定 シラバス作成開始 2月 調理師科、栄養士科においてシラバス検討 ・学生にとって見通しがもてること 具体的に書かれていること ・学生にとって評価の基準が分かりやすこと ・基本的に形成的評価を取り入れ、学生個々の学習成果が評価に反映される工夫のあること 3月 教育課程検討委員会で最終決定 シラバスの印刷と製本	
授業計画書の公表方法	学校 HP トップ (http://yukyuzan-eiyo.jp/) →情報公開→教育課程→シラバス 紙媒体は学生他関係者に配布
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) ・形成的評価を基本として評価基準を設定するよう取り組んでいる 毎時間の小テストやショートレポート、あるいはディスカッションでの発言に加点をする等の評価基準設定の科目(栄養士科1年「現代社会」調理専攻科2年「サイエンスクッキング」)をモデルとして、他の科目の評価基準の改善を図っている。 ・学修意欲の把握について 本校は学級担任制をとっている。週1コマ(90分)のホームルームを活用し、集団としての学修意欲の喚起ならびに個々の学生の状況の把握、さらにそれらを教科担当者に適切にフィードバックしている。併せて 学生による授業評価(4段階と自由記述)をとり把握の一助としている。 ・学生の実力を高めて履修認定するために スキルアップの時間を適宜設け、試験準備も兼ねて調理技能の向上を図っている。合格点に満たない学生対象に、単位認定のための講習や再試験を少人数で実施し、技術の向上を図っている。	

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) ・本校では現在GPAを導入していない。 ・各科目の合格点は50点である。 評定はA(80点以上) B(65～79点) C(50～64点) D(49点以下 不可)の4段階、科目ごとに算出する。 ・合格は50点以上(評定C以上)である。 ・試験(調理師科は年4回、栄養士科は年2回)後、全科目の評定一覧を教員会議で供覧する。D評定の科目について、追試験再試験および補講を実施、50点に達するように指導をする。 ・2月に査定会をもつ。ここで進級と卒業の可否を判断する。 ・本校では、すべての科目に合格することにより進級、卒業を認めている。 ※特に実習は大切であり以下を配慮している ・評価の細目を学生に示して、調理の実技試験を実施。細目に沿った練習会を設定し評定平均の適正化を図る。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	学校HPトップ(http://yukyuzan-eiyo.jp/)→情報公開→教育課程→進級・卒業規程、シラバス 紙媒体は学生他関係者に配布
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) ・ディプロマポリシー 本校の卒業をもって、栄養士と調理師が授与される。このことから本学では全科目に合格することをもって進級、卒業を認定している。 ・全科目の評定が出そろったときに、査定会で進級と卒業の可否を判断する。 ・不合格科目(49点以下)が4つ以上の場合は、原級留め置きとなる。 ・不合格科目が3つまでの場合は補講(名称は単位認定試験)により合格レベルまで指導を行う。この場合の評定はCとなる。 ・不合格科目が一つでもある場合は、保護者をまじえて面談を実施。補講の受講あるいは留年等を決定する。 ・評定が49点以下(D評価)の場合、追試験再試験、実習の補講を実施し、C判定にふさわしいレベルまで指導を行う。 ・進級や卒業のためには、全科目について合格の水準に達するように補習授業と補習実習を実施する。 ・その結果を学生及び保証人に伝達する。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	学校HPトップ(http://yukyuzan-eiyo.jp/)→情報公開→教育課程→進級・卒業規程、シラバス 紙媒体は学生他関係者に配布

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	悠久山栄養調理専門学校
設置者名	学校法人長岡総合学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	学園 HP (https://nagaoka-sogogakuen.jp/) 情報公開
収支計算書又は損益計算書	学園 HP (https://nagaoka-sogogakuen.jp/) 情報公開
財産目録	学園 HP (https://nagaoka-sogogakuen.jp/) 情報公開
事業報告書	学園 HP (https://nagaoka-sogogakuen.jp/) 情報公開
監事による監査報告（書）	学園 HP (https://nagaoka-sogogakuen.jp/) 情報公開

2. 教育活動に係る情報

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	
衛生分野		衛生専門課程	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	単位時間／単位 960 時間	540 時間		400 時間	30 時間	20 時間	
			単位時間／単位 990 時間					
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		20 人	0 人	6 人	7 人	13 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）教育課程編成委員会および調理師科会議で見直し改善案作成 →学校関係者評価委員会で示唆を収集→教育課程編成委員会で再度協議→教科担当者 を配当→次年度のカリキュラム編成、実施へ
成績評価の基準・方法
（概要）形成的評価を取り入れ、加点方式を基準として評定を算出。50 点以上（C 評 定）以上が合格となる。
卒業・進級の認定基準
（概要）全科目が合格基準（50 点以上 C 評定以上）に達することをもって卒業を 認定している。49 点以下が 4 科目以上の場合は卒業が認められない。 3 科目以下の場合は面談の上、補講（名称：単位認定試験）を実施して合格レベルま で指導しすべてが合格したところで卒業を認める。
学修支援等
（概要）個別指導のほか、以下の支援をしている。 個別への支援 つまずきの拡大を未然防止するために保護者との連携を図る スキルアップタイム 調理技術の練習タイムを毎週実施 ホームルーム 学習意欲の喚起のためクラスの支持的風土の涵養を図る

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
R7 年 3 月卒業 17 人 (100%)	0 人 (%)	17 人 (100%)	0 人 (%)
(主な就職、業界等) 飲食業（レストラン 料理店等） 集団調理 高齢者施設			
(就職指導内容) 企業を招聘した就職説明会 卒業生による講話 求人票閲覧 エントリーシート作成支援 面接指導 就職試験事後レポート作成など			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師 希望により家庭料理技能検定			
(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
18 人	1 人	5.56%
(中途退学の主な理由) 病気		
(中退防止・中退者支援のための取組) 教育相談の定期的な実施 HR 活動 学生会活動の活用 保証人との連携		

【調理専攻科】

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	調理専攻科	○			
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	単位時間／単位 1740 時間	630 時間		1030 時間	30 時間	80 時間
			単位時間／単位			1770 時間	
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		34 人	0 人	6 人	14 人	20 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）教育課程編成委員会および調理師科会議で見直し改善案作成 →学校関係者評価委員会で示唆を収集→教育課程編成委員会で再度協議→教科担当 者を配当→次年度のカリキュラム編成、実施へ
成績評価の基準・方法
（概要）形成的評価を取り入れ、加点方式を基準として評定を算出。50 点以上（C 評 定）以上が合格となる。
卒業・進級の認定基準
（概要）全科目が合格基準（50 点以上 C 評定以上）に達することをもって卒業を 認定している。49 点以下が 4 科目以上の場合は卒業が認められない。 3 科目以下の場合は面談の上、補講（名称：単位認定試験）を実施して合格レベルま で指導しすべてが合格したところで卒業を認める。
学修支援等
（概要）個別指導のほか、以下の支援をしている。 個別への支援 つまずきの拡大を未然防止するために保護者との連携を図る スキルアップタイム 調理技術の練習タイムを毎週実施 ホームルーム 学習意欲の喚起のためクラスの支持的風土の涵養を図る

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
R7 年 3 月卒業 17 人 (100%)	0 人 (%)	17 人 (100%)	0 人 (%)
(主な就職、業界等) 飲食業（レストラン 専門料理店等） 集団調理 高齢者施設 病院厨房			
(就職指導内容) 企業を招聘した就職説明会 卒業生による講話 求人票閲覧 エントリーシート作成支援 面接指導 就職試験事後レポート作成など			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師 食育インストラクター 介護食士 希望により家庭料理技能検定			
(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
33 人	1 人	3.03%
(中途退学の主な理由) 病気		
(中退防止・中退者支援のための取組) 教育相談の定期的な実施 HR 活動 学生会活動の活用 保証人との連携		

【栄養士科】

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	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	単位時間／単位 62 単位	49 単位	4 単位	12 単位	4 単位	1 単位
			単位時間／単位 70 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		38 人	0 人	9 人	14 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）教育課程編成委員会および調理師科会議で見直し改善案作成 →学校関係者評価委員会で示唆を収集→教育課程編成委員会で再度協議→教科担当 者を配当→次年度のカリキュラム編成、実施へ
成績評価の基準・方法
（概要）形成的評価を取り入れ、加点方式を基準として評定を算出。50 点以上（C 評 定）以上が合格となる。
卒業・進級の認定基準
（概要）全科目が合格基準（50 点以上 C 評定以上）に達することをもって卒業を 認定している。49 点以下が 4 科目以上の場合には卒業が認められない。 3 科目以下の場合には面談の上、補講（名称：単位認定試験）を実施して合格レベルま で指導しすべてが合格したところで卒業を認める。
学修支援等
（概要）個別指導のほか、以下の支援をしている。 個別への支援 つまずきの拡大を未然防止するために保護者との連携を図る スキルアップタイム 調理技術の練習タイムを毎週実施 ホームルーム 学習意欲の喚起のためクラスの支持的風土の涵養を図る

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
令和7年3月 24人 (100%)	0人 (%)	24人 (%)	0人 (%)
(主な就職、業界等) 給食サービス 高齢者施設 幼稚園保育園 病院厨房			
(就職指導内容) 企業を招聘した就職説明会 卒業生による講話 求人票閲覧 エントリーシート作成支援 面接指導 就職試験事後レポート作成など			
(主な学修成果（資格・検定等）) 栄養士 食育栄養インストラクター 家庭料理技能検定			
(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
47 人	1 人	2.13%
(中途退学の主な理由) 学業不振		
(中退防止・中退者支援のための取組) 教育相談の定期的な実施 HR 活動 学生会活動の活用 保証人との連携		

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	80,000 円	660,000 円	430,000 円	施設設備費 17 万 実験実習費 26 万
調理専攻科	80,000 円	600,000 円	420,000 円	施設設備費 14 万 実験実習費 28 万
調理師科	80,000 円	600,000 円	420,000 円	施設設備費 14 万 実験実習費 28 万
	円	円	円	
修学支援（任意記載事項）				
・特待生 授業料 10 万円と入学金 4 万円 合計 14 万円減額 ・指定校入学者 入学金免除 ・一人暮らしの学生アパート代 月 1 万円補助 ・家族割引 入学金 5 万円減額 ・進級スカラシップ 優秀な学生授業料を 10 万円減額				

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） 学校 HP（ https://yukyuzan-eiyo.jp/ ）→情報公開→学校評価→事業実績報告 あわせて学校関係者評価委員、学園理事評議員に紙媒体で報告をしている。		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
基本方針） ○社会で活躍できる栄養士・調理師を育成するための実践的な教育の質を担保できるように学外者からの意見聴衆の場とする。 ○評価委員として保健衛生、公衆衛生、食産業、同窓生等の学外者を含むように構成する。 ○主な評価項目 年度の教育課程編成と実施状況について 各科主任の説明に基づき評価いただく カリキュラムの妥当性 実施状況の評価 問題点と課題、改善への方途 ○評価結果の反映 問題点改善のための方途を教育課程編成に反映させる		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
なし 県栄養士会 前長岡支部長	令和 7 年 4 月～令和 9 年 3 月	地元住民
なし 元 総合病院 看護師長	同上	衛生管理専門家
レストラン勤務 日本料理	同上	本校卒業生
企業経営	同上	地元企業関係者
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) 学校 HP (http://yukyuzan-eiyo.jp) →情報公開→学校評価→事業実績報告
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) 学校公式ホームページ https://yukyuzan-eiyo.jp/ 刊行物 「基本調理のレシピ」本校で販売 ☎問い合わせ 0258-32-7696 法人公式ホームページ https://nagaoka-sogogakuen.jp/
--