

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	今村学園ライセンスアカデミー
設置者名	学校法人 今村学園

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	栄養士科	夜・通信	180 単位時間	160 単位時間	
	調理師科2年コース	夜・通信	300 単位時間	160 単位時間	
	調理師科1年コース	夜・通信	300 単位時間	80 単位時間	
	パティシエ科	夜・通信	480 単位時間	80 単位時間	
医療専門課程	柔道整復トレーナー学科	夜・通信	300 単位時間	240 単位時間	
(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

ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載

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	今村学園ライセンスアカデミー
設置者名	学校法人 今村学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載

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	現職・農業経営	3年 (2021.5.26 ～2024.5.25)	企画・調整
非常勤	前職・民間放送局勤務	3年 (2021.5.26 ～2024.5.25)	コンプライアンス
非常勤	現職・助産師	3年 (2021.5.26 ～2024.5.25)	財務
(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	今村学園ライセンスアカデミー
設置者名	学校法人 今村学園

○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>毎年度、全授業科目について、指導方法及び内容、授業計画、修了認定の基準、成績評価の基準、使用する教材等を記載したシラバスを作成し、年度当初にホームページ上で公表している。</p> <p>なお、シラバスについては、各科関係法規、養成施設指導要領等を遵守しつつ、より質が高く効果的な教育ができるよう、講師会や学科会議等の審議を経て作成している。</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載</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)</p> <p>学則に定めた授業科目修了の認定方法・基準により単位を与え、又は履修を認定している。</p> <p>【認定方法・基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原則として、履修時間5分の4以上(柔道整復トレーナー学科は3分の2以上)の出席時数をもって単位認定試験又は科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・学科・実技試験、授業・実験・実習態度及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与え、又は科目履修を認定する。 ・原則として、単位認定(科目履修認定)試験の合格点は60点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。 <p>追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</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。

(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)

成績評価については、GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度を用いて実施する。なお、その旨を指導計画書に記載し、ホームページ上で公表する。

また、成績の分布状況については、各学期、各学年及び全課程修了時にGPAを算出することにより把握する。

【評価方法】

- ・単位認定試験又は科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80－89点を「優」、70－79点を「良」、60－69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・上記の5段階評価をもとにGP（グレード・ポイント）を付与して、GPの平均値を算出する。
- ・GPは、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0とする。

【GPA算出方法】

項目	評価	評語	評語(GP)	GPの値
成績評価	90点以上	秀	A	4点
	80点以上 90点未満	優	B	3点
	70点以上 80点未満	良	C	2点
	60点以上 70点未満	可	D	1点
	60点未満	不可	F	0点
単位認定科目の成績評価	認定した場合	認定	P	－

1) GPAの算出（学期・年間・通算）

$$GPA = (4 \times nA + 3 \times nB + 2 \times nC + 1 \times nD + 0 \times nF) / (nA + nB + nC + nD + nF)$$

2) nA、nB、nC、nD、nFは、それぞれ当該期間に履修した科目のA、B、C、D、Fに対応する総単位数とする。

※時間制の学科については、30時間を1単位に換算する。

3) 単位認定の科目、履修認定の科目、各コースが別途指定する科目は、GPAの算出対象外とする。

4) 不合格の科目を再履修して合格点を取得した場合および再履修の結果、再び不合格の場合、それぞれ再履修前の評価については、総GPAには算入しない。

5) 履修辞退した科目の場合は、GPAの算出対象外とする。

客観的な指標の算出方法の公表方法

ホームページ上での公表
<https://www.imamura.ac.jp/>
「学校情報」に掲載

<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> <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)</p> <p>卒業の認定に当たっては、衛生課程においては本校の教育理念である「食は命なり、健康をつくる源なり」を、また、医療課程においては「高い知識と確かな整復技術の修得」をふまえ、学生一人ひとりが持って生まれた自分の大切な使命をきちんと果たし、人間性を磨き、社会に貢献しうる力を発揮できる力を身につけた者に卒業認定を行うこととする。</p> <p>また、基準としては下記要件を満たす場合に卒業を認定する旨を学則に定め、判定会議を実施し、適切な認定を行う。</p> <p>なお、その要件はホームページ上で公表する。</p> <p>【栄養士科】 2年以上在学し、基礎教育科目、専門科目、特設科目の教科の中から62単位以上修得すること</p> <p>【調理師科2年コース】 2年以上在学し、必修科目、選択必修科目をすべて履修し、1600時間以上修得すること</p> <p>【調理師科1年コース】 1年以上在学し、必修科目をすべて履修し、960時間以上修得すること</p> <p>【調理師科夜間コース】 2年以上在学し、必修科目をすべて履修し、960時間以上修得すること</p> <p>【パティシエ科】 1年以上在学し、必修科目を修得すること</p> <p>【柔道整復トレーナー学科】 3年以上在学し、基礎分野、専門基礎分野、専門分野、選択必須科目の全ての単位を修得すること</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載</p>

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	今村学園ライセンスアカデミー
設置者名	学校法人 今村学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載
収支計算書又は損益計算書	ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載
財産目録	ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載
事業報告書	ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載
監事による監査報告（書）	ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

<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	1,350 単位時間	840 単位時間	30 単位時間	855 単位時間	180 単位時間	30 単位時間
			1,935 単位時間				
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	
70人		57人	0人	10人	24人	34人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）				
（概要）				
<p>毎年度、全授業科目について、指導方法及び内容、授業計画、修了認定の基準、成績評価の基準、使用する教材等を記載したシラバスを作成し、年度当初にホームページ上で公表している。</p> <p>なお、シラバスについては、各科関係法規、養成施設指導要領等を遵守しつつ、より質が高く効果的な教育ができるよう講師会、学科会議等の審議を経て作成している。</p> <p>※修了認定の基準及び成績評価の基準の記載は、ホームページ上で公表する。</p>				
成績評価の基準・方法				
（概要）				
<p>成績評価については、GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度を用いて実施する。なお、その旨を指導計画書に記載し、ホームページ上で公表する。</p> <p>また、成績の分布状況については、各学期、各学年及び全課程修了時に GPA を算出することにより把握する。</p>				
【評価方法】				
<ul style="list-style-type: none"> ・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80－89点を「優」、70－79点を「良」、60－69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 ・上記の5段階評価をもとにGP（グレード・ポイント）を付与して、GPの平均値を算出する。 ・GPは、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0とする。 				
【GPA算出方法】				
項目	評価	評語	評語(GP)	GPの値
成績評価	90点以上	秀	A	4点
	80点以上 90点未満	優	B	3点
	70点以上 80点未満	良	C	2点
	60点以上 70点未満	可	D	1点
	60点未満	不可	F	0点
単位認定科目の成績評価	認定した場合	認定	P	－
<p>1) GPAの算出（学期・年間・通算）</p> $GPA = (4 \times nA + 3 \times nB + 2 \times nC + 1 \times nD + 0 \times nF) / (nA + nB + nC + nD + nF)$ <p>2) nA、nB、nC、nD、nFは、それぞれ当該期間に履修した科目のA、B、C、D、Fに対応する総単位数とする。</p> <p>3) 単位認定の科目、各コースが別途指定する科目は、GPAの算出対象外とする。</p> <p>4) 不合格の科目を再履修して合格点を取得した場合および再履修の結果、再び不合格の場合、それぞれ再履修前の評価については、総GPAには算入しない。</p> <p>5) 履修辞退した科目の場合は、GPAの算出対象外とする。</p>				

<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>卒業の認定基準は、衛生課程においては本校の教育理念である「食は命なり、健康をつくる源なり」を、また、医療課程においては「高い知識と確かな整復技術の修得」を念頭に、学生一人ひとりが持って生まれた自分の大切な使命をきちんと果たし、社会に貢献しうる力を発揮できる力を身につけた者に卒業認定を行うこととし、下記要件を満たす場合に卒業を認定する旨を学則に定め、判定会議を実施し、適切な認定を行う。</p> <p>進級の認定基準は、学科試験、実習試験、出席状況により行い、判定会議を実施し、適切な認定を行う。</p> <p>なお、両認定基準は、学則に定め、ホームページ上で公表する。</p> <p>【栄養士科】 2年以上在学し、基礎教育科目、専門科目、特設科目の教科の中から62単位以上修得すること</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>校舎内に学生支援室を設け、専任の臨床心理士が常勤し、教員と密に連絡を取りながら、学習および心理面の支援を行っている。</p> <p>特に学習の遅れが目立つ学生については、主に実習等において教員補助員を配置し、支援を行うこととしている。</p>

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
23人 (100%)	0人 (0%)	21人 (91.3%)	2人 (8.7%)
(主な就職、業界等) 給食受託サービス、医療機関、高齢者福祉施設、児童福祉施設 等			
(就職指導内容) 担任・就職支援担当者による面談・指導、求人情報紹介、就職講話・企業担当者による説明会 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 栄養士免許、食育栄養インストラクター 等			
(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
51 人	7 人	13.7%
(中途退学の主な理由)		
進路変更、体調不調 等		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
<p>中退の原因の一つである学生同士のトラブルを未然に防ぐ目的で、居場所として学生支援室を設け、常勤の臨床心理士が対応している。</p> <p>遅刻・欠席があれば、担任が早期に保護者と連絡を取り、状況の改善を図っている。中退者の進路相談にも就職支援専門員が応じている。</p>		

<調理師科 2年コース>

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 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	1,600 単位時間	870 単位時間	110 単位時間	840 単位時間		30 単位時間
			1,850 単位時間				
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		52 人	0 人	3 人	22 人	25 人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>毎年度、全授業科目について、指導方法及び内容、授業計画、修了認定の基準、成績評価の基準、使用する教材等を記載したシラバスを作成し、年度当初にホームページ上で公表している。</p> <p>なお、シラバスについては、各科関係法規、養成施設指導要領等を遵守しつつ、より質が高く効果的な教育ができるよう講師会、学科会議等の審議を経て作成している。</p> <p>※修了認定の基準及び成績評価の基準の記載は、ホームページ上で公表する。</p>

成績評価の基準・方法

(概要)

成績評価については、GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度を用いて実施する。なお、その旨を指導計画書に記載し、ホームページ上で公表する。

また、成績の分布状況については、各学期、各学年及び全課程修了時に GPA を算出することにより把握する。

【評価方法】

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80－89点を「優」、70－79点を「良」、60－69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・上記の5段階評価をもとにGP（グレード・ポイント）を付与して、GPの平均値を算出する。
- ・GPは、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0とする。

【GPA算出方法】

項目	評価	評語	評語(GP)	GPの値
成績評価	90点以上	秀	A	4点
	80点以上 90点未満	優	B	3点
	70点以上 80点未満	良	C	2点
	60点以上 70点未満	可	D	1点
	60点未満	不可	F	0点
単位認定科目の成績評価	認定した場合	認定	P	—

1) GPAの算出（学期・年間・通算）

$$\text{GPA} = (4 \times nA + 3 \times nB + 2 \times nC + 1 \times nD + 0 \times nF) / (nA + nB + nC + nD + nF)$$

2) nA、nB、nC、nD、nFは、それぞれ当該期間に履修した科目のA、B、C、D、Fに対応する総単位数とする。

※時間制の学科については、30時間を1単位数に換算する。

3)履修認定の科目、各コースが別途指定する科目は、GPAの算出対象外とする。

4)不合格の科目を再履修して合格点を取得した場合および再履修の結果、再び不合格の場合、それぞれ再履修前の評価については、総GPAには算入しない。

5)履修辞退した科目の場合は、GPAの算出対象外とする。

<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>卒業の認定基準は、衛生課程においては本校の教育理念である「食は命なり、健康をつくる源なり」を、また、医療課程においては「高い知識と確かな整復技術の修得」を念頭に、学生一人ひとりが持って生まれた自分の大切な使命をきちんと果たし、社会に貢献しうる力を発揮できる力を身につけた者に卒業認定を行うこととし、下記要件を満たす場合に卒業を認定する旨を学則に定め、判定会議を実施し、適切な認定を行う。</p> <p>進級の認定基準は、学科試験、実習試験、出席状況により行い、判定会議を実施し、適切な認定を行う。</p> <p>なお、両認定基準は、学則に定め、ホームページ上で公表する。</p> <p>【調理師科2年コース】 2年以上在学し、必修科目、選択必修科目をすべて履修し、1600時間以上修得すること</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>校舎内に学生支援室を設け、専任の臨床心理士が常勤し、教員と密に連絡を取りながら、学習および心理面の支援を行っている。</p> <p>特に学習の遅れが目立つ学生については、主に実習等において教員補助員を配置し、支援を行うこととしている。</p>

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
31人 (100%)	0人 (0%)	29人 (93.5%)	2人 (6.5%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、医療機関 等			
(就職指導内容) 担任・就職支援担当者による面談・指導、求人情報紹介、就職講話・企業担当者による説明会 等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許、食育インストラクター、サービス接客検定 等			
(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
64人	2人	3.1%
(中途退学の主な理由)		
進路変更 等		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
<p>中退の原因の一つである学生同士のトラブルを未然に防ぐ目的で、居場所として学生支援室を設け、常勤の臨床心理士が対応している。</p> <p>遅刻・欠席があれば、担任が早期に保護者と連絡を取り、状況の改善を図っている。中退者の進路相談にも就職支援専門員が応じている。</p>		

<調理師科1年コース>

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	960 単位時間	560 単位時間		420 単位時間		30 単位時間
			1,010 単位時間				
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		25人	0人	2人	13人	15人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>(概要)</p> <p>毎年度、全授業科目について、指導方法及び内容、授業計画、修了認定の基準、成績評価の基準、使用する教材等を記載したシラバスを作成し、年度当初にホームページ上で公表している。</p> <p>なお、シラバスについては、各科関係法規、養成施設指導要領等を遵守しつつ、より質が高く効果的な教育ができるよう講師会、学科会議等の審議を経て作成している。</p> <p>※修了認定の基準及び成績評価の基準の記載は、ホームページ上で公表する。</p>

成績評価の基準・方法

(概要)

成績評価については、GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度を用いて実施する。なお、その旨を指導計画書に記載し、ホームページ上で公表する。

また、成績の分布状況については、各学期、各学年及び全課程修了時に GPA を算出することにより把握する。

【評価方法】

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80－89点を「優」、70－79点を「良」、60－69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・上記の5段階評価をもとにGP（グレード・ポイント）を付与して、GPの平均値を算出する。
- ・GPは、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0とする。

【GPA 算出方法】

項目	評価	評語	評語 (GP)	GP の値
成績評価	90点以上	秀	A	4点
	80点以上 90点未満	優	B	3点
	70点以上 80点未満	良	C	2点
	60点以上 70点未満	可	D	1点
	60点未満	不可	F	0点
単位認定科目の成績評価	認定した場合	認定	P	—

1) GPA の算出（学期・年間・通算）

$$\text{GPA} = (4 \times nA + 3 \times nB + 2 \times nC + 1 \times nD + 0 \times nF) / (nA + nB + nC + nD + nF)$$

2) nA、nB、nC、nD、nFは、それぞれ当該期間に履修した科目のA、B、C、D、Fに対応する総単位数とする。

※時間制の学科については、30時間を1単位数に換算する。

3)履修認定の科目、各コースが別途指定する科目は、GPAの算出対象外とする。

4)不合格の科目を再履修して合格点を取得した場合および再履修の結果、再び不合格の場合、それぞれ再履修前の評価については、総GPAには算入しない。

5)履修辞退した科目の場合は、GPAの算出対象外とする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業の認定基準は、衛生課程においては本校の教育理念である「食は命なり、健康をつくる源なり」を、また、医療課程においては「高い知識と確かな整復技術の修得」を念頭に、学生一人ひとりが持って生まれた自分の大切な使命をきちんと果たし、社会に貢献しうる力を発揮できる力を身につけた者に卒業認定を行うこととし、下記要件を満たす場合に卒業を認定する旨を学則に定め、判定会議を実施し、適切な認定を行う。卒業の認定基準は、下記のとおりとする。

なお、認定基準は、学則に定め、ホームページ上で公表する。

【調理師科1年コース】

1年以上在学し、必修科目をすべて履修し、960時間以上修得すること

学修支援等 (概要)
<p>校舎内に学生支援室を設け、専任の臨床心理士が常勤し、教員と密に連絡を取りながら、学習および心理面の支援を行っている。</p> <p>特に学習の遅れが目立つ学生については、主に実習等において教員補助員を配置し、支援を行うこととしている。</p>

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
16人 (100%)	0人 (0%)	15人 (93.8%)	1人 (6.2%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン 等			
(就職指導内容) 担任・就職支援担当者による面談・指導、求人情報紹介、 就職講話・企業担当者による説明会 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、料理技術検定 等			
(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	2人	11.1%
(中途退学の主な理由) 体調不良 等		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
<p>中退の原因の一つである学生同士のトラブルを未然に防ぐ目的で、居場所として学生支援室を設け、常勤の臨床心理士が対応している。</p> <p>遅刻・欠席があれば、担任が早期に保護者と連絡を取り、状況の改善を図っている。中退者の進路相談にも就職支援専門員が応じている。</p>		

<パティシエ科>

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	パティシエ科				
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	930 単位時間	450 単位時間	18 単位時間	489 単位時間	16 単位時間	
			973 単位時間				
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		32人	0人	2人	12人	14人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>毎年度、全授業科目について、指導方法及び内容、授業計画、修了認定の基準、成績評価の基準、使用する教材等を記載したシラバスを作成し、年度当初にホームページ上で公表している。</p> <p>なお、シラバスについては、各科関係法規、養成施設指導要領等を遵守しつつ、より質が高く効果的な教育ができるよう講師会、学科会議等の審議を経て作成している。</p> <p>※修了認定の基準及び成績評価の基準の記載は、ホームページ上で公表する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>成績評価については、GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度を用いて実施する。なお、その旨を指導計画書に記載し、ホームページ上で公表する。</p> <p>また、成績の分布状況については、各学期、各学年及び全課程修了時にGPAを算出することにより把握する。</p> <p>【評価方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80－89点を「優」、70－79点を「良」、60－69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 ・上記の5段階評価をもとにGP（グレード・ポイント）を付与して、GPの平均値を算出する。 ・GPは、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0とする。

【GPA 算出方法】

項 目	評 価	評 語	評語 (GP)	GP の値
成績評価	90 点以上	秀	A	4 点
	80 点以上 90 点未満	優	B	3 点
	70 点以上 80 点未満	良	C	2 点
	60 点以上 70 点未満	可	D	1 点
	60 点未満	不可	F	0 点
単位認定科目の成績評価	認定した場合	認定	P	—

1) GPA の算出 (学期・年間・通算)

$$\text{GPA} = (4 \times nA + 3 \times nB + 2 \times nC + 1 \times nD + 0 \times nF) / (nA + nB + nC + nD + nF)$$

2) nA、nB、nC、nD、nF は、それぞれ当該期間に履修した科目の A、B、C、D、F に対応する総単位数とする。

※時間制の学科については、30 時間を 1 単位数に換算する。

3) 履修認定の科目、各コースが別途指定する科目は、GPA の算出対象外とする。

4) 不合格の科目を再履修して合格点を取得した場合および再履修の結果、再び不合格の場合、それぞれ再履修前の評価については、総 GPA には算入しない。

5) 履修辞退した科目の場合は、GPA の算出対象外とする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業の認定基準は、衛生課程においては本校の教育理念である「食は命なり、健康をつくる源なり」を、また、医療課程においては「高い知識と確かな整復技術の修得」を念頭に、学生一人ひとりが持って生まれた自分の大切な使命をきちんと果たし、社会に貢献しうる力を発揮できる力を身につけた者に卒業認定を行うこととし、下記要件を満たす場合に卒業を認定する旨を学則に定め、判定会議を実施し、適切な認定を行う。

卒業の認定基準は、下記のとおりとする。

なお、認定基準は、学則に定め、ホームページ上で公表する。

【パティシエ科】

1 年以上在学し、必修科目を修得すること

学修支援等

(概要)

校舎内に学生支援室を設け、専任の臨床心理士が常勤し、教員と密に連絡を取りながら、学習および心理面の支援を行っている。

特に学習の遅れが目立つ学生については、主に実習等において教員補助員を配置し、支援を行うこととしている。

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
22人 (100%)	8人 (36.4%)	11人 (50%)	3人 (13.6%)
(主な就職、業界等) 菓子店、カフェ、ホテル 等			
(就職指導内容) 担任・就職支援担当者による面談・指導、求人情報紹介、 就職講話・企業担当者による説明会 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師国家試験受験資格			
(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
22人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 中退の原因の一つである学生同士のトラブルを未然に防ぐ目的で、居場所として学生支援室を設け、常勤の臨床心理士が対応している。 遅刻・欠席があれば、担任が早期に保護者と連絡を取り、状況の改善を図っている。中退者の進路相談にも就職支援専門員が応じている。		

<柔道整復トレーナー学科>

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
医療分野		医療専門課程	柔道整復 トレーナー学科	○		
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
3年	昼	3,000 単位時間	2,010 単位時間	130 単位時間	180 単位時間	680 単位時間
			3,000 単位時間			
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
90人		74人	0人	7人	31人	38人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
<p>（概要）</p> <p>毎年度、全授業科目について、指導方法及び内容、授業計画、修了認定の基準、成績評価の基準、使用する教材等を記載したシラバスを作成し、年度当初にホームページ上で公表している。</p> <p>なお、シラバスについては、各科関係法規、養成施設指導要領等を遵守しつつ、より質が高く効果的な教育ができるよう講師会、学科会議等の審議を経て作成している。</p> <p>※修了認定の基準及び成績評価の基準の記載は、ホームページ上で公表する。</p>	
成績評価の基準・方法	
<p>（概要）</p> <p>成績評価については、GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度を用いて実施する。なお、その旨を指導計画書に記載し、ホームページ上で公表する。</p> <p>また、成績の分布状況については、各学期、各学年及び全課程修了時にGPAを算出することにより把握する。</p> <p>【評価方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・単位認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 ・上記の5段階評価をもとにGP（グレード・ポイント）を付与して、GPの平均値を算出する。 ・GPは、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。 	

【GPA 算出方法】

項目	評価	評語	評語 (GP)	GP の値
成績評価	90 点以上	秀	A	4 点
	80 点以上 90 点未満	優	B	3 点
	70 点以上 80 点未満	良	C	2 点
	60 点以上 70 点未満	可	D	1 点
	60 点未満	不可	F	0 点
単位認定科目の成績評価	認定した場合	認定	P	—

1) GPA の算出 (学期・年間・通算)

$$\text{GPA} = (4 \times nA + 3 \times nB + 2 \times nC + 1 \times nD + 0 \times nF) / (nA + nB + nC + nD + nF)$$

2) nA、nB、nC、nD、nF は、それぞれ当該期間に履修した科目の A、B、C、D、F に対応する総単位数とする。

3) 単位認定の科目、各コースが別途指定する科目は、GPA の算出対象外とする。

4) 不合格の科目を再履修して合格点を取得した場合および再履修の結果、再び不合格の場合、それぞれ再履修前の評価については、総 GPA には算入しない。

5) 履修辞退した科目の場合は、GPA の算出対象外とする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業の認定基準は、衛生課程においては本校の教育理念である「食は命なり、健康をつくる源なり」を、また、医療課程においては「高い知識と確かな整備技術の修得」を念頭に、学生一人ひとりが持って生まれた自分の大切な使命をきちんと果たし、社会に貢献しうる力を発揮できる力を身につけた者に卒業認定を行うこととし、下記要件を満たす場合に卒業を認定する旨を学則に定め、判定会議を実施し、適切な認定を行う。

進級の認定基準は、学科試験、実習試験、出席状況により行い、判定会議を実施し、適切な認定を行う。

なお、両認定基準は、学則に定め、ホームページ上で公表する。

【柔道整備トレーナー学科】

3 年以上在学し、基礎分野、専門基礎分野、専門分野、選択必須科目をすべて履修すること

学修支援等

(概要)

校舎内に学生支援室を設け、専任の臨床心理士が常勤し、教員と密に連絡を取りながら、学習および心理面の支援を行っている。

特に学習の遅れが目立つ学生については、主に実習等において教員補助員を配置し、支援を行うこととしている。

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
21人 (100%)	0人 (0%)	15人 (71.4%)	6人 (28.6%)
(主な就職、業界等) 整骨・接骨院 等			
(就職指導内容) 担任・就職支援担当者による面談・指導、求人情報紹介、 就職講話・企業担当者による説明会 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 柔道整復師免許、J A T I 認定トレーニング指導者資格			
(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	6人	8.5%
(中途退学の主な理由) 進路変更希望 等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 中退の原因の一つである学生同士のトラブルを未然に防ぐ目的で、居場所として学生支援室を設け、常勤の臨床心理士が対応している。 遅刻・欠席があれば、担任が早期に保護者と連絡を取り、状況の改善を図っている。中退者の進路相談にも就職支援専門員が応じている。		

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)
栄養士科	200,000 円	540,000 円	370,000 円	
調理師科 2年コース	150,000 円	480,000 円	330,000 円	
調理師科 1年コース	150,000 円	480,000 円	330,000 円	
パティシエ科	150,000 円	480,000 円	370,000 円	
柔道整復トレーナー学科	600,000 円	700,000 円	600,000 円	
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) ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 評価を実施するための組織として学校関係者評価委員会を置き、自己評価の結果を参考に評価を行う。 委員会での主な評価項目は、重点目標及び自己評価で行った各評価項目 (教育理念・目標、学校運営、教育活動、学習成果、学生支援、教育環境、学生受入れ募集、財務、法令等の遵守、社会貢献・地域貢献・国際交流) とする。 委員会の構成は、当初は、学園評議員 (1名)、同窓会代表 (1名)、卒業生保護者 (1名)、産業界関係者 (衛生課程・医療課程それぞれ1名) の5名とし、適宜変更するものとする。 評価結果の活用方法として、校長は、自己評価の結果に対する学校関係者からの意見を聴き、もって翌年度の教育活動及び学校運営に活用する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
有限会社 国分種苗	2022. 4. 1～2023. 3. 31	学園評議員
株式会社 典座	2022. 4. 1～2023. 3. 31	同窓会代表
木工房いまむら	2022. 4. 1～2023. 3. 31	卒業生保護者
いぶき整骨院	2022. 4. 1～2023. 3. 31	在校生保護者
ジェネラルライフサービス	2022. 4. 1～2023. 3. 31	医療課程産業界関係者
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) ホームページ上での公表 https://www.imamura.ac.jp/ 「学校情報」に掲載		
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.imamura.ac.jp/
--