

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	横浜栄養専門学校
設置者名	学校法人難波学園 理事長 難波 善裕

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	6単位	6単位	
		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

学校事務所において書類を閲覧に供する

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3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	横浜栄養専門学校
設置者名	学校法人難波学園 理事長 難波 善裕

○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)	
各授業担当教員が作成し、冊子にて新年度オリエンテーションで配布している。	
【配布時期】	2年生 3月下旬 1年生 4月上旬
授業計画書の公表方法	学校事務所にて書類を閲覧に供する
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)	
各授業担当教員が、学校の内規に基づき、定期試験、出席、レポート等の課題で総合評価を行う。	

3. 成績評価において、G P A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) ○令和6年度					
客観的な指標の算出方法					
履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点を算出する (100点満点で点数化)					
学科名	栄養士科	学年	1	学生数	69
成績の分布					
指標の数値	～59	60～69	70～79	80～89	90～100
人数	3	8	12	25	21
下位 1/4 に該当する人数 17 人 下位 1/4 に該当する指標の数値 76 点以下					
客観的な指標の 算出方法の公表方法		学校事務所において書類を閲覧に供する			
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)					
各科目の評価が 60 点未満の場合は不合格となる。 すべての単位を取得することによって、卒業の資格を得ることができる。 卒業の認定については、職員会議において、最終的な確認、決定をしている。 これらの事項においては、事前に学生便覧にて学生に周知している。					
卒業の認定に関する 方針の公表方法		学生便覧の配布および学校事務所において閲覧に 供する			

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	横浜栄養専門学校
設置者名	学校法人難波学園 理事長 難波 善裕

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	法人事務所において書類を閲覧に供する
収支計算書又は損益計算書	法人事務所において書類を閲覧に供する
財産目録	法人事務所において書類を閲覧に供する
事業報告書	法人事務所において書類を閲覧に供する
監事による監査報告（書）	法人事務所において書類を閲覧に供する

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		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	1710／78 単位時間／単位	900/ 60	0/0	540/ 12	225/ 5	45/1
			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		108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） 前・後期セメスター制 講義90分、実験・実習135分 各15回
成績評価の基準・方法
（概要） 定期試験、出席、課題等による総合評価
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業は、すべての単位を取得すること。
学修支援等
（概要） 教室、図書室を自習のために開放する他、個別相談に対応している。

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
56人 (100%)	1人 (1.8%)	50人 (89.3%)	5人 (8.9%)
（主な就職、業界等） 集団給食委託会社、医療機関、社会福祉施設 等			
（就職指導内容） 進路支援ガイダンス、企業説明会、個別面接、模擬面接			
（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			
（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
130人	4人	3.1%
（中途退学の主な理由） 進路変更、体調不良 等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 学生、保護者に対する個別相談に応じる他、欠席が続いた場合は電話にて状況を確認している。		

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	150,000 円	660,000 円	600,000 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援（任意記載事項）				
同一法人が設置する横浜調理師専門学校卒業生に対する入学金の全額または一部免除 指定校推薦入学者に対する入学金の一部免除				

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) ホームページ上で公表および学校において書類を閲覧に供する https://yokoei.nanba.ac.jp/topics/610/		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制） 学校評価委員会を設置し、委員にその専門分野の立場から、学校運営、教育内容、教育環境等について評価していただき、その結果を公表するとともに、次年度の学校運営、教育活動の改善の参考とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社 天柳	2025年4月1日～ 2026年3月31日	企業
株式会社 レパスト	2025年4月1日～ 2026年3月31日	企業
株式会社 安田物産	2025年4月1日～ 2026年3月31日	企業
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) ホームページ上で公表および学校において書類を閲覧に供する https://yokoei.nanba.ac.jp/topics/610/		
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://yokoei.nanba.ac.jp
--