

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	名古屋栄養専門学校
設置者名	学校法人 中西学園

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	食物栄養科	<del>夜間</del> ・通信	7 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

<a href="https://www.nutrition.nsc.ac.jp/wp-content/uploads/2023/04/jitsumukeiken23-1.pdf">https://www.nutrition.nsc.ac.jp/wp-content/uploads/2023/04/jitsumukeiken23-1.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	名古屋栄養専門学校
設置者名	学校法人中西学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学園ホームページ： <a href="https://www.nakanishi.ac.jp/outline/officer.html">https://www.nakanishi.ac.jp/outline/officer.html</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
常勤	民間企業 経理部長（前） 民間企業 副社長（前）	2020. 4. 1 ～ 2024. 3. 31	財務担当 財務管理をはじめとする企業経営の中核での経験が豊富なため、本学園の安定的な運営への助言・指導を求める。
非常勤	私立大学教授（前）	2022. 4. 1 ～ 2026. 3. 31	管理運営担当 公的機関、学校法人における統括部門経験が豊富で、特に教育行政、学校経営の専門家として、また教育研究機関で現職として活躍しており、本学園の経営面をはじめとする管理運営への助言・指導を求める。
非常勤	公的医療機関の長（現）	2020. 4. 1 ～ 2024. 3. 31	教育・研究担当 本学園との連携を強化している公的医療機関の長という立場から、大学の教育の高度化、研究の向上に向けた大所高所からの助言・指導を求める。
(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	名古屋栄養専門学校
設置者名	学校法人 中西学園

○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>本校における講義、演習、実験、実習、実技若しくは多様なメディアを利用した ICT 等の授業の方法については、Web 上でも公開している開講表で明示し、学生に周知している。</p> <p>また、授業の主な内容、開講科目に関する授業概要及び到達目標、評価方法、授業内容、事前学習及び実務経験を活かした教育内容等を記載したシラバスは毎年 1 月に各教員に作成依頼し、3 月に授業計画(シラバス)として冊子にまとめ、新年度に学生に配布するとともに、ホームページ上でも公開している。</p> <p>成績評価は、試験やレポートの内容に基づいて、100 点～85 点を A、84 点～65 点を B、64 点～50 点を C、49 点以下を D とし、C 以上を合格としている。この基準は授業計画(シラバス)の冊子に掲載し学生に周知するとともにホームページ上でも公開している。</p>	
授業計画書の公表方法	<a href="https://www.nutrition.nsc.ac.jp/information/">https://www.nutrition.nsc.ac.jp/information/</a>
<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>授業計画(シラバス)としてまとめた冊子の「履修について」に記載した方法により、シラバスに記載された成績評価の方法・基準により、試験、レポート、授業態度などを総合的に考慮し、学修成果の評価を行い、各教員から提出された成績を基に単位認定会議を開催し、単位の授与、履修の認定を行っている。</p> <p>また、欠席の多い学生や授業態度の思わしくない学生については、毎週開催されるミーティングの中で、教員間で情報を共有し、担任を中心として、個別に指導し単位不認定にならないような工夫をしている。</p>	

<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>本学は選択科目がないため、GPAは導入していないが、毎年半期ごとに、成績の集計、一覧表の作成を行い、学生個人の成績を通知している。これらの席次を基に成績の良い者については表彰したり、成績が思わしくない者については、個別に相談に応じたりしている。成績表は保護者にも通知される。</p> <p>また、半期ごとに成績は明確になるが、単年度だけでなく、入学当初からの成績の伸び率も考慮し、最初の成績が必ずしも思わしくなくても、努力して伸びる傾向にある学生については職員会議においてその評価をし、きめの細かい学生指導に役立てている。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p><a href="https://nutrition.nsc.ac.jp/wp-content/uploads/2021/02/rishuu_kaikouhyou.pdf">https://nutrition.nsc.ac.jp/wp-content/uploads/2021/02/rishuu_kaikouhyou.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>	
<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>ホームページ上で公表している学則、シラバスに定められた単位を履修することによって、卒業の認定がなされる。本学のディプロマポリシーはホームページ上で公開している通り、「食と健康」の概念を基本にして、食材の知識、調理力、献立作成能力、衛生管理、情報処理能力、また協調性及び問題解決能力等を身につけ、生活改善等を目指した栄養の指導を行う能力を有している者に専門士（衛生専門課程）の称号を授与するとしており、所定の単位を取得したかどうかを中心として、卒業認定会議により総合的に卒業の認定を行う。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p><a href="https://www.nutrition.nsc.ac.jp/information/">https://www.nutrition.nsc.ac.jp/information/</a></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	名古屋栄養専門学校
設置者名	学校法人 中西学園

### 1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html">https://www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html">https://www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html</a>
財産目録	<a href="https://www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html">https://www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html</a>
事業報告書	<a href="https://www.nakanishi.ac.jp/data/business.html">https://www.nakanishi.ac.jp/data/business.html</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html">https://www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html</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		衛生専門課程	食物栄養科	○			
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				
	昼		講義	演習	実習	実験	実技
2年		83 単位	56 単位	8 単位	15 単位	2 単位	2 単位
			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	
140 人		147 人	0 人	9 人	21 人	30 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）カリキュラムポリシーに従いカリキュラムが編成され、シラバスについてはホームページ上で公開している。本学の特徴である、調理力、献立作成能力を身につけ、食と健康の概念を基本として、社会で即戦力となる栄養士を目指すカリキュラムを組んでいる。
成績評価の基準・方法
（概要）成績評価は、試験やレポートの内容に基づいて、100 点～85 点を A、84 点～65 点を B、64 点～50 点を C、49 点以下を D とし、C 以上を合格としている。この基準は授業計画（シラバス）としてまとめた冊子の「履修について」に記載しており、ホームページ上でも公開している。
卒業・進級の認定基準
（概要）学則によって定められた単位を履修することによって、卒業の認定がなされる。「食と健康」の概念を基本にして、栄養士としてふさわしい能力等を身につけている者に、職員会議により総合的に卒業の認定をしている。
学修支援等
（概要）就職については就職担当、担任、副校長が個別に対応し、学生一人ひとりの希望や個性を大切にしながら、きめの細かい指導を行っている。卒業生に対しては管理栄養士受験対策講座を開催し、多くの学生が合格できるような体制がある。

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
79人 (100%)	3人 (3.8%)	73人 (92.4%)	3人 (3.8%)
（主な就職、業界等） 委託給食会社、病院、老人福祉施設、保育園等			
（就職指導内容） 1年後期から2年前期にかけて毎週就職講座を開講、個別面談を実施し一人ひとりの個性を大切にサポートを行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 栄養士、家庭料理技能検定、日本漢字能力検定、ビジネス能力検定、管理栄養士			
（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
159人	6人	3.8%
（中途退学の主な理由） 進路変更のため		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任制をとっており、学生が様々な相談をしやすいような体制としている。また、普段から教員間で学生の様子を共有し、欠席が目立ったり、授業態度等により興味を失いかけていると思われる学生には、早めに声をかけるよう努力している。		

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)
食物栄養	200,000 円	620,000 円	458,000 円	教育充実費、実習費、 学外研修費
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
特別奨学生審査に合格した者、2 親等以内の親族に中西学園グループの卒業生又は在校生がいる者、高等学校等で食物科等の教育を受けている者は入学金が免除される。				

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.nutrition.nsc.ac.jp/wp-content/uploads/2022/12/r4jikoheyuka.pdf">https://www.nutrition.nsc.ac.jp/wp-content/uploads/2022/12/r4jikoheyuka.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 委員会は職能団体、業界団体、卒業生委員から構成され、教育理念・目標、学校運営、教育活動、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、国際交流の項目について評価を受け、改善点を授業に反映している。 2022 年度の学校関係者評価委員会では、取得した調理技術の可視化について評価された。また、「栄養士の働く職場は多様化し、様々な人々を対象にしていく中で、ニーズにあった献立がたてられるかが重要な課題となってくる。そこで食文化的な要素も取り入れて、様々な献立に対応できる栄養士を育成することが大切である。」という提言を受けて、献立作成Ⅰ～Ⅲの授業では、学生に対して個別に指導する対応を取り入れ、献立のバリエーションの増加をはかりながら授業を実施し、栄養学等の授業の中では食文化的な背景も取り入れていくこととした。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
愛知県栄養士会副会長	2022. 4. 1～2024. 3. 31	職能団体
メーカー株式会社	2022. 4. 1～2024. 3. 31	業界団体
ヤトウ病院管理栄養士	2022. 4. 1～2024. 3. 31	卒業生
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.nutrition.nsc.ac.jp/wp-content/uploads/2023/02/2022gakkoukankeishahyoukahoukoku.pdf">https://www.nutrition.nsc.ac.jp/wp-content/uploads/2023/02/2022gakkoukankeishahyoukahoukoku.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.nutrition.nsc.ac.jp/>