

様式第2号の1-①【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※大学・短期大学・高等専門学校は、この様式を用いること。専門学校は、様式第2号の1-②を用いること。

|      |                  |
|------|------------------|
| 学校名  | かなざわ食マネジメント専門職大学 |
| 設置者名 | 学校法人国際ビジネス学院     |

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

| 学部名                     | 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 |                     |          |    | 省令で定める基準単位数 | 配置困難 |
|-------------------------|-------------------------|-----------|-----------------------|---------------------|----------|----|-------------|------|
|                         |                         |           | 全学<br>共通<br>科目        | 学部<br>等<br>共通<br>科目 | 専門<br>科目 | 合計 |             |      |
| フードサービス<br>マネジメント学<br>部 | フードサービス<br>マネジメント学<br>科 |           | 89                    |                     |          | 89 | 13          |      |
|                         |                         |           |                       |                     |          |    |             |      |

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

|   |
|---|
| 本学ホームページにて公開<br><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> |
|---|

3. 要件を満たすことが困難である学部等

|             |
|-------------|
| 学部等名 該当なし   |
| (困難である理由) ー |

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  | かなざわ食マネジメント専門職大学 |
| 設置者名 | 学校法人国際ビジネス学院     |

1. 理事（役員）名簿の公表方法

|   |
|---|
| 本学ホームページにて公表<br><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</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<br>や期待する役割  |
|----------|------------------|----------------------------------|--|
| 非常勤      | 学校法人理事長<br>(他法人) | 令和4年<br>12月10日～<br>令和7年<br>12月9日 | 教学全般<br>他学校法人理事の<br>立場から多様な意<br>見を取り入れ教学<br>機能を強化する。           |
| 非常勤      | 株式会社 役員          | 令和4年<br>12月10日～<br>令和7年<br>12月9日 | 法人管理全般<br>業界ならびに会社<br>経営者の立場から<br>多様な意見を取り<br>入れ経営機能を強<br>化する。 |
| (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  | かなざわ食マネジメント専門職大学 |
| 設置者名 | 学校法人国際ビジネス学院     |

○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><b>【教育課程編成・授業計画の作成について】</b><br/>           教育課程は、「教育課程連携協議会」を年2回開催し、業界団体や企業からの外部委員からの意見を参考にして「教務・学生委員会」で検討して作成し、教授会で調整して完成する。<br/>           その上で講義・実習等の内容については、科目担当者が検討して授業計画書(シラバス)を作成し、科目間の整合性を調整し完成させる。<br/>           授業計画書(シラバス)は、本学の教育課程における授業科目の概要に沿って作成し、講義の方法、科目名、担当教員名、講義概要、講義の目的と到達目標、成績評価の方法、授業計画(各回の講義内容)、テキスト(書名、出版社名、定価、ISBN)、実務経験の有無、実務経験の内容(実務家教員のみ記載)を記載することとする。</p> <p><b>【時期について】</b><br/>           授業計画書は新年度開始時期までにホームページにて公開する。</p> |   |
| 授業計画書の公表方法  | 本学ホームページにて公開<br><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/wpmain/wp-content/uploads/2023/03/2023_syllabus.pdf">https://kanazawa-pu.ac.jp/wpmain/wp-content/uploads/2023/03/2023_syllabus.pdf</a> |

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)

本学では単位認定について、かなざわ食マネジメント専門職大学学則及び履修規程により適切に定め、以下の通り運用している。

【本学学則】より抜粋

(単位の授与)

第 30 条 授業科目を履修し、その試験に合格した者には、所定の単位を与える。

(成績評価基準等の明示等)

第 31 条 学部及び学科は、学生に対し、授業の方法及び内容並びに一年間の授業の計画をあらかじめ明示するものとする。

2 学修の成果に係る評価及び卒業の認定に当たっては、客観性及び厳格性を確保するため、学生に対してその基準をあらかじめ明示するとともに、当該基準にしたがって適切に行うものとする。

3 授業科目の成績評価については、S (100 点から 90 点)、A (89 点から 80 点)、B (79 点から 70 点)、C (69 点から 60 点)、D (59 点以下) とし、S、A、B、C を合格とし、D を不合格とする。

【本学履修規程】より抜粋

第 5 条 【学業成績の考査及び評価】

1. 成績の評価は、出席時間数が 3 分の 2 以上あることを要件とする。

2. 成績の評価は、シラバスに示された評価基準に従い、定期試験、履修期間中の平常成績 (小テスト、課題、授業への参加態度、予習復習等の自主的学習態度等を含む) および出欠状況等を総合して行う。

第 6 条 【成績評価基準】

1. 学則第 31 条に定める成績評価の基準は、下表のとおりとする。

| 点数       | 評価 | 単位認定                                     |
|----------|----|--|
| 100～90 点 | S  | 合格                                       |
| 89～80 点  | A  |  |
| 79～70 点  | B  |  |
| 69～60 点  | C  |  |
| 59 点以下   | D  | 不合格                                      |
| —        | F  | 試験放棄                                     |
| —        | N  | 認定 (本学入学前に取得した単位認定科目、他大学等との単位互換等で取得した科目) |

上記の他、担当教員は事前に示された授業計画書 (シラバス) で記載されている「成績評価の方法」に基づき、各科目の学習成果の評価を行い、単位の授与・認定を行う。

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)

成績評価の基準については、本学履修規程で規定するとともに、「学生便覧」にて学生に周知している。またGPA制度を導入し、本学履修規程に基づき、GPAについて適切に運用している。

各科目の成績評価は下記の計算式に基づいて、算出する。

$$\frac{(\text{評価を受けた授業科目のGP} \times \text{その科目の単位数}) \text{の合計}}{\text{評価を受けた科目の単位数の合計}}$$

評価区分と得た成績の点数に対するGP(グレード・ポイント)は次の通りである。

| 点数      | 評価 | GP |
|---------|----|----|
| 100～90点 | S  | 4  |
| 89～80点  | A  | 3  |
| 79～70点  | B  | 2  |
| 69～60点  | C  | 1  |
| 59点以下   | D  | 0  |
| —       | F  | 0  |

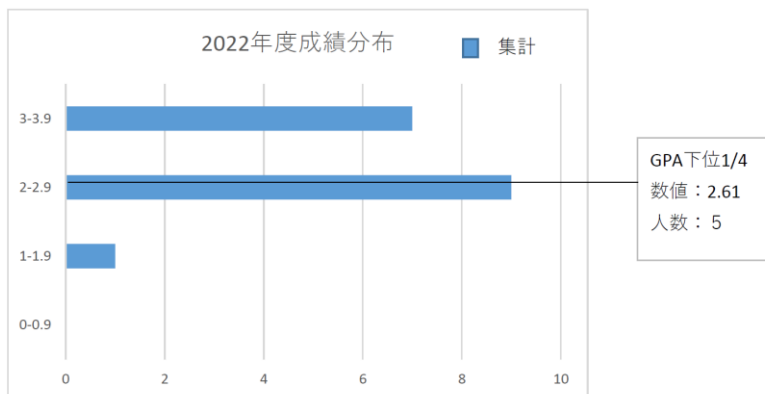
GPAについては、「学生便覧」に掲載し、全学生に配布している。また、本学ホームページを通じて広く公表を行う。成績の分布状況の把握については、GPAの分布及び科目ごとの分布を踏まえて教務・学生委員会で分析・把握に努め、最終的に教授会で報告する流れである。

※「客観的な指標に基づく成績分布状況を示す資料」については下記の通りである。

対象：2022年度 フードサービスマネジメント学部1年次

人数：17名

平均：2.98



|      | 0-0.9 | 1-1.9 | 2-2.9 | 3-3.9 |
|------|-------|-------|-------|-------|
| ■ 集計 | 0     | 1     | 9     | 7     |

客観的な指標の  
算出方法の公表方法

GPAについて本学ホームページにて公表  
[https://kanazawa-pu.ac.jp/wpmain/wp-content/uploads/2022/05/doc04\\_seiseki.pdf](https://kanazawa-pu.ac.jp/wpmain/wp-content/uploads/2022/05/doc04_seiseki.pdf)

|  |   |
|--|---|
| <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)<br/> 卒業認定については、以下のようにディプロマ・ポリシーを定め、その評価方法等について学生便覧および本学ホームページにて公表している。また本学学則により適切に定め、以下の通り運用している。</p> <p><b>【本学学則】より抜粋</b><br/> (卒業要件)<br/> 第 36 条 本学に 4 年以上在学し、学部の定める授業科目を履修し、131 単位以上(基礎科目及び展開科目に係るそれぞれ 20 単位以上、職業専門科目に係る 87 単位以上並びに総合科目に係る 4 単位以上を含む。)で学部の定める単位数を修得した者については、教授会の議を経て、学長が卒業を認定する。</p> <p><b>【卒業認定・学位授与の方針 (ディプロマ・ポリシー)】</b><br/> D P 1. 社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力<br/> D P 2. 企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力<br/> D P 3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力<br/> D P 4. フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT 化や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力<br/> D P 5. 企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成</p> <p><b>【卒業・修了要件】</b><br/> 1. 基礎科目 必修 14 単位、選択必修 6 単位以上 合計 20 単位以上<br/> 2. 職業専門科目 基盤科目群より 23 単位<br/> フードサービスマネジメント科目群より 64 単位以上<br/> (必修 57 単位、選択必修 7 単位以上)<br/> 合計 87 単位以上<br/> 3. 展開科目 必修 12 単位、選択必修 8 単位以上 合計 20 単位以上<br/> 4. 総合科目 必修 4 単位</p> <p>卒業に必要な単位数 131 単位以上<br/> (履修科目の登録の上限 48 単位 (年間))</p> |
| <p>卒業の認定に関する<br/> 方針の公表方法</p>                  | <p>本学ホームページにて公表。<br/> ・ディプロマ・ポリシー<br/> <a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/doc01_policy_01.pdf">https://kanazawa-pu.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/doc01_policy_01.pdf</a><br/> ・学則<br/> <a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/doc06_gakusoku.pdf">https://kanazawa-pu.ac.jp/wp-content/uploads/2022/05/doc06_gakusoku.pdf</a></p>  |

様式第2号の4-①【(4)財務・経営情報の公表(大学・短期大学・高等専門学校)】

※大学・短期大学・高等専門学校は、この様式を用いること。専門学校は、様式第2号の4-②を用いること。

|      |                  |
|------|------------------|
| 学校名  | かなざわ食マネジメント専門職大学 |
| 設置者名 | 学校法人国際ビジネス学院     |

1. 財務諸表等

| 財務諸表等        | 公表方法  |
|--------------|---|
| 貸借対照表        | <a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> |
| 収支計算書又は損益計算書 | <a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> |
| 財産目録         | <a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> |
| 事業報告書        | <a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> |
| 監事による監査報告(書) | <a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> |

2. 事業計画(任意記載事項)

|             |         |
|-------------|---------|
| 単年度計画(名称: ) | 対象年度: ) |
| 公表方法:       |         |
| 中長期計画(名称: ) | 対象年度: ) |
| 公表方法:       |         |

3. 教育活動に係る情報

(1) 自己点検・評価の結果

|   |
|---|
| 公表方法: 昨年度の自己点検・評価については本学ホームページにて公表。<br><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a><br>今年度の自己点検・評価については令和5年10月頃本学ホームページにて公表予定。 |
|---|

(2) 認証評価の結果(任意記載事項)

|  |
|--|
| 公表方法: 令和3年4月開学のため、認証評価受審後、その結果を本学ホームページにて公表予定。 |
|--|

(3) 学校教育法施行規則第 172 条の 2 第 1 項に掲げる情報の概要

①教育研究上の目的、卒業の認定に関する方針、教育課程の編成及び実施に関する方針、入学者の受入れに関する方針の概要

|  |
|--|
| 学部等名 フードサービスマネジメント学部   |
| 教育研究上の目的 (公表方法: 本学ホームページにて公開<br><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> )  |
| (概要)<br>本学では、職業人としての能力育成から経営学を基礎としたフードサービス企業の実務までを学ぶ教育課程を編成している。<br>4年間の学びを通して、食に関わる豊かな知識を持ちながら、自ら企業の経営課題を見だし、主体的にその解決を行える能力を備えた将来的にフードサービス企業において経営の中核を担える素養を持つ人材を養成することを目的とする。  |
| 卒業の認定に関する方針 (公表方法: 本学ホームページにて公開<br><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> )   |
| (概要)<br>養成する人材像を踏まえ、フードサービスの社会的・文化的背景を理解し、フードサービス分野の企業経営と、ICTおよび調理技術や食材調理食品衛生の基本を学び、本学の定める履修要件を満たした上で、131単位以上を取得した者に学位を授与する。<br><br>具体的には、以下の能力を身に付けた学生に学位を授与する。<br><br>DP 1. 社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力<br>DP 2. 企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力<br>DP 3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力<br>DP 4. フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT化や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力<br>DP 5. 企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力および変化対応能力の素養を育成 |
| 教育課程の編成及び実施に関する方針 (公表方法: 本学ホームページにて公開<br><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> )   |
| (概要)<br>卒業認定・学位授与の方針に掲げる知識・能力などを取得させるために、「基礎科目」「職業専門科目」「展開科目」「総合科目」を体系的な教育課程として編成し、理論と実践の融合、創造力育成という観点から、講義・演習・実習を適切に組み合わせた授業を展開する。<br><br>本学における科目設定は以下の通りである。<br>①「基礎科目」<br>・社会人として必要な教養および実務基礎の教育科目であり、仕事をするうえで業務に必要な基礎能力育成の教育科目である。<br>・社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。<br><br>②「職業専門科目」<br>・専門職として求められる知識・技術を身に付けるための科目である。   |



・経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。  
・フードサービス企業の特徴を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。

③「展開科目」

・学んだ知識・技術を他分野の視点を通して応用・発展させていくため科目である。フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。

④「総合科目」

・学びの集大成として、学んだ内容を応用し自らテーマを設定し体系化するための科目である。  
・持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。

入学者の受入れに関する方針（公表方法：本学ホームページにて公開

<https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/>)

（概要）

本学の養成する人材像は、企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナルである。本学の教育理念・目的に共感し、以下のような資質を持つ人を求める。

【入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）】

A P 1. 経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人（基礎学力）

A P 2. 人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人（協働性）

A P 3. フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人（思考力・判断力）

A P 4. フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人（主体性）

②教育研究上の基本組織に関すること

公表方法：本学ホームページにて公開

<https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/>

③教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

| a. 教員数（本務者）   |        |  |     |    |    |           |     |
|---|--------|--|-----|----|----|-----------|-----|
| 学部等の組織の名称   | 学長・副学長 | 教授   | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手<br>その他 | 計   |
| —   | 1人     | —  |     |    |    |           | 1人  |
| フードサービスマネジメント学部   | —      | 10人  | 人   | 4人 | 2人 | 人         | 16人 |
| b. 教員数（兼務者）   |        |  |     |    |    |           |     |
| 学長・副学長  |        | 学長・副学長以外の教員  |     |    |    |           | 計   |
| 0人  |        | 8人   |     |    |    |           | 8人  |
| 各教員の有する学位及び業績<br>（教員データベース等）  |        | 公表方法：本学ホームページにて公表<br><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a> |     |    |    |           |     |
| c. FD（ファカルティ・ディベロップメント）の状況（任意記載事項）  |        |  |     |    |    |           |     |
| 本学内にFD・SD委員会を設置し、概ね月に一度委員会を開催している。<br>本委員会主導で、令和4年6月22日に教学マネジメントに関する研修、9月22日に外部講師を招いてハラスメント防止に関する研修、12月21日に外部講師を招いて大学教育に関する研修、令和5年1月18日に研究費に関する研修を実施した。 |        |  |     |    |    |           |     |

④入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

| a. 入学者の数、収容定員、在学する学生の数等 |             |             |       |             |             |     |           |           |
|-------------------------|-------------|-------------|-------|-------------|-------------|-----|-----------|-----------|
| 学部等名                    | 入学定員<br>(a) | 入学者数<br>(b) | b/a   | 収容定員<br>(c) | 在学生数<br>(d) | d/c | 編入学<br>定員 | 編入学<br>者数 |
| フードサービスマネジメント学部         | 40人         | 9人          | 22.5% | 160人        | 32人         | 20% | 0人        | 0人        |
| 合計                      | 40人         | 9人          | 22.5% | 160人        | 32人         | 20% | 0人        | 0人        |
| (備考)                    |             |             |       |             |             |     |           |           |

| b. 卒業生数、進学者数、就職者数                   |             |          |                   |          |
|-------------------------------------|-------------|----------|-------------------|----------|
| 学部等名                                | 卒業生数        | 進学者数     | 就職者数<br>(自営業を含む。) | その他      |
|                                     | 人<br>(100%) | 人<br>(%) | 人<br>(%)          | 人<br>(%) |
| 合計                                  | 人<br>(100%) | 人<br>(%) | 人<br>(%)          | 人<br>(%) |
| (主な進学先・就職先) (任意記載事項)                |             |          |                   |          |
| (備考) 令和3年4月開学のため、卒業生・進学者・就職者数は該当なし。 |             |          |                   |          |

| c. 修業年限期間内に卒業する学生の割合、留年者数、中途退学者数（任意記載事項） |             |                 |           |           |           |
|--|-------------|-----------------|-----------|-----------|-----------|
| 学部等名                                     | 入学者数        | 修業年限期間内<br>卒業者数 | 留年者数      | 中途退学者数    | その他       |
| フードサービス<br>マネジメント学部                      | 人<br>(100%) | 人<br>( %)       | 人<br>( %) | 人<br>( %) | 人<br>( %) |
|  | 人<br>(100%) | 人<br>( %)       | 人<br>( %) | 人<br>( %) | 人<br>( %) |
| 合計                                       | 人<br>(100%) | 人<br>( %)       | 人<br>( %) | 人<br>( %) | 人<br>( %) |
| (備考)                                     |             |                 |           |           |           |

⑤授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

|  |
|--|
| <p>(概要)</p> <p>「教育課程連携協議会」を年2回開催し、業界団体や企業からの外部委員からの意見を参考にして「教務・学生委員会」で教育課程について検討して作成し、教授会で調整して完成する。その上で講義・実習等の内容については、科目担当者が検討して授業計画書（シラバス）を作成し、科目間の整合性を調整し完成させる。</p> <p>学生は履修を希望する授業科目を所定の期間に登録する。年間に履修登録することができる単位数を48単位とし、学事計画から年間の授業開講日を学生へ告知している。</p> |
|--|

⑥学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

| <p>(概要)</p> <p>本学の成績評価の認定に関しては、試験評価等を授業計画書によってあらかじめ明示し、基準に従って適切に行う。また講義科目は、試験及びレポートを中心に評価を行う。各成績評価をもとに、単位当たりの成績評価の平均値を示すGPAを算出して履修指導等に活用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各種試験棟による評価で成績評価を行う。</li> <li>・GPAを算出して履修指導等に活用する。</li> <li>・履修科目の成績は、S（90点～100点）、A（80点～89点）、B（70点～79点）、C（60点～69点）またはD（59点以下）により評価し、C以上を合格とする。</li> <li>・試験の成績は、学業成績表にて通知し、学期の開始前に交付する。</li> <li>・4年間の学修成果は「卒業研究」によって行い、複数教員による評価を行う。</li> </ul> |                     |                 |                      |                       |
|---|---------------------|-----------------|----------------------|-----------------------|
| 学部名   | 学科名                 | 卒業に必要となる<br>単位数 | GPA制度の採用<br>(任意記載事項) | 履修単位の登録上限<br>(任意記載事項) |
| フードサービスマ<br>ネジメント学部   | フードサービスマ<br>ネジメント学科 | 131 単位          | 有 無                  | 単位                    |
| GPAの活用状況（任意記載事項）  |                     | 公表方法：           |                      |                       |
| 学生の学修状況に係る参考情報<br>(任意記載事項)  |                     | 公表方法：           |                      |                       |

⑦校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

公表方法：本学ホームページにて公表。

<https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/>

⑧授業料、入学金その他の大学等が徴収する費用に関すること

| 学部名             | 学科名             | 授業料<br>(年間) | 入学金      | その他      | 備考 (任意記載事項)                    |
|-----------------|-----------------|-------------|----------|----------|--------------------------------|
| フードサービスマネジメント学部 | フードサービスマネジメント学科 | 700,000円    | 200,000円 | 300,000円 | 教材費、実習費、学生生活援助費、学友会費、同窓会費を別途徴収 |

⑨大学等が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

a. 学生の修学に係る支援に関する取組

(概要)

本学では、学生の修学に関し、以下の取組を行ってしている。

【教育面において】

(1) 履修ガイダンスの実施

履修ガイダンスは、学習の段階ごとに設定する。カリキュラムの狙いや内容の理解を促進するとともに、学生自身が計画的な学習と能力向上の具体的目標を設定することができるだけでなく、学習の動機づけに寄与することとする。

入学時の履修ガイダンスにおいて、学習の目的や教育目標を説明するとともに、教育課程の全体像を説明し、4年間の履修計画を立案する上で必要な説明を行う。また、2年次以降も学年開始時に履修ガイダンスを実施し、各自の4年間の履修計画をもとに、当該学年において適切な履修ができるガイダンスを実施する。ガイダンスにあたっては、各科目の年次シラバス等、適切な資料を準備するとともに、学生が適切な履修が行えるように情報の共有や学生への面談などにおいて教員と事務局が連携した指導・相談体制を整える。

(2) 担任制と学校生活のサポート

専任教員による学年ごとの担任制を導入する。学生のアドバイザー的役割として、各学年において定期的なホームルームの開催と個人面談で、個々の学生の学校生活全般及び学業面における学生の状況を把握し、必要に応じた種々のサポート及び指導を行う。

各学年において、担任制を設け、学生の状況等の情報は関係する教職員間で共有し、対応に齟齬が生じないように配慮する。

(3) リメディアル教育について

学生の支援方策のために、入学後に筆記試験等の適切な方法による基礎学力のレベル測定を行い、個別の能力水準を判定したうえで、正規カリキュラム外におけるリメディアル教育の機会を設ける。学生個人ごとのレベルに合わせ、リメディアル教育の必要性を判断する。実施時期については1年次前期とし、教育課程外の活動として、授業のない時間帯に実施を計画する。具体的には、リメディアル担当者を設置し、進捗を管理する。

【経済面において】

日本学生支援機構の奨学金の案内や手続きについても、きめ細やかな説明を行い、学生のニーズに対応している。

|   |
|---|
| <p>b. 進路選択に係る支援に関する取組</p> <p>(概要)</p> <p>本学は学生の進路選択に関し、以下の通り計画している。</p> <p>(1) キャリア教育・職業教育の方針</p> <p>本学は経営の専門職大学であり、一般的な4年制大学の経営学部とは異なる。学生は、自らの卒業後の進路選択において、具体的な職業イメージをもって入学してくる。このような学生に対して、一人ひとりの進路希望に沿って4年間の教育指導や支援を行うことが重要である。</p> <p>(2) 教育課程外における取組み</p> <p>【キャリア支援について】</p> <p>学生に対し、教育課程外の活動を企画・運営していく。</p> <p>学生の入学から卒業・修了までの段階に応じた支援と取り組みを行うことで、学生一人ひとりのキャリア発達を支援し、個性に応じたキャリアを形成していくために必要な知識や情報を提供していく。具体的な取り組みについては、以下を計画している。</p> <p>&lt;教育課程外での取り組み案&gt;</p> <p>①求人情報の提供および学内企業ガイダンスの企画・運営</p> <p>②卒業後の進路に応じた履修指導およびオリエンテーションの実施</p> <p>③資格取得支援に関する講座の開設</p> <p>④就職に関する相談会やカウンセリングの実施</p> <p>⑤フードサービス業界に関する業界動向や求人動向に関する情報収集・提供</p> <p>⑥フードサービス業界の著名人やトッププロによるキャリアセミナーの開催</p> <p>(3) 適正な体制の整備</p> <p>学生の就職活動を支援するために、教務・学生課に就職課を設置し、学生ひとりひとりの進路希望や学生生活の状況、キャリアビジョンに関する情報等を教職員で共有化を図り、全学で連携しきめ細やかなキャリア指導に取り組む。</p> <p>また、専任教員で構成する教務・学生委員会を設置し、教授会のもとで開催をする。教務・学生委員会では、就職関連・教務関連・学生生活指導に関する事項について迅速かつ有効な支援を行う方針や体制を整える。</p> |
| <p>c. 学生の心身の健康等に係る支援に関する取組</p> <p>(概要)</p> <p>学内に「医務室」及び「カウンセリングルーム」を設置し、応急処置などを行える体制を整える。また、担任が中心となり、学生の情報を共有し、適宜対応などを行えるよう体制を整えている。</p>   |

⑩教育研究活動等の状況についての情報の公表の方法

|   |
|---|
| <p>公表方法：本学ホームページにて公開</p> <p><a href="https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/">https://kanazawa-pu.ac.jp/university/infomation/</a></p> |
|---|