

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	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
設置者名	一般財団法人北日本カレッジ

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
専門課程	調理科	夜・通信	1,000 時間	80 時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	870 時間	80 時間	
	高度調理科	夜・通信	1,608 時間	160 時間	
	高度製菓衛生師科	夜・通信	1,432 時間	160 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

<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho">https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho</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2-②【(2)-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置】

※ 様式第2号の2-①に掲げる法人以外の設置者（公益財団法人、公益社団法人、医療法人、社会福祉法人、独立行政法人、個人等）は、この様式を用いること。

学校名	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
設置者名	一般財団法人北日本カレッジ

1. 大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織

名称	学校関係者評価委員会
役割	・自己評価委員会が行った自己評価の結果に基づき、適切な運営が成されているかを評価する。 ・学校関係者評価委員会で提言された学校評価項目は、校長の指示のもと、職員会議において改善方針を検討し、学校運営等の質の向上及び次年度の事業計画に活かす。

2. 外部人材である構成員の一覧表

前職又は現職	任期	備考（学校と関連する経歴等）
株式会社職員	2021.4.1 ~ 2024.3.31	業界関係者
有限会社役員	2021.4.1 ~ 2024.3.31	業界関係者
獣医師会会員	2021.4.1 ~ 2024.3.31	業界関係者
養護施設職員	2021.4.1 ~ 2024.3.31	卒業者
有限会社社員	2021.4.1 ~ 2024.3.31	業界関係者
(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	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
設置者名	一般財団法人北日本カレッジ

○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) 授業計画書の作成・公表は、以下の項目のとおり取組を行っている。 ・科目担当が「学習内容」「到達目標」「授業方法」「使用教材・教具」「成績評価の方法と基準」等の授業計画(シラバス)を作成し、教務主任が取りまとめている。 ・年度初めに、冊子として学生へ配付・説明するとともに、ホームページで公表している。	
授業計画書の公表方法	<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho">https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho</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) 各科目の特性に応じ、以下の項目のとおり、学修成果を評価し、厳格かつ適正に履修認定を実施している。 ・学年末評価が40点以上であること。 ・当該学年における出席時間数が、授業時数の5分の4以上であること。 ・平常点は、各教科科目とも出席状況、学修態度、小テスト、レポート、課題の提出状況等により評価する。 ・各科目の評価は5段階評価(100点～80点は評価5、79点～65点は評価4、64点～50点は評価3、49点～40点は評価2、39点～0点は評価1)とし、40点未満(評価1)の評価を得た際には、当該科目が不合格であると判定する。	
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) 客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施については、以下の項目のとおり取り組んでいる。 ・成績評価は100点満点中、100点～80点は評価5、79点～65点は評価4、64点～50点は評価3、49点～40点は評価2、39点～0点は評価1として評価している。 ・客観的な指標として、100点満点で評価した全科目の合計点の平均を算出し、学科別に成績の分布状況を把握する際の指標としている。 ・客観的な指標の算出方法は、ホームページで公表している。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho">https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho</a>
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) 卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取り組みについては、学則及び履修内規をもとに、以下の項目のとおり実施している。 ・卒業判定会議を卒業年度の1月に行い、職員会議の結果すべての教科課程を履修したと認められた者に卒業を認定している。 ・学則はホームページで公表し、在校生に対しては学則及び履修内規を学生便覧にて公表している。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho">https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho</a>

## 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	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
設置者名	一般財団法人北日本カレッジ

### 1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho">https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho">https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho</a>
事業報告書	<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho">https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho">https://www.kitakita.ac.jp/htc/joho</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		専門課程	調理科					
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	1,000 単位時間	540 単位時間	0 単位時間	430 単位時間	30 単位時間	0 単位時間	1,000 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		
78人		44人	0人	12人	24人	36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>授業方法及び内容、年間の授業計画は、カリキュラム及び事業計画をもとに、以下の項目のとおり実施している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業方法は、講義・実習となっている。</li> <li>・授業内容は、調理師養成に係る知識・技術の習得する内容となっている。</li> <li>・年間の授業計画は、授業開始前年度の12月までに科目担当者が「学習内容」「到達目標」「授業方法」「使用教材・教具」「成績評価の方法と基準」等の授業計画（シラバス）を作成し、その計画をもとに職員会議において協議し決定している。</li> </ul>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案し、以下の項目のとおり評価している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学期ごとに期末試験を実施し、学修成績の評価は100点法で行い、40点未満は不合格とする。</li> <li>・平常点は、各教科科目とも出席状況、学修態度、小テスト、レポート、課題の提出状況等により評価する。</li> <li>・期末試験の成績及び期末試験を総合的に評価したものを学年末評価の評点とする。</li> </ul>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>卒業・進級の認定は、以下の項目の基準をもとに認定している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業認定は、卒業判定会議を卒業年度の1月に行い、職員会議の結果すべての教科課程を履修したと認められた者に卒業を認定している。</li> <li>・進級認定は、すべての教科科目の履修が認められ、期末評価と学年末評価をもとに1月の職員会議を経て進級を決定する。</li> </ul>

学修支援等
<p>(概要)</p> <p>以下の項目のとおり学習支援等を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学時及び必要時に学生面談、保護者面談、三者面談を実施している。</li> <li>・実習、検定、国家試験等に関わる個別の指導を行っている。</li> <li>・学校外の生活（アルバイト含む）状況の把握を行い、適切に指導している。</li> <li>・キャリア支援室を置き、いつでも就職の相談ができるよう対応している。</li> </ul>

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
30人 (100%)	0人 (0%)	30人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
・ホテル・レストラン 他			
(就職指導内容)			
就職指導は、キャリア支援室の就職指導担当者と学校の就職担当教員と連携をとりながら、以下の項目のとおり就職指導を行っている。			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・求人票の公開</li> <li>・面接練習</li> <li>・ハローワーク等との連携</li> <li>・職場開拓</li> <li>・就活相談</li> <li>・就職指導（自己分析、履歴書指導）</li> <li>・就職ガイダンス（就職オリエンテーション等）</li> <li>・職場訪問・見学・インターンシップ等の指導</li> </ul>			
(主な学修成果（資格・検定等））			
調理師免許、サービス検定3級、食育インストラクター、介護食士3級			
(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	3人	9.0%
(中途退学の主な理由)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・進路変更の為</li> <li>・一身上の都合の為</li> </ul>		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・本人との日常的な面談</li> <li>・複数教員による声掛けの実施</li> <li>・保護者への電話連絡及びの面談</li> </ul>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	製菓衛生師科				
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	930 単位時間	420 単位時間	0 単位時間	480 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			930 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	
39人		21人	0人	7人	18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>授業方法及び内容、年間の授業計画は、カリキュラム及び事業計画をもとに、以下の項目のとおり実施している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業方法は、講義・実習となっている。</li> <li>・授業内容は、製菓衛生師養成に係る知識・技術の習得する内容となっている。</li> <li>・年間の授業計画は、授業開始前年度の12月までに科目担当者が「学習内容」「到達目標」「授業方法」「使用教材・教具」「成績評価の方法と基準」等の授業計画（シラバス）を作成し、その計画をもとに職員会議において協議し決定している。</li> </ul>	
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案し、以下の項目のとおり評価している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学期ごとに期末試験を実施し、学修成績の評価は100点法で行い、40点未満は不合格とする。</li> <li>・平常点は、各教科科目とも出席状況、学修態度、小テスト、レポート、課題の提出状況等により評価する。</li> <li>・期末試験の成績及び期末試験を総合的に評価したものを学年末評価の評点とする。</li> </ul>	
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>卒業・進級の認定は、以下の項目の基準をもとに認定している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業認定は、卒業判定会議を卒業年度の1月に行い、職員会議の結果すべての教科課程を履修したと認められた者に卒業を認定している。</li> <li>・進級認定は、すべての教科科目の履修が認められ、期末評価と学年末評価をもとに1月の職員会議を経て進級を決定する。</li> </ul>	
<p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>以下の項目のとおり学習支援等を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学時及び必要時に学生面談、保護者面談、三者面談を実施している。</li> <li>・実習、検定、国家試験等に関わる個別の指導を行っている。</li> <li>・学校外の生活（アルバイト含む）状況の把握を行い、適切に指導している。</li> <li>・キャリア支援室を置き、いつでも就職の相談ができるよう対応している。</li> </ul>	

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
20人 （100%）	15人 （75%）	5人 （25%）	0人 （0%）
<p>（主な就職、業界等）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・洋菓子店、ホテル、ブーランジュリー他</li> </ul>			

(就職指導内容) 就職指導は、キャリア支援室の就職指導担当者と学校の就職担当教員と連携をとりながら、以下の項目のとおり就職指導を行っている。 ・求人票の公開 ・面接練習 ・ハローワーク等との連携 ・職場開拓 ・就活相談 ・就職指導（自己分析、履歴書指導） ・就職ガイダンス（就職オリエンテーション等） ・職場訪問・見学・インターンシップ等の指導
(主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師受験資格
(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			
21人		1人		4.7%			
(中途退学の主な理由) ・一身上の都合の為							
(中退防止・中退者支援のための取組) ・本人との日常的な面談 ・複数教員による声掛けの実施 ・保護者への電話連絡及びの面談							
分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	高度調理科	○			
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	1,770 単位時間	690 単位時間	60 単位時間	990 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,770 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	
156人		87人	0人	12人	24人	36人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）						
(概要) 授業方法及び内容、年間の授業計画は、カリキュラム及び事業計画をもとに、以下の項目のとおり実施している。 ・授業方法は、講義・実習となっている。 ・授業内容は、調理師養成に係る知識・技術の習得する内容となっている。 ・年間の授業計画は、授業開始前年度の12月までに科目担当者が「学習内容」「到達目標」「授業方法」「使用教材・教具」「成績評価の方法と基準」等の授業計画（シラバス）を作成し、その計画をもとに職員会議において協議し決定している。						
成績評価の基準・方法						
(概要) 成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案し、以下の項目のとおり評価している。 ・学期ごとに期末試験を実施し、学修成績の評価は100点法で行い、40点未満は不合格とする。 ・平常点は、各教科科目とも出席状況、学修態度、小テスト、レポート、課題の提出状況等により評価する。 ・期末試験の成績及び期末試験を総合的に評価したものを学年末評価の評点とする。						

卒業・進級の認定基準
(概要) 卒業・進級の認定は、以下の項目の基準をもとに認定している。 <ul style="list-style-type: none"> <li>卒業認定は、卒業判定会議を卒業年度の1月に行い、職員会議の結果すべての教科課程を履修したと認められた者に卒業を認定している。</li> <li>進級認定は、すべての教科科目の履修が認められ、期末評価と学年末評価をもとに1月の職員会議を経て進級を決定する。</li> </ul>
学修支援等
(概要) 以下の項目のとおり学習支援等を行っている。 <ul style="list-style-type: none"> <li>入学時及び必要時に学生面談、保護者面談、三者面談を実施している。</li> <li>実習、検定、国家試験等に関わる個別の指導を行っている。</li> <li>学校外の生活（アルバイト含む）状況の把握を行い、適切に指導している。</li> <li>キャリア支援室を置き、いつでも就職の相談ができるよう対応している。</li> </ul>

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
37人 (100%)	0人 (0%)	37人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ・ホテル・レストラン 他			
(就職指導内容) 就職指導は、キャリア支援室の就職指導担当者と学校の就職担当教員と連携をとりながら、以下の項目のとおり就職指導を行っている。 <ul style="list-style-type: none"> <li>求人票の公開</li> <li>面接練習</li> <li>ハローワーク等との連携</li> <li>職場開拓</li> <li>就活相談</li> <li>就職指導（自己分析、履歴書指導）</li> <li>就職ガイダンス（就職オリエンテーション等）</li> <li>職場訪問・見学・インターンシップ等の指導</li> </ul>			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、サービス検定3級、サービス検定2級、食育インストラクター 介護食士3級、介護食士2級			
(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
83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) <ul style="list-style-type: none"> <li>本人との日常的な面談</li> <li>複数教員による声掛けの実施</li> <li>保護者への電話連絡及びの面談</li> </ul>		



分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	高度製菓衛生師科	○			
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
2年	昼	1,740 単位時間	510 単位時間	60 単位時間	1,140 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,740 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	
78人		65人	0人	7人	18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>授業方法及び内容、年間の授業計画は、カリキュラム及び事業計画をもとに、以下の項目のとおり実施している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業方法は、講義・実習となっている。</li> <li>・授業内容は、製菓衛生師養成に係る知識・技術の習得する内容となっている。</li> <li>・年間の授業計画は、授業開始前年度の12月までに科目担当者が「学習内容」「到達目標」「授業方法」「使用教材・教具」「成績評価の方法と基準」等の授業計画（シラバス）を作成し、その計画をもとに職員会議において協議し決定している。</li> </ul>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案し、以下の項目のとおり評価している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学期ごとに期末試験を実施し、学修成績の評価は100点法で行い、40点未満は不合格とする。</li> <li>・平常点は、各教科科目とも出席状況、学修態度、小テスト、レポート、課題の提出状況等により評価する。</li> <li>・期末試験の成績及び期末試験を総合的に評価したものを学年末評価の評点とする。</li> </ul>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>卒業・進級の認定は、以下の項目の基準をもとに認定している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業認定は、卒業判定会議を卒業年度の1月に行い、職員会議の結果すべての教科課程を履修したと認められた者に卒業を認定している。</li> <li>・進級認定は、すべての教科科目の履修が認められ、期末評価と学年末評価をもとに1月の職員会議を経て進級を決定する。</li> </ul>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>以下の項目のとおり学習支援等を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学時及び必要時に学生面談、保護者面談、三者面談を実施している。</li> <li>・実習、検定、国家試験等に関わる個別の指導を行っている。</li> <li>・学校外の生活（アルバイト含む）状況の把握を行い、適切に指導している。</li> <li>・キャリア支援室を置き、いつでも就職の相談ができるよう対応している。</li> </ul>

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
29人 （100%）	0人 （0%）	29人 （100%）	0人 （0%）
<p>（主な就職、業界等）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・洋菓子店、ホテル、ブーランジュリー他</li> </ul>			

<p>(就職指導内容)</p> <p>就職指導は、キャリア支援室の就職指導担当者と学校の就職担当教員と連携をとりながら、以下の項目のとおり就職指導を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 求人票の公開</li> <li>・ 面接練習</li> <li>・ ハローワーク等との連携</li> <li>・ 職場開拓</li> <li>・ 就活相談</li> <li>・ 就職指導（自己分析、履歴書指導）</li> <li>・ 就職ガイダンス（就職オリエンテーション等）</li> <li>・ 職場訪問・見学・インターンシップ等の指導</li> </ul>
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師免許、サービス検定3級、サービス検定2級、介護食士3級、介護食士2級</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

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
56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)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本人との日常的な面談</li> <li>・ 複数教員による声掛けの実施</li> <li>・ 保護者への電話連絡及びの面談</li> </ul>		

## 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)
調理科	110,000円	600,000円	342,000円	
製菓衛生師科	110,000円	600,000円	402,000円	
高度調理科	110,000円	600,000円	302,000円	
高度製菓衛生師科	110,000円	600,000円	362,000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)
<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/">https://www.kitakita.ac.jp/htc/</a>
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)
<p>学校関係者評価は、以下の項目の基本方針をもとに評価している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 評価項目は、教育理念、学校運営、教育活動、学修成果、学生支援、教育環境、学生の募集と受け入れ、財務、法令等の遵守、社会貢献としている。</li> <li>・ 学校関係者評価委員会は、自己評価の結果について評価し、評価の結果を校長に提言する。</li> <li>・ 委員会は、次に掲げる関係団体等の中から3名を選任し組織する。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学校の専門分野における業界関係者（就職先企業、実習先、業界団体等）</li> <li>(2) 卒業生</li> <li>(3) 保護者</li> <li>(4) 各校と接続がある学校関係者（高等学校等）</li> <li>(5) 学校運営に関する専門家（学校マネジメント、財務等の専門家）</li> </ol> </li> </ul>

(6) 地域の地方公共団体等の関係者 ・学校関係者評価委員会で提言された事項は、ホームページで公開する。 ・委員会で提言された事項は職員会議により校長の指示のもと改善方策を検討し、次年度の事業計画及びカリキュラムとして活用する。 ・委員会は年2回(1月・8月)開催する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社清次郎 調理師	2021.4.1 ~ 2024.3.31	業界関係者
有限会社扇屋旅館	2021.4.1 ~ 2024.3.31	業界関係者
社会福祉法人小原慶福会	2021.4.1 ~ 2024.3.31	業界関係者
盛岡ターミナルビル株式会社	2021.4.1 ~ 2024.3.31	卒業生
有限会社 戸塚商店	2021.4.1 ~ 2024.3.31	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)		
<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/">https://www.kitakita.ac.jp/htc/</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)
<a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/">https://www.kitakita.ac.jp/htc/</a>