

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	日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みかしほ学園

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
調理製菓専門課程	調理師科(2年制)	夜・通信	390時間	160時間	
	調理師科(1年制)	夜・通信	300時間	80時間	
調理製菓専門課程	製菓技術科(2年制)	夜・通信	480時間	160時間	
	製菓技術科(1年制)	夜・通信	480時間	80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 URL <a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/t_s_jitumu_keiken_hyou_2019.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/t_s_jitumu_keiken_hyou_2019.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	日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みかしほ学園

### 1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ <a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/riji_yakuin_meibo.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/riji_yakuin_meibo.pdf</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
非常勤	株式会社役員	2年	コンプライアンス運用 アドバイス
非常勤	株式会社役員	2年	コンプライアンス運用 アドバイス
非常勤	元議員	2年	コンプライアンス運用 アドバイス
非常勤	飲食店店主	2年	授業内容等へのアド バイス
(備考)			

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	日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みかしほ学園

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	教育課程編成委員会
役割	企業・業界団体等との連携により、企業・業界団体等からの意見を十分に活かし、カリキュラムの改善等の教育課程の編成を定期的に行う。

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）
料飲組合連合会監事	2年	
菓子組合理事長	2年	
ホテル支配人	2年	
飲食店店主	2年	卒業生
飲食店店主	2年	
(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	日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みかしほ学園

○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>授業計画書の作成については、教科課程編成会議の改善意見を基に、特に企業からの要望である基礎技術の反復練習を多く採り入れた授業計画書の案を教務会議で議論し、授業計画書に反映させる。                  授業計画書は、ホームページで公表し、新入生には、オリエンテーション期間中に、授業計画書、履修説明を行う。</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>ホームページ                  調理師科 <a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/tyourisyllabus.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/tyourisyllabus.pdf</a>                  製菓技術科 <a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/seikasyllabus.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/seikasyllabus.pdf</a></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>期末試験成績だけでなく、毎回の授業でその日の講義に関する小テストと授業の感想・アンケートを行い、小テストと出席点を評価の30%とし。出席率を高めると共にアンケートや学生にレストランの運営や学生が考案したアイデア料理のビュッフェなどで、一般の人にも評価をもらい学修の意欲の向上に努めている。                  成績不振者に対して補習授業及び追再試験の実施並びにレポートの提出等で対応し、勤勉さ、真面目に授業に取り組む姿勢を大いに評価している。</p>	

<p>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。</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>期末試験等の成績評価にG P A方式を採り入れ、客観的な指標を設定している。成績のポイントは、優：3ポイント、良：2ポイント、可：1ポイント、不可は不合格のため0ポイントに設定しており、G P A 1. 1の学生に対して、留年もしくは再履修を勧告している。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>オリエンテーションで公表</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>日本調理製菓専門学校は、教育目標に定める人材を育成するため、所定の期間在学し、所属学科において定める専門分野に関する知識、技能並びに教養を身につけ、所定の科目を履修し、本学の定める卒業試験に合格した者に卒業証書を授与する。</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  <a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/t_s_diploma_pol_2019.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido/t_s_diploma_pol_2019.pdf</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	日本調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みかしほ学園

### 1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/shikin_shuushi_keisansho2020.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/shikin_shuushi_keisansho2020.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/shikin_shuushi_keisansho2020.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/shikin_shuushi_keisansho2020.pdf</a>
財産目録	<a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2020/zaisan_mokuroku_2020.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2020/zaisan_mokuroku_2020.pdf</a>
事業報告書	<a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2020/jigyou_houkoku_2020.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2020/jigyou_houkoku_2020.pdf</a>
監事による監査報告（書）	<a href="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2020/kansa_houkokusho_2020.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/shuugaku_sien_seido_2020/kansa_houkokusho_2020.pdf</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		調理製菓専門課程	調理師科	○	—			
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	1710 単位時間/単位	780 単位時間/単位		930 単位時間/単位			
			1710 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		
70人		50人	0人	6人	11人	17人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 調理技術の習得を目的とするため、実習中心の授業となるが、安全、安心な料理を提供するために、衛生ならびに食品に関する知識も習得する。 30時間を1単位時間とし、年間35週で授業を計画する。
成績評価の基準・方法
（概要） 学則規定授業時間数の3分の2以上の出席で、学習評価を受けることが出来る。4段階評価（優、良、可、不可）を行う。

卒業・進級の認定基準
(概要) 調理師法の定める科目を履修し、本校の定めた卒業試験の合格すること。
学修支援等
(概要) 病気その他やむを得ない理由により試験を受けることができなかった者には追試験、不合格者の者には再評価（再試験及び再実習）を行う。

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
28人 (100%)	0人 (0%)	27人 (96%)	1人 (4%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、集団給食施設等			
(就職指導内容) 保護者を交えた3者懇談会、校内企業説明会			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、ふぐ調理講習受講証、カフェクリエーター、食育インストラクター			
(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
56人	0人	0%
(中途退学の主な理由) 進路変更、体調不良、経済的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任を設け、保護者と連携して継続的な指導を行う。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理製菓専門課程	調理師科	—	—		
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	960 単位時間/単位	540 単位時間 /単位	単位時間 /単位	420 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			960 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	
80人		58人	0人	6人	11人	17人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 調理技術の習得を目的とするため、実習中心の授業となるが、安全、安心な料理を提供するために、衛生ならびに食品に関する知識も習得する。 30時間を1単位時間とし、年間35週で授業を計画する。
成績評価の基準・方法
（概要） 学則規定授業時間数の3分の2以上の出席で、学習評価を受けることができる。4段階評価（優、良、可、不可）を行う。
卒業・進級の認定基準
（概要） 調理師法の定める科目を履修し、本校の定めた卒業試験の合格すること。
学修支援等
（概要） 病気その他やむを得ない理由により試験を受けることができなかった者には追試験、不合格者の者には再評価（再試験及び再実習）を行う。

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
44人 (100%)	0人 (0%)	43人 (98%)	1人 (2%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、集団給食施設等			
(就職指導内容) 保護者を交えた3者懇談会、校内企業説明会			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、ふぐ調理講習受講証			
(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
45人	1人	2%
(中途退学の主な理由) 進路変更、体調不良、経済的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任を設け、保護者と連携して継続的な指導を行う。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理製菓専門課程	製菓技術科	○	－		
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	2010 単位時間/単位	516 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1494 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			2010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	
80人		49人	0人	4人	6人	10人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 製菓技術の習得を目的とするため、実習中心の授業となるが、安全、安心な料理を提供するために、衛生ならびに食品に関する知識も習得する。 30時間を1単位時間とし、年間35週で授業を計画する。
成績評価の基準・方法
（概要） 学則規定授業時間数の3分の2以上の出席で、学習評価を受けることが出来る。4段階評価（優、良、可、不可）を行う。
卒業・進級の認定基準
（概要） 製菓衛生師法の定める科目を履修し、本校の定めた卒業試験の合格すること。
学修支援等
（概要） 病気その他やむを得ない理由により試験を受けることができなかった者には追試験、不合格者の者には再評価（再試験及び再実習）を行う。

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
27人 (100%)	0人 (0%)	27人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル、洋菓子店、和菓子店、パン屋			
（就職指導内容） 保護者を交えた3者懇談会、校内企業説明会			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師試験受験資格、カフェクリエーター3級、パティスリーラッピング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
60人	2人	3%
(中途退学の主な理由) 進路変更、体調不良、経済的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任を設け、保護者と連携して継続的な指導を行う。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理製菓専門課程	製菓技術科	—	—		
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/単位	426 単位時間 /単位	単位時間 /単位	504 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			930 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	
40人		40人	0人	4人	6人	10人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 製菓技術の習得を目的とするため、実習中心の授業となるが、安全、安心な料理を提供するために、衛生ならびに食品に関する知識も習得する。 30時間を1単位時間とし、年間35週で授業を計画する。
成績評価の基準・方法
（概要） 学則規定授業時間数の3分の2以上の出席で、学習評価を受けることができる。4段階評価（優、良、可、不可）を行う。
卒業・進級の認定基準
（概要） 製菓衛生師法の定める科目を履修し、本校の定めた卒業試験の合格すること。
学修支援等
（概要） 病気その他やむを得ない理由により試験を受けることができなかった者には追試験、不合格者の者には再評価（再試験及び再実習）を行う。

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
38人 (100%)	32人 (84%)	6人 (16%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、集団給食施設等			
(就職指導内容) 保護者を交えた3者懇談会、校内企業説明会			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、ふぐ調理講習受講証、カフェクリエーター、食育インストラクター			
(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
39人	1人	3%
(中途退学の主な理由) 進路変更、体調不良、経済的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任を設け、保護者と連携して継続的な指導を行う。		

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)
調理師科 (2年制)	100,000円	660,000円	760,000円	
調理師科 (1年制)	100,000円	660,000円	760,000円	
製菓技術科 (2年制)	100,000円	660,000円	780,000円	
製菓技術科 (1年制)	100,000円	660,000円	760,000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="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/jiko_hyouka_tyoriseika_2020.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/jiko_hyouka_tyoriseika_2020.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 「夢を持ち続けながら業界で長く活躍できる人間を育てる。」ことを基本とし、年度末に委員を招集し委員会を開催する。評価項目は、「教育理念・目標」「学校運営」「教育運営」「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」「社会貢献・地域貢献」とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ホテル料理長	令和2年2月～ 令和4年1月	卒業生
菓子店店主	令和2年2月～ 令和4年1月	卒業生
飲食業組合監事	令和2年2月～ 令和4年1月	関係団体役員
菓子組合理事長	令和2年2月～ 令和4年1月	関係団体役員
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="http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/nihon_tyouriseika_gakkou_kankeisha_hyouka_2020.pdf">http://www.mikashiho.ac.jp/wordpress/wp-content/themes/mksh/pdf/jouhou_koukai/nihon_tyouriseika_gakkou_kankeisha_hyouka_2020.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.mikashiho.ac.jp/about/disclosure/>