

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	宮城調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 勝山学園

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
専門課程	上級調理技術科 日本料理・すし専攻	/	1,920 時間	160 時間	/
	上級調理技術科 フランス料理・イタリア料理専攻	/	1,920 時間	160 時間	/
	上級調理技術科 ホテル・レストランサービスコース	/	1,920 時間	160 時間	/
	調理師科 総合調理コース	/	960 時間	80 時間	/
	上級製菓製パン科 パティシエ・ショコラティエコース	/	1,830 時間	160 時間	/
	上級製菓製パン科 ブルーランジェ（製パン）コース	/	1,830 時間	160 時間	/
<p>(備考) 平成31年4月より 上級調理技術科 上級調理コースを日本料理・すし専攻とフランス料理・イタリア料理専攻とした 上級調理技術科 ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコースをホテル・レストラン・サービスコースとした 調理師科 調理コースを総合調理コースとした 上級製菓技術科は上級製菓製パン科と科名変更、製菓衛生師法の改正に伴いカリキュラム変更を行った</p>					

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

HP上にて (http://www.miyacho.ac.jp/)

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	宮城調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 勝山学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

理事会議事録を希望する者には当校で閲覧対応している

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	鈴憲味噌醤油醸造(株) 代表取締役：現 学校法人理事長：現	平成30年2月4日 から 令和2年2月3日	学校法人の理事長でもあり、学校運営についての幅広い意見を期待するもの
非常勤	(株)松尾 代表取締役：現	平成30年2月4日 から 令和2年2月3日	市場での要職を務めており、特に実習材料を中心としたカリキュラム策定に専門的な見地から意見を期待するもの
非常勤	山田製函(株) 取締役：現	平成30年2月4日 から 令和2年2月3日	企業の取締役を務め、求められる職業人の姿を経営者の立場から意見されることを期待するもの
(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	宮城調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 勝山学園

○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(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)	
<p>調理師・製菓衛生師に必要な幅広い知識・技術と教養を身に付けるため、法定の教育内容・教育目標に準じ科目を設定し、科目担当ごとに授業内容・目標を設定しているところである。</p> <p>授業計画(シラバス)について、ホームページにて公表する。</p> <p>また、教育課程の編成に当たっては学則に定めており、併せて学則も公表することとする。</p>	
授業計画書の公表方法	HP上にて (http://www.miyacho.ac.jp/)
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)	
<p>本校は2期制であり、前期・後期の期末には、学科ごとに講義科目や実技の試験を実施(2年制課程であれば卒業まで4回、1年制課程は2回)し、その得点に応じて成績評価をしている。</p> <p>また、期末試験までの間には課題やレポートを課し、取り組みや提出状況も最終成績に加味しています。</p> <p>この点は学則及び規則に基づき評価・認定をしており、前述のとおり学則や規則も公表致します。</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>前述のとおり、成績評価は学則及び規則に基づく作りき、厳格に実施しているところだが、今後は客観的指標を設定し、公表を予定している。具体的には各教科100点の試験をそれぞれの学科により、科目数分実施し、満点点数から10点ごとの人数にまとめ、その分布により、下位1/4を算出する。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>HP上にて (http://www.miyacho.ac.jp/)</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>前述のとおり、期末試験での結果はもちろん、常の課題やレポートへの取り組みを加味し厳格に評価した成績と出欠状況を基礎とし、学校長を座長とした卒業認定会議を開催し、最終的な卒業認定を行っております。このことについても学則及び規則に基づいております。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>HP上にて (http://www.miyacho.ac.jp/)</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	宮城調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 勝山学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	理事会議事録を希望する者には当校で閲覧対応している
収支計算書又は損益計算書	理事会議事録を希望する者には当校で閲覧対応している
財産目録	理事会議事録を希望する者には当校で閲覧対応している
事業報告書	理事会議事録を希望する者には当校で閲覧対応している
監事による監査報告（書）	理事会議事録を希望する者には当校で閲覧対応している

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		専門課程	上級調理技術科 日本料理・すし専攻	○			
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	1,920 単位時間/単位	840 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1,080 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /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	
320人の内数		41人	0人	25人	60人	85人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>入学後、基本的な道具の使用法や手入れ法を学び、調理の基本動作を身に付ける 同時に調理師として必要な知識を講義で学び、国家資格取得者として相応しい素養 を身に付ける</p> <p>2年目には専門分野について実習を通し身に付けながら、即戦力となれるよう実務 的な実践実習を行い、希望の就職へ向けて職業人意識を高める</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要） 年2回（卒業まで4回）実施される期末テストを基準とし、常の課題やレポートへ の取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価している</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要） 前述のとおり厳格に評価した成績と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が 認定される</p>
学修支援等
<p>（概要） 出席状況が良くない学生には、当然出席を促すとともに、万一単位が不足した場合 には補講を実施し、支援している</p> <p>試験結果が芳しくない学生には、追試を実施し、学習内容の定着が図れるよう支援 している</p> <p>常の取り組みに当たっては、学習進捗や意欲に課題のある学生は個別に学習支援 をすることで円滑な就学ができるよう支援している</p>

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
21人 (100%)	0人 (0%)	21人 (100%)	0人 (0%)
<p>（主な就職、業界等） 宿泊業・飲食サービス業 （ホテルの調理部門、レストラン、その他飲食店等）</p>			

<p>(就職指導内容)</p> <p>入学後から就職希望調査を実施、7月に学校に企業を招いて企業ガイダンスを開催そこからきめ細かな就職希望をヒアリングし、担任と就職指導担当者を交え、就職企業を選定、面接指導等を経て就職に至るものです</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>調理師(国家資格)、食品衛生責任者、食育コーディネーター、フードコーディネーター3級、フードテクニカルマネジメントコーディネーター</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
41人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>欠席や遅刻が数度確認されたら、担任教員がヒアリングし要因を探す 要因に応じて生徒指導担当者等が支援を行う 特に精神のバランスコントロールが不得手な学生は時間をかけ、カウンセリング等を行い、じっくりと就学継続に導けるよう支援している 必要に応じて保護者と面談をし、適切な就学継続について支援する</p>		

① 学科等の情報（続き）

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	上級調理技術科 フランス料理・イタリア料理 専攻	○			
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	1,920 単位時間／単位	840 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	1,080 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	単位時間 ／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		
320 人の内数	60 人	0 人	25 人	60 人	85 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>入学後、基本的な道具の使用方法や手入れ法を学び、調理の基本動作を身に付ける 同時に調理師として必要な知識を講義で学び、国家資格取得者として相応しい素養 を身に付ける</p> <p>2年目には専門分野について実習を通し身に付けながら、即戦力となれるよう実務 的な実践実習を行い、希望の就職へ向けて職業人意識を高める</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要） 年2回（卒業まで4回）実施される期末テストを基準とし、常の課題やレポートへ の取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価している</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要） 前述のとおり厳格に評価した成績と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が 認定される</p>
学修支援等
<p>（概要） 出席状況が良くない学生には、当然出席を促すとともに、万一単位が不足した場合 には補講を実施し、支援している 試験結果が芳しくない学生には、追試を実施し、学習内容の定着が図れるよう支援 している 常の取り組みに当たっては、学習進捗や意欲に課題のある学生は個別に学習支援 をすることで円滑な就学ができるよう支援している</p>

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
25 人 (100%)	0 人 (0%)	25 人 (100%)	0 人 (0%)
<p>（主な就職、業界等） 宿泊業・飲食サービス業 （ホテルの調理部門、レストラン、その他飲食店等）</p>			

<p>(就職指導内容)</p> <p>入学後から就職希望調査を実施、7月に学校に企業を招いて企業ガイダンスを開催そこからきめ細かな就職希望をヒアリングし、担任と就職指導担当者を交え、就職企業を選定、面接指導等を経て就職に至るものです</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>調理師(国家資格)、食品衛生責任者、食育コーディネーター、フードコーディネーター3級、フードテクニカルマネジメントコーディネーター</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
60人	4人	6.6%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>精神障害に伴う就学困難(4名とも)</p> <p>※入学前(高校在学中あるいはそれ以前)から多欠席であったり、通学頻度の少ないサポート校に通学している生徒で、それでも選考時の面接でのやる気と姿勢を重視し入学許可するものの、ある意味気持ちと身体のバランスを保てず就学困難となるケースが近年多数あります</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>欠席や遅刻が数度確認されたら、担任教員がヒアリングし要因を探す 要因に応じて生徒指導担当者等が支援を行う 特に精神のバランスコントロールが不得手な学生は時間をかけ、カウンセリング等を行い、じっくりと就学継続に導けるよう支援している 必要に応じて保護者と面談をし、適切な就学継続について支援する</p>		

① 学科等の情報（続き）

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	上級調理技術科 ホテル・レストラン・サービスコース	○			
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	1,920 単位時間／単位	870 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	1,050 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	単位時間 ／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	
320人の内数		26人	0人	25人	60人	85人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>入学後、基本的な道具の使用法や手入れ法を学び、調理の基本動作を身に付ける 同時に調理師として必要な知識を講義で学び、国家資格取得者として相応しい素養を身に付ける</p> <p>2年目には専門分野について実習を通し身に付けながら、即戦力となれるよう実務的な実践実習を行い、希望の就職へ向けて職業人意識を高める</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要） 年2回（卒業まで4回）実施される期末テストを基準とし、常の課題やレポートへの取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価している</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要） 前述のとおり厳格に評価した成績と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が認定される</p>
学修支援等
<p>（概要） 出席状況が良くない学生には、当然出席を促すとともに、万一単位が不足した場合には補講を実施し、支援している 試験結果が芳しくない学生には、追試を実施し、学習内容の定着が図れるよう支援している 常の取り組みに当たっては、学習進捗や意欲に課題のある学生は個別に学習支援をすることで円滑な就学ができるよう支援している</p>

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
17人 (100%)	0人 (0%)	17人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等）			
宿泊業・飲食サービス業 （ホテルの調理部門、レストラン、その他飲食店等）			

<p>(就職指導内容)</p> <p>入学後から就職希望調査を実施、7月に学校に企業を招いて企業ガイダンスを開催そこからきめ細かな就職希望をヒアリングし、担任と就職指導担当者を交え、就職企業を選定、面接指導等を経て就職に至るものです</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>調理師(国家資格)、食品衛生責任者、食育コーディネーター、フードコーディネーター3級、フードテクニカルマネジメントコーディネーターレストラン・サービス技能士3級、ブライダル・コーディネーター3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
26人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>欠席や遅刻が数度確認されたら、担任教員がヒアリングし要因を探す 要因に応じて生徒指導担当者等が支援を行う 特に精神のバランスコントロールが不得手な学生は時間をかけ、カウンセリング等を行い、じっくりと就学継続に導けるよう支援している 必要に応じて保護者と面談をし、適切な就学継続について支援する</p>		

① 学科等の情報（続き）

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		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	570 単位時間 /単位	単位時間 /単位	390 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /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	
120人		32人	0人	25人	60人	85人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
入学後、基本的な道具の使用法や手入れ法を学び、調理の基本動作を身に付ける 同時に調理師として必要な知識を講義で学び、国家資格取得者として相応しい素養 を身に付ける しっかりと基礎基本を身に付け、職業人としての自信を持たせ、希望の就職先への 就職を勝ち取れるよう支援する
成績評価の基準・方法
（概要） 年2回実施される期末テストを基準とし、常の課題やレポートへの取り組み状況・ 提出状況を加味し、厳格に評価している
卒業・進級の認定基準
（概要） 前述のとおり厳格に評価した成績と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が 認定される
学修支援等
（概要） 出席状況が良くない学生には、当然出席を促すとともに、万一単位が不足した場合 には補講を実施し、支援している 試験結果が芳しくない学生には、追試を実施し、学習内容の定着が図れるよう支援 している 常の取り組みに当たっては、学習進捗や意欲に課題のある学生は個別に学習支援 をすることで円滑な就学ができるよう支援している

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
38人 (100%)	0人 (0%)	37人 (97.3%)	1人 (2.6%)
(主な就職、業界等) 宿泊業・飲食サービス業 (ホテルの調理部門、レストラン、その他飲食店等)			

<p>(就職指導内容)</p> <p>入学後から就職希望調査を実施、7月に学校に企業を招いて企業ガイダンスを開催 そこからきめ細かな就職希望をヒアリングし、担任と就職指導担当者を交え、 就職企業を選定、面接指導等を経て就職に至るものです</p>
<p>((主な学修成果 (資格・検定等)))</p> <p>調理師 (国家資格)、食品衛生責任者、食育コーディネーター、</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
41人	3人	7.3%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>精神障害に伴う就学困難 (3名とも)</p> <p>※入学前 (高校在学中あるいはそれ以前) から多欠席であったり、通学頻度の少ないサポート校 に通学している生徒で、それでも選考時の面接でのやる気と姿勢を重視し入学許可するもの の、ある意味気持ちと身体のバランスを保てず就学困難となるケースが近年多数あります</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>欠席や遅刻が数度確認されたら、担任教員がヒアリングし要因を探す 要因に応じて生徒指導担当者等が支援を行う 特に精神のバランスコントロールが不得手な学生は時間をかけ、カウンセリング等 を行い、じっくりと就学継続に導けるよう支援している 必要に応じて保護者と面談をし、適切な就学継続について支援する</p>		

① 学科等の情報（続き）

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	上級製菓技術科 (旧カリキュラム： コース分無)	○			
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	1,860 単位時間／単位	630 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	1,230 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	単位時間 ／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		
160人の内数	38人	0人	25人	60人	85人		

※上級製菓技術科は本年度入学者より上級製菓製パン科となるので、在学者は前年度入学の進級者となります

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>※旧カリキュラムにより平成30年度入学した本年度進級者のものです</p> <p>入学後、基本的な道具の使用法や手入れ法を学び、製菓の基本動作を身に付ける 同時に製菓衛生師として必要な知識を講義で学び、国家資格取得者として相応しい 素養を身に付ける</p> <p>1年目修了時点で製菓衛生師の受験資格を取得し、2年目には国家資格取得を目指し、 学習支援をする</p> <p>同時に、専門分野の学習を実習と実践で身に付け、希望の就職先へ向けて職業人意識 を高める</p>
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>年2回（卒業まで4回）実施される期末テストを基準とし、常の課題やレポートへの 取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価している</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>前述のとおり厳格に評価した成績と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が 認定される</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>出席状況が良くない学生には、当然出席を促すとともに、万一単位が不足した場合 には補講を実施し、支援している</p> <p>試験結果が芳しくない学生には、追試を実施し、学習内容の定着が図れるよう支援 している</p> <p>常の取り組みに当たっては、学習進捗や意欲に課題のある学生は個別に学習支援 をすることで円滑な就学ができるよう支援している</p>

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
57人 (100%)	1人 (1.7%)	55人 (96.4%)	1人 (1.7%)
(主な就職、業界等) 宿泊業・飲食サービス業 （ホテルの製菓部門、レストラン、製菓店、その他飲食店等）			
(就職指導内容) 入学後から就職希望調査を実施、7月に学校に企業を招いて企業ガイダンスを開催 そこからきめ細かな就職希望をヒアリングし、担任と就職指導担当者を交え、 就職企業を選定、面接指導等を経て就職に至るものです			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師（国家資格）、食品衛生責任者、衛生専門士称号			
(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
97人	2人	2.0%
(中途退学の主な理由) 精神障害に伴う就学困難（2名中1名） ※入学前（高校在学中あるいはそれ以前）から多欠席であったり、通学頻度の少ないサポート校 に通学している生徒で、それでも選考時の面接でのやる気と姿勢を重視し入学許可するもの の、ある意味気持ちと身体のバランスを保てず就学困難となるケースが近年多数あります		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席や遅刻が数度確認されたら、担任教員がヒアリングし要因を探す 要因に応じて生徒指導担当者等が支援を行う 特に精神のバランスコントロールが不得手な学生は時間をかけ、カウンセリング等 を行い、じっくりと就学継続に導けるよう支援している 必要に応じて保護者と面談をし、適切な就学継続について支援する		

② 学科等の情報（続き）

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	上級製菓製パン科 パティシエ・ショコラティエコース ブーランジェ（製パン）コース	○			
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	1,860 単位時間／単位	630 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	1,230 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			単位時間／単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留學生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160人の内数		50人 (上記の内、パティシエ・ショコラティエコースは48名、ブーランジェコースは2名)	0人	25人	60人	85人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>1年目は国家資格である製菓衛生士受験資格取得のため、パティシエ・ショコラティエコース、ブーランジェ（製パン）コースとも同内容のカリキュラムを学び、2年次にそれぞれのコース分けとなる。入学時点でもコース希望を聴取するが、1年次在学中に再度希望調査を行い、2年次の在籍コースを選択できる</p> <p>上記のとおり、1年次は共通し、基本的な道具の使用法や手入れ法を学び、製菓の基本動作を身に付け、同時に製菓衛生師として必要な知識を講義で学び、国家資格取得者として相応しい素養を身に付ける</p> <p>1年目修了時点で製菓衛生師の受験資格を取得し、2年目には国家資格取得を目指し、学習支援をしながら、それぞれの専門分野の学習を実習と実践で身に付け、希望の就職先へ向けて職業人意識を高める</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>年2回（卒業まで4回）実施される期末テストを基準とし、常の課題やレポートへの取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価している</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>前述のとおり厳格に評価した成績と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が認定される</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>出席状況が良くない学生には、当然出席を促すとともに、万一単位が不足した場合には補講を実施し、支援している</p> <p>試験結果が芳しくない学生には、追試を実施し、学習内容の定着が図れるよう支援している</p> <p>常の取り組みに当たっては、学習進捗や意欲に課題のある学生は個別に学習支援をすることで円滑な就学ができるよう支援している</p>

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
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 新設により卒業生はおりませんが、下記を想定している 宿泊業・飲食サービス業 （ホテルの製菓部門、レストラン、製菓製パン店、その他飲食店等）			
(就職指導内容) 入学後から就職希望調査を実施、7月に学校に企業を招いて企業ガイダンスを開催 そこからきめ細かな就職希望をヒアリングし、担任と就職指導担当者を交え、 就職企業を選定、面接指導等を経て就職に至るものです			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師（国家資格）、食品衛生責任者、衛生専門士称号			
(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
0人	0人	0%
(中途退学の主な理由) 新設により、該当なし		
(中退防止・中退者支援のための取組) 新設により、該当はありませんが、下記の支援について取り組みます 欠席や遅刻が数度確認されたら、担任教員がヒアリングし要因を探す 要因に応じて生徒指導担当者等が支援を行う 特に精神のバランスコントロールが不得手な学生は時間をかけ、カウンセリング等 を行い、じっくりと就学継続に導けるよう支援している 必要に応じて保護者と面談をし、適切な就学継続について支援する		

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)
上級調理技術科	200,000 円	540,000 円	670,000 円	その他は実習費 550,000 円及び 施設拡充費 120,000 円
調理師科	200,000 円	672,000 円	528,000 円	その他は実習費 300,000 円及び 施設拡充費 228,000 円
上級製菓製パン科	200,000 円	540,000 円	710,000 円	その他は実習費 590,000 円及び 施設拡充費 120,000 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) HP 上にて (http://www.miyacho.ac.jp/)		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者評価は、評価という作業を通して学校と学校に関係する者が互いに理解を深め、学校とともに学生のことを考え、それぞれの立場や視点から意見を出し合うことでより良い学校づくりに寄与するものである。 その基本は、自己評価であり、学校が行った自己評価の客観性、透明性を高めることで、その機能が果たされていくことから、学生及び教職員からつまびらかな意見を吸い上げ、公表することが重要である。		
学校関係者評価の委員 学校関係者評価を確実に実施し、2020年度からその結果を公表するために委員の選任を行う		
所属	任期	種別
ホテル取締役総料理長	平成31年4月1日 から 令和3年3月31日	企業等委員
ホテル総料理長	平成31年4月1日 から 令和3年3月31日	卒業生
株式会社 代表取締役社長	平成31年4月1日 から 令和3年3月31日	近隣住民
高等学校 校長	平成31年4月1日 から 令和3年3月31日	高等学校長
株式会社 代表	平成31年4月1日 から 令和3年3月31日	評価専門家

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) HP上にて (http://www.miyacho.ac.jp/) 2020年度から評価を確実に公表する
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) http://www.miyacho.ac.jp/
理事名簿 (外部理事を含む) 及び財務諸表等については理事会議事録を希望する者に 当校で閲覧対応としている