様式第１号

２０２１年　６月３０日

宮城県知事　村井　嘉浩　殿

〔設置者の名称〕　学校法人　勝山学園

〔代表者の役職〕　理事長　〔代表者の氏名〕　伊澤　平一

大学等における修学の支援に関する法律第７条第１項の確認に係る申請書

○申請者に関する情報

大学等の名称	宮城調理製菓専門学校
大学等の種類 （いずれかに○を付すこと）	（大学・短期大学・高等専門学校・専門学校）
大学等の所在地	宮城県仙台市青葉区葉山町１－１０
学長又は校長の氏名	伊　澤　勝　平
設置者の名称	学校法人　勝山学園
設置者の主たる事務所の所在地	宮城県仙台市青葉区葉山町１－１０
設置者の代表者の氏名	伊　澤　平　一
申請書を公表する予定のホームページアドレス	https://www.miyacho.ac.jp/

※ 以下のいずれかの□にレ点（☑）を付けて下さい。

□　確認申請
　大学等における修学の支援に関する法律施行規則第５条第１項に基づき確認申請書を提出します。

☑　更新確認申請書の提出
　大学等における修学の支援に関する法律施行規則第５条第３項に基づき更新確認申請書を提出します。

※ 以下の事項を必ず確認の上、すべての□にレ点（☑）を付けて下さい。

☑　この申請書（添付書類を含む。）の記載内容は、事実に相違ありません。

☑　確認を受けた大学等は、大学等における修学の支援に関する法律（以下「大学等修学支援法」という。）に基づき、基準を満たす学生等を減免対象者として認定し、その授業料及び入学金を減免する義務があることを承知しています。

☑　大学等が確認を取り消されたり、確認を辞退した場合も、減免対象者が卒業するまでの間、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。

☑　この申請書に虚偽の記載をするなど、不正な行為をした場合には、確認を取

り消されたり、交付された減免費用の返還を命じられる場合があるとともに、減免対象者が卒業するまでの間、自らが費用を負担して、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。

☑　申請する大学等及びその設置者は、大学等修学支援法第７条第２項第３号及び第４号に該当します。

○各様式の担当者名と連絡先一覧

様式番号	所属部署・担当者名	電話番号	電子メールアドレス
第１号	総務広報・大橋誠	022-272-3131	ohashi-m@miyacho.ac.jp
第２号の１	〃	〃	〃
第２号の２	〃	〃	〃
第２号の３	〃	〃	〃
第２号の４	〃	〃	〃

○添付書類

※ 以下の事項を必ず確認し、必要な書類の□にレ点（☑）を付けた上で、これらの書類を添付してください。（設置者の法人類型ごとに添付する資料が異なることに注意してください。）

「⑴実務経験のある教員等による授業科目の配置」関係

☑　実務経験のある教員等による授業科目の一覧表《省令で定める単位数等の基準数相当分》

☑　実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》

「⑵-①学外者である理事の複数配置」関係

☑　《一部の設置者のみ》大学等の設置者の理事（役員）名簿

「⑵-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」関係

□　《一部の設置者のみ》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に関する規程とその構成員の名簿

「⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表」関係

☑　客観的な指標に基づく成績の分布状況を示す資料

☑　実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》【再掲】

その他

☑　《私立学校のみ》経営要件を満たすことを示す資料

☑　確認申請を行う年度において設置している学部等の一覧

様式第２号の１－②【⑴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	夜・通信	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	夜・通信	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	夜・通信	1,920 時間	160 時間	
	調理師科 総合調理コース	夜・通信	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	夜・通信	1,830 時間	160 時間	
	上級製菓製パン科 ブーランジェコース	夜・通信	1,830 時間	160 時間	
（備考）上級調理技術科　カフェ・ピッツェリア・パティスリーコースは出願が無かったため未開講					

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（https://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【⑵-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（財務諸表等を含む）の閲覧を希望する者には当校で閲覧対応をしている

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㈱ 代表取締役：現 学校法人聖和学園 理事長：現	令和２年２月４日 から 令和４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	㈱サンケミファ 代表取締役：現	令和２年２月４日 から 令和４年２月３日	医薬品製造企業の代表取締役を務めており、当該者は本学の近隣住民でもあることから多様な意見を期待するもの
非常勤	山田製函㈱ 取締役：現	令和２年２月４日 から 令和４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【⑶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) 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。 授業計画（シラバス）について、ホームページにて公表する。 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。

授業計画書の公表方法	ＨＰ上にて（https://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) 本校は２期制であり、前期・後期の期末には、学科毎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に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。 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る。 これら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することとする。

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） 前述のとおり、成績評価は学則及び規則に基づき、厳格に実施しているところであり、客観的指標を設定し公表している。 具体的には各教科１００点の試験をそれぞれの学科により、全科目実施し、総得点から一定点数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。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	ＨＰ上にて（https://www.miyacho.ac.jp/）
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） 各期末試験の結果はもちろん、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実施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。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	ＨＰ上にて（https://www.miyacho.ac.jp/）

様式第２号の４－②【⑷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（財務諸表等を含む）の閲覧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（財務諸表等を含む）の閲覧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（財務諸表等を含む）の閲覧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（財務諸表等を含む）の閲覧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（財務諸表等を含む）の閲覧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	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	４８人	人	１５人	４５人	６０人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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 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な実務的な実践授業を行い、希望の就職に向けて職業人意識を高める
成績評価の基準・方法
（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
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 期末テストの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り、学習進捗や意欲に問題のある学生に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配慮している

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
２４人 （100%）	人 （　　%）	２４人 （100%）	人 （　　%）
（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、その他飲食店の他、病院・施設等の給食調理）			
（就職指導内容） 入学後から就職希望調査を実施、７月に学校の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）） 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			
（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
４９人	１人	２．０％
（中途退学の主な理由） 精神障害に伴う就学困難（上記１名）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 欠席（遅刻や早退も含めて）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適切な支援を行いながら、必要に応じて保護者との面談も行い、就学継続について支援をするもの		

①学科等の情報

<table>
<tr><th colspan="2">分野</th><th>課程名</th><th colspan="2">学科名</th><th>専門士</th><th>高度専門士</th></tr>
<tr><td colspan="2">衛生</td><td>衛生専門課程</td><td colspan="2">上級調理技術科
ﾌﾗﾝｽ料理・ｲﾀﾘｱ料理
専攻</td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業
年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総
授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">２年</td><td rowspan="2">昼</td><td rowspan="2">１，９２０
単位時間／単位</td><td>840
単位時間
/単位</td><td>単位時間
/単位</td><td>1,080
単位時間
/単位</td><td>単位時間
/単位</td><td>単位時間
/単位</td></tr>
<tr><td colspan="5">単位時間／単位</td></tr>
<tr><td colspan="2">生徒総定員数</td><td>生徒実員</td><td>うち留学生数</td><td>専任教員数</td><td>兼任教員数</td><td>総教員数</td></tr>
<tr><td colspan="2">３２０人</td><td>７１人</td><td>人</td><td>１５人</td><td>４５人</td><td>６０人</td></tr>
</table>

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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 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な実務的な実践授業を行い、希望の就職に向けて職業人意識を高める
成績評価の基準・方法
（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
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 期末テストの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り、学習進捗や意欲に問題のある学生に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配慮している

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
３０人 （100%）	人 （　　%）	３０人 （100%）	人 （　　%）
（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、その他飲食店の他、病院・施設等の給食調理）			
（就職指導内容） 入学後から就職希望調査を実施、７月に学校の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）） 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			
（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
７０人	２人	２．８％
（中途退学の主な理由） 精神障害に伴う就学困難（上記１名） 経済的事由による進路変更（上記１名）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 欠席（遅刻や早退も含めて）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適切な支援を行いながら、必要に応じて保護者との面談も行い、就学継続について支援をするもの また要因が経済面であれば、就学支援の新制度を含め、日本学生支援機構の緊急採用等の活用も助言しながら、就学継続を勧めるようにしている		

①学科等の情報

<table>
<tr><td colspan="2">分野</td><td>課程名</td><td colspan="2">学科名</td><td>専門士</td><td colspan="2">高度専門士</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生</td><td>衛生専門課程</td><td colspan="2">上級調理技術科
ﾎﾃﾙ･ﾚｽﾄﾗﾝ･ｻｰﾋﾞｽｺｰｽ</td><td>○</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">２年</td><td rowspan="2">昼</td><td rowspan="2">１，９２０
単位時間／単位</td><td>840
単位時間
/単位</td><td>単位時間
/単位</td><td>1,080
単位時間
/単位</td><td>単位時間
/単位</td><td>単位時間
/単位</td></tr>
<tr><td colspan="5">単位時間／単位</td></tr>
<tr><td colspan="2">生徒総定員数</td><td>生徒実員</td><td>うち留学生数</td><td>専任教員数</td><td>兼任教員数</td><td colspan="2">総教員数</td></tr>
<tr><td colspan="2">３２０人</td><td>１９人</td><td>人</td><td>１５人</td><td>４８人</td><td colspan="2">６３人</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）</td></tr>
<tr><td>（概要）
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
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な実務的な実践授業を行い、希望の就職に向けて職業人意識を高める</td></tr>
<tr><td>成績評価の基準・方法</td></tr>
<tr><td>（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</td></tr>
<tr><td>卒業・進級の認定基準</td></tr>
<tr><td>（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</td></tr>
<tr><td>学修支援等</td></tr>
<tr><td>（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
期末テストの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り、学習進捗や意欲に問題のある学生に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配慮している</td></tr>
</table>

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
９人 （100%）	人 （　　%）	９人 （100%）	人 （　　%）

（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、その他飲食店の他、病院・施設等の給食調理）

（就職指導内容）
入学後から就職希望調査を実施、７月に学校の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））
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

（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
１４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）

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	調理師科 総合調理コース		

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
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	３０人	人	１５人	３９人	５４人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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実現できるよう支援する
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 期末テストの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り、学習進捗や意欲に問題のある学生に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配慮している

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
２９人 （100%）	２人 （6.8%）	２５人 （86.2%）	２人 （6.8%）

（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、その他飲食店の他、病院・施設等の給食調理）

（就職指導内容）
入学後から就職希望調査を実施、７月に学校の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））
調理師（国家資格）、食品衛生責任者、食育コーディネーター、

（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
２４人	１人	４．１%

（中途退学の主な理由）
経済的事由による進路変更（上記１名）

（中退防止・中退者支援のための取組）
欠席（遅刻や早退も含めて）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適切な支援を行いながら、必要に応じて保護者との面談も行い、就学継続について支援をするもの
また要因が経済面であれば、就学支援の新制度を含め、日本学生支援機構の緊急採用等の活用も助言しながら、就学継続を勧めるようにしている

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	上級製菓製パン科 ﾊﾟﾃｨｼｴ･ｼｮｺﾗﾃｨｴｺｰｽ ﾌﾞｰﾗﾝｼﾞｪ(製ﾊﾟﾝ)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	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
１６０人	９２人 （上記の内、パティシエ・ショコラティエコースは74名、ブーランジェコースが18名）	人	１４人	１３人	２７人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） １年目は国家資格である製菓衛生師受験資格取得のため、どちらのコースであっても同内容のカリキュラムで学び、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確認を行い、２年次の在籍コースを選択ができる 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、同時に国家資格取得者として相応しい素養を身に付ける 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に向けた学習支援をしながら、それぞれの専門分野の学習を次週で身に付け、職業人意識を高めながら、希望の就職先へ向け意思高揚を図る
成績評価の基準・方法
（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
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 期末テストの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り、学習進捗や意欲に問題のある学生に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配慮している

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
４８人 （100%）	２人 （4.1%）	４６人 （95.8%）	人 （　　%）
（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、その他飲食店の他、病院・施設等の給食調理）			
（就職指導内容） 入学後から就職希望調査を実施、７月に学校の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）） 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			
（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
１００人	２人	０．０２%
（中途退学の主な理由） 精神障害に伴う就学困難（上記２名）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 欠席（遅刻や早退も含めて）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適切な支援を行いながら、必要に応じて保護者との面談も行い、就学継続について支援をするもの		

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（https://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、その機能が働か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、公表することが要となる
学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
ホテル取締役総料理長	令和２年４月１日 から 令和４年３月３１日	企業等委員
本学　副総料理長	令和２年４月１日 から 令和４年３月３１日	卒業生
株式会社　代表取締役社長	令和２年４月１日 から 令和４年３月３１日	近隣住民
高等学校　校長	令和２年４月１日 から 令和４年３月３１日	高等学校長
株式会社　代表	令和２年４月１日 から 令和４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（https://www.miyacho.ac.jp）
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.miyacho.ac.jp

理事会議事録（財務諸表等を含む）の閲覧を希望する者には当校で閲覧対応をしている

（別紙）

※ この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※ 以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校コード	H104391010143
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．前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		49人	46人	49人
内訳	第Ⅰ区分	25人	23人	
	第Ⅱ区分	－	16人	
	第Ⅲ区分	14人	－	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				49人
（備考）				

※ 本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第４９号）第２条第１項第１号、第２号、第３号に掲げる区分をいう。

※ 備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

２．前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

（１）偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人

（２）適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定		0人	0人
修得単位数が標準単位数の５割以下 （単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の５割以下）		0人	0人
出席率が５割以下その他学修意欲が著しく低い状況		0人	0人
「警告」の区分に連続して該当		0人	0人
計		0人	0人
（備考）			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の（２）のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）			
年間	0人	前半期	0人	後半期	0人

（３）退学又は停学（期間の定めのないもの又は３月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
３月以上の停学	0人
年間計	0人
（備考）	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

３．前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（３月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

３月未満の停学	-
訓告	0人
年間計	-
（備考）	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

４．適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数の６割以下（単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の６割以下）		0人	0人
ＧＰＡ等が下位４分の１		0人	-
出席率が８割以下その他学修意欲が低い状況		0人	0人
計		0人	-
（備考）			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

1	2	3	41.前年度の授業料前半期	51.前年度の授業料前半期	61.前年度の授業料前半期	71.前年度の授業料前半期	81.前年度の授業料後半期	91.前年度の授業料後半期	101.前年度の授業料後半期	111.前年度の授業料後半期	121.前年度の授業料年間	131.前年度の授業料年間	141.前年度の授業料年間	151.前年度の授業料	162.前年度に授業料（1）偽りその他	172.前年度に授業料（2）適格認定.右以外の大学等・年間	182.前年度に授業料（2）適格認定.右以外の大学等・年間	192.前年度に授業料（2）適格認定.右以外の大学等・年間	202.前年度に授業料（2）適格認定.右以外の大学等・年間	212.前年度に授業料（2）適格認定.右以外の大学等・年間
学校コード	学校名	設置者名	支援対象者（家計急変　による者を除く）	第Ⅰ区分	第Ⅱ区分	第Ⅲ区分	支援対象者（家計急変　による者を除く）	第Ⅰ区分	第Ⅱ区分	第Ⅲ区分	支援対象者（家計急変　による者を除く）	家計急変による　支援対象者（年間）	合計（年間）	（備考）	年間	修業年限で卒業又は修了できないことが確定	修科目の単位時間数が標準時間数の５割以（単位制によらない専門学校にあっては、履	出席率が５割以下その他学修意欲が著しく低	「警告」の区分に連続して該当	計
H1043910101043	宮城調理製菓専門学校	学校法人　勝山学園	49	25	－	14	46	23	16	－	49	0	49	0	0	0	0	0	0	0

22	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・前半期修業年限で卒業又は修了できないことが確定	0
23	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・前半期（単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の5割以	0
24	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・前半期出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低	0
25	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・前半期「警告」の区分に連続して該当	0
26	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・前半期計	0
27	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・後半期修業年限で卒業又は修了できないことが確定	0
28	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・後半期（単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の5割以	0
29	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・後半期出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低	0
30	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・後半期「警告」の区分に連続して該当	0
31	2.前年度に授業料（2）適格認定.修業年限2年以下・後半期計	0
32	2.前年度に授業料（2）適格認定.（備考）	0
33	2.前年度に授業料（2）適格認定.上記の（2）のうち、学業右以外の大学等・年間	0
34	2.前年度に授業料（2）適格認定.上記の（2）のうち、学業修業年限2年以下・前半期	0
35	2.前年度に授業料（2）適格認定.上記の（2）のうち、学業修業年限2年以下・後半期	0
36	2.前年度に授業料（3）退学又は休 退学	0
37	2.前年度に授業料（3）退学又は休 3月以上の停学	0
38	2.前年度に授業料（3）退学又は休 年間計	0
39	2.前年度に授業料（3）退学又は休 （備考）	0
40	3.前年度に授業料停学（3月未満 3月未満の停学	－
41	3.前年度に授業料停学（3月未満 訓告	0
42	3.前年度に授業料停学（3月未満 年間計	－

43	3.前年度に授業休停学（3月未満）	（備考）	0
44	4.適格認定における	右以外の大学等・年間	0
		修科目の単位時間数が標準時間数の6割以（単位制によらない専門学校にあっては、履	
45	4.適格認定における	右以外の大学等・年間	0
		ＧＰＡ等が下位4分の1	
46	4.適格認定における	右以外の大学等・年間	0
		出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況	
47	4.適格認定における	右以外の大学等・年間	0
		計	
48	4.適格認定における	修業年限2年以下・前半期	0
		修科目の単位時間数が標準時間数の6割以（単位制によらない専門学校にあっては、履	
49	4.適格認定における	修業年限2年以下・前半期	0
		ＧＰＡ等が下位4分の1	
50	4.適格認定における	修業年限2年以下・前半期	0
		出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況	
51	4.適格認定における	修業年限2年以下・前半期	0
		計	
52	4.適格認定における	修業年限2年以下・後半期	0
		修科目の単位時間数が標準時間数の6割以（単位制によらない専門学校にあっては、履	
53	4.適格認定における	修業年限2年以下・後半期	－
		ＧＰＡ等が下位4分の1	
54	4.適格認定における	修業年限2年以下・後半期	0
		出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況	
55	4.適格認定における	修業年限2年以下・後半期	－
		計	
56	4.適格認定における	修業年限2年以下・後半期	0
		（備考）	