

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 勝平

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・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 勝平
申請書を公表する予定のホームページアドレス	http://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、事実と相違ありません。 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	総務部 大橋誠	022-272-3131	ohashi-m@niyacho.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。)

「(1)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》

「(2)-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

「(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」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

「(3)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【(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	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者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 (<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（財務諸表等を含む）の閲覧を希望する者には当校にて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(株) 代表取締役：現 学校法人聖和学園 理事長：現	令和4年2月4日 から 令和6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)サンケミファ 代表取締役：現	令和4年2月4日 から 令和6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である
非常勤	山田製函(株) 取締役：現	令和4年2月4日 から 令和6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企業経営者の立場から意見されることを期待するもの
非常勤	鈴木設計事務所 代表取締役：現	令和5年4月1日 から 令和6年2月3日	本学分野とは異業種からの貴重な意見や提言を期待しての登用である
(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	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)	
<p>調理師・製菓衛生師として必要な幅広い知識と技術、教養を身に付けるため、規定の教育内容・教育目標に準じ科目を設定しております。当然、科目担当ごとに授業内容・目標を設定しております。</p> <p>授業計画(シラバス)については、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しております。</p>	
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)	
<p>本学は2期生を採用しており、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おります。</p> <p>また、期末試験までの間には課題やレポートを課し、取り組み姿勢や提出状況も最終試験に加味しております。</p> <p>これらは学則及び規則に基づき評価・認定をしております、前述のとおり学則や規則も公表することとしております。</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おります。</p> <p>具体的には、それぞれの学科により全科目において、科目毎100点を満点とした試験を課し、総得点から一定数ごとの人数にまとめ、その分布により下位1/4を算出しております。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>HP上にて (https://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>期末試験の結果はもちろん、常の授業態度、打開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行い最終的な卒業認定を行っております。</p> <p>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 (https://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（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		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	1080 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 80人		43人	0人	19人	36人	55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、基本的な調理器具等の手入れ法や使用法を学び、調理の基本動作を身に付けると同時に調理師として必要な知識を通し学習し、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、希望する就職に向け職業人としての意識を高める

成績評価の基準・方法

（概要）

年2回（卒業までに4回）実施される期末試験を基準とし、常の授業態度、課題やレポートへの取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価する

卒業・進級の認定基準

（概要）

前述の評価基準と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が認定される

学修支援等

（概要）

出席状況が芳しくない学生には、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、支援をしている
期末試験の結果が既定の点数に満たなかった学生には、追試を実施し、学習内容の定着が確実に図れるよう促している
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
22人 (100%)	0人 (-%)	22人 (100%)	0人 (-%)
(主な就職、業界等) 飲食サービス業、宿泊業 (ホテル等の調理部門、レストラン、その他飲食店、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変え、就職 企業を選定、面接指導等を経て就職まで導く			
(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			
(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
42人	2人	4.7%
(中途退学の主な理由) 学校生活不適應		
(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)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する		

① 学科等の情報 (つづき)

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	1080 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 80人		52人	0人	19人	36人	55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>入学後、基本的な調理器具等の手入れ法や使用法を学び、調理の基本動作を身に付けると同時に調理師として必要な知識を通し学習し、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な実務的な実践授業を行い、希望する就職に向け職業人としての意識を高める</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>年2回(卒業までに4回)実施される期末試験を基準とし、常の授業態度、課題やレポートへの取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価する</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>前述の評価基準と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が認定される</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>出席状況が芳しくない学生には、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、支援をしている</p> <p>期末試験の結果が既定の点数に満たなかった学生には、追試を実施し、学習内容の定着が確実に図れるよう促している</p> <p>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</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
38人 (100%)	0人 (-%)	38人 (100%)	0人 (-%)
(主な就職、業界等) 飲食サービス業、宿泊業 （ホテル等の調理部門、レストラン、その他飲食店、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まで導く			
(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			
(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	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（つづき）

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	840 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1080 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 80人		24人	0人	19人	39人	58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>入学後、基本的な調理器具等の手入れ法や使用法を学び、調理の基本動作を身に付けると同時に調理師として必要な知識を通し学習し、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な実務的な実践授業を行い、希望する就職に向け職業人としての意識を高める</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>年2回（卒業までに4回）実施される期末試験を基準とし、常の授業態度、課題やレポートへの取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価する</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>前述の評価基準と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が認定される</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>出席状況が芳しくない学生には、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、支援をしている</p> <p>期末試験の結果が既定の点数に満たなかった学生には、追試を実施し、学習内容の定着が確実に図れるよう促している</p> <p>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</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
12人 (100%)	0人 (-%)	12人 (100%)	0人 (-%)
(主な就職、業界等) 飲食サービス業、宿泊業 (ホテル等の調理部門、レストラン、その他飲食店、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まで導く			
(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			
(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
22人	2人	9.0%
(中途退学の主な理由) 精神疾患に伴う就学困難		
(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）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 要員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する また、経済的な要因により就学が困難とみられる場合には、就学支援新制度や、 支援機構の緊急採用等の活用も助言し、可能な限り支援していく		

① 学科等の情報 (つづき)

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 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		25人	0人	16人	36人	52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、基本的な調理器具等の手入れ法や使用法を学び、調理の基本動作を身に付けると同時に調理師として必要な知識を通し学習し、国家資格取得者として相応しい素養を身に付ける
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、常の授業態度、課題 やレポートへの取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価する
卒業・進級の認定基準
(概要) 前述の評価基準と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が認定される
学修支援等
(概要) 出席状況が芳しくない学生には、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、支援をしている 期末試験の結果が既定の点数に満たなかった学生には、追試を実施し、学習内容の定着が確実に図れるよう促している 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 (-%)	17人 (100%)	0人 (-%)
(主な就職、業界等) 飲食サービス業、宿泊業 (ホテル等の調理部門、レストラン、その他飲食店、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まで導く			
(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
20人	3人	15.0%
(中途退学の主な理由) 学校生活不適應		
(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）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 要員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する また、経済的な要因により就学が困難とみられる場合には、就学支援新制度や、 支援機構の緊急採用等の活用も助言し、可能な限り支援していく		

① 学科等の情報 (つづき)

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	1230 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		78人 ※上記の内、パティシエ・ショコラティエコースは66名、ブーランジェコースが12名	0人	15人	16人	31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、両コースと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調査を行い、進級時の所属コースを選択できる。
 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ふさわしい素養を身に付ける。
 1年目の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実習で身に付け、職業人意識を高めながら、希望の就職先へ向け意志高揚を図る。

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、常の授業態度、課題やレポートへの取り組み状況・提出状況を加味し、厳格に評価する

卒業・進級の認定基準

(概要)

前述の評価基準と出欠状況を基に、卒業認定会議を経て卒業が認定される

学修支援等

(概要)

出席状況が芳しくない学生には、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、支援をしている
 期末試験の結果が既定の点数に満たなかった学生には、追試を実施し、学習内容の定着が確実に図れるよう促している
 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
39人 (100%)	0人 (-%)	38人 (97.4%)	1人 (2.5%)
(主な就職、業界等) 飲食サービス業、宿泊業 （ホテル等の製菓・ベーカリー部門、レストラン、その他製菓・製パン店）			
(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まで導く			
(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			
(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
89人	4人	4.4%
(中途退学の主な理由) 精神障害に伴う就学困難、進路変更		
(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）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 要員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する また、経済的な要因により就学が困難とみられる場合には、就学支援新制度や、 支援機構の緊急採用等の活用も助言し、可能な限り支援していく		

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)		
<p>学校関係者評価は、評価の過程の中で、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。</p> <p>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</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ホテル 総料理長	令和4年4月1日 から 令和6年3月31日	企業等委員
飲食店 経営者	令和4年4月1日 から 令和6年3月31日	卒業生
株式会社 代表取締役社長	令和4年4月1日 から 令和6年3月31日	近隣住民
高等学校 校長	令和4年4月1日 から 令和6年3月31日	高等学校関係者
学校法人職員	令和4年4月1日 から 令和6年3月31日	有識者
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) 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

<p>(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)</p> <p>HP https://www.miyacho.ac.jp/</p> <p>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</p>
