

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	松本調理師製菓師専門学校
設置者名	学校法人外語学園

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
衛生専門課程	調理師養成科		770 時間	80 時間	
	調理技術学科		1,380 時間	160 時間	
	製菓技術学科		1,320 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

HP に公表している。

<https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate>

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	松本調理師製菓師専門学校
設置者名	学校法人外語学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HP に公表している <a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</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	会社役員	平成28年12月25日～ 令和2年12月24日	組織運営体制チェック
非常勤	会社役員	平成28年12月25日～ 令和2年12月24日	組織運営体制チェック
非常勤	会社役員	令和2年5月1日～ 令和6年4月30日	組織運営体制チェック
非常勤	会社役員	平成30年5月28日～ 令和4年5月27日	組織運営体制チェック
非常勤	会社役員	平成30年12月26日～ 令和4年12月25日	組織運営体制チェック
(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	松本調理師製菓師専門学校
設置者名	学校法人外語学園

○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) (調理師養成科(1年制) 調理技術学科(2年制) 製菓技術学科(2年制))</p> <p>授業計画作成と公表 教員全体会議(調理師法と製菓衛生師法に基づいた免許要件科目とその他の科目の担当教員会議)を年2回実施して、現状の教育的効果や必要性を毎回検証して授業内容や学生指導方法などの変更や見直しをしている。特に実習科目では実務経験者による授業を行えるよう、現場に即した知識や技術の指導が行えるよう常に内容を検討している。 具体的な作成時期は12月頃から開始し、1月末までには決定する。その後、各科目担当者がシラバスを作成し、授業開始初回に配布し説明した後、HP上で4月に公表する。</p>	
授業計画書の公表方法	<a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</a>
<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) 『学則』と『学則施行細則』にて、成績評価、履修、卒業要件について規定している。成績評価については、『学則』で定めている教科を実技や筆記試験等により評価方法 ABCD によって行っている。 各学生の学修成果に基づき、あらかじめ設定した成績評価の方法・基準により、厳格かつ適正に履修認定を実施している。</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) 本校では『学則』で定める教科については、実技または筆記試験を各学期末試験で行い、すべての学生の成績を整理している。全ての教科で試験またはレポートにより評価し、100点満点中60点以上を合格とし、成績認定の全教科の合計点を教科数で除して平均成績としている。 あらかじめ設定した算出方法により、平均値を算出している。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	HPに公表している <a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</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。	
<p>所定の履修認定と能力を身につけた学生に対して卒業を認定している。</p> <p>○所定の履修時間 『学則』に定めている教科の試験による合格と、所定の出席時間の受講により履修認定を行い、すべての教科が履修完了することと、</p> <p>○身に着ける能力 飲食業界をリードする技術者として専門的な知識や技術の習得のみならず、衛生の基本や規律を身につけ、また職業人として仕事への積極性と責任感、目的意識や職業観を持ち、かつ社会常識を備えた時代に適合する人材となる</p> <p>卒業の認定に関する方針や学生の修得数を踏まえ、卒業を認定している。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<p>HP に公表している</p> <p><a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</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	松本調理師製菓師専門学校
設置者名	学校法人外語学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</a>
財産目録	<a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</a>
事業報告書	<a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</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		衛生専門課程	調理師養成科		
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
1年	昼	1,020時間	570時間	450時間	1,020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
40人	23人	0人	人	人	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>授業計画作成と公表</p> <p>教員全体会議（調理師法と製菓衛生師法に基づいた免許要件科目とその他の科目の担当教員会議）を年2回実施して、現状の教育的効果や必要性を毎回検証して授業内容や学生指導方法などの変更や見直しをしている。</p> <p>特に実習科目では実務経験者による授業を行えるよう、現場に即した知識や技術の指導が行えるよう常に内容を検討している。</p> <p>具体的な作成時期は12月頃から開始し、1月末までには決定する。その後、各科目担当者がシラバスを作成し、授業開始初回に配布し説明した後、HP上で4月に公表する。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>本校では『学則』で定める教科については、実技または筆記試験を各学期末試験で行い、すべての学生の成績を整理している。全ての教科で試験またはレポートにより評価し、100点満点中60点以上を合格とし、認定の全教科の合計点を教科数で除して平均成績としている。</p> <p>あらかじめ設定した算出方法により、平均値を算出している。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>所定の履修認定と能力を身につけた学生に対して卒業を認定している。</p> <p>○所定の履修時間</p> <p>『学則』に定めている教科の試験による合格と、所定の出席時間の受講により履修認定を行い、すべての教科が履修完了することと、</p> <p>○身に着ける能力</p> <p>飲食業界をリードする技術者として専門的な知識や技術の習得のみならず、衛生の基本や規律を身につけ、また職業人として仕事への積極性と責任感、目的意識や職業観を持ち、かつ社会常識を備えた時代に適合する人材となる</p> <p>卒業の認定に関する方針や学生の修得数を踏まえ、卒業を認定している。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任を配置し、年間を通じて学生指導を実施している。毎週1回、教職員の定例打合せを開催し、各クラスの学生の情報を共有し、学生個別に必要な学修支援等を行っている。入学生と保護者に対し、入学前の3月に入学ガイダンス、入学後の4月に保護者説明会と学生用オリエンテーション、5月に面談会を開催している。保護者は約7割の参加実績がある。学校からの情報を伝達する手段として、外部のメール送信システムを活用しているため、入学生と保護者に登録するよう案内している。学生の就職支援として、4月のオリエンテーション時に履歴書記入方法、求人票や就業に関する法律等に関する冊子『はたらく若者ハンドブック』（長野県発行）を配布して、就職への意識づけ・指導に役立てている。2019年度の就職希望者に対する就職率は100%となっている。</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
28人 (100%)	0人 (0%)	24人 (85.7%)	4人 (14.3%)
(主な就職、業界等) 飲食店、ホテル旅館、集団給食			
(就職指導内容) オリエンテーション、個別面談指導、求人票掲示と閲覧用資料ファイルの設置、面接練習・履歴書添削、企業求人票検索システム、ヤングハローワークとの連携			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師、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
31人	5人	16.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更、欠席超過、体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任制、個別面談会、無断欠席時は電話またはメールにて本人または保護者に連絡確認		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生		衛生専門課程	調理技術学科	○		
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
2年	昼	1,950時間	780時間		1,350時間	
			2,130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	
80人	53人	0人	人	人	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>授業計画作成と公表</p> <p>教員全体会議（調理師法と製菓衛生師法に基づいた免許要件科目とその他の科目の担当教員会議）を年2回実施して、現状の教育的効果や必要性を毎回検証して授業内容や学生指導方法などの変更や見直しをしている。</p> <p>特に実習科目では実務経験者による授業を行えるよう、現場に即した知識や技術の指導が行えるよう常に内容を検討している。</p> <p>具体的な作成時期は12月頃から開始し、1月末までには決定する。その後、各科目担当者がシラバスを作成し、授業開始初回に配布し説明した後、HP上で4月に公表する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>本校では『学則』で定める教科については、実技または筆記試験を各学期末試験で行い、すべての学生の成績を整理している。全ての教科で試験またはレポートにより評価し、100点満点中60点以上を合格とし、認定の全教科の合計点を教科数で除して平均成績としている。</p> <p>あらかじめ設定した算出方法により、平均値を算出している。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>所定の履修認定と能力を身につけた学生に対して卒業を認定している。</p> <p>○所定の履修時間</p> <p>『学則』に定めている教科の試験による合格と、所定の出席時間の受講により履修認定を行い、すべての教科が履修完了することと、</p> <p>○身につける能力</p> <p>飲食業界をリードする技術者として専門的な知識や技術の習得のみならず、衛生の基本や規律を身につけ、また職業人として仕事への積極性と責任感、目的意識や職業観を持ち、かつ社会常識を備えた時代に適合する人材となる</p> <p>卒業の認定に関する方針や学生の修得数を踏まえ、卒業を認定している。</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>クラス担任を配置し、年間を通じて学生指導を実施している。毎週1回、教職員の定例打合せを開催し、各クラスの学生の情報を共有し、学生個別に必要な学修支援等を行っている。入学生と保護者に対し、入学前の3月に入学ガイダンス、入学後の4月に保護者説明会と学生用オリエンテーション（2年生も同様）、5月に面談会（2年生も同様）を開催している。保護者は約7割の参加実績がある。学校からの情報を伝達する手段として、外部のメール送信システムを活用しているため、入学生と保護者に登録するよう案内している。学生の就職支援として、2年次4月のオリエンテーション時に履歴書記入方法、求人票や就業に関する法律等に関する冊子『はたらく若者ハンドブック』（長野県発行）を配布して、就職への意識づけ・指導に役立てている。2019年度の就職希望者に対する就職率は100%となっている。</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
23人 (100%)	1人 ( 4.3%)	22人 ( 95.7%)	0人 ( 0%)
(主な就職、業界等) 飲食店、ホテル旅館、集団給食			
(就職指導内容) オリエンテーション、個別面談指導、求人票掲示と閲覧用資料ファイルの設置、面接練習・履歴書添削、企業求人票検索システム、ヤングハローワークとの連携			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師、衛生専門士、食品技術管理専門士、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
50人	1人	2%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任制、個別面談会、無断欠席時は電話またはメールにて本人または保護者に連絡確認		



分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生		衛生専門課程	製菓技術学科	○		
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
2年	昼	1,880時間	570時間		1,310時間	
			1,880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
80人		50人	0人	人	人	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>授業計画作成と公表</p> <p>教員全体会議（調理師法と製菓衛生師法に基づいた免許要件科目とその他の科目の担当教員会議）を年2回実施して、現状の教育的効果や必要性を毎回検証して授業内容や学生指導方法などの変更や見直しをしている。</p> <p>特に実習科目では実務経験者による授業を行えるよう、現場に即した知識や技術の指導が行えるよう常に内容を検討している。</p> <p>具体的な作成時期は12月頃から開始し、1月末までには決定する。その後、各科目担当者がシラバスを作成し、授業開始初回に配布し説明した後、HP上で4月に公表する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>本校では『学則』で定める教科については、実技または筆記試験を各学期末試験で行い、すべての学生の成績を整理している。全ての教科で試験またはレポートにより評価し、100点満点中60点以上を合格とし、認定の全教科の合計点を教科数で除して平均成績としている。</p> <p>あらかじめ設定した算出方法により、平均値を算出している。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>所定の履修認定と能力を身につけた学生に対して卒業を認定している。</p> <p>○所定の履修時間</p> <p>『学則』に定めている教科の試験による合格と、所定の出席時間の受講により履修認定を行い、すべての教科が履修完了すことと、</p> <p>○身につける能力</p> <p>飲食業界をリードする技術者として専門的な知識や技術の習得のみならず、衛生の基本や規律を身につけ、また職業人として仕事への積極性と責任感、目的意識や職業観を持ち、かつ社会常識を備えた時代に適合する人材となる</p> <p>卒業の認定に関する方針や学生の修得数を踏まえ、卒業を認定している。</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>クラス担任を配置し、年間を通じて学生指導を実施している。毎週1回、教職員の定例打合せを開催し、各クラスの学生の情報を共有し、学生個別に必要な学修支援等を行っている。入学生と保護者に対し、入学前の3月に入学ガイダンス、入学後の4月に保護者説明会と学生用オリエンテーション（2年生も同様）、5月に面談会（2年生も同様）を開催している。保護者は約7割の参加実績がある。学校からの情報を伝達する手段として、外部のメール送信システムを活用しているため、入学生と保護者に登録するよう案内している。学生の就職支援として、2年次4月のオリエンテーション時に履歴書記入方法、求人票や就業に関する法律等に関する冊子『はたらく若者ハンドブック』（長野県発行）を配布して、就職への意識づけ・指導に役立てている。2019年度の就職希望者に対する就職率は92%となっている。</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
26人 (100%)	2人 ( 7.7%)	22人 ( 84.6%)	2人 ( 7.7%)
(主な就職、業界等) 洋菓子店、製パン店、ホテル			
(就職指導内容) オリエンテーション、個別面談指導、求人票掲示と閲覧用資料ファイルの設置、面接練習・履歴書添削、企業求人票検索システム、ヤングハローワークとの連携			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師受験資格、衛生専門士			
(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	
58人	8人	13.8%	
(中途退学の主な理由) 1年次修了、進路変更、成績不振			
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任制、個別面談会、無断欠席時は電話またはメールにて本人または保護者に連絡確認			

## 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)
調理師養成科	220,000円	702,000円	150,000円	(施設及び維持費)
調理技術学科	220,000円	702,000円	150,000円	(施設及び維持費)
製菓技術学科	220,000円	738,000円	200,000円	(施設及び維持費)
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) 前年度評価について、学校HPで公開している。 (HP アドレス) <a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
学校関係者として関係企業の役員、卒業生などに委員を委嘱し、学校関係者評価委員会を組織して、それぞれの知見を活かして学校運営、教育活動、学生支援、教育環境、財務、社会貢献等について評価を行っている。委員会において出された意見を次年度以降の教育内容、学校運営の改善に活かしている。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
白馬東急ホテル	令和2年4月1日～ 令和5年3月31日	業界関係者
(有)エイチ・アイ・エフ	令和2年4月1日～ 令和5年3月31日	業界関係者
東洋観光事業 (株) アルピコプラザホテル	令和2年4月1日～ 令和5年3月31日	卒業生
所属無し (主婦)	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日	在学生・卒業生保護者
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) 前年度評価について、HPにて公開している (HP アドレス) <a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/profile/evaluate</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) ホームページアドレス <a href="https://www.m-chouri-seika.ac.jp/">https://www.m-chouri-seika.ac.jp/</a>
--