

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	東海調理製菓専門学校
設置者名	学校法人ミズモト学園

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	調理師科	夜・通信	810 時間	80 時間	
	調理技術科	夜・通信	1560 時間	160 時間	
	製菓技術科	夜・通信	1590 時間	160 時間	
(備考) シェフ・パティシエ科(専門課程1年課程)は募集を停止しているため未記載。					

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

学生便覧の配布および学園HP情報公開ページにて公表 URL https://www.mizumoto.ac.jp/information_chouri.html
--

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	東海調理製菓専門学校
設置者名	学校法人ミズモト学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学園HP情報公開ページにて理事名簿を公表

URL https://www.mizumoto.ac.jp/information_disclosure.html

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	住 職	2025.5.22 ～ 2029.5.21	学校運営等に関する助言
非常勤	高等学校元校長	2025.5.22 ～ 2029.5.21	カリキュラム及び 教育内容等への助 言
(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	東海調理製菓専門学校
設置者名	学校法人ミズモト学園

○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) 各授業科目について、教育目的やディプロマポリシーに基づき、授業計画を作成する。 ・「授業計画 (シラバス)」の作成過程 毎年度、学内会議において教育内容の検討を行い、それをもとに各科目の担当教員がガイドラインにそって「授業計画 (シラバス)」を作成し、校長の承認を経て決定する。シラバスには授業科目名、時間数、担当教員名、授業概要、授業の到達目標、履修方法、授業計画、成績評価方法と基準、教科書および参考文献について記載している。 ・作成・公表時期 1月～3月に作成し、学生に対しては「学生便覧」内に収め毎年4月に配布。	
授業計画書の公表方法	①学生には学生便覧を毎年4月に配布。 ②入手方法：学校法人ミズモト学園法人本部に連絡 (電話 053-413-2006)
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) 学則の細則等において成績評価、履修、卒業要件について定め、厳格かつ適正に履修認定を実施している。 ・学則に定める各教科科目の出席時間数が必修授業時間数を満たした場合に、当該科目の履修を認め、前後期の定期試験により成績評価を行う。 ・卒業の要件 ①各教科科目の出席時間数が必修授業時間数を満たしていること。 ②各教科科目の成績評価が 60 点以上を修め合格していること。 ③当該年度までの学費、試験料等が納付されていること。 卒業要件を満たしたものについて、卒業・進級判定会議を経て、進級および卒業を認定する。	

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。 (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) ・成績評価は100点法によるものとし、教科科目毎にA・B・C・Dの4段階で評価し、A：80～100点、B：70～79点、C：60～69点、D：59点以下で表す。 A～Cを合格とし当該科目においての履修を認める。Dは不合格とし、当該科目の履修を認めない。 成績評価方法は「学則の実施細則」および「試験、補講、成績評価に関する規程」に定め「学生便覧」内に記載されている。 ・客観的な指標については「G P A制度の取扱いに関わる規程」に定め、各評価にG Pを設け、その平均であるG P Aを算出して比較することで学生個々の成績状況を把握することができる。 また、各学生へのG P Aの通知は成績通知書によって行なう。	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	「東海調理製菓専門学校G P A制度の取扱いに関わる規程」 学生には学生便覧を毎年4月に配布。 学園HP情報公開ページ https://www.mizumoto.ac.jp/information_chouri.html
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) ・卒業の認定に関する方針(ディプロマポリシー)を定め、「学生便覧」に記載し全学生に周知している。 ・ディプロマポリシー、学生の修得単位数、成績評価を踏まえ、卒業を認定している	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	学則および学則の実施細則に記載 学生には学生便覧を毎年4月に配布。 学園HP情報公開ページURL https://www.mizumoto.ac.jp/information_chouri.html

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	東海調理製菓専門学校
設置者名	学校法人ミズモト学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	学園HP https://www.mizumoto.ac.jp/information_disclosure.html
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

【調理師科】

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	昼間	9 6 0 単位時間	5 4 0 単位時間		4 2 0 単位時間			
			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	
40 人		8 人	0 人		2 人		37 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 各教科科目担当者が授業計画（シラバス）を作成し、設定した到達目標にむけて授業時間数に応じた授業内容を実施する。
成績評価の基準・方法
（概要） 成績評価は100点法によるものとし、教科科目毎にA・B・C・Dの4段階で評価し、A：80～100点、B：70～79点、C：60～69点、D：59点以下で表す。 A～Cを合格とし当該科目においての履修を認める。Dは不合格とし、当該科目の履修を認めない。
卒業・進級の認定基準
（概要） 進級・卒業は進級卒業判定会議において下記要件を全て満たしているかを審議し判定する。 ①各教科科目の出席時間数が必修授業時間数を満たしていること。

②各教科科目の成績評価が 60 点以上を修め合格していること。 ③当該年度までの学費、試験料等が納付されていること。
学修支援等
(概要) ・クラス担任制を実施し、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。 ・実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し、技術指導を行ない技術の定着を支援している。

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
9 人 (100%)	0 人 (0%)	8 人 (88.9%)	1 人 (11.1%)
(主な就職、業界等) ホテル・レストラン・結婚式場などの飲食業全般、保育園・病院等の給食施設など			
(就職指導内容) 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、学内での企業説明会の実施、面接指導、インターンシップ制度等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許（国家資格）			
(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
9 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) 個人面談、保護者面談、授業外学習サポート、スクールカウンセラーの配置		

【調理技術科】

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		専門課程	調理技術科		○		－	
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	昼間	1 7 4 0 単位時間	5 4 0 単位時間	単位時間	1 2 0 0 単位時間	単位時間	単位時間	
			1 7 4 0 単位時間					
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
220 人		133 人	0 人	5 人		34 人		39 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 各教科科目担当者が授業計画（シラバス）を作成し、設定した到達目標にむけて授業時間数に応じた授業内容を実施する。	
成績評価の基準・方法	
（概要） 成績評価は100点法によるものとし、教科科目毎にA・B・C・Dの4段階で評価し、A：80～100点、B：70～79点、C：60～69点、D：59点以下で表す。A～Cを合格とし当該科目においての履修を認める。Dは不合格とし、当該科目の履修を認めない。	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 進級・卒業は進級卒業判定会議において下記要件を全て満たしているかを審議し判定する。 ①各教科科目の出席時間数が必修授業時間数を満たしていること。 ②各教科科目の成績評価が60点以上を修め合格していること。 ③当該年度までの学費、試験料等が納付されていること。	
学修支援等	
（概要） ・クラス担任制を実施し、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。 ・実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し、技術指導を行ない技術の定着を支援している。	

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
59人 (100%)	0人 (0%)	56人 (94.9%)	3人 (5.0%)
（主な就職、業界等） ホテル・レストラン・結婚式場などの飲食業全般、保育園・病院等の給食施設など			

(就職指導内容) 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、学内での企業説明会の実施、面接指導、インターンシップ制度等
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許(国家資格)、専門士(衛生専門課程)
(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
127 人	3 人	2.4%
(中途退学の主な理由) 進路変更・精神的事由・家庭の事情		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談、保護者面談、授業外学習サポート、スクールカウンセラーの配置		

【製菓技術科】

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		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	昼間	1 8 0 0 単位時間	5 7 0 単位時間	単位時間	1 2 3 0 単位時間	単位時間	単位時間	
			1 8 0 0 単位時間					
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	
160 人		96 人	0 人	6 人	33 人		39 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 各教科科目担当者が授業計画（シラバス）を作成し、設定した到達目標にむけて授業時間数に応じた授業内容を実施する。
成績評価の基準・方法
（概要） 成績評価は100点法によるものとし、教科科目毎にA・B・C・Dの4段階で評価し、A：80～100点、B：70～79点、C：60～69点、D：59点以下で表す。 A～Cを合格とし当該科目における履修を認める。Dは不合格とし、当該科目の履修を認めない。
卒業・進級の認定基準
（概要） 進級・卒業は進級卒業判定会議において下記要件を全て満たしているかを審議し判定する。 ①各教科科目の出席時間数が必修授業時間数を満たしていること。 ②各教科科目の成績評価が60点以上を修め合格していること。 ③当該年度までの学費、試験料等が納付されていること。
学修支援等
（概要） ・クラス担任制を実施し、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。 ・実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し、技術指導を行ない技術の定着を支援している。

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
53人 (100%)	0人 (0%)	52人 (98.1%)	1人 (1.9%)
（主な就職、業界等） 菓子・パン製造業、ホテル・レストラン・結婚式場など			

(就職指導内容) 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、学内での企業説明会の実施、面接指導、インターンシップ制度等
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師免許(国家資格)、専門士(衛生専門課程)
(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
102 人	3 人	2.9%
(中途退学の主な理由) 精神的事由・進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談、保護者面談、授業外学習サポート、スクールカウンセラーの配置		

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	200,000 円	1,074,000 円	200,000 円	その他は施設費
調理技術科	200,000 円	1,074,000 円	200,000 円	その他は施設費
製菓技術科	200,000 円	1,074,000 円	200,000 円	その他は施設費
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) 学園ホームページ (https://www.mizumoto.ac.jp/information_chouri.html) にて公表		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 教育活動および学校運営全般等の改善に資することを目的として、自己評価および学校関係者評価の実施、公表を行う。 ・主な評価項目 教育理念・目標、学校運営、教育活動、学修成果、学生支援、教育環境、学生の受入募集、財務、法令等の遵守 ・評価委員会の構成 業界関係者、学識経験者、地域住民、卒業生の4名(定員4名)で構成される。 ・評価結果の活用方法 学校関係者評価により得た意見について学内検討会を実施し、改善策を講じた上で設置者に報告する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
学校法人ミズモト学園理事	2025年4月1日～ 2027年3月31日	学識経験者
企業役員	2025年4月1日～ 2027年3月31日	地域住民
製菓製パン業界関係者	2025年4月1日～ 2027年3月31日	業界関係者
調理業界関係者	2025年4月1日～ 2027年3月31日	卒業生
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) 学園ホームページ (https://www.mizumoto.ac.jp/information_chouri.html) にて公表		
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) 本校ホームページ (https://www.tokai-chori.ac.jp) にて公表。 学校案内書：電話およびホームページからの請求により無料配布及び郵送
--