

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	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人 後藤学園

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
調理専門課程	高度調理経営科 (2年制)	夜・通信	1200 時間	160 時間	
	調理師科 (1年制)	夜・通信	390 時間	80 時間	
	ダブルプログラム科 (2年制)	夜・通信	990 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

https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.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	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人 後藤学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.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	元 法人事務局スケジュール ディレクター部長	2018.7.24 ～2020.7.23	法人運営全般
非常勤	法律事務所 弁護士	2018.7.24 ～2020.7.23	法務
(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	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人 後藤学園

○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>各授業科目については、教育方針や授業のねらいと内容など、講義概要をあらかじめ「授業計画」としてまとめている。年度ごとに「授業計画(シラバス)」を策定し、開講する授業予定を各授業科目担当者が作成、「学生ハンドブック」内に収め入学時に配布している。</p> <p>シラバスには教育内容・教育科目・履修方法・授業の方法・時間数・担当者名・教科書・参考文献・教育目的・授業内容・評価の目安と方法・成績評価別の達成度について記載している。</p> <p>このシラバスは、学校HPにおいても公表している。</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html
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>授業計画(シラバス)において、科目ごとに到達目標や評価の目安と目標を定め、最終的には学期末に試験を実施して総合判断している。</p> <p>試験については、平常試験・定期試験・追試験・再試験・進級認定試験及び卒業認定試験となっており、平常試験は学期中に科目担当者の判断で随時実施、定期試験は前期・後期の学期末にそれぞれ1回実施している。</p> <p>追試験は正当な理由で定期試験を受験できなかった場合に、再試験は定期試験において教科履修を認められなかった場合に受験する。</p> <p>進級・卒業認定試験は必要と認めた者に対して実施する。</p> <p>定期試験は、各教科科目の授業回数及び授業時間の3分の2以上出席した者かつ欠課レポート提出者に対して、その教科科目の受験資格を与える。</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)</p> <p>成績は100点法によるものとし、標語で表す場合は、A：80～100点、B：70～79点、C：60～69点、D：59点以下で表す。A・B・Cは合格となり、教科履修となる。Dは不合格となり、その科目の教科履修は認められない。</p> <p>評価方法は入学時に配布される「学生ハンドブック」内に記載されている。</p> <p>学内成績管理システムにて個人の成績を管理。学期ごとに、全科目の取得合計点を受験科目数で除した点数により、クラスごと、学年ごとの成績順位を算出し、個別の成績表にて配布している。平均点・総得点どちらにおいても学科ごと、学年ごとに順位の確認ができる。</p> <p>また、公式サイトでの教育情報の公表「学修について」にて、成績評価の基準・方法を公表している。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html
<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>本校では調理師法の目的及び基本理念を理解し、調理師として基本となる調理・栄養・衛生に関して必要な知識及び調理技術の習得を目的としている。</p> <p>学則において、卒業の認定に関する事を定め、学生生活ハンドブックに掲載し、全生徒に周知している。</p> <p>学則に、本校に所定の修業年限以上在学し、学則に規定する教科目及び授業時間数を修得した者で、各号に掲げる事項全てに該当する者には、職員会議の議を経て校長が卒業を認定する、との条文があり、その内容は</p> <p>①学期末に行う試験もしくは課題の成績が合格点より低くないこと</p> <p>②在学中を通じて平常の学業成績が基準点より低くないこと</p> <p>③入学金及び学費等の納入を怠っていないこと</p> <p>となっている。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	学則に記載 https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.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	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人 後藤学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.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

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		調理専門課程	高度調理経営科	○			
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	1890 単位時間/単位	955 単位時間	120 単位時間	815 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
		2280 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	
400人		299人	2人	20人	94人	114人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4.を参照
学修支援等

<p>(概要)</p> <p>クラス担任制を敷き、実習担当と分かれていることにより、生徒一人一人に細かく目が届きケアができる体制を取っている。学力不足や生活態度・精神面に問題を抱える生徒に対しては、保護者と連携して対応するほか、共通理解を図る必要性のある個々の問題については全教職員に周知・対応できる体制を取っている。また、技術に不安のある生徒に対しては基礎技術の習得の為、放課後実習室を解放して習得できる環境を整えている。</p> <p>経済的な面では、日本学生支援機構・東京都育英資金など公的奨学金制度を活用し、支援を行っている。</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
164人 (100%)	3人 (1.8%)	153人 (93.3%)	8人 (4.9%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ホテル、会館、ブライダル業界を中心とし、西洋・日本・中国・製菓・製パンの専門店、学校・病院・事業保・福祉施設・コントラクトフードの集団給食施設に輩出。</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>本校独自の【就職活動ガイドブック】を作成、それを元に担任、各就職担当と多角的連携によってサポートをする。学内に於いて料理ごとのセミナー開催や人事セミナーの開催により、進路決定の導きを図っている。</p> <p>調理師の仕事のイメージを感じながら見学・食事（行動）をしてみる、研修に参加する、現場を知る、進路先の決定、採用試験、内定といった道のりの説明。面接指導、各職種勉強会、内定者指導の実施などでサポートを行っている。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>本校は調理師養成施設であり卒業後、申請することで調理師免許取得ができる。</p> <p>また、厚生労働省が実施する調理技術・技能評価試験に合格すると与えられる称号の「専門調理師・調理技能士」の資格を取得する為の実務試験・学科試験のうち学科試験「技術考査」の受験が可能となっている他、希望者には「食品技術管理専門士」「フードコーディネーター」「商業簿記」「税務会計能力検定」「食育インストラクター」「フードアナリスト」「レストランサービス技能検定」「野菜ソムリエ」の資格取得を可能としている。</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
319人	14人	4.4%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>目的意識の欠如、身体的理由、進路変更、経済的理由が主な中途退学理由となっている。</p>		

(中退防止・中退者支援のための取組)

「欠席が多くなる」「成績が下がる」などの退学につながるサインを見逃さず、担任による個人面談の他、全職員が生徒の言動や行動に目を向け、声かけなどを行うことにより、退学者の減少を図っている。

退学希望者に対しては担任面談を実施後、再度、管理者面談を行い担任とは違う視点からアプローチを行い中途退学者の防止を図っている。

精神的な問題を抱える生徒には、スクールカウンセラーによるカウンセリングを勧め、生徒が安心して学校に通学できるよう体制を整えている。

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		調理専門課程	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	1020 単位時間 単位	600 単位時間	0 単位時間	420 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1020(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		
240人	157人	2人	6人	108人	114人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4.を参照
学修支援等
(概要) クラス担任制を敷き、実習担当と分かれていることにより、生徒一人一人に細かく目が届きケアができる体制を取っている。学力不足や生活態度・精神面に問題を抱える学生に対しては、保護者と連携して対応するほか、共通理解を図る必要性のある個々の問題については全教職員に周知・対応できる体制を取っている。また、技術に不安のある生徒に対しては基礎技術の習得の為、放課後実習室を解放して習得できる環境を整えている。 経済的な面では、日本学生支援機構・東京都育英資金など公的奨学金制度を活用し、支援を行っている。

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
187人 (100%)	0人 (0%)	176人 (94.1%)	11人 (5.9%)
(主な就職、業界等) ホテル、会館、ブライダル業界を中心とし、西洋・日本・中国・製菓・製パンの専門店、学校・病院・事業保・福祉施設・コントラクトフードの集団給食施設に輩出。			
(就職指導内容) 本校独自の【就職活動ガイドブック】を作成、それを元に担任、各就職担当と多角的連			

携によってサポートをする。学内に於いて料理ごとのセミナー開催や人事セミナーの開催により、進路決定の導きを図っている。

調理師の仕事のイメージを感じながら見学・食事（行動）をしてみる、研修に参加する、現場を知る、進路先の決定、採用試験、内定といった道のりの説明。面接指導、各職種勉強会、内定者指導の実施などでサポートを行っている。

（主な学修成果（資格・検定等））

本校は調理師養成施設であり卒業後、申請することで調理師免許取得ができる。
また、厚生労働省が実施する調理技術・技能評価試験に合格すると与えられる称号の「専門調理師・調理技能士」の資格を取得する為の実務試験・学科試験のうち学科試験「技術考査」の受験が可能となっている他、希望者には「食育インストラクター」「フードアナリスト」「野菜ソムリエ」の資格取得を可能としている。

（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
199 人	12 人	6.0%
（中途退学の主な理由） 目的意識の欠如、身体的理由、進路変更、経済的理由が主な中途退学理由となっている。		
（中退防止・中退者支援のための取組） 「欠席が多くなる」「成績が下がる」などの退学につながるサインを見逃さず、担任による個人面談の他、全職員が生徒の言動や行動に目を向け、声かけなどを行うことにより、退学者の減少を図っている。 退学希望者に対しては担任面談を実施後、再度、管理者面談を行い担任とは違う視点からアプローチを行い中途退学者の防止を図っている。 精神的な問題を抱える生徒には、スクールカウンセラーによるカウンセリングを勧め、生徒が安心して学校に通学できるよう体制を整えている。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		調理専門課程	ダブルプログラム科	○			
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	1890 単位時間/単位	990 単位時間	30 単位時間	870 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1890 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	
400人		210人	1人	9人	105人	114人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4.を参照
学修支援等
(概要) クラス担任制を敷き、実習担当と分かれていることにより、生徒一人一人に細かく目が届きケアができる体制を取っている。学力不足や生活態度・精神面に問題を抱える学生に対しては、保護者と連携して対応するほか、共通理解を図る必要性のある個々の問題については全教職員に周知・対応できる体制を取っている。また、技術に不安のある生徒に対しては基礎技術の習得の為、放課後実習室を解放して習得できる環境を整えている。 経済的な面では、日本学生支援機構・東京都育英資金など公的奨学金制度を活用し、支援を行っている。

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
98人 (100%)	1人 (1.0%)	93人 (94.9%)	4人 (4.1%)
(主な就職、業界等)			
ホテル、会館、ブライダル業界を中心とし、西洋・日本・中国・製菓・製パンの専門店、学校・病院・事業保・福祉施設・コントラクトフードの集団給食施設に輩出。			
(就職指導内容)			
本校独自の【就職活動ガイドブック】を作成、それを元に担任、各就職担当と多角的連			

携によってサポートをする。学内に於いて料理ごとのセミナー開催や人事セミナーの開催により、進路決定の導きを図っている。

調理師の仕事のイメージを感じながら見学・食事（行動）をしてみる、研修に参加する、現場を知る、進路先の決定、採用試験、内定といった道のりの説明。面接指導、各職種勉強会、内定者指導の実施などでサポートを行っている。

（主な学修成果（資格・検定等））

本校は調理師養成施設であり卒業後、申請することで調理師免許取得ができる。
また、厚生労働省が実施する調理技術・技能評価試験に合格すると与えられる称号の「専門調理師・調理技能士」の資格を取得する為の実務試験・学科試験のうち学科試験「技術考査」の受験が可能となっている他、希望者には「食品技術管理専門士」「フードコーディネーター」「野菜ソムリエ」「色彩検定」「食育インストラクター」「フードアナリスト」の資格取得を可能としている。

（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
206人	6人	2.9%
（中途退学の主な理由） 目的意識の欠如、身体的理由、進路変更、経済的理由が主な中途退学理由となっている。		
（中退防止・中退者支援のための取組） 「欠席が多くなる」「成績が下がる」などの退学につながるサインを見逃さず、担任による個人面談の他、全職員が生徒の言動や行動に目を向け、声かけなどを行うことにより、退学者の減少を図っている。 退学希望者に対しては担任面談を実施後、再度、管理者面談を行い担任とは違う視点からアプローチを行い中途退学者の防止を図っている。 精神的な問題を抱える生徒には、スクールカウンセラーによるカウンセリングを勧め、生徒が安心して学校に通学できるよう体制を整えている。		

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)
高度調理経営科 (2年制)	200,000 円	620,000 円	600,000 円	施設設備費・ 実験実習費・維持費
調理師科昼間部 (1年制)	200,000 円	610,000 円	570,000 円	同上
ダブルプログラム科 (2年制)	200,000 円	610,000 円	590,000 円	同上
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) http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<p>自己評価の結果及びそれを踏まえた今後の改善方策について評価を行うものとし、年2回の開催。各号に掲げる者のうちから、校長より推薦のあった者をもって5名以上の組織とする。委員は</p> <p>①専門学校校長 ②学校の専門分野における業界関係者 ③卒業生 ④高等学校校長、進路指導担当者等 ⑤その他校長が指名するもの</p> <p>にて構成する。なお、委員の任期は2年とし再任されることができる。</p> <p>学校関係者評価の結果は 学園目標・学校目標の設定及び事業計画策定に活用。 法人と学校の会議を重ね、職業性を理解させ外食産業に輩出し、辞めない人材を育成してほしいという意見を反映させた教育目標を掲げ、組織、教育内容をさらに充実させることを教育活動の重点とした。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ホテル 名誉総料理長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	学校の専門分野における業界関係者
レストラン事業 株式会社 顧問調理師範	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	学校の専門分野における業界関係者
公益社団法人 東京地方本部事務局長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	学校の専門分野における業界関係者
ホテル 料理長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	卒業生
私立学校法人 中学校・高等学校 教諭	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	高等学校校長、進路指導担当者等

一般社団法人 理事長・会長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	その他校長が指名するもの
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) http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html		
第三者による学校評価 (任意記載事項) http://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/stakeholderrpt17_cooking.pdf		

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.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html
--

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。