

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	MCL 菜園調理師専門学校
設置者名	学校法人龍澤学館

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	調理高度技術学科	夜・通信	1007 時間	160 時間	
		夜・通信			
		夜・通信			
		夜・通信			
(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

http://www.mclnet.jp/information/

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	MCL 菜園調理師専門学校
設置者名	学校法人龍澤学館

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<http://www.mclnet.jp/information/>

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	会社顧問	2024. 1. 17～2028. 1. 16 (4年)	産業界からの人材育成に対するアドバイス
非常勤	会社相談役	2024. 1. 17～2028. 1. 16 (4年)	産業界からの人材育成に対するアドバイス
非常勤	会社取締役頭取	2024. 1. 17～2028. 1. 16 (4年)	産業界からの人材育成に対するアドバイス
非常勤	会社取締役会長	2024. 1. 17～2028. 1. 16 (4年)	産業界からの人材育成に対するアドバイス
非常勤	元高等学校校長	2024. 1. 17～2028. 1. 16 (4年)	教育経験に基づいた教育事業に対するアドバイス
(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	MCL 菜園調理師専門学校
設置者名	学校法人龍澤学館

○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)	
<ul style="list-style-type: none">・授業計画については、各科目担当者が「目的・ねらい」「概要」「到達目標」「教科書」「評価方法」「内容」等について作成し、校長代理を中心に取りまとめ、系統毎に集約して作成している。・年度初めに、冊子として学生へ配付、並びにホームページへの公表を行っている。	
授業計画書の公表方法	http://www.mclnet.jp/information/

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)

単位認定方法・基準は以下のとおり学生へ提示し、評価を行っている。

●学校便覧 学則第9条より

・学年末において、学期毎に行う試験、実習の成果、履修状況を総合的に勘案して行う。
ただし、出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。

●学校便覧P 「履修内規」より

8. (定期試験)

(1) 定期試験は前期(4月～9月)・後期(10月～3月)の学期末にそれぞれ1回実施する。

11. (成績評価)

成績評価は、次に掲げる項目に基づいて行う。

- (1) 定期試験
- (2) 小テスト
- (3) 提出物
- (4) 技術向上試験(7STEPプログラム)
- (5) 学習態度
- (6) 身だしなみ・挨拶・衛生
- (7) その他

12. 成績評点及び評語

成績は100点法によるものとし、次の基準による。

- 優 : 80点～100点
良 : 65点～79点
可 : 60点～64点
不可 : 59点以下

優・良・可は合格となり、該当する教科目の履修を認める。不可は、不合格となり、その科目の履修は認められない。

以上のとおり、厳格かつ適正に単位認定を行っている。

<p>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。</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> <ul style="list-style-type: none"> ・成績は100点満点中、「優(80点以上)、良(79点～65点)、可(64点～60点)、不可(59点以下)」の4段階として適切に評価している。 ・また、客観的な指標として、100点満点で評価した全科目の合計点の平均を算出し、成績の分布状況を把握している。 	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>http://www.mclnet.jp/information/</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>卒業については以下のとおり生徒へ提示し、認定を行っている。</p> <p>●学校便覧 学則第24条より 第9条に定める授業科目の成績評価に基づいて、校長は課程修了の認定を行う。 ・所定の修業年限以上在学し、課程を修了したと認めた者には、調理師法施行規則第14条により卒業証書を授与する。</p> <p>●学校便覧 「履修内規」より 13. 卒業・進級認定抜粋 校長は、学年末において、判定会議により当該学年の修了を認定する。 ・卒業は、所定の修業年限以上在学し、第2学年における全ての科目を履修した者に卒業を認め、学則第24条に基づき卒業証書を授与する。卒業が認められなかった者は、原級留置とする。</p> <p>以上の基準により、判定会議を経て所定の課程の学習評価の認定を受け、卒業認定がされる。</p> <p>【ディプロマ・ポリシー】 また本校は、次の能力を修得し、所定の課程を修了したものに、卒業を認定する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 日本の伝統的な食文化を継承し、さらにグローバル時代の食文化に対応できる能力を身につけている。 2. 産学連携を通し、社会課題に興味関心を持ち、解決に貢献することができる。 3. 安心安全な食を提供するための衛生管理の能力を身に付け、国民の健康の維持増進の一端を担う能力を身につけている。 <p>以上の求める人材像への到達度も加味し、卒業認定を行っている。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>http://www.mclnet.jp/information/</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	MCL 菜園調理師専門学校
設置者名	学校法人龍澤学館

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://www.mclnet.jp/information/
収支計算書又は損益計算書	http://www.mclnet.jp/information/
財産目録	http://www.mclnet.jp/information/
事業報告書	http://www.mclnet.jp/information/
監事による監査報告（書）	http://www.mclnet.jp/information/

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

○教育課程

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理専門課程	調理高度技術学科	○	—		
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	実技
2年	昼	1, 770 時間	630 時間	120 時間	990 時間	30 時間	0 時間
			1,770 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		38人	0人	5人	11人	16人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業は、講義・演習・実習により、調理師養成に係る知識・技術の習得する内容となっている。 授業計画については、各科目担当者が「目的・ねらい」「概要」「到達目標」「教科書」「評価方法」「内容」等について作成し、系統毎に集約して作成している。
成績評価の基準・方法
（概要） 成績評価は、学年末において、学期毎に行う試験、実習の成果、履修状況を総合的に勘案して行う。ただし、出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。 学習評価は、前期（4月～9月）・後期（10月～3月）各学期の定期試験（期末試験）、出席状況及び平常の学習態度に基づいて行う。 また、評価の結果は、優（80点以上）、良（79点～65点）、可（64点～60点）、不可（59点以下）とし、不可は不合格とする。

卒業・進級の認定基準
(概要) <ul style="list-style-type: none"> ・学則第9条に定める授業科目の成績評価に基づいて、校長が課程修了の認定を行う。 ・所定の修業年限以上在学し、課程を修了したと認めた者には、調理師法施行規則第14条により卒業証書を授与する。
学修支援等
(概要) ○個別相談・指導等の対応 <ul style="list-style-type: none"> ・担任、副担任による学生との個別面談を年2回実施 ・必要に応じて教務課長、校長代理等による個別面談を複数回実施

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
32人 (100%)	0人 (0%)	30人 (93.8%)	2人 (6.3%)
(主な就職、業界等) ホテル・レストラン・病院・福祉施設 他			
(就職指導内容) <ul style="list-style-type: none"> ・就職希望調査・自己PRの方法・履歴書の書き方指導・身だしなみ ・面接マナー・求人票の閲覧方法・個人面接練習・集団面接練習 ・筆記試験対策・作文指導・ビジネスマナー・内定者フォロー(礼状指導・内定書類提出他) 			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許・食品技術管理専門士・調理師養成施設助手資格			
(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
54人	2人	3.7%
(中途退学の主な理由) 進路変更、病気療養		
(中退防止・中退者支援のための取組) <ul style="list-style-type: none"> ・本人との日常的な面談 ・担任を中心とした複数教員による声掛け、面談の実施 ・保護者への電話連絡・保護者との面談 		

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)
調理高度 技術学科	100,000 円	590,000 円	597,000 円	その他：実験実習費、施設設備 費、教材費、健康管理費
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
※2023 年度生：授業料 600,000 円				

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.mclnet.jp/information/
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) <p>○基本方針</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校関係者評価は、本校「自己点検・評価規定」により実施された結果をもとに行う。 ・評価活動を通じたコミュニケーションにより、学校側との理解を深める。 ・学校と一緒に学生のことを考え、それぞれの立場、視点から意見を出し合うことで「よりよい学校作り」の一助とする。 ・「学校関係者評価」を基に、学校関係者委員会が当該校に「改善提案」を行い、教育活動や学校運営等に反映させる。 <p>○評価委員会の構成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・委員会は、企業の専門家、医療・福祉の有識者、保護者、地域住民等の学校関係者により構成された「学校関係者委員」により組織する。 ・委員の定員は、5名を原則とする。 ・委員の任期は2年とする。ただし、再任は妨げない。 <p>○評価項目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目に則り、学校が設定する評価項目内容で評価をしている。①教育理念②学校運営③教育活動④教育成果⑤生徒支援⑥教育環境⑦生徒募集と受入⑧財務⑨法令等の遵守⑩社会貢献 <p>○評価の実施</p> <p>原則として1年間に1回学校関係者評価委員会を開催している。 なお、学校関係者評価委員会開催前に、上記評価項目で実施した「自己点検・評価」の資料を配布する。</p>

学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
盛岡ターミナルビル株式会社	2023. 4. 1～2025. 3. 31 (2年)	企業等委員
社会福祉法人 永友会 特別養護老人ホーム 鶴亀ながい	2023. 4. 1～2025. 3. 31 (2年)	企業等委員
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.mclnet.jp/information/		
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://mclfood.ac.jp
--

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。