

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	服部栄養専門学校
設置者名	学校法人 服部学園

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
栄養専門課程	栄養士科 (2年制)	夜・通信	39 単位	6 単位	
	調理師本科 (2年制)	夜・通信	660 時間	160 時間	
	調理師本科 (1年制)	夜・通信	390 時間	80 時間	
	調理師本科夜間部 (1.5年制)	夜・通信	300 時間	80 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

公式 HP にて公開

<https://www.hattori.ac.jp/trustee/>

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	服部栄養専門学校
設置者名	学校法人 服部学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

公式HPにて公開（事業報告書内）
<https://www.hattori.ac.jp/trustee/>

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	作家 民間資格団体講師	2020.3.11 ～ 2024.3.10	学識経験者としての カリキュラムおよび 授業等への助言
非常勤	作家 食文化史研究家	2020.3.11 ～ 2024.3.10	カリキュラムおよび 授業等への助言
非常勤	介護士	2022.5.23 ～ 2024.3.10	法務に関する助言
(備考)			

様式第2号の2-②【(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】

※ 様式第2号の2-①に掲げる法人以外の設置者（公益法人、医療法人、社会福祉法人、独立行政法人、個人等）は、この様式を用いること。

学校名	
設置者名	

1. 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

名称	
役割	

2. 外部人材である構成員の一覧表

前職又は現職	任期	備考（学校と関連する経歴等）
(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	服部栄養専門学校
設置者名	学校法人 服部学園

○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)

・作成について

栄養士法・調理師法に基づき教科科目を設定し、講義内容については、栄養士養成コアカリキュラムや専門調理師の資格試験、また、世相を反映させた内容を、各教科担当がシラバスを作成する。

シラバスには、対象クラス名、教科目名、授業のねらい、キーワード、評価方法、授業計画を掲載している。

・時期について

翌年度の授業計画は、12月から2月にかけ教科担当が作成し、学内での承認を経て正式決定する。

授業計画書の公表方法

公式 HP にて公開

<https://www.hattori.ac.jp/trustee/>

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)

学則において、学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。

半期ごとに、各学科、各教科で定める方法で試験(課題を含む)を行い、成績評価を行っている。

成績評価は、時間ごとの課題や、定期試験、または実技試験の評点を合計し、100点満点で60点以上を合格とし、当該科目単位の取得が認定される。

なお、未提出課題がある場合や、出席が常でない場合はその科目は成績評価の対象としない。

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)

学業成績は、授業科目ごとに行う試験や課題によって評価される。

各授業の評価100点満点を基準として、60点以上を合格点とする。

合格者の評価点数を GPA に照らし合わせ数値を算出できるように、100点から90点を A、89～80点を B、79～70点を C、69～60点を D として、A(4点)、B(3点)、C(2点)、D(1点)に成績を換算する。各授業の成績評価を規定の数値に置き換え、1授業あたりの平均成績を算出する。

GPA は、A の授業数 × 4 + B の授業数 × 3 + C の授業数 × 2 + D の授業数 × 1 の合計を、履修科目数で除した数をもとめることによって算出する。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

公式 HP にて公開

<https://www.hattori.ac.jp/trustee/>

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)

学則において、学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。

各学科で定める授業科目の試験(課題を含む)により成績評価を行っている。

進級・卒業については、学科毎に定められた所定の全授業科目単位について取得することを要する。

成績評価は、定期試験の評点および実技試験(レポート等、指導教授の指定する方法を含む)の評点を合計し両試験ともに 100 点満点で 60 点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。なお、授業科目で欠席をした場合は、必ず補修を受ける必要がある。

出席の状態が悪く全出席日数に対し出席が 3 分の 2 未満の生徒については、その科目は成績評価の対象としない。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

公式 HP にて公開

<https://www.hattori.ac.jp/trustee/>

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	服部栄養専門学校
設置者名	学校法人 服部学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	公式HPにて公開 https://www.hattori.ac.jp/trustee/
收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		栄養専門課程	栄養士科	○	
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
2年	昼	70 単位	41 単位	14 単位	12 単位
			3 単位	0 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
240人		236人	9人	10人	13人
					総教員数
					23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)

学生カルテをもとに担任、各科目専任教授が連携し、知識・技術を適切にフォローできるよう、バックアップ体制を整備。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
114人 (100%)	8人 (7.02%)	97人 (85.09%)	9人 (7.89%)

(主な就職、業界等) グリーンハウスグループ、LEOC、東洋食品 等の受託給食会社、こどもの森グループ 等の保育園、慈恵会医科大学付属病院、成城石井 等

(就職指導内容)
就職ガイダンス・セミナー、企業説明会、履歴書添削、面接対策 他

(主な学修成果(資格・検定等))
栄養士免許、専門士、食育栄養インストラクター、料理技術検定証(上級)

(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
254人	12人	4.7%

(中途退学の主な理由)
健康上の理由、進路変更 等

(中退防止・中退者支援のための取組)
体験入学・見学会等への積極的な参加を促し、職業と学園の理解を深めさせる。

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	栄養専門課程	調理師本科2年制 (通称:調理ハイテクニカル経営学科)	○	

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	1905 時間	930 時間	時間	975 時間	時間	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		
320 人	294 人	43 人	8 人	13 人	21 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） 学生カルテをもとに担任、各科目専任教員が連携し、知識・技術を適切にフォローできるよう、バックアップ体制を整備

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
144 人 (100%)	7 人 (4.86%)	116 人 (80.56%)	21 人 (14.58%)
（主な就職、業界等）ヒルトン東京ベイ、横浜グランドインターコンチネンタルホテル、東急歌舞伎町タワー 等のホテル、片岡食品（アルポルト）、マノワ、銀座アスター食品 等のレストラン、企業 他			
（就職指導内容） 就職ガイダンス・セミナー、企業説明会、履歴書添削、面接対策 他			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、専門士、全調協食育インストラクター、料理技術検定証（上級）			
（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			
297 人	19 人	6.4%			
(中途退学の主な理由)					
健康上の理由、家族経済状況悪化 等					
(中退防止・中退者支援のための取組)					
外国籍対象日本語フォロー講座実施。 体験入学・見学会等への積極的な参加を促し、職業と学園の理解を深めさせる。					

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生		栄養専門課程	調理師本科					
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 時間	660 時間	0 時間	360 時間	0 時間	0 時間	1020 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			
200 人	192 人	18 人	9 人	11 人	20 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) 学生カルテをもとに担任、各科目専任教員が連携し、知識・技術を適切にフォローできるよう、バックアップ体制を整備。

卒業者数、進学者数、就職者数 (直近の年度の状況を記載)			
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他

189人 (100%)	13人 (6.88%)	142人 (75.13%)	34人 (17.99%)
(主な就職、業界等) ミリアルリゾートホテルズ、森ビルホスピタリティコーポレーション、ホテルオークラ東京 等のホテル、オリエンタルランド、銀座九兵衛、ラ・ロシェル、BP 等			
(就職指導内容) 就職ガイダンス・セミナー、企業説明会、履歴書添削、面接対策 他			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許、NPO 日本食育インストラクター、料理技術検定証(上級)			
(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			
200人	10人	5%			
(中途退学の主な理由) 健康上の理由、家族の経済状況悪化					
(中退防止・中退者支援のための取組) 学費・奨学金等の相談窓口を設置。					

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		栄養専門課程	調理師本科夜間部			
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
1.5年	夜	1005時間	660時間	0時間	345時間	0時間
				1005時間		0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
120人		104人	0人	4人	5人	9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)
学生カルテをもとに担任、各科目専任教授が連携し、知識・技術を適切にフォローできるよう、バックアップ体制を整備。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
66人 (100%)	0人 (0%)	13人 (19.7%)	53人 (80.3%)
(主な就職、業界等) 松阪牛よし田、グラナダ、叙々苑、辻留、モナリザ、ファイブグループ 等のレストラン・飲食店 他			
(就職指導内容) 企業説明会、個別相談、履歴書添削、面接対策 他			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、NPO日本食育インストラクター、料理技術検定証（上級）			
(備考) (任意記載事項) 入学前からの仕事を継続される方は除く			

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
103人	4人	3.9%
(中途退学の主な理由) 健康上の理由 海外への就職 等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学費・奨学金等の相談窓口を設置。 体験入学・見学会等への積極的な参加を促し、職業と学園の理解を深めさせる。		



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)
栄養士科 (2年制)	200,000 円	798,000 円	726,000 円	
調理師本科昼間部 (2年制)	200,000 円	780,000 円	810,000 円	
調理師科昼間部 (1年制)	200,000 円	780,000 円	750,000 円	
調理本科夜間部 (1.5年制)	200,000 円	500,000 円	606,000 円	
修学支援 (任意記載事項)				
HATTORI 食育クラブ特待生奨学金、企業奨学金				

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) 公式 HP にて公開 https://www.hattori.ac.jp/trustee/												
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、卒業生などを含む学校関係者評価委員会を組織し、それぞれの知見を活かした教育内容・学校運営等について評価を行っている。評価内容は理事会、学校運営委員会などで報告され、次年度以降の改善に取り組んでいる。												
学校関係者評価の委員 <table border="1"> <thead> <tr> <th>所属</th><th>任期</th><th>種別</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>キッチン、生活用品会社 代表取締役社長</td><td>2023.4.1～2025.3.31</td><td>企業</td></tr> <tr> <td>キッチン用品会社 代表取締役社長</td><td>2023.4.1～2025.3.31</td><td>企業</td></tr> <tr> <td>受託給食会社 取締役副社長</td><td>2023.4.1～2025.3.31</td><td>企業</td></tr> </tbody> </table>	所属	任期	種別	キッチン、生活用品会社 代表取締役社長	2023.4.1～2025.3.31	企業	キッチン用品会社 代表取締役社長	2023.4.1～2025.3.31	企業	受託給食会社 取締役副社長	2023.4.1～2025.3.31	企業
所属	任期	種別										
キッチン、生活用品会社 代表取締役社長	2023.4.1～2025.3.31	企業										
キッチン用品会社 代表取締役社長	2023.4.1～2025.3.31	企業										
受託給食会社 取締役副社長	2023.4.1～2025.3.31	企業										
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) 公式 HP にて公開 https://www.hattori.ac.jp/trustee/												
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://www.hattori.ac.jp/>

(別紙)

※ この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※ 以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「一」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校コード	H113311300167
学校名	服部栄養専門学校
設置者名	学校法人服部学園

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		22人	20人	25人
内訳	第Ⅰ区分	22人	20人	
	第Ⅱ区分	一	一	
	第Ⅲ区分	一	一	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				25人
(備考)				

※ 本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※ 備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）
--	---------	---

	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定		0人	0人
修得単位数が標準単位数の5割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の5割以下)		0人	一
出席率が5割以下その他修意欲が著しく低い状況		0人	一
「警告」の区分に連続して該当		0人	0人
計		0人	一

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の（2）のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）		
年間	前半期	0人	後半期

（3）退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
3月以上の停学	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月末満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月末満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限り。）		
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数の6割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の6割以下)		0人	0人
G P A等が下位4分の1		0人	—
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況		0人	0人
計		0人	—
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。