

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	33単位	6単位	
	調理師本科 (2年制)	夜・通信	360時間	160時間	
	調理師本科 (1年制)	夜・通信	156時間	80時間	
	調理師本科夜間部 (1.5年制)	夜・通信	160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	弁護士	2024.3.11～ 2028.3.10	法務に関する助言
非常勤	民間企業経営者	2025.5.27～ 2029.5.26	民間企業経営者としての助言
(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	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)	
<p>・作成について</p> <p>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。</p> <p>・時期について</p> <p>翌年度の授業計画は、12月から2月にかけて教科担当が作成し、学内での承認を経て正式決定する。</p>	
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)	
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</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。	

(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>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。</p>	
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)	
<p>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。</p>	
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/
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		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	実験	実技
2年	昼	70単位	45単位	10単位	12単位	3単位	0単位
			70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		210人	9人	12人	10人	22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
91人 (100%)	6人 (6.6%)	73人 (80.2%)	12人 (13.2%)
(主な就職、業界等)・LEOC、中央フードサービス等の受託給食会社 ・こどもの森グループ等の保育園 ・コナミグループ等の直営社員食堂 ・IMSグループ、埼玉医科大学等の病院給食			
(就職指導内容)・キャリア指導授業 ・就職ガイダンス及びセミナー ・学内企業説明会 ・面接練習 ・履歴書添削 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
219人	15人	6.8%
(中途退学の主な理由) 健康上の理由、進路変更、経済状況を含めた家庭の事情 等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 体験入学、見学会などにおいて学園生活、及び卒業後の進路を具体的にイメージ、理解できるように努めている。また、学費・奨学金等の相談窓口を設置している。 入学後は担任との面談を通し、健康面、精神面のサポートに取り組んでいる。		

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
			1905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		277人	59人	11人	20人	31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
136人 (100%)	1人 (0.7%)	118人 (86.8%)	17人 (12.5%)
(主な就職、業界等)・パレスホテル東京、グランドハイアット東京等のホテル・オリエンタルランド、ジョエル・ロブション、四川飯店等のレストラン・BP等のウェディング 他			
(就職指導内容)・キャリア形成論授業・就職ガイダンス及びセミナー・学内企業説明会・履歴書添削・面接練習 他			
(主な学修成果(資格・検定等))・調理師免許・専門士・NPO食育インストラクター3級・料理技術検定(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
289人	19人	6.6%
(中途退学の主な理由) 健康上の理由、進路変更、日本語能力を含めた学力不足 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、見学会などにおいて学園生活、及び卒業後の進路を具体的にイメージ、理解できるように努めている。 入学後は担任との面談を通し、健康面、精神面のサポートに取り組んでいる。		

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	159人	25人	11人	11人	22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
149人 (100%)	12人 (8.1%)	100人 (67.1%)	37人 (24.8%)
(主な就職、業界等)・ミリアルリゾートホテルズ、新宿東急ホテルズ等のホテル ・京都吉兆、菊乃井、イーター等のレストラン ・エーデルワイス等の製菓 他			
(就職指導内容)・キャリア指導授業 ・就職ガイダンス及びセミナー ・学内企業説明会 ・履歴書添削 ・面接練習 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3級 ・料理技術検定(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
170人	17人	10%
(中途退学の主な理由) 体調不良、学業不振、家庭の事情 等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任との面談を通し、学業面、健康面、精神面のサポートに取り組んでいる。		

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	実技
1.5年	夜	1005時間	660時間	0時間	345時間	0時間	0時間
			1005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		111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
60人 (100%)	0人 (0%)	2人 (3.3%)	58人 (96.7%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)・企業説明会 ・社会人経験者向け就職ガイダンス ・個別就職相談 ・履歴書添削 ・面接練習 他			
(主な学修成果(資格・検定等))・調理師免許 ・NPO食育インストラクター3級 ・料理技術検定(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
101人	2人	2.0%
(中途退学の主な理由) 体調不良、仕事の都合		
(中退防止・中退者支援のための取組) 体験入学、見学会などにおいて学園生活、及び卒業後の進路を具体的にイメージ、理解できるように努める。また、オンライン授業を導入し仕事と学業の両立が図れるよう取り組んでいる。		

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)
栄養士科 (2年制)	200,000円	798,000円	791,000円	
調理師本科 昼間部 (2年制)	200,000円	780,000円	930,000円	
調理師科 昼間部 (1年制)	200,000円	780,000円	930,000円	
調理本科 夜間部 (1.5年制)	200,000円	500,000円	648,000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		
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
特定非営利活動法人 事務局長	2025.4.1～2027.3.31	団体
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/
--