

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	松江栄養調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 タブチ学園

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	栄養士科	夜・通信	60単位	6単位	
	調理師科2年制	夜・通信	1,550時間	160時間	
	調理師科1年制	夜・通信	930時間	80時間	
	調理師科夜間コース	夜・通信	810時間	120時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	930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

閲覧希望者全員に本校窓口にて開示

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	松江栄養調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 タブチ学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

閲覧希望者全員に本校窓口にて開示

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	管理栄養士 元給食施設運営管理者	2022. 5. 13 ～ 2026. 5. 13	学識経験者の立場 よりの助言
非常勤	団体の支部長	2024. 3. 31 ～ 2028. 3. 31	組織運営体制への チェック機能
(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（公益財団法人、公益社団法人、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	松江栄養調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 タブチ学園

○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)	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)	
・授業計画書（シラバス）は各授業担当者が作成する。 授業計画書（シラバス）作成の基本方針 （１）学生の目線に立って分かりやすい記述とする。 （２）学習の見通しが立てられるように具体的な記述とする。 （３）授業計画を不断に見直し、適時その内容を反映する。 （４）実務経験のある教員による授業科目については、その旨明示する。 （５）原則、開講の前年度までに作成し、開講年度初めに公表する。	
授業計画書の公表方法	閲覧希望者全員に本校窓口にて開示 学生へは授業始めに各授業担当者により告知

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)

- ・単位の認定について、各履修科目への90%以上の出席が必要であり、かつ成績評価にて60点以上の場合、単位の認定を行う。
- ・各授業科目の評価については、シラバスに基づき、学科試験及び実技試験の結果やレポート、ノート等の提出、授業態度等を勘案し授業毎に担当教官により行われる。その評価については下記学生便覧にて規定している。
- ・試験にて不合格の場合は追試験を、やむを得ない事由により試験を受けることができなかったものに対しては再試験を実施する。

【以下 当校学生便覧より抜粋】

成績の評価

1. 履修科目の成績評価は、試験・レポート・ノート・ファイル提出またはその他の方法で、その科目担当教官によって行われる。
2. 成績評価は以下による。

評 価	評価得点区分	合 否
優	100点～80点	合 格
良	79点～70点	合 格
可	69点～60点	合 格
不可	60点未満	不合格

注記) 追試験及び追々試験は60点以上をもって合格とし、「可」判定とする。

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)

成績は、全科目100点満点に換算した数値を用いて学内に一元管理を行っている。客観的な指標については、全科目の合計点を算出し、それを科目数で除した平均点を算出する。

指標の評価として、優(100～80点)、良(79～70点)、可(69点～60点)、不可(59点未満)の4段階に区分し、下位1/4に該当する人数とその時の指標の数値を算出し、全学生の成績分布について把握する。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

webにて公表
ホームページアドレス <https://www.ecole-cpb.com/school-index> 「学生便覧」内

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)	
卒業認定について 1. 学校長は以下の卒業要件及び科目担当教官の成績評価及び意見等を総合的に勘案し、卒業認定を学生毎に行うものとする。 <卒業要件> ①各履修科目への出席状況（出席率90%以上が必要） ②下記試験への合格	
全学科共通	・各履修科目について実施する試験における60点以上の得点（追試による60点以上の得点は60点と換算する） ・各資格試験の合格
栄養士科	・進級認定総合試験合格 ・卒業認定総合試験合格 ・栄養士実力認定試験A判定 ・卒業研究及び校外実習は必須科目であり、試験に準ずる評価において60点以上の得点
調理師科	技術考査試験合格
調理師科2年制	・進級認定総合試験合格 ・校外実習は必須科目であり、試験に準ずる評価において60点以上の得点
製菓衛生師科	卒業認定総合試験合格
③平素の学習状況（レポート提出・ノート・ファイル提出は必須） 2. 卒業認定は上記卒業要件を勘案し、「卒業認定試験」終了後可及的速やかに行うものとする。 3. 出席率が90%未満の学生に対しても、各履修科目毎の試験の受験の機会を与えるものとする。しかし、試験を受け60点以上の得点をしたからといっても、卒業認定不可となる場合もある。欠席が多かったにも関わらず、学校側が卒業認定試験を受験させた上で「卒業不可」としたことは不当であるという不服申し立ては認めない。 4. 進級要件については、卒業要件に準ずるものとする。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	webにより公表 ホームページアドレス https://www.ecole-cpb.com/school-index 「学生便覧」内に公表

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	松江栄養調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 タブチ学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	閲覧希望者全員に本校窓口にて開示
収支計算書又は損益計算書	閲覧希望者全員に本校窓口にて開示
財産目録	閲覧希望者全員に本校窓口にて開示
事業報告書	閲覧希望者全員に本校窓口にて開示
監事による監査報告（書）	閲覧希望者全員に本校窓口にて開示

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		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	76 単位時間／単位	52 単位時 間／単位	9 単位時 間／単位	12 単位時 間／単位	3 単位時 間／単位	単位時間 ／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	総教員数		
80 人		59 人	0 人	12 人	8 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） 授業計画（シラバス）において、学科毎に授業概要、授業内容、授業形態、到達目標、使用教材について記載している
成績評価の基準・方法
（概要） ・「学生便覧」において成績評価の基準・方法を定めている ・試験、レポート、ノート・ファイル提出、課題により評価を行う
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業・進級認定は、各履修科目への出席状況、試験の合格、平素の学習状況等を総合的に勘案して認定する
学修支援等
（概要） キャンパスライフサポート面接を年数回行っており、修学支援に対するサポートに努めている

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
26 人 (100%)	1 人 (3.9%)	25 人 (96.1%)	0 人 (0%)
（主な就職、業界等） 医療福祉業界			
（就職指導内容） 個別面談および履歴書添削、面接指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 栄養士免許、アスリートフードマイスター3 級、薬膳インストラクター初級、食品衛生責任者			

(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
28 人	1 人	3.5%
(中途退学の主な理由) 体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席が続いた場合は、学生と面談を行う。 必要に応じて保証人との面談の場を設ける。		

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 2 年制	○			
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	1700 単位時間／単位	630 単位 時間／単位	150 単位 時間／単位	890 単位 時間／単位	30 単位時間／単位	単位時間／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	総教員数	
40 人		30 人	1 人	4 人	1 人	5 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画（シラバス）において、学科毎にテーマ、内容について記載している。
成績評価の基準・方法
（概要） ・「学生便覧」において成績評価の基準・方法を定めている ・試験、レポート、ノート・ファイル提出、課題により評価を行う
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業・進級認定は、各履修科目への出席状況、試験の合格、平素の学習状況等を総合的に勘案して認定する
学修支援等
（概要） キャンパスライフサポート面接を年数回行っており、修学支援に対するサポートに努めている

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
10 人 (100%)	0 人 (0%)	100 人 (100%)	0 人 (0%)
（主な就職、業界等） 飲食業界、医療福祉業界			
（就職指導内容） 個別面談および履歴書添削、面接指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、介護食士 2 級、食育インストラクター、フードコーディネーター 3 級、 カフェクリエーター 3 級、食品衛生責任者			
（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
10 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) 欠席が続いた場合は、学生と面談を行う。 必要に応じて保証人との面談の場を設ける。		

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 1 年制					
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	960 単位時間／単位	540 単位 時間／単位	単位時間 ／単位	390 単位 時間／単位	30 単位時 間／単位	単位時間 ／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	総教員数		
40 人		28 人	0 人	2 人	2 人	4 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画（シラバス）において、学科毎にテーマ、内容について記載している。
成績評価の基準・方法
（概要） ・「学生便覧」において成績評価の基準・方法を定めている ・試験、レポート、ノート・ファイル提出、課題により評価を行う
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業・進級認定は、各履修科目への出席状況、試験の合格、平素の学習状況等を総合的に勘案して認定する
学修支援等
（概要） キャンパスライフサポート面接を年数回行っており、修学支援に対するサポートに努めている

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
29 人 (100%)	1 人 (3.4%)	27 人 (93.1%)	1 人 (3.4%)
（主な就職、業界等） 飲食業界、医療福祉業界			
（就職指導内容） 個別面談および履歴書添削、面接指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、食育インストラクター、フードコーディネーター3 級、食品衛生責任者			
（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
30 人	1 人	3.3%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席が続いた場合は、学生と面談を行う。 必要に応じて保証人との面談の場を設ける。		

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（夜間）					
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	960 単位時間／単位	540 単位 時間/単 位	単位時間 /単位	390 単位 時間/ 単位	30 単位時 間/単位	単位時間 /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	総教員数		
40 人		10 人	0 人	1 人	2 人	3 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 授業計画（シラバス）において、学科毎にテーマ、内容について記載している。	
成績評価の基準・方法	
（概要） ・「学生便覧」において成績評価の基準・方法を定めている ・試験、レポート、ノート・ファイル提出、課題により評価を行う	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 卒業・進級認定は、各履修科目への出席状況、試験の合格、平素の学習状況等を総合的に勘案して認定する	
学修支援等	
（概要） キャンパスライフサポート面接を年数回行っており、修学支援に対するサポートに努めている	

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
4 人 (100%)	0 人 (0%)	4 人 (100%)	0 人 (0%)
（主な就職、業界等） 飲食業界、医療福祉業界			
（就職指導内容） 個別面談および履歴書添削、面接指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、食育インストラクター、フードコーディネーター3 級、介護食士 3 級、食品衛生責任者			
（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
4 人	0 人	%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席が続いた場合は、学生と面談を行う。 必要に応じて保証人との面談の場を設ける。		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		専門課程	製菓衛生師科					
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	930 単位時間／単位	450 単位 時間／単位	単位時間 ／単位	480 単位 時間／単位	単位時間 ／単位	単位時間 ／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	総教員数		
40 人		39 人	0 人	6 人	1 人	7 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 授業計画（シラバス）において、学科毎にテーマ、内容について記載している。	
成績評価の基準・方法	
（概要） ・「学生便覧」において成績評価の基準・方法を定めている ・試験、レポート、ノート・ファイル提出、課題により評価を行う	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 卒業・進級認定は、各履修科目への出席状況、試験の合格、平素の学習状況等を総合的に勘案して認定する	
学修支援等	
（概要） キャンパスライフサポート面接を年数回行っており、修学支援に対するサポートに努めている	

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
31 人 (100%)	13 人 (41.9%)	16 人 (51.6%)	2 人 (6.5%)
（主な就職、業界等） 飲食業界			
（就職指導内容） 個別面談および履歴書添削、面接指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師（受験資格）、カフェクリエイター3 級、ラッピングクリエイター3 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
33 人	2 人	6.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更、学力不振		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席が続いた場合は、学生と面談を行う。 必要に応じて保証人との面談の場を設ける。		

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	200,000 円	480,000 円	600,000 円	設備費実習費※諸費用は別途
調理師科 2 年制	200,000 円	480,000 円	600,000 円	設備費実習費※諸費用は別途
調理師科 1 年制	200,000 円	480,000 円	600,000 円	設備費実習費※諸費用は別途
調理師科 夜間	200,000 円	480,000 円	600,000 円	設備費実習費※諸費用は別途
製菓衛生 師科	200,000 円	480,000 円	600,000 円	設備費実習費※諸費用は別途
製菓衛生 師科通信	10,000 円	240,000 円	130,000 円	設備費実習費※諸費用は別途
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） ホームページにより公表 https://www.ecole-cpb.com/school-index		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
学校関係者評価委員会を設置し、教育目標及び教育計画の達成状況、学校運営について自己評価結果の公表を通して学校関係者が教育活動等の評価を行う。その評価に基づき、学校の現状や課題について把握し、教育活動や学校運営の改善・向上を図るため、必要な措置を講ずる。設置学科に関する一般企業等の職員から成る学校関係者評価委員会（定数3）を設置し、毎年度各委員からのヒアリングを行い、当該委員会の委員による意見を学校ホームページにて公表、次年度計画に反映する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
松江エクセルホテル東急	2025. 4. 1～	企業等委員／責任者
株式会社ホテル一畑	2025. 4. 1～	企業等委員
松江赤十字病院	2025. 4. 1～	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) ホームページにより公表 https://www.ecole-cpb.com/school-index
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) ホームページにより公表 https://www.ecole-cpb.com/
--