

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	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

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	製菓製パン科 2年制 昼間部	夜・通信	480	160	
	製菓製パン科 1年制 昼間部	夜・通信	480	80	
	調理師科 1年制 昼間部	夜・通信	300	80	
		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

実務経験のある教員等の授業科目一覧表を事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
--

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	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

理事一覧表を事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。

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	株式会社代表取締役社長	2年 2018.5.27～ 2020.5.26	カリキュラム及び 授業等への助言
非常勤	公認会計士事務所所長	2年 2018.5.27～ 2020.5.26	学校運営等に関する 助言
非常勤	ホテルシェフ	2年 2018.5.27～ 2020.5.26	カリキュラム及び 授業等への助言
非常勤	株式会社常務取締役	2年 2018.5.27～ 2020.5.26	カリキュラム及び 授業等への助言
(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	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>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(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 製菓製パン科2年制(昼間部)、製菓製パン科1年制(昼間部)、調理師科1年制(昼間部)</p> <p>【作成について】 各授業科目について、毎年度、学内において授業科目の設定、講義内容について検討し各授業を担当する教員により、作成を行っている。授業科目名、担当講師、学習目標、学習ポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキスト必要時間数、授業内容(各回の授業プラン)を、全科目共通で記載することを必須とし、学内統一様式でシラバス作成を行っている。</p> <p>【時期について】 翌年度の講義予定(授業計画)は12月～2月に担当教員が作成し、翌年度の4月上旬までに学校長が承認することで正式決定する。4月中旬に開示する。</p>	
授業計画書の公表方法	学生窓口に配架し公開している
<p>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。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要) 教務規定において、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。</p> <p>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について合格すること。 成績評価は、定期試験の評点及び実技試験(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、授業科目の出席が2/3未満の生徒については、その科目の成績評価の対象としない。</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) 教務規定において、GPA(Grade Point Average)を導入し成績評価として使用している。</p> <p>GPAは学生の履修した1授業科目あたりの平均成績を指す。学業優秀者の表彰候補選出や独自の奨学金選定に活用している。</p> <p>成績は、授業科目ごとに行う試験定期試験、実技試験、課題)によって評価される。各授業の評価は100点満点を基準とし、60点以上を合格としている。点数により100～90をA、89～80をB、79～70をC、69～60をDとして成績通知をする。各授業の成績評価を既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。各成績はA(4点)、B(3点)、C(2点)、D(1点)に換算する。</p> <p>成績評価方法については、教務規定に基づき、入学時の研修を通じて学生に通知している。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	学生窓口に配架し公開している
<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) 本校は、学校教育法、調理師法、製菓衛生師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスに関する専門的な知識及び技術を修得させ、職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図ることを目的とする。</p> <p>卒業要件については、教務規定及び学生ハンドブック(学生生活・学習の手引き)に記載している。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	学生ハンドブックに記載し配布している

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	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
収支計算書又は損益計算書	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
財産目録	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
事業報告書	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
監事による監査報告（書）	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。

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	製菓製パン科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
	昼	2,189 時間 単位時間/単位	885 単位時間 /単位	90 単位時間 /単位	1,214 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間/ 単位
2年			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		188人	2人	10人	2人	45人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（授業計画書の作成・公表に係る取組の概要）
【作成について】 各授業科目について、毎年度、学内において授業科目の設定、講義内容について検討し各授業を担当する教員により、作成を行っている。授業科目名、担当講師、学習目標、学習ポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキスト必要時間数、授業内容（各回の授業プラン）を、全科目共通で記載することを必須とし、学内統一様式でシラバス作成を行っている。
【時期について】 翌年度の講義予定（授業計画）は12月～2月に担当教員が作成し、翌年度の4月上旬までに学校長が承認することで正式決定する。4月中旬に開示する。
成績評価の基準・方法
（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） 教務規定において、GPA(Grade Point Average)を導入し成績評価として使用している。GPAは学生の履修した1授業科目あたりの平均成績を指す。学業優秀者の表彰候補選出や独自の奨学金選定に活用している。 成績は、授業科目ごとに行う試験定期試験、実技試験、課題）によって評価される。各授業の評価は100点満点を基準とし、60点以上を合格としている。点数により100～90をA、89～80をB、79～70をC、69～60をDとして成績通知をする。各授業の成績評価を既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。各成績はA（4点）、B（3

点)、C(2点)、D(1点)に換算する。 成績評価方法については、教務規定に基づき、入学時の研修を通じて学生に通知している。
卒業・進級の認定基準
(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) 本校は、学校教育法、調理師法、製菓衛生師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスに関する専門的な知識及び技術を修得させ、職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図ることを目的とする。 卒業要件については、教務規定及び学生ハンドブック(学生生活・学習の手引き)に記載している。
学修支援等
(概要) 実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し実技試験対策指導を行っている。また、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。

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
102人 (100%)	0人 (0%)	97人 (95.1%)	5人 (4.9%)
(主な就職、業界等) ホテル、結婚式場、洋菓子店、和菓子店、パン屋、カフェ、レストラン			
(就職指導内容) 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、企業訪問制度、面接指導、マナー指導等			
(主な学修成果(資格・検定等)) (国)製菓衛生師受験資格取得、フードコーディネーター3級、ラッピング検定、			
(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
232人	19人	8.2%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的理由による就学継続困難等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 高校時の評定や欠席状況を参考に担任及び他の職員等が日常の生活状況や授業中においての状況を毎月の会議の中で共有。担任教員の個別面談、また状況に応じ不安事項を解消するため教務責任者、学校長面談の実施。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	製菓製パン科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	1,035時間 単位時間/単位	450 単位時間/単位	単位時間/単位	585 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	18人	0人	10人	2人	45人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（授業計画書の作成・公表に係る取組の概要）</p> <p>【作成について】</p> <p>各授業科目について、毎年度、学内において授業科目の設定、講義内容について検討し各授業を担当する教員により、作成を行っている。授業科目名、担当講師、学習目標、学習ポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキスト必要時間数、授業内容（各回の授業プラン）を、全科目共通で記載することを必須とし、学内統一様式でシラバス作成を行っている。</p> <p>【時期について】</p> <p>翌年度の講義予定（授業計画）は12月～2月に担当教員が作成し、翌年度の4月上旬までに学校長が承認することで正式決定する。4月中旬に開示する。</p>
成績評価の基準・方法
<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>教務規定において、GPA(Grade Point Average)を導入し成績評価として使用している。GPAは学生の履修した1授業科目あたりの平均成績を指す。学業優秀者の表彰候補選出や独自の奨学金選定に活用している。</p> <p>成績は、授業科目ごとに行う試験定期試験、実技試験、課題）によって評価される。各授業の評価は100点満点を基準とし、60点以上を合格としている。点数により100～90をA、89～80をB、79～70をC、69～60をDとして成績通知をする。各授業の成績評価を既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。各成績はA（4点）、B（3点）、C（2点）、D（1点）に換算する。</p> <p>成績評価方法については、教務規定に基づき、入学時の研修を通じて学生に通知している。</p>
卒業・進級の認定基準
<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>本校は、学校教育法、調理師法、製菓衛生師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスに関する専門的な知識及び技術を修得させ、職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図ることを目的とする。</p> <p>卒業要件については、教務規定及び学生ハンドブック（学生生活・学習の手引き）に記載している。</p>
学修支援等
<p>（概要）実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し実技試験対策指導を行っている。また、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。</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
16人 (100%)	1人 (6.3%)	14人 (87.5%)	1人 (6.3%)
（主な就職、業界等） ホテル、結婚式場、洋菓子店、和菓子店、パン屋、カフェ			
（就職指導内容） 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、企業訪問制度、面接指導、マナー指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） （国）製菓衛生師受験資格取得、フードコーディネーター3級取得			
（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
17人	1人	5.9%
（中途退学の主な理由） 進路変更、経済的理由による就学継続困難等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 高校時の評定や欠席状況を参考に担任及び他の職員等が日常生活状況や授業中においての状況を毎月の会議の中で共有。担任教員の個別面談、また状況に応じ不安事項を解消するため教務責任者、学校長面談の実施。		

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	1,110 時間 単位時間/単位	660 単位時間 /単位	単位時間 /単位	450 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		13 人	1 人	10 人	2 人	45 人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 【作成について】 各授業科目について、毎年度、学内において授業科目の設定、講義内容について検討し各授業を担当する教員により、作成を行っている。授業科目名、担当講師、学習目標、学習ポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキスト必要時間数、授業内容(各回の授業プラン)を、全科目共通で記載することを必須とし、学内統一様式でシラバス作成を行っている。 【時期について】 翌年度の講義予定(授業計画)は12月～2月に担当教員が作成し、翌年度の4月上旬までに学校長が承認することで正式決定する。4月中旬に開示する。
成績評価の基準・方法
(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) 教務規定において、GPA(Grade Point Average)を導入し成績評価として使用している。GPAは学生の履修した1授業科目あたりの平均成績を指す。学業優秀者の表彰候補選出や独自の奨学金選定に活用している。 成績は、授業科目ごとに行う試験定期試験、実技試験、課題)によって評価される。各授業の評価は100点満点を基準とし、60点以上を合格としている。点数により100～90をA、89～80をB、79～70をC、69～60をDとして成績通知をする。各授業の成績評価を既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。各成績はA(4点)、B(3点)、C(2点)、D(1点)に換算する。 成績評価方法については、教務規定に基づき、入学時の研修を通じて学生に通知している。
卒業・進級の認定基準
(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) 本校は、学校教育法、調理師法、製菓衛生師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスに関する専門的な知識及び技術を修得させ、職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図ることを目的とする。 卒業要件については、教務規定及び学生ハンドブック(学生生活・学習の手引き)に記載している。
学修支援等
(概要)実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し実技試験対策指導を行っている。また、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。

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
22人 (100%)	0人 (0%)	21人 (95.5%)	1人 (4.5%)
（主な就職、業界等） ホテル、結婚式場、カフェ、レストラン			
（就職指導内容） 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、企業訪問制度、面接指導、マナー指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） （国）調理師免許取得			
（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
24人	2人	8.3%
（中途退学の主な理由） 進路変更、経済的理由による就学継続困難等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 高校時の評定や欠席状況を参考に担任及び他の職員等が日常生活状況や授業中における状況を毎月の会議の中で共有。担任教員の個別面談、また状況に応じ不安事項を解消するため教務責任者、学校長面談の実施。		

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)
製菓製パン科2年制 製菓製パン科1年制	150,000円	650,000円	660,000円	別途教材費あり
調理師科1年制	150,000円	570,000円	600,000円	別途教材費あり
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) 事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。		
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、製菓製パンそれぞれの専攻分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を次年度の教育活動及び学校運営の改善の参考とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
業界団体 会長	2年 2019. 4. 1～2021. 3. 31	企業等委員
業界団体 会長	2年 2019. 4. 1～2021. 3. 31	企業等委員
業界団体 理事長	2年 2019. 4. 1～2021. 3. 31	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) 事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。		
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) http://www.seishingakuen.ac.jp/
--