

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	豊橋調理製菓専門学校
設置者名	学校法人昌和学園

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
衛生専門課程	調理師本科	夜・通信	214 時間	160 時間	
	調理師科	夜・通信	124 時間	80 時間	
衛生専門課程	製菓衛生師本科	夜・通信	196 時間	160 時間	
		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

校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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	豊橋調理製菓専門学校
設置者名	学校法人昌和学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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	株式会社取締役	2018.7.13 ～ 2021.7.12	財務、法人運営
非常勤	飲食店主人兼料理長	2018.7.13 ～ 2021.7.12	カリキュラム
(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	豊橋調理製菓専門学校
設置者名	学校法人昌和学園

○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(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>当該年度の授業について、前年度 1 月より担当教員へシラバスの作成を依頼し、3 月中旬を目安に、回収。その後日程調整および確認をした上で、4 月第一週目を目途に公表しております。</p>	
授業計画書の公表方法	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
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>前期、後期に一度ずつの試験による評価判定をしています。          成績評価は各試験において、100 点満点で評価をし、得点 100～80 点を A 判定、得点 79～70 点を B 判定、得点 69～60 点を C 判定とし、60 点未満は不合格としております。          不合格者については、追試験を実施し、追試験にて得点 60 点以上で C 判定としております。          単位修得は、前述の試験にて C 判定以上、かつ規定の出席時間数を満たした上で、認定しております。</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)</p> <p>前期・後期に一度ずつ、試験の得点でのみ、成績評価をしています。 すべての教科科目の合計点を得点順で上位から並べることで、下位何割に該当するかどうか、客観的に判断できます。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け</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>調理、製菓に関する専門知識と技術を習得し、健全にして有為な職業人となるための能力を身につける 調理、製菓を通して、コミュニケーション能力や思いやりの心など、豊かな人間性や社会性を身につける 以上をディプロマポリシーとして定め、試験合格ならびに授業への意欲的な取り組みをもって卒業認定しています。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け</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	豊橋調理製菓専門学校
設置者名	学校法人昌和学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
収支計算書又は損益計算書	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
財産目録	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
事業報告書	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
監事による監査報告（書）	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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		
衛生分野		衛生専門課程	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
2年	昼	1905 時間	998		1020		80
			2098 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		40人	0人	3人	18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） 当該年度の授業について、前年度1月より担当教員へシラバスの作成を依頼し、3月中旬を目安に、回収。その後日程調整および確認をした上で、4月第一週目を目途に公表しております。
成績評価の基準・方法
（概要） 前期、後期に一度ずつの試験による評価判定をしています。 成績評価は各試験において、100点満点で評価をし、得点100～80点をA判定、得点79～70点をB判定、得点69～60点をC判定とし、60点未満は不合格としております。 不合格者については、追試験を実施し、追試験にて得点60点以上でC判定としています。 単位修得は、前述の試験にてC判定以上、かつ規定の出席時間数を満たした上で、認定しています。
卒業・進級の認定基準
（概要） 調理、製菓に関する専門知識と技術を習得し、健全にして有為な職業人となるための能力を身につける調理、製菓を通して、コミュニケーション能力や思いやりの心など、豊かな人間性や社会性を身につける以上をディプロマポリシーとして定め、試験合格ならびに授業への意欲的な取り組みをもって卒業認定しています。
学修支援等
（概要） ・追試験の実施（期末試験において60点未満の者に対して） ・個別指導の実施（学外コンテスト出場希望者）・個別面談で生活指導や進路指導

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			
33人 (100%)		0人 (%)	33人 (100%)	0人 (%)			
(主な就職、業界等) 飲食店舗、ホテル、旅館などの宿泊施設、結婚式場、各給食施設							
(就職指導内容) 在学中に複数回面談を行い、希望や適性などを鑑みてアドバイスや紹介を行っています							
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許 レストランサービス技能士3級 食育インストラクター							
(備考)（任意記載事項）							
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生分野	衛生専門課程	調理師科					
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	1020 時間	650		510		
			1160 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	9人	0人	4人	15人	19人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>(概要)</p> <p>当該年度の授業について、前年度1月より担当教員へシラバスの作成を依頼し、3月中旬を目安に、回収。その後日程調整および確認をした上で、4月第一週目を目途に公表しております。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>前期、後期に一度ずつの試験による評価判定をしています。 成績評価は各試験において、100点満点で評価をし、得点100～80点をA判定、得点79～70点をB判定、得点69～60点をC判定とし、60点未満は不合格としております。 不合格者については、追試験を実施し、追試験にて得点60点以上でC判定としています。 単位修得は、前述の試験にてC判定以上、かつ規定の出席時間数を満たした上で、認定しています。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>調理、製菓に関する専門知識と技術を習得し、健全にして有為な職業人となるための能力を身につける調理、製菓を通して、コミュニケーション能力や思いやりの心など、豊かな人間性や社会性を身につける以上をディプロマポリシーとして定め、試験合格ならびに授業への意欲的な取り組みをもって卒業認定しています。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>追試験の実施（期末試験において60点未満の者に対して）</li> <li>個別指導の実施（学外コンテスト出場希望者）</li> <li>個別面談で生活指導や進路指導</li> </ul>

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
18人 (100%)	0人 (%)	18人 (100%)	0人 (%)
(主な就職、業界等) 飲食店舗、ホテル、旅館などの宿泊施設、結婚式場、各給食施設			
(就職指導内容) 在学中に複数回面談を行い、希望や適性などを鑑みてアドバイスや紹介を行っています			
(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			
(備考)（任意記載事項）			

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	製菓衛生師本科	○			
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
2年	昼	1950 時間	880		1205		98
			2183 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		49人	0人	64人	15人	19人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
(概要) 当該年度の授業について、前年度1月より担当教員へシラバスの作成を依頼し、3月中旬を目安に、回収。その後日程調整および確認をした上で、4月第一週目を目途に公表しております。
成績評価の基準・方法
(概要) 前期、後期に一度ずつの試験による評価判定をしています。 成績評価は各試験において、100点満点で評価をし、得点100～80点をA判定、得点79～70点をB判定、得点69～60点をC判定とし、60点未満は不合格としております。 不合格者については、追試験を実施し、追試験にて得点60点以上でC判定としています。 単位修得は、前述の試験にてC判定以上、かつ規定の出席時間数を満たした上で、認定しています。
卒業・進級の認定基準
(概要) 調理、製菓に関する専門知識と技術を習得し、健全にして有為な職業人となるための能力を身につける 調理、製菓を通して、コミュニケーション能力や思いやりの心など、豊かな人間性や社会性を身につける 以上をディプロマポリシーとして定め、試験合格ならびに授業への意欲的な取り組みをもって卒業認定しています。
学修支援等

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・追試験の実施 (期末試験において60点未満の者に対して)</li> <li>・個別指導の実施 (学外コンテスト出場希望者) ・個別面談で生活指導や進路指導</li> </ul>
--

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
14人 (100%)	0人 (%)	14人 (100%)	人 (%)
(主な就職、業界等) 飲食店舗、ホテル、結婚式場、			
(就職指導内容) 在学中に複数回面談を行い、希望や適性などを鑑みてアドバイスや紹介を行っています			
(主な学修成果 (資格・検定等) ) 製菓衛生師 色彩検定			
(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
98人	2人	2%
(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) クラス担任による在学中に複数回の面談等		



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)
調理師本科	200,000 円	852,000 円	296,000 円	入試区分により入学金の減額有
調理師科	200,000 円	852,000 円	148,000 円	入試区分により入学金の減額有
製菓衛生師 本科	200,000 円	900,000 円	300,000 円	入試区分により入学金の減額有
	円	円	円	
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) 校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 調理・製菓の業界団体、および卒業生を中心として委員を選任し、学校に関する様々な項目をチェックし、改善できるように広く意見を聞く機会を1年に1度設ける		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
学校関係者評価を確実に実施し、2020年度からその結果を公表するために委員の選任を行う		
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) 2020年度から評価を確実に公表する		
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) 「豊橋調理製菓専門学校 教育活動に係る情報公開」 学内図書室にて閲覧可能
--