

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	国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 国際総合学園

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	シェフ学科	夜・通信	1,230 時間	160 時間	
	健康給食学科	夜・通信	1,230 時間	160 時間	
	カフェ学科	夜・通信	1,200 時間	160 時間	
	調理師学科	夜・通信	705 時間	80 時間	
	パティシエ学科	夜・通信	900 時間	160 時間	
	栄養士学科	夜・通信	585 時間	160 時間	
	研究科	夜・通信	720 時間	80 時間	
	フードプロデュース専攻科	夜・通信	600 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

ホームページに記載 https://food-673.jp/disclosure.html

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	国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 国際総合学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページに掲載 https://food-673.jp/disclosure.html
--

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	会社役員	2023年6月 1日～2027 年5月31日	政策的観点
非常勤	団体職員	2023年6月 1日～2027 年5月31日	教育統括的視点
非常勤	弁護士	2023年6月 1日～2027 年5月31日	法的観点
(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	国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 国際総合学園

○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書(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)</p> <p>職業実践専門課程における教育課程編成委員会において(12月)編成委員による教育課程の意見を反映しつつ、1月に教務部長および各学科教務主任による検討委員会を実施。次年度教科科目と担当者を決定(2月)その後、各担当によりシラバスの作成作業に入り、完成後インターネットを通じた公表を行う(3月)</p> <p>なお、シラバスについては下記項目をベースとした共通フォーマットにて各担当にて作成している。</p> <p>【シラバス項目】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業回数・週当たり時間数・到達目標・評価方法・指導内容等を掲載 	
授業計画書の公表方法	<p>ホームページに掲載</p> <p>http://food-673.jp/disclosure.html</p>
<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)</p> <p>年2回の期末試験の素点のほか、レポートや提出物状況、授業態度など総合的に判断し下記の評価を付ける。</p> <p>【評価基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「S」 100点満点中 95点以上 ・「A」 100点満点中 80点以上 ・「B」 100点満点中 70点以上 80点未満 ・「C」 100点満点中 60点以上 70点未満 ・「D」 100点満点中 60点未満 <p>各科目で成績評価がD評価及び補講未消化者の学生は追試験の対象となる。追試験において80点以上の得点および補講消化をクリアできない場合は認定試験の対象となる。(追試験と同条件にて合格)</p> <p>認定試験が不合格の場合は科目認定保留生として、卒業・進級判定会議に召集され、再認定試験の受験を認めるかどうか、また留年となるかを判定する。再認定試験の受験が認められた学生は、再認定試験を受験できる。ただし、再認定試験の合格者はその点数にかかわらずC評価となり、再認定試験の不合格者は留年となる。</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> <ul style="list-style-type: none"> ・学生の各科目の評価を 100 点満点で点数化し、その合計点を科目数で割った平均点をその学生の習熟度の指標とする。 ・算出された平均点は学校側の定めたクラス単位(基本は学科、学年ごと)で集計・グラフ化し、成績分布状況の把握に使用する。 <p>集計の際のクラス単位は以下のように定める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シェフ学科 (各学年) ・健康給食学科 (各学年) ・カフェ学科 (各学年) ・調理師学科 ・パティシエ学科 (各学年) ・栄養士学科 (各学年) ・研究科 ・フードプロデュース専攻科 <ul style="list-style-type: none"> ・成績分布は年度の終わりに 1 年間の成績状況をもとに作成する。 ・成績分布の下位 4 分の 1 の学生に対しては、指導や警告などを行うことがある。 	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	客観的な指標の 算出方法の公表方法
<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>	

(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)

本学は、生きていくうえで必須である“食”に関するプロとして社会に貢献でき、また“食”を通じて周囲を笑顔にできる人材育成を目的として運営する。

<国際調理製菓専門学校の教育方針と3つのポリシー>

教育方針・実践教育、国際教育、人間性教育、食材教育を通じ食に関する専門知識、技術、感性を持った人材を育成し、食文化の創造をもって地域社会に貢献する人材を養成する。

同方針を達成することを念頭に、各学科がそれぞれ3つのポリシー【ディプロマ・ポリシー(卒業認定方針)、カリキュラム・ポリシー(教育指導方針)、アドミッションポリシー(入学受け入れ方針)】を掲げる。各学科が卒業認定方針(ディプロマ・ポリシー)として掲げる能力を身につけ、学則に定める卒業要件を満たした者には卒業証書および専門士を授与する。

【卒業認定基準】

- ・以下の条件を充たした場合に判定会議に諮り、卒業となる。
- ① 学校が定めた2年制課程2年次規定授業時間の出席を充たす者。
(欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない)
- ② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」(S・A・B・C・Dの5段階評価)以上である者。
- ③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者。
- ・前期 後期 末に全教科の評価試験を行い、厳正に点数化し採点評価する。
- ・前期 後期 末に評価試験の結果をデータ化し、対象学生には公表する。
- ・出席が未達の学生には、年度末までに補講によって補う。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

ホームページに掲載
<http://food-673.jp/disclosure.html>

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	国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 国際総合学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://food-673.jp/disclosure.html
収支計算書又は損益計算書	http://food-673.jp/disclosure.html
財産目録	http://food-673.jp/disclosure.html
事業報告書	http://food-673.jp/disclosure.html
監事による監査報告（書）	http://food-673.jp/disclosure.html

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

<シェフ学科>

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	シェフ学科	○			
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	1,782時間	720時間	0時間	1,062時間	0時間	0時間
			1,782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		59人	2人	8人	9人	17人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）・講義科目：専門教員指導のもと各専門科目をテキストや講師の用意したプリントなどの副教材を活用しすすめている。 ・実習科目：専門教員と助手教員が、毎回、特定のレシピをもとに、材料の計量から仕込み 成形等までおこない。個別指導形式で、技術熟達を目指す。 ・年間授業計画 前期（4月～8月）後期（9月～2月）に分け、2年間で指定科目、指定専門科目を履修する。
成績評価の基準・方法
（概要）・成績評価の基準：全ての科目について、期末試験100点満点で「S」95点以上「A」80点以上「B」70点以上80点未満「C」60点以上70点未満「D」60点未満 ・評価方法：前期末（8月下旬から9月初旬）後期末（1月中旬から1月末）に評価試験を行い厳正に点数化し成績化する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業認定基準 ① 学校が定めた2年制課程2年次規定授業時間の出席を充たす者（欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）

② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者
③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者
進級認定基準 ① 学校が定めた2年制課程1年次規定授業時間の出席を充たす者 （欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）
② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者
③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者
学修支援等
（概要） ・資格試験取得に関する授業では、合格のための対策授業、模擬試験、授業終了後の補修などで、全員の取得を目指す ・実習授業については、毎週2回の、自主練習の時間を設け、基礎力、技術力の向上のための個々学生のサポートを行っている。

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
20人 (100%)	1人 (5%)	19人 (95.0%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） 西洋料理専門店・レストラン（調理師） 中国料理専門店（調理師） 日本料理専門店（調理師） ホテル・旅館（調理師） 寿司専門店（調理師）			
（就職指導内容） 身だしなみ・マナー指導、インターンシップ、就職対策合宿、合同企業ガイダンス、校内企業セミナー、面接対策			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許			
（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
43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） 退学抑止対象者については、その都度情報を共有し、担任面談→主任あるいは教務部長という流れで面談を実施。保護者との連携も担任もしくは教務部長の方で早めに構築。週一で主任会を実施し退学抑止対象者の進捗状況を共有。		

<健康給食学科>

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	健康給食学科	○			
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	1,812時間	750時間	0時間	1,062時間	0時間	0時間
			1,812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		34人	0人	8人	8人	16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）・講義科目：専門教員指導のもと各専門科目をテキストや講師の用意したプリントなどの副教材を活用しすすめている。</p> <p>・実習科目：専門教員と助手教員が、毎回、特定のレシピをもとに、材料の計量から仕込み 成形等までおこない。個別指導形式で、技術熟達を目指す。</p> <p>・年間授業計画 前期（4月～8月）後期（9月～2月）に分け、2年間で指定科目 指定専門科目を履修する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）・成績評価の基準：全ての科目について、期末試験100点満点で「S」95点以上「A」80点以上「B」70点以上80点未満「C」60点以上70点未満「D」60点未満</p> <p>・評価方法：前期末（8月下旬から9月初旬）後期末（1月中旬から1月末）に評価試験を行い厳正に点数化し成績化する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>卒業認定基準 ① 学校が定めた2年制課程2年次規定授業時間の出席を充たす者 （欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）</p> <p>② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者</p> <p>③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者</p> <p>進級認定基準 ① 学校が定めた2年制課程1年次規定授業時間の出席を充たす者 （欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）</p> <p>② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者</p> <p>③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>・資格試験取得に関する授業では、合格のための対策授業、模擬試験、授業終了後の補修などで、全員の取得を目指す</p> <p>・実習授業については、毎週2回の、自主練習の時間を設け、基礎力、技術力の向上のための個々学生のサポートを行っている。</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

11人 (100%)	0人 (0%)	11人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 給食受託企業（病院・福祉施設・学校・事業所等調理師） 社会福祉法人施設等（調理師）			
(就職指導内容) 身だしなみ・マナー指導、インターンシップ、就職対策合宿、合同企業ガイダンス、校内企業セミナー、面接対策			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許			
(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	2人	6.7%
(中途退学の主な理由) 学業不振のため。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 退学抑止対象者については、その都度情報を共有し、担任面談→主任あるいは教務部長という流れで面談を実施。保護者との連携も担任もしくは教務部長の方で早めに構築。週一で主任会を実施し退学抑止対象者の進捗状況を共有。		

<カフェ学科>

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	カフェ学科	○				
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	1,842時間	780時間	0時間	1,062時間	0時間	0時間
		1,842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	9人	9人	18人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）・講義科目：専門教員指導のもと各専門科目をテキストや講師の用意したプリントなどの副教材を活用しすすめている。 ・実習科目：専門教員と助手教員が、毎回、特定のレシピをもとに、材料の計量から仕込み 成形等までおこない。個別指導形式で、技術熟達を目指す。 ・年間授業計画 前期（4月～8月）後期（9月～2月）に分け、2年間で指定科目、指定専門科目を履修する。
成績評価の基準・方法

<p>(概要) ・成績評価の基準：全ての科目について、期末試験100点満点で「S」95点以上「A」80点以上「B」70点以上80点未満「C」60点以上70点未満「D」60点未満</p> <p>・評価方法：前期末（8月下旬から9月初旬）後期末（1月中旬から1月末）に評価試験を行い厳正に点数化し成績化する。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p>
<p>(概要)</p> <p>卒業認定基準 ① 学校が定めた2年制課程2年次規定授業時間の出席を充たす者 （欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）</p> <p>② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者</p> <p>③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者</p> <p>進級認定基準 ① 学校が定めた2年制課程1年次規定授業時間の出席を充たす者 （欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）</p> <p>② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者</p> <p>③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要)</p> <p>・資格試験取得に関する授業では、合格のための対策授業、模擬試験、授業終了後の補修などで、全員の取得を目指す。</p> <p>・実習授業については、毎週2回の、自主練習の時間を設け、基礎力、技術力の向上のための個々学生のサポートを行っている。</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
18人 (100%)	0人 (0%)	15人 (83.3%)	3人 (16.7%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>カフェ業態（調理・サービス） 居酒屋業態（調理・サービス） 洋菓子パン専門店 （パン製造 販売） ホテル（調理・サービス） 料理店・ダイニング（調理・サービス） ブライダル施設（調理師）</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>身だしなみ・マナー指導、インターンシップ、就職対策合宿、合同企業ガイダンス、 校内企業セミナー、面接対策</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>調理師免許、フードコーディネーター</p>			
<p>(備考)（任意記載事項）</p>			

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
53人	2人	3.8%

(中途退学の主な理由) 学業不振のため
(中退防止・中退者支援のための取組) 退学抑止対象者については、その都度情報を共有し、担任面談→主任あるいは教務部長という流れで面談を実施。保護者との連携も担任もしくは教務部長の方で早めに構築。週一で主任会を実施し退学抑止対象者の進捗状況を共有。

<調理師学科>

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	1,842時間	780時間	0時間	1,062時間	0時間	0時間
			1,842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	
40人		14人	1人	8人	11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) ・講義科目：専門教員指導のもと各専門科目をテキストや講師の用意したプリントなどの副教材を活用しすすめている。 ・実習科目：専門教員と助手教員が、毎回、特定のレシピをもとに、材料の計量から仕込み 成形等までおこない。個別指導形式で、技術熟達を目指す。 ・年間授業計画 前期 (4月～8月) 後期 (9月～2月) に分け、1年間で指定科目、指定専門科目を履修する。
成績評価の基準・方法
(概要) ・成績評価の基準： 全ての科目について、期末試験100点満点で「S」95点以上「A」80点以上「B」70点以上80点未満 「C」60点以上70点未満 「D」60点未満 ・評価方法： 前期末 (8月下旬から9月初旬) 後期末 (1月中旬から1月末) に評価試験を行い厳正に点数化し成績化する。
卒業・進級の認定基準
(概要) 卒業認定基準 ① 学校が定めた1年制課程の規定授業時間の出席を充たす者 (欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない) ② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」 (S A B C D五段階評価) 以上である者 ③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者 進級認定基準 ① 学校が定めた1年制課程規定授業時間の出席を充たす者 (欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない) ② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」 (S A B C D五段階評価) 以上である者 ③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者 学修支援等

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資格試験取得に関する授業では、合格のための対策授業、模擬試験、授業終了後の補修などで、全員の取得を目指す ・実習授業については、毎週2回の、自主練習の時間を設け、基礎力、技術力の向上のための個々学生のサポートを行っている。

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
7人 (100%)	2人 (28.6%)	5人 (71.4%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ホテル（西洋料理調理師） 料理店・レストラン（中国料理・西洋料理） カフェ（サービス） 給食受託事業（調理師） 保育園（調理師）			
(就職指導内容) 身だしなみ・マナー指導、インターンシップ、就職対策合宿、合同企業ガイダンス、校内企業セミナー、面接対策			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許			
(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
11人	4人	36.4%
(中途退学の主な理由) 学業不振のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 退学抑止対象者については、その都度情報を共有し、担任面談→主任あるいは教務部長という流れで面談を実施。保護者との連携も担任もしくは教務部長の方で早めに構築。週一で主任会を実施し退学抑止対象者の進捗状況を共有。		

<パティシエ学科>

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	パティシエ学科	○				
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	1,842時間	726時間	0時間	1,116時間	0時間	0時間
1,842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	73人	0人	8人	9人	17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）・講義科目：専門教員指導のもと各専門科目をテキストや講師の用意したプリントなどの副教材を活用しすすめている。</p> <p>・実習科目：専門教員と助手教員が、毎回、特定のレシピをもとに、材料の計量から仕込み 成形等までおこない。個別指導形式で、技術熟達を目指す。</p> <p>・年間授業計画 前期（4月～8月）後期（9月～2月）に分け、2年間で指定科目、指定専門科目を履修する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）・成績評価の基準：全ての科目について、期末試験100点満点で「S」95点以上「A」80点以上「B」70点以上80点未満「C」60点以上70点未満「D」60点未満</p> <p>・評価方法：前期末（8月下旬から9月初旬）後期末（1月中旬から1月末）に評価試験を行い厳正に点数化し成績化する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>卒業認定基準 ① 学校が定めた2年制課程2年次規定授業時間の出席を充たす者（欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）</p> <p>② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者</p> <p>③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者</p> <p>進級認定基準 ① 学校が定めた2年制課程1年次規定授業時間の出席を充たす者（欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）</p> <p>② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者</p> <p>③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>・資格試験取得に関する授業では、合格のための対策授業、模擬試験、授業終了後の補修などで、全員の取得を目指す</p> <p>・実習授業については、毎週2回の、自主練習の時間を設け、基礎力、技術力の向上のための個々学生のサポートを行っている。</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
42人 (100%)	2人 (5.4%)	37人 (88.1%)	3人 (7.1%)
<p>（主な就職、業界等）</p> <p>洋菓子専門店（菓子製造・販売） パン専門店（製造・販売） ホテル（パティシエ） カフェ（サービス） 洋菓子メーカー（菓子製造） イタリア料理（調理師） ブライダル施設（パティシエ）</p>			

(就職指導内容) 身だしなみ・マナー指導、インターンシップ、就職対策合宿、合同企業ガイダンス、校内企業セミナー、面接対策
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師免許
(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
79人	2人	2.5%
(中途退学の主な理由) 学業不振のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 退学抑止対象者については、その都度情報を共有し、担任面談→主任あるいは教務部長という流れで面談を実施。保護者との連携も担任もしくは教務部長の方で早めに構築。週一で主任会を実施し退学抑止対象者の進捗状況を共有。		

<栄養士学科>

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	栄養士学科	○			
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	夜	1,755時間	900時間	0時間	855時間	0時間	0時間
	昼		1,755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		85人	0人	14人	15人	29人	

カリキュラム(授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)・講義科目: 専門教員指導のもと各専門科目をテキストや講師の用意したプリントなどの副教材を活用しすすめている。 ・実習科目: 専門教員と助手教員が、毎回、特定のレシピをもとに、材料の計量から仕込み成形等までおこない。個別指導形式で、技術熟達を目指す。 ・年間授業計画 前期(4月~8月)後期(9月~2月)に分け、2年間で指定科目、指定専門科目を履修する。
成績評価の基準・方法
(概要)・成績評価の基準: 全ての科目について、期末試験100点満点で「S」95点以上「A」80点以上「B」70点以上80点未満「C」60点以上70点未満「D」60点未満 ・評価方法: 前期末(8月下旬から9月初旬)後期末(1月中旬から1月末)に評価試験を行い厳正に点数化し成績化する。

卒業・進級の認定基準
(概要) 卒業認定基準 ① 学校が定めた2年制課程2年次規定授業時間の出席を充たす者 (欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない) ② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」(S A B C D五段階評価)以上である者 ③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者 進級認定基準 ① 学校が定めた2年制課程1年次規定授業時間の出席を充たす者 (欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない) ② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」(S A B C D五段階評価)以上である者 ③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者
学修支援等
(概要) ・資格試験取得に関する授業では、合格のための対策授業、模擬試験、授業終了後の補修などで、全員の取得を目指す。 ・実習授業については、毎週2回の、自主練習の時間を設け、基礎力、技術力の向上のための個々学生のサポートを行っている。

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
40人 (95.3%)	1人 (2.5%)	39人 (97.5%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 給食受託事業(栄養士) 食品メーカー(商品研究開発) 保育園(栄養士) 社会福祉法人施設(栄養士)等			
(就職指導内容) 身だしなみ・マナー指導、インターンシップ、就職対策合宿、合同企業ガイダンス、 校内企業セミナー、面接対策			
(主な学修成果(資格・検定等)) 栄養士免許			
(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
86人	2人	2.3%
(中途退学の主な理由) 学業不振のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 退学抑止対象者については、その都度情報を共有し、担任面談→主任あるいは教務部長という流れで面談を実施。保護者との連携も担任もしくは教務部長の方で早めに構築。週一で主任会を実施し退学抑止対象者の進捗状況を共有。		

<研究科>

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	研究科					
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	900時間	180時間	0時間	720時間	0時間	0時間
			900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		
5人	0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）
<p>（概要）・講義科目：専門教員指導のもと各専門科目をテキストや講師の用意したプリントなどの副教材を活用しすすめている。</p> <p>・実習科目：専門教員が指導方針を決め、2年課程よりもハイレベルなレシピをもとに、個別指導形式で技術熟達を目指す。</p> <p>・年間授業計画 前期（4月～8月）後期（9月～2月）に分け、1年間で履修する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）・成績評価の基準：全ての科目について、期末試験100点満点で「S」95点以上「A」80点以上「B」70点以上80点未満「C」60点以上70点未満「D」60点未満</p> <p>・評価方法：前期末（8月下旬から9月初旬）後期末（1月中旬から1月末）に評価試験を行い厳正に点数化し成績化する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>卒業認定基準 ① 学校が定めた1年制課程の規定授業時間の出席を充たす者（欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない）</p> <p>② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」（S A B C D五段階評価）以上である者</p> <p>③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>・実習授業については、研究生としての自覚を促し自主的に練習を積める環境づくりを提供する。</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
1人 (100%)	0人 (0%)	1人 (100%)	0人 (0%)
<p>（主な就職、業界等）</p> <p>西洋料理レストラン</p>			

(就職指導内容) 身だしなみ・マナー指導、インターンシップ、就職対策合宿、合同企業ガイダンス、校内企業セミナー、面接対策
(主な学修成果(資格・検定等)) コンクール入賞を目標とする。
(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
1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) 退学抑止対象者については、その都度情報を共有し、担任面談→主任あるいは教務部長という流れで面談を実施。保護者との連携も担任もしくは教務部長の方で早めに構築。週一で主任会を実施し退学抑止対象者の進捗状況を共有。		

<フードプロデュース専攻科>

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	フードプロデュース専攻科				
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	850時間	250時間	0時間	600時間	0時間	0時間
			900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	
10人		2人	0人	2人	1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) ・講義科目：専門教員指導のもと各専門科目をテキストや講師の用意したプリントなどの副教材を活用しすすめている。 ・実習科目：専門教員が指導方針を決め、2年課程よりもハイレベルなレシピをもとに、個別指導形式で技術熟達を目指す。 ・年間授業計画 前期(4月～8月)後期(9月～2月)に分け、1年間で履修する。
成績評価の基準・方法
(概要) ・成績評価の基準：全ての科目について、期末試験100点満点で「S」95点以上「A」80点以上「B」70点以上80点未満「C」60点以上70点未満「D」60点未満 ・評価方法：前期末(8月下旬から9月初旬)後期末(1月中旬から1月末)に評価試験を行い厳正に点数化し成績化する。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要)</p> <p>卒業認定基準 ① 学校が定めた1年制課程の規定授業時間の出席を充たす者 (欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない)</p> <p>② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」(S A B C D五段階評価)以上である者</p> <p>③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>・実習授業については、フードプロセッサー専攻科生としての自覚を促し、メニュー企画、マーケティング戦略立案、店舗運営経験を積める環境づくりを提供する。</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
0人 (100%)	0人 (0%)	0人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容) 身だしなみ・マナー指導、インターンシップ、就職対策合宿、合同企業ガイダンス、校内企業セミナー、面接対策			
(主な学修成果(資格・検定等)) 起業人育成を目標とする。			
(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
2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) 退学抑止対象者については、その都度情報を共有し、担任面談→主任あるいは教務部長という流れで面談を実施。保護者との連携も担任もしくは教務部長の方で早めに構築。週一で主任会を実施し退学抑止対象者の進捗状況を共有。		

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)
シェフ学科	50,000円	700,000円	750,000円	
健康給食学科	50,000円	700,000円	750,000円	

カフェ学科	50,000円	700,000円	750,000円	
調理師学科	50,000円	700,000円	750,000円	
栄養士学科	50,000円	720,000円	770,000円	
パティシエ学科	50,000円	700,000円	750,000円	
研究科	50,000円	450,000円	750,000円	
フードプロデュース専攻科	50,000円	450,000円	750,000円	
修学支援（任意記載事項）				
一人暮らし支援制度、新潟県外支援制度、家庭科技術検定優待制度、後継者支援制度、社会人・大学・短大生優待制度、留学生優待制度、NSGカレッジリーグ無利子奨学制度				

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) http://food-673.jp/disclosure.html
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、調理・製菓・栄養分野の関係団体の関係者及び実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該専攻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および学校運営の改善の参考とする。（教育理念・目標、学校運営、教育活動、学修成果、学生支援、教育環境、学生の受入れ募集、財務、法令等の遵守等）
学校関係者評価基本方針
1、目的 (I)本校の教育活動や学校運営の状況に関する評価を積極的に行い、その結果に基づき改善を図り、社会にとって必要な人材を育成していく。 (2)自己評価の結果に基づいて行う学校関係者評価の実施とその結果の公表・説明により、関係者に対して、適切に説明責任を果たす。
2、学校関係者評価の時期
(1)自己評価 教職員が、本校の理念・目標に照らして、自らの活動について行う評価。前年度の自己評価を7月末までに完了する。
(2)学校関係者評価 学校関係者（関連企業、卒業生、在校生保護者等）を学校自らが選任し、構成された評価委員会が、自己評価の結果について行う評価。
3、学校関係者評価の内容 学校関係者評価については、自己評価を行った以下の項目について実施する。
(1)教育理念・目的 (2)学校運営 (3)教育活動 (4)学習成果 (5)学生支援 (6)教育環境 (7)学生の受入れ状況 (8)法令等の遵守 (9)社会貢献・地域貢献

<p>4、学校関係者評価の組織</p> <p>(1)学校関係者評価委員会を組織する。</p> <p>(2)学校関係者評価委員の定数は3～5名とする。</p> <p>(3)委員は、卒業生、業界関係者などにより構成され、教育活動の観察や意見交換等を通じて、自己評価の結果について評価することを基本として行うこととする。</p> <p>(4)委員会の構成は、下記「学校関係者評価委員会名簿」による。</p> <p>5、学校関係者評価の実施</p> <p>(1)原則として1年間に2回委員会を実施する。</p> <p>(2)委員会実施前に、学校で行った自己点検評価の資料を各委員に配布する。</p> <p>6、学校関係者評価の活用</p> <p>(1)目標設定→実行→評価→改善の一連のサイクルを通じて、共通目標設定へ活用する。</p> <p>(2)評価結果は、新年度年間計画作成の参考資料とする。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社マルゼン	2020年4月 ～2024年3月	業界代表
株式会社日本フードリンク	2020年4月 ～2024年3月	卒業生
A l l e n s o n	2020年4月 ～2024年3月	卒業生
宝山株式会社	2020年4月 ～2024年3月	卒業生
株式会社イデアル	2020年4月 ～2024年3月	卒業生
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) http://food-673.jp/disclosure.html		
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://food-673.jp/disclosure.html
--