

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	愛媛調理製菓専門学校
設置者名	学校法人愛媛学園

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	調理本科〈1年〉	夜・通信	300 時間	80 時間	
衛生専門課程	調理本科〈2年〉	夜・通信	330 時間	160 時間	
衛生専門課程	製菓衛生師課程	夜・通信	480 時間	80 時間	
衛生専門課程	製菓衛生師専門課程	夜・通信	840 時間	160 時間	
商業実務関係専門課程	調理別科	夜・通信	232 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

<https://www.aigaku.jp/report/>

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	愛媛調理製菓専門学校
設置者名	学校法人愛媛学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.aigaku.jp/report/>

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	報道機関 代表取締役	R3.5.25 ~ R7.5.24	組織運営体制への チェック機能等
非常勤	飲食店 代表取締役会長	R3.5.25 ~ R7.5.24	専門学校教育、経営 に対する分析及び 助言等
非常勤	製パン業 代表者	R3.5.25 ~ R7.5.24	専門学校教育、経営 に対する分析及び 助言等
(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	愛媛調理製菓専門学校
設置者名	学校法人愛媛学園

○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) 教育課程編成委員会(12月)において次年度の授業計画の方針を策定し、教務会議(1月)で具体的な授業計画を策定する。策定された計画に基づき、共通フォーマットを用いて教科担当教員がシラバス案を提出し(2月)、確認の上シラバスとして作成する(3月)。シラバスは年度初めのオリエンテーションで学生に配付している。各科目のシラバスについては年度最初の授業において教科担当教員から説明を行っている。	
授業計画書の公表方法	https://www.aigaku.jp/report/
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) 成績評価については、学則第 15 条に定め、適正に実施している。 学則第 15 条 1) 毎学期末に各履修科目について考査する。 2) 生徒の成績評価は考査と平素の学習状況を考慮して決定する。 3) 考査の成績評価については次のとおりとする。 考査における合格点は 60 点以上とする。ただし追試験を受けることができる。 この場合の合格点は 70 点以上とする。 成績評価の細則については、成績評価に関する規定に定め、適正に実施している。 ＜試験＞ 1. 各学期毎に期末の定期試験を行う。 2. 定期試験の受験資格 (1) 学則で定めた教科毎の規定時数に補習で補った時間も含め達していること。 ＜成績評価＞ 1. 各期末試験終了後に成績会議を実施し、その会議において成績評価を行う。 2. 追試及び追追試の合格者の定期試験最終評価点は 60 点とする。 3. 成績評価は定期試験と平素の学習状況を考慮して決定する。 4. 最終成績評価は 100 点満点とし、優(80 点以上)、良(70 点以上)、可(60 点以上)、不可(59 点以下)とする。 ＜成績評価の実施方法＞ 履修科目ごとに設定された評価項目(到達度を測るため各学期末に行われる期末試験(学科試験)・各月に行われる実技試験(基本テスト)、出席状況、学習態度、小テスト、課題、制作作品等)及び評価比率に基づき 100 点満点で成績評価を行い、60 点以上を合格とする。評価された成績は出席状況・成績を審議する学期末の成績会議を経て学期末成績として確定する。出席時間数を満たし、すべての期末試験及び実技試験に合格した者に対し卒業試験(2月)を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の成績は卒業(進級)会議において審議し確定した後、年間成績に反映する。	

3. 成績評価において、G P A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) 履修科目の成績評価を点数化(100点満点)し、全科目の合計点の平均値を算出した数値を客観的な指標として設定している。成績評価は履修科目ごとに設定された評価項目(到達度を測るため各学期末に行われる期末試験(学科試験)、各月に行われる実技試験(基本テスト)の他、出席状況、学習態度、小テスト、課題など)及び評価比率に基づき行い、成績会議を経て学期末成績、卒業(進級)会議を経て年間成績として確定する。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.aigaku.jp/report/
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) 卒業認定方針(ディプロマ・ポリシー) 本校に所定の期間在学し所定のカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「豊かな美しい人間性を持つ人材」「心を大切に技術の向上に努める人材」「常に笑顔を持ち社会に貢献できる人材」と認められる学生に対し卒業を認定する。 <卒業までに身につけるべき能力> 1. 食の作り手としての知識及び専門的な技術を身につけている。 2. 食を探究し、新しい領域に挑戦する力を身につけている。 3. 職業人としての規範や礼儀を守り、主体的にコミュニケーションを図る力を身につけている。 4. 人やものごとに対し愛情を持って接し、組織や地域の人々とともに積極的に社会づくりに取り組む姿勢を身につけている。 <卒業要件> 1. 学則に定める授業科目及び時間数を修得していること。 2. 各学期末に行われる期末試験(学科試験)に合格していること。 3. 各月に行われる実技試験(基本テスト)に合格していること。 4. 卒業試験(作品制作)に合格していること。 <卒業判定の手順> 出席状況・成績を審議する各学期末の成績会議を経て年度末に卒業認定会議を行い、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。 卒業認定及び資格の認定については、学則第16条に定め、適正に実施している。 学則第16条 1) 本校所定の課程を良好な成績で修了した者には卒業証書を授与する。 2) 本校の調理本科の卒業者は調理師免許の資格がえられる。 3) 本校の製菓衛生師課程の卒業生及び製菓衛生師専門課程の1年次履修者は、製菓衛生師の受験資格がえられる。 4) 本校の調理本科(2年)並びに製菓衛生師専門課程の卒業を認められた者は、専門士(衛生専門士)を称することができる。 卒業(進級)認定の細則については、卒業(進級)認定に関する規定に定め、適正に実施している。 <卒業認定の実施方法> 学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験(基本テスト)及び期末試験(学科試験)に合格した学生に対し卒業試験(2月)を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が100点満点で審査を行い、平均値60点以上を合格とする。卒業試験の結果は卒業認定会議において審議され、学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験(基本テスト)、期末試験(学科試験)及び卒業試験に合格し、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.aigaku.jp/report/

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	愛媛調理製菓専門学校
設置者名	学校法人愛媛学園

1. 財務諸表等

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

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	調理本科	—	—		
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	960 時間	540 時間	0 時間	420 時間	0 時間	0 時間
			960 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		34 人	0 人	3 人	3 人	6 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

最短（1年）で調理師免許を取得し、社会で即戦力となるための基本的な調理技術を身につける実習及び食材や理論、衛生の知識を習得する講義による体系的なカリキュラムを編成している。年間の授業計画については、教育課程編成委員会（12月）において次年度の授業計画の方針を策定し、教務会議（1月）で具体的な授業計画を策定する。策定された計画に基づき、共通フォーマットを用いて教科担当教員がシラバス案を提出し（2月）、確認の上シラバスとして作成する（3月）。シラバスは年度初めのオリエンテーションで学生に配付している。各科目のシラバスについては年度最初の授業において教科担当教員から説明を行っている。

成績評価の基準・方法

（概要）

成績評価については、学則第15条に定め、適正に実施している。

学則第15条

- 1) 毎学期末に各履修科目について考査する。
- 2) 生徒の成績評価は考査と平素の学習状況を考慮して決定する。
- 3) 考査の成績評価については次のとおりとする。
考査における合格点は60点以上とする。ただし追試験を受けることができる。
この場合の合格点は70点以上とする。

成績評価の細則については、成績評価に関する規定に定め、適正に実施している。

＜試験＞

1. 各学期毎に期末の定期試験を行う。
2. 定期試験の受験資格
(1) 学則で定めた教科毎の規定時数に補習で補った時間も含まれていること。

＜成績評価＞

1. 各期末試験終了後に成績会議を実施し、その会議において成績評価を行う。
2. 追試及び追追試の合格者の定期試験最終評価点は 60 点とする。
3. 成績評価は定期試験と平素の学習状況を考慮して決定する。
4. 最終成績評価は 100 点満点とし、優 (80 点以上)、良 (70 点以上)、可 (60 点以上)、不可 (59 点以下) とする。

＜成績評価の実施方法＞

履修科目ごとに設定された評価項目 (到達度を測るため各学期末に行われる期末試験 (学科試験)・各月に行われる実技試験 (基本テスト)、出席状況、学習態度、小テスト、課題、制作作品等) 及び評価比率に基づき 100 点満点で成績評価を行い、60 点以上を合格とする。評価された成績は出席状況・成績を審議する学期末の成績会議を経て学期末成績として確定する。出席時間数を満たし、すべての期末試験及び実技試験に合格した者に対し卒業試験 (2 月) を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成本力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の成績は卒業 (進級) 会議において審議し確定した後、年間成績に反映する。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業認定方針 (ディプロマ・ポリシー)

本校に所定の期間在学し所定のカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「豊かな美しい人間性を持つ人材」「心を大切にして技術の向上に努める人材」「常に笑顔を持ち社会に貢献できる人材」と認められる学生に対し卒業を認定する。

＜卒業までに身につけるべき能力＞

1. 食の作り手としての知識及び専門的な技術を身につけている。
2. 食を探究し、新しい領域に挑戦する力を身につけている。
3. 職業人としての規範や礼儀を守り、主体的にコミュニケーションを図る力を身につけている。
4. 人やものごとに対し愛情を持って接し、組織や地域の人々とともに積極的に社会づくりに取り組む姿勢を身につけている。

＜卒業要件＞

1. 学則に定める授業科目及び時間数を修得していること。
2. 各学期末に行われる期末試験 (学科試験) に合格していること。
3. 各月に行われる実技試験 (基本テスト) に合格していること。
4. 卒業試験 (作品制作) に合格していること。

＜卒業判定の手順＞

出席状況並びに成績を審議する各学期末の成績会議を経て年度末に卒業認定会議を行い、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。卒業認定及び資格の認定については、学則第 16 条に定めて、適正に実施している。

学則第 16 条

(抜粋)

- 1) 本校所定の課程を良好な成績で修了した者には卒業証書を授与する。
- 2) 本校の調理本科の卒業者は調理師免許の資格がえられる。

卒業 (進級) 認定の細則については、卒業 (進級) 認定に関する規定に定め、適正に実施している。

＜卒業認定の実施方法＞

学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験 (基本テスト) 及び期末試験 (学科試験) に合格した学生に対し卒業試験 (2 月) を行う。卒業試験の内容は個人の作

品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の結果は卒業認定会議において審議され、学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）、期末試験（学科試験）及び卒業試験に合格し、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

学修支援等

（概要）

クラス担任制により日頃から学生の状況を把握し、個人面談や指導の実施等、担任と教務担当者が連携して支援に取り組んでいる。

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
33 人 (100%)	3 人 (9.1%)	28 人 (84.8%)	2 人 (6.1%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、専門店、給食施設、フードサービス企業等			
(就職指導内容) 個別相談、履歴書の書き方指導、面接指導 企業説明会、就職ガイダンスの開催			
(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
36 人	2 人	5.6%
(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) クラス担任による個別面談		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理本科	○	－		
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	1,800 時間	690 時間	300 時間	810 時間	0 時間	0 時間
			1,800 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		69 人	0 人	4 人	8 人	12 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 2 年間で調理師免許を取得し、専門的な現場で継続的に活躍するための応用発展的な調理技術を身につける実習及び食材・理論・衛生から接客や経営までの知識を習得する講義、企業・施設におけるインターンシップ、現場での実践に役立つ専攻別授業による体系的なカリキュラムを編成している。年間の授業計画については、教育課程編成委員会(12 月)において次年度の授業計画の方針を策定し、教務会議(1 月)で具体的な授業計画を策定する。策定された計画に基づき、共通フォーマットを用いて教科担当教員がシラバス案を提出し(2 月)、確認の上シラバスとして作成する(3 月)。シラバスは年度初めのオリエンテーションで学生に配付している。各科目のシラバスについては年度最初の授業において教科担当教員から説明を行っている。
成績評価の基準・方法
（概要） 成績評価については、学則第 15 条に定め、適正に実施している。 学則第 15 条 1) 毎学期末に各履修科目について考查する。 2) 生徒の成績評価は考查と平素の学習状況を考慮して決定する。 3) 考查の成績評価については次のとおりとする。 考查における合格点は 60 点以上とする。ただし追試験を受けることができる。 この場合の合格点は 70 点以上とする。 成績評価の細則については、成績評価に関する規定に定め、適正に実施している。 （抜粋） <試験> 1. 各学期毎に期末の定期試験を行う。 2. 定期試験の受験資格 （1）学則で定めた教科毎の規定時数に補習で補った時間も含まれていること。 <成績評価> 1. 各期末試験終了後に成績会議を実施し、その会議において成績評価を行う。 2. 追試及び追追試の合格者の定期試験最終評価点は 60 点とする。 3. 成績評価は定期試験と平素の学習状況を考慮して決定する。 4. 最終成績評価は 100 点満点とし、優(80 点以上)、良(70 点以上)、可(60 点以上)、不可(59 点以下)とする。 <成績評価の実施方法> 履修科目ごとに設定された評価項目（到達度を測るため各学期末に行われる期末試験（学科試験）・各月に行われる実技試験（基本テスト）、出席状況、学習態度、小テスト、課題、制作作品等）及び評価比率に基づき 100 点満点で成績評価を行い、60 点以上を合格とする。評価された成績は出席状況・成績を審議する学期末の成績会議を経て学期末成績として確定する。出席時間数を満たし、すべての期末試験及び実技試験に合格した者に対し卒業試験（2 月）を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の成績は卒業（進級）会議において審議し確定した後、年間成績に反映する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業認定方針（ディプロマ・ポリシー） 本校に所定の期間在学し所定のカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「豊かな美しい人間性を持つ人材」「心を大切にして技術の向上に努める人材」「常に笑顔を持ち社会に貢献できる人材」と認められる学生に対し卒業を認定する。 <卒業までに身につけるべき能力> 1. 食の作り手としての知識及び専門的な技術を身につけている。 2. 食を探究し、新しい領域に挑戦する力を身につけている。

3. 職業人としての規範や礼儀を守り、主体的にコミュニケーションを図る力を身につけている。
4. 人やものごとに対し愛情を持って接し、組織や地域の人々とともに積極的に社会づくりに取り組む姿勢を身につけている。

＜卒業要件＞

1. 学則に定める授業科目及び時間数を修得していること。
2. 各学期末に行われる期末試験（学科試験）に合格していること。
3. 各月に行われる実技試験（基本テスト）に合格していること。
4. 卒業試験（作品制作）に合格していること。

＜卒業判定の手順＞

出席状況並びに成績を審議する各学期末の成績会議を経て年度末に卒業認定会議を行い、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

卒業認定及び資格の認定については、学則第 16 条に定め、適正に実施している。

学則第 16 条

（抜粋）

- 1) 本校所定の課程を良好な成績で修了した者には卒業証書を授与する。
- 2) 本校の調理本科の卒業者は調理師免許の資格がえられる。
- 4) 本校の調理本科（2 年）並びに製菓衛生師専門課程の卒業を認められた者は、専門士（衛生専門士）を称することができる。

卒業（進級）認定の細則については、卒業（進級）認定に関する規定に定め、適正に実施している。

＜卒業認定の実施方法＞

学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）及び期末試験（学科試験）に合格した学生に対し卒業試験（2 月）を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の結果は卒業認定会議において審議され、学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）、期末試験（学科試験）及び卒業試験に合格し、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

学修支援等

（概要）

クラス担任制により日頃から学生の状況を把握し、個人面談や指導の実施等、担任と教務担当者が連携して支援に取り組んでいる。

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
27 人 (100%)	0 人 (0%)	26 人 (96.3%)	1 人 (3.7%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、専門店、給食施設、フードサービス企業等			
（就職指導内容） 個別相談、履歴書の書き方指導、面接指導 企業説明会、就職ガイダンスの開催			
（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、介護食士			
（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
63 人	1 人	1.6%
(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) クラス担任による個別面談		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	製菓衛生師課程	—	—		
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 時間	420 時間	0 時間	510 時間	0 時間	0 時間
			930 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	
30 人		23 人	0 人	3 人	4 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) 1 年間で製菓衛生師受験資格を取得し、製菓・製パン業界で即戦力となるための基本的な製菓技術を身につける実習及び食材や理論、衛生の知識を習得する講義による体系的なカリキュラムを編成している。年間の授業計画については、教育課程編成委員会(12 月)において次年度の授業計画の方針を策定し、教務会議(1 月)で具体的な授業計画を策定する。策定された計画に基づき、共通フォーマットを用いて教科担当教員がシラバス案を提出し(2 月)、確認の上シラバスとして作成する(3 月)。シラバスは年度初めのオリエンテーションで学生に配付している。各科目のシラバスについては年度最初の授業において教科担当教員から説明を行っている。
成績評価の基準・方法
(概要) 成績評価については、学則第 15 条に定め、適正に実施している。 学則第 15 条 1) 毎学期末に各履修科目について考査する。 2) 生徒の成績評価は考査と平素の学習状況を考慮して決定する。 3) 考査の成績評価については次のとおりとする。 考査における合格点は 60 点以上とする。ただし追試験を受けることができる。 この場合の合格点は 70 点以上とする。 成績評価の細則については、成績評価に関する規定に定め、適正に実施している。 <試験> 1. 各学期毎に期末の定期試験を行う。 2. 定期試験の受験資格 (1) 学則で定めた教科毎の規定時数に補習で補った時間も含め達していること。 <成績評価> 1. 各期末試験終了後に成績会議を実施し、その会議において成績評価を行う。 2. 追試及び追追試の合格者の定期試験最終評価点は 60 点とする。 3. 成績評価は定期試験と平素の学習状況を考慮して決定する。 4. 最終成績評価は 100 点満点とし、優(80 点以上)、良(70 点以上)、可(60 点以上)、不可(59 点以下)とする。

<成績評価の実施方法>

履修科目ごとに設定された評価項目（到達度を測るため各学期末に行われる期末試験（学科試験）・各月に行われる実技試験（基本テスト）、出席状況、学習態度、小テスト、課題、制作作品等）及び評価比率に基づき 100 点満点で成績評価を行い、60 点以上を合格とする。評価された成績は出席状況・成績を審議する学期末の成績会議を経て学期末成績として確定する。出席時間数を満たし、すべての期末試験及び実技試験に合格した者に対し卒業試験（2 月）を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の成績は卒業（進級）会議において審議し確定した後、年間成績に反映する。

卒業・進級の認定基準

（概要）

卒業認定方針（ディプロマ・ポリシー）

本校に所定の期間在学し所定のカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「豊かな美しい人間性を持つ人材」「心を大切に技術の向上に努める人材」「常に笑顔を持ち社会に貢献できる人材」と認められる学生に対し卒業を認定する。

<卒業までに身につけるべき能力>

1. 食の作り手としての知識及び専門的な技術を身につけている。
2. 食を探究し、新しい領域に挑戦する力を身につけている。
3. 職業人としての規範や礼儀を守り、主体的にコミュニケーションを図る力を身につけている。
4. 人やものごとに対し愛情を持って接し、組織や地域の人々とともに積極的に社会づくりに取り組む姿勢を身につけている。

<卒業要件>

1. 学則に定める授業科目及び時間数を修得していること。
2. 各学期末に行われる期末試験（学科試験）に合格していること。
3. 各月に行われる実技試験（基本テスト）に合格していること。
4. 卒業試験（作品制作）に合格していること。

<卒業判定の手順>

出席状況並びに成績を審議する各学期末の成績会議を経て年度末に卒業認定会議を行い、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

卒業認定及び資格の認定については、学則第 16 条に定め、適正に実施している。

学則第 16 条

- 1) 本校所定の課程を良好な成績で修了した者には卒業証書を授与する。
- 3) 本校の製菓衛生師課程の卒業生及び製菓衛生師専門課程の 1 年次履修者は、製菓衛生師の受験資格がえられる。

卒業（進級）認定の細則については、卒業（進級）認定に関する規定に定め、適正に実施している。

<卒業認定の実施方法>

学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）及び期末試験（学科試験）に合格した学生に対し卒業試験（2 月）を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の結果は卒業認定会議において審議され、学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）、期末試験（学科試験）及び卒業試験に合格し、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

学修支援等

（概要）

クラス担任制により日頃から学生の状況を把握し、個人面談や指導の実施等、担任と教務担当者が連携して支援に取り組んでいる。

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
31 人 (100%)	24 人 (77.4%)	4 人 (12.9%)	3 人 (9.7%)
（主な就職、業界等） パティスリー、ベーカリー企業			
（就職指導内容） 個別相談、履歴書の書き方指導、面接指導 企業説明会、就職ガイダンスの開催			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師受験資格、パティスリーラッピング検定			
（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
33 人	2 人	6.1%
（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） クラス担任による個人面談		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	製菓衛生師専門課程	○	－		
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, 740 時間	630 時間	0 時間	1110 時間	0 時間	0 時間
			1, 740 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	
60 人		59 人	0 人	3 人	7 人	10 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要）
製菓・製パンの専門的な現場で継続的に就業するための応用発展的な技術を身につける実習及び食材・理論・衛生から接客までの知識を習得する講義、店舗や企業におけるインターンシップによる体系的なカリキュラムを編成しており、1 年次に製菓衛生師受験資格を取得し、在学中に製菓衛生師試験合格を目指す。また 2 年次の販売実習を通して商品開発から接客まで現場で必要とされる実践力を養う。年間の授業計画については教育課程編成委員会(12 月)において次年度の授業計画の方針を策定し、教務会議(1 月)で具体的な授業計画を策定する。策定された計画に基づき、共通フォーマットを用いて教科担当教員がシラバス案を提出し(2 月)、確認の上シラバスとして作成する(3 月)。シラバスは年度初めのオリエンテーションで学生に配付している。各科目のシラバスについては年度最初の授業において教科担当教員から説明を行っている。

成績評価の基準・方法

(概要)

成績評価については、学則第 15 条に定め、適正に実施している。

学則第 15 条

- 1) 毎学期末に各履修科目について考查する。
- 2) 生徒の成績評価は考查と平素の学習状況を考慮して決定する。
- 3) 考查の成績評価については次のとおりとする。
考查における合格点は 60 点以上とする。ただし追試験を受けることができる。
この場合の合格点は 70 点以上とする。

成績評価の細則については、成績評価に関する規定に定め、適正に実施している。

<試験>

1. 各学期毎に期末の定期試験を行う。
2. 定期試験の受験資格

(1) 学則で定めた教科毎の規定時数に補習で補った時間も含め達していること。

<成績評価>

1. 各期末試験終了後に成績会議を実施し、その会議において成績評価を行う。
2. 追試及び追追試の合格者の定期試験最終評価点は 60 点とする。
3. 成績評価は定期試験と平素の学習状況を考慮して決定する。
4. 最終成績評価は 100 点満点とし、優(80 点以上)、良(70 点以上)、可(60 点以上)、不可(59 点以下)とする。

<成績評価の実施方法>

履修科目ごとに設定された評価項目(到達度を測るため各学期末に行われる期末試験(学科試験)・各月に行われる実技試験(基本テスト)、出席状況、学習態度、小テスト、課題、制作作品等)及び評価比率に基づき 100 点満点で成績評価を行い、60 点以上を合格とする。評価された成績は出席状況・成績を審議する学期末の成績会議を経て学期末成績として確定する。出席時間数を満たし、すべての期末試験及び実技試験に合格した者に対し卒業試験(2 月)を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成本等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の成績は卒業(進級)会議において審議し確定した後、年間成績に反映する。

卒業・進級の認定基準

(概要)

卒業認定方針(ディプロマ・ポリシー)

本校に所定の期間在学し所定のカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「豊かな美しい人間性を持つ人材」「心を大切にして技術の向上に努める人材」「常に笑顔を持ち社会に貢献できる人材」と認められる学生に対し卒業を認定する。

<卒業までに身につけるべき能力>

1. 食の作り手としての知識及び専門的な技術を身につけている。
2. 食を探究し、新しい領域に挑戦する力を身につけている。
3. 職業人としての規範や礼儀を守り、主体的にコミュニケーションを図る力を身につけている。
4. 人やものごとに対し愛情を持って接し、組織や地域の人々とともに積極的に社会づくりに取り組む姿勢を身につけている。

<卒業要件>

1. 学則に定める授業科目及び時間数を修得していること。
2. 各学期末に行われる期末試験(学科試験)に合格していること。
3. 各月に行われる実技試験(基本テスト)に合格していること。
4. 卒業試験(作品制作)に合格していること。

<卒業判定の手順>

出席状況並びに成績を審議する各学期末の成績会議を経て年度末に卒業認定会議を行い、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

卒業認定及び資格の認定については、学則第 16 条に定め、適正に実施している。

学則第 16 条

(抜粋)

- 1) 本校所定の課程を良好な成績で修了した者には卒業証書を授与する。
- 3) 本校の製菓衛生師課程の卒業生及び製菓衛生師専門課程の 1 年次履修者は、製菓衛生師の受験資格がえられる。
- 4) 本校の調理本科〈2 年〉並びに製菓衛生師専門課程の卒業を認められた者は、専門士（衛生専門士）を称することができる。

卒業（進級）認定の細則については、卒業（進級）認定に関する規定に定め、適正に実施している。

＜卒業認定の実施方法＞

学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）及び期末試験（学科試験）に合格した学生に対し卒業試験（2 月）を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の構成力、創造力、技術力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の結果は卒業認定会議において審議され、学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）、期末試験（学科試験）及び卒業試験に合格し卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

学修支援等

(概要)

クラス担任制により日頃から学生の状況を把握し、個人面談や指導の実施等、担任と教務担当者が連携して支援に取り組んでいる。

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
14 人 (100%)	3 人 (21.4%)	11 人 (78.6%)	0 人 (0%)
(主な就職、業界等) パティスリー、ベーカリー企業			
(就職指導内容) 個別相談、履歴書の書き方指導、面接指導 企業説明会、就職ガイダンスの開催			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師受験資格、パティスリーラッピング検定			
(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
42 人	4 人	9.5%
(中途退学の主な理由) 進路変更、家庭の事情		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任による個人面談		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		専門課程	調理別科	—	—		
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	270 時間	0 時間	580 時間	0 時間	0 時間
			850 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	
30 人		10 人	0 人	3 人	5 人	8 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

カフェメニューの幅広い提案からサービスまでのスキルを身につける実習及び食・料飲の提供者として必要な素材の知識や経営の知識を習得する講義による体系的なカリキュラムを編成している。年間の授業計画については、教育課程編成委員会(12月)において次年度の授業計画の方針を策定し、教務会議(1月)で具体的な授業計画を策定する。策定された計画に基づき、共通フォーマットを用いて教科担当教員がシラバス案を提出し(2月)、確認の上シラバスとして作成する(3月)。シラバスは年度初めのオリエンテーションで学生に配付している。各科目のシラバスについては年度最初の授業において教科担当教員から説明を行っている。

成績評価の基準・方法

（概要）

成績評価については、学則第 15 条に定め、適正に実施している。

学則第 15 条

- 1) 毎学期末に各履修科目について考査する。
- 2) 生徒の成績評価は考査と平素の学習状況を考慮して決定する。
- 3) 考査の成績評価については次のとおりとする。
考査における合格点は 60 点以上とする。ただし追試験を受けることができる。
この場合の合格点は 70 点以上とする。

成績評価の細則については、成績評価に関する規定に定め、適正に実施している。

<試験>

1. 各学期毎に期末の定期試験を行う。
2. 定期試験の受験資格
(1) 学則で定めた教科毎の規定時数に補習で補った時間も含め達していること。

<成績評価>

1. 各期末試験終了後に成績会議を実施し、その会議において成績評価を行う。
2. 追試及び追追試の合格者の定期試験最終評価点は 60 点とする。
3. 成績評価は定期試験と平素の学習状況を考慮して決定する。
4. 最終成績評価は 100 点満点とし、優(80 点以上)、良(70 点以上)、可(60 点以上)、不可(59 点以下)とする。

<成績評価の実施方法>

履修科目ごとに設定された評価項目（到達度を測るため各学期末に行われる期末試験（学科試験）・各月に行われる実技試験（基本テスト）、出席状況、学習態度、小テスト、課題、制作作品等）及び評価比率に基づき 100 点満点で成績評価を行い 60 点以上を合格とする。評価された成績は出席状況・成績を審議する学期末の成績会議を経て学期末成績として確定する。出席時間数を満たし、すべての期末試験及び実技試験に合格した者に対し卒業試験（2月）を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の成績は卒業（進級）会議において審議し確定した後、年間成績に反映する。

卒業・進級の認定基準	
(概要) 卒業認定方針（ディプロマ・ポリシー） 本校に所定の期間在学し所定のカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「豊かな美しい人間性を持つ人材」「心を大切にして技術の向上に努める人材」「常に笑顔を持ち社会に貢献できる人材」と認められる学生に対し卒業を認定する。 ＜卒業までに身につけるべき能力＞ 1. 食の作り手としての知識及び専門的な技術を身につけている。 2. 食を探究し、新しい領域に挑戦する力を身につけている。 3. 職業人としての規範や礼儀を守り、主体的にコミュニケーションを図る力を身につけている。 4. 人やものごとに対し愛情を持って接し、組織や地域の人々とともに積極的に社会づくりに取り組む姿勢を身につけている。 ＜卒業要件＞ 1. 学則に定める授業科目及び時間数を修得していること。 2. 各学期末に行われる期末試験（学科試験）に合格していること。 3. 各月に行われる実技試験（基本テスト）に合格していること。 4. 卒業試験（作品制作）に合格していること。 ＜卒業判定の手順＞ 出席状況並びに成績を審議する各学期末の成績会議を経て年度末に卒業認定会議を行い、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。卒業認定及び資格の認定については、学則第 16 条に定め、適正に実施している。 学則第 16 条 1) 本校所定の課程を良好な成績で修了した者には卒業証書を授与する。 卒業（進級）認定の細則については、卒業（進級）認定に関する規定に定め、適正に実施している。 ＜卒業認定の実施方法＞ 学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）及び期末試験（学科試験）に合格した学生に対し卒業試験（2 月）を行う。卒業試験の内容は個人の作品制作とする。規定に基づき制作された作品の技術力、創造力、構成力等の評価項目について複数の実習担当教員が 100 点満点で審査を行い、平均値 60 点以上を合格とする。卒業試験の結果は卒業認定会議において審議され、学則に定める出席時間数を満たし、すべての実技試験（基本テスト）、期末試験（学科試験）及び卒業試験に合格し、卒業要件を満たした学生に対し校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。	
学修支援等	
(概要) クラス担任制により日頃から学生の状況を把握し、個人面談や指導の実施等、担任と教務担当者が連携して支援に取り組んでいる。	

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
17 人 (100%)	0 人 (0%)	16 人 (94.1%)	1 人 (5.9%)
(主な就職、業界等) カフェ、レストラン、パティスリー等			
(就職指導内容) 個別相談、履歴書の書き方指導、面接指導 企業説明会、就職ガイダンスの開催			

(主な学修成果（資格・検定等）) カフェクリエーター1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
20人	3人	15%
(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) クラス担任による個別面談		

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)
調理本科〈1年〉	150,000円	500,000円	530,000円	施設設備費 130,000円 教材費 400,000円
調理本科〈2年〉	150,000円	500,000円	530,000円	施設設備費 130,000円 教材費 400,000円
製菓衛生師課程	150,000円	500,000円	530,000円	施設設備費 130,000円 教材費 400,000円
製菓衛生師専門課程	150,000円	500,000円	530,000円	施設設備費 130,000円 教材費 400,000円
調理別科	150,000円	500,000円	530,000円	施設設備費 130,000円 教材費 400,000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) https://www.aigaku.jp/report/		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
自己評価の結果の客観性を高めるため、業界関係者、卒業生、保護者等学校関係者から規定に基づき選任した委員による学校関係者評価委員会（年1回6月）を設置し、学校運営及び教育活動、学修成果、教育環境等の項目について客観的な評価を行う。当該委員会の委員の助言、意見などの評価結果を教育課程編成委員会（年2回6月・12月）を通じて学校運営の改善に活用する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
職能団体会長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日	職能団体
飲食店経営者	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日	企業
飲食店経営者	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日	企業
飲食店経営者	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日	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) https://www.aigaku.jp/report/
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.aicho.ac.jp
--