

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	アイ・エフ・シー調理師専門学校
設置者名	学校法人 三友学園

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	調理師科	夜・通信	960時間	80時間	
	発酵醸造科	夜・通信	810時間	80時間	
		夜・通信			
		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

入学時に配布する講師一覧（実務経験については講師紹介時に公表） ※一部についてはパンフレットにて公表 情報公開スペースを設け閲覧に供する

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	アイ・エフ・シー調理師専門学校
設置者名	学校法人 三友学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学校情報公開スペースにて閲覧いただけます

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	株式会社役員	2017.4.1～ 2021.3.31	組織運営の統括
非常勤	株式会社役員	2017.4.1～ 2021.3.31	組織運営体制のガ バナンスチェック
(備考) 理事6名中、学外者理事4名			

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	アイ・エフ・シー調理師専門学校
設置者名	学校法人 三友学園

○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)</p> <p>授業計画書の作成については、公益社団法人全国調理師養成施設協会発行の教科書に照らし合わせ、担当の先生方を交え検討したうえで作成している。更には、座学及び実習科目のそれぞれの教育目標を標し、その評価法などを明示した『履修の手引き ～卒業に向けて～』を作成し、入学時のオリエンテーションにて配布し説明会を実施している。</p>	
授業計画書の公表方法	入学オリエンテーション時に文書にて公表。また、校内に情報公開スペースを設け閲覧に供する
<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)</p> <p>各学期末(1年3学期制)の実施する定期試験において、座学及び実習共 100%の内6割以上の評価を受けることで認定する。(実習においては衛生面や時間内にクリアしている量や出来栄などの総合評価) その点数及び内容等により5段階評価として成績を管理している。</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> <p>【学科試験評価基準】</p> <p>本試験にて80～100点の成績をおさめたもの・・・5 本試験にて60～79点の成績をおさめたもの・・・4 再試験以降に60点以上の成績をおさめたもの・・・3 レポート審査及び卒業延期による合格・・・2</p> <p>【実習評価基準】</p> <p>本試験(実技・学科)にて優の評価で合格したもの・・・5 本試験(実技・学科)にて良の評価で合格したもの・・・4 再試験以降に良の評価で合格したもの・・・3 実技特別指導及び卒業延期による合格・・・2</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	試験前の説明会及び情報公開スペースにおいて公表 2020年度よりオリエンテーション時に文書で公表予定
<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>卒業の認定については、学則において各科目の年間出席率80%以上及び定期試験においての6割以上の評価を定めている。それに関わる詳細事項(認欠の条件や補習の実施方法・再試験についてなど)を明記した先の『履修の手引き～卒業に向けて～』の資料に基づいてオリエンテーション時に詳しい説明会を実施している。</p> <p>※(補習) 年間授業終了時点で規定出席率に満たなかった科目において、その不足時間数に応じて実施する。 (再試験) 定期試験で規定評価に満たない科目において、その都度再試験を実施する。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	入学オリエンテーション時に文書にて公表。また、校内に情報公開スペースを設け閲覧に供する

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	アイ・エフ・シー調理師専門学校
設置者名	学校法人三友学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	学校情報公開スペースにて閲覧していただけます
収支計算書又は損益計算書	学校情報公開スペースにて閲覧していただけます
財産目録	学校情報公開スペースにて閲覧していただけます
事業報告書	学校情報公開スペースにて閲覧していただけます
監事による監査報告（書）	学校情報公開スペースにて閲覧していただけます

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
	昼	960時間	540 時間	単位時間 /単位	420 時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
1年			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	
80人		37人	人	4人	12人	16人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 講義及び実習形式での授業 調理師法に基づいた教育目標及び教育内容にて年間960時間の時間割を組む
成績評価の基準・方法
（概要） 学期末試験の結果により5段階評価・・・5（8割以上）4（6割以上） 3（再試験での合格）2（レポート等による認定）1（前項目以外）
卒業・進級の認定基準
（概要） 各教科科目において出席率80%以上の出席 且つ学期末試験及び卒業試験での60%以上の評価を得る
学修支援等
（概要） 補習や別途試験の実施

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
39人 (100%)	5人 (13%)	33人 (85%)	1人 (2%)
(主な就職、業界等) 調理業界・・・ホテル、レストラン、病院、給食施設 等			
(就職指導内容) 学内進路ガイダンスの実施、個人面談、説明会アナウンス			
(主な学修成果（資格・検定等）) 介護食士3級資格取得、食育インストラクター資格取得（希望者のみ）			
(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
37人	2人	5%
(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) 登校へのサポートや学業支援 最終的には保護者を交えての面談		

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	発酵醸造科				
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	810時間	300 時間	単位時間 /単位	510 時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			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		4人	人	2人	11人	13人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 講義及び実習形式での授業 学校主導の教育目標及び教育内容にて年間810時間の時間割を組む
成績評価の基準・方法
（概要） 学期末試験の結果により5段階評価・・・5（8割以上）4（6割以上） 3（再試験での合格）2（レポート等による認定）1（前項目以外）
卒業・進級の認定基準
（概要） 各教科科目において出席率80%以上の出席 且つ学期末試験及び卒業試験での60%以上の評価を得る
学修支援等
（概要） 補習や別途試験の実施

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
2019年度より開 講のため実績な し			
（主な就職、業界等）			
（就職指導内容）			
（主な学修成果（資格・検定等））			

(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	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)		

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)
調理師科	200,000 円	450,000 円	590,000 円	その他内訳：施設費 245,000、 実習費 275,000 維持費 70,000
発酵醸造 科	200,000 円	300,000 円	470,000 円	その他内訳：施設費 100,000 実習費 300,000 維持費 70,000
	円	円	円	
	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) 自己評価結果は「実績報告書」に記載し、情報公開スペースにて閲覧していただけます。		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校の実施する自己評価に対し、学校関係者による「学校関係者評価委員会」を設け、外部評価を実施し、学校運営の継続的改善を図ってまいります。評価項目：教育、学習成果、学生生活支援、就職支援について5段階評価を実施します。評価委員会の構成：関係企業1名、業界団体1名、卒業生1名と致します。評価結果の活用：6月までに前年度を対象に評価を受け、当年度の活動で改善方策を実施いたします。総責任者：学校長		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
		2020年度から評価を確実に実施するために、委員の選任を行います。
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年度より結果を公表いたします。		
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)

電話 (028-662-7166)、ホームページ (www.sanyu.ac.jp) 経由でご請求いただければ、所望の資料をご提供いたします。