

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・シー調理製菓大学校
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	調理技術マネジメント科	夜・通信	540時間	160時間	
	調理師科	夜・通信	330時間	80時間	
	発酵醸造科	夜・通信	330時間	80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

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）※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・シー調理製菓専門学校
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

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)  
 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、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。

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。
------------	--

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)  
 各学期末(1年3学期制)に実施する定期試験において、座学及び実習共、100%の内、60%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。

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・シー調理製菓大学校
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
1年	昼	960 単位時間/単位	540		420		
			960 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	0 人	4 人	10 人	14 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の時間割を組む</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要） 学期末試験の結果により5段階評価 5→50%以上 4→60%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</p>
<p>（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</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要） 補習や再試験の実施により学力、技術力を補う等</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	アイ・エフ・シー調理製菓大学校
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	調理技術マネジメント科			
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
2  年	昼	1800  単位時間／単位	840		960	
			<small>単位時間／単位</small>	<small>単位時間／単位</small>	<small>単位時間／単位</small>	<small>単位時間／単位</small>
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
40 人			15 人	0 人	4 人	10 人
					兼任教員数	総教員数
						14 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→50%以上 4→60%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） 補習や再試験の実施により学力、技術力を補う等

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・シー調理製菓大学校
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	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
1  年	昼	810  単位時間／単位	300		510	
			<small>単位時間/単位</small>	<small>単位時間/単位</small>	<small>単位時間/単位</small>	<small>単位時間/単位</small>
			810 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		0 人	0 人	4 人	10 人	14 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→50%以上 4→60%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） 補習や再試験の実施により学力、技術力を補う等

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・シー調理製菓大学校
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ファイリング。閲覧可。

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	2021.4.1～ 2025.3.31	組織運営の統括
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
(備考) 理事6名中、学外理事4名			

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・シー調理製菓大学校
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ファイリング。閲覧可。

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	2021.4.1～ 2025.3.31	組織運営の統括
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
(備考) 理事6名中、学外理事4名			

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・シー調理製菓大学校
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ファイリング。閲覧可。

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	2021.4.1～ 2025.3.31	組織運営の統括
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナンス
(備考) 理事6名中、学外理事4名			



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・シー調理製菓大学校
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	製菓衛生師科	夜・通信	415	80	
		夜・通信			
		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） 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・シー調理製菓大学校
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

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)

一般社団法人全製菓衛生師養成施設協会発行の教科書に照らし合わせ、担当講師を交え検討したうえで作成している。

更に、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「学校要覧(履修の手引き)」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。

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。

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)

各学期末(1年3学期制)に実施する定期試験において、座学及び実習ともに100%のうちの61%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としている。

点数及び内容等により4段階評価として成績を管理している。

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。

(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)

【学科試験評価基準】

本試験にて80~100点の成績をおさめたもの …5

本試験にて61~79点の成績をおさめたもの …4

再試験以降に61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

【実習評価基準】

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

再試験以降に可以上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

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

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61%以上の評価を定めている。

それに関わる詳細事項(認欠条件や補習の実施方法・再試験についてなど)を明記した「学校要覧」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。

【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。

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・シー調理製菓大学校
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頂きます。
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頂きます。
財産目録	学校情報公開スペースにて閲覧して頂きます。
事業報告書	学校情報公開スペースにて閲覧して頂きます。
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頂きます。

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	製菓衛生師科						
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	昼夜	930 単位時間/単位	450 単位時間/単位		480 単位時間/単位			
			930 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		
60 人		9 人	0 人	3 人	11 人	14 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） 講義及び実習形式での授業。製菓衛生師法に基づいた教育目標及び教育内容にて、年間の930時間、時間割を組む。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要） 実技試験の結果により、4段階評価。座学は、61%以上の試験結果を合格とする。実技評価試験）優、良、可、不可</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要） 各教科科目において、法定時間数の受講、学期末試験及び、卒業試験での座学61%以上、実技評価試験において、不可以外の評価を得る。</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要） 補習や別途試験の実施。</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
12 人 ( 100% )	1 人 ( 8.3% )	11 人 ( 91.7% )	0 人 ( 0.0% )
<p>（主な就職、業界等） 菓子製造販売店、製パン店、ホテル、給食会社</p>			
<p>（就職指導内容） 学内進路ガイダンスの実施、個人面談、面接マナー講習、記号説明会アナウンス</p>			
<p>（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師国家試験受験資格、菓子技能検定2級受験資格</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
14 人	2 人	14.3 %
<p>（中途退学の主な理由） 学費支払い困難、体調不良による受講不足</p>		
<p>（中退防止・中退者支援のための取組） 個人面談、親を含めた3者懇談</p>		

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）
製菓衛生師科	200,000 円	450,000 円	770,000 円	実習費400,000円 設備
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
<p>修学支援（任意記載事項）</p>				

b) 学校評価

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・シー栄養専門学校
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	栄養士養成学科	夜・通信	23単位	6単位	
		夜・通信			
		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

シラバス（冊子）での公表 入学時個人配布、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・シー栄養専門学校
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していただけます

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	2021.4.1～ 2025.3.31	組織運営の統括
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナ ンスチェック
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナン ス
非常勤	株式会社役員	2021.4.1～ 2025.3.31	運営体制のガバナン ス
(備考) 理事6名（内学外理事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・シー栄養専門学校
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>年度末に担当教員と協議し、栄養士実務に沿った教育内容であるか確認しシラバスを作成。</p> <p>新年度、授業開始前オリエンテーションにおいて公表。</p>	
授業計画書の公表方法	シラバス(冊子)の個人配布 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・規定の出席率を充足した上で、試験の合格、レポート評価で履修を認定する。</li> <li>・成績評価については、試験の点数、レポート評価、授業態度で評価し、評価基準をもとに、優・良・可・不可の4段階で判定する。</li> </ul> <p>試験について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学期末に、科目ごとに試験(筆記・実技)を行う。</li> <li>・筆記試験の場合、満点の60%以上を合格とする。</li> <li>・実技試験の場合、決められた課題を制限時間内で終了させた上で、出来栄を評価する。</li> </ul> <p>評価基準(科目により異なる)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講義 試験80%、授業態度20%</li> <li>・実験・実習Ⅰ 試験50%、レポート30%、授業態度20%</li> <li>・実験・実習Ⅱ レポート70%、授業態度30%</li> <li>・調理実習 実技試験50%、実習ノート30%、授業態度20%</li> </ul> <p>上記基準により、優(100~80)、良(79~70)、可(69~60)不可(59以下)で評価する</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"> <li>履修科目の成績評価を点数化(優:3、良:2、可:1、不可:0)し、全科目の合計点の平均を算出し分布している。</li> </ul>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>シラバスに掲載 情報公開スペースを設け閲覧に供する</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>科目ごとに出席率のクリア、定期試験の合格、レポート等の提出状況、及び、本校独自の卒業試験(栄養学、衛生学、給食)の合格により卒業を認定する。</li> </ul>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>2年開始時のオリエンテーションにて、シラバスの配布及び説明、情報公開スペースを設け閲覧に供する</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	アイ・エフ・シー栄養専門学校
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	栄養士養成学科	○			
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	65 単位	48 単位		17 単位		
			65 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	
160 人		70 人	1 人	8 人	16 人	24 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業方法：講義及び実習 年度末に担当教員と協議し、栄養士実務に沿った教育内容で授業を計画
成績評価の基準・方法
（概要） 試験結果やレポート等の評価、授業態度により評価
卒業・進級の認定基準
（概要） 試験の合格、レポート等の評価 及び本校独自の卒業試験の合格により卒業を認定
学修支援等
（概要） 定期試験での再試験や再々試験の実施



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
42 人 （ 100% ）	0 人 （ 0.0% ）	41 人 （ 97.6% ）	1 人 （ 2.4% ）
（主な就職、業界等） 給食受託会社（高齢者施設、病院、小中学校、保育園等に配属） 保育園、病院			
（就職指導内容） 給食受託会社（高齢者施設、病院、小中学校、保育園等に配属） 保育園、病院			
（主な学修成果（資格・検定等）） 栄養士、介護食士3級、フードコーディネーター3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
83 人	4 人	4.8 %
（中途退学の主な理由） 自己都合、学校生活不適應		
（中退防止・中退者支援のための取組） クラス制度による担任、副担任のサポート		

## 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）
栄養士養成学科	200,000 円	400,000 円	720,000 円	その他：実習費30万 施設費・維持費42万
	円	円	円	
	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【学校評価実績報告書】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）		
<p>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いる。</p> <p>評価項目（教育、学修成果、学生生活支援、就職支援など）について4段階評価を実施。</p> <p>評価委員会の構成：関係企業1名、業界団体1名、三友学園卒業生3名（IFC栄養専門学校卒業生1名、旧IFC調理師専門学校卒業生1名、旧IFC製菓専門学校卒業生1名）とする。</p> <p>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</p> <p>総責任者：学校長</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
イトランド株式会社	2024. 4. 1～2026. 3. 31	関係企業
栃木県調理師連合会	2024. 4. 1～2026. 3. 31	業界団体
三友会(IFC調理師専門学校同窓会)	2024. 4. 1～2026. 3. 31	卒業生 旧IFC調理師学校
新小山市市民病院	2024. 4. 1～2026. 3. 31	卒業生 IFC栄養専門学校
菓子店役員	2024. 4. 1～2026. 3. 31	卒業生 旧IFC製菓専門学校
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)		
<p><a href="https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/">https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/</a></p> <p>「学校評価実績報告書」に記載し、情報公開スペースにて閲覧可</p>		
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)
<p><a href="https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/">https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/</a></p> <p>パンフレットはHP経由、事業報告書(学校評価結果掲載)については事前予約の上、情報公開スペースにて閲覧可</p>