

【実務経験のある教員等による授業科目の一覧表】

アイ・エフ・シー調理製菓大学校

学科名 調理師科

授業科目		氏 名	備 考	実務経験のある教員等による授業科目の単位数
調理実習	日本料理	稲葉 敏明	日本料理専門調理師・栃木県ふぐ調理師	10
		安藤 英二	調理師・桃李庵 そばの実 代表	
		藤咲 幸生	調理師・(株) 奴寿司 代表取締役	
	西洋料理	福田 信夫	西洋料理専門調理師・調理技能士	
		糸井 守	調理師・レストランアルページュ 代表	
		大垣 直巳	調理師・Naomi Ogaki 代表	
	中国料理	佐藤 和史	中国料理専門調理師・ホテルニューイタヤ	
		前川 佑介	調理師・中国料理『龍華園』料理長	
		涌井 大地	調理師・小龍包 大地 代表	
			合計単位数	10

学科名 調理技術マネジメント科 1年次、2年次

授業科目		氏 名	備 考	実務経験のある教員等による授業科目の単位数
調理実習 1年次	日本料理	稲葉 敏明	日本料理専門調理師・栃木県ふぐ調理師	10
		安藤 英二	調理師・桃李庵 そばの実 代表	
		藤咲 幸生	調理師・(株) 奴寿司 代表取締役	
	西洋料理	福田 信夫	西洋料理専門調理師・調理技能士	
		糸井 守	調理師・レストランアルページュ 代表	
		大垣 直巳	調理師・Naomi Ogaki 代表	
	中国料理	佐藤 和史	中国料理専門調理師・ホテルニューイタヤ	
		前川 佑介	調理師・中国料理『龍華園』料理長	
		涌井 大地	調理師・小龍包 大地 代表	
専門調理実習 2年次		稲葉 敏明	日本料理専門調理師・栃木県ふぐ調理師	6
		福田 信夫	専門調理師 元レイクサイドホテル料理長	
		佐藤 和史	調理師・ホテルニューイタヤ	
		柿沼 亨	洋菓子店、和洋菓子店に20年勤務 製菓衛生師/洋菓子技能士 1 級	
		渡辺 恵美	ブランジュリー ブーレ勤務 製菓衛生師/洋菓子技能士 2 級	
			合計単位数	16

学科名 発酵醸造科

授業科目	氏 名	備 考	実務経験のある教員等による授業科目の単位数
加工調理実習	福田 信夫	専門調理師・調理技能士	8
	佐藤 和史	中国料理専門調理師・ホテルニューイタヤ	
	高橋 雄幸	大田原チーズステーション工房長	
	是本 健介	株式会社 ポスケソ 代表取締役兼最高チーズ責任者	
	石川 資弘	クーリ・ルージュ オーナーシェフ	
合計単位数			8

学科名 製菓衛生師科

授業科目	講師名	備 考	実務経験のある教員等による授業科目の単位数
製菓実習 (洋菓子)	柿沼 亨	洋菓子店、和洋菓子店に20年勤務 製菓衛生師/洋菓子技能士1級	16
	田中 文博	パティスリー フラッグス 経営 製菓衛生師/洋菓子技能士1級	
	中川 智雪	パティスリー Tナカガワ 経営 製菓衛生師/洋菓子技能士1級	
製菓実習 (パン)	渡辺 恵美	製パンに4年勤務 製菓衛生師/洋菓子技能士2級	
	上野 宏之	アトリエ まぎぱん 経営 製菓衛生師	
製菓実習 (和菓子)	小野 薫	菓子店 岡埜 経営 製菓衛生師/和菓子技能士1級	
総実習時間			16

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)	
授業計画書の作成・公表時期	授業計画書(シラバス)の作成過程
10月～年内	次年度カリキュラムの策定・学則変更 次年度の教育課程編成会議を開催。業界のニーズや法改正、前年度の授業評価に基づき、新設・廃止科目やコマ数の変更を決定。学則の変更が必要な場合は理事会・評議員会へ諮る準備を行う。専任教員および非常勤教員に対し、次年度担当科目のシラバス執筆を依頼。
1月～2月	提出されたシラバスをカリキュラム担当がチェック。【審査ポイント】授業回数・単位等の整合性、実務経験のある教員による授業科目の明記、成績評価基準の具体性(評価試験%、レポート%など)。 2月中旬：修正・最終確定および教育課程編成会議での承認：不備のある箇所を教員へ差し戻し・修正のうえ、最終確定。学校長、教務責任者らで構成される教育課程編成会議等に諮り、全科目のシラバスを公式に承認する。
3月	新入生・在学生の履修登録(オリエンテーション)に合わせてシステムや冊子で公開。同時に、高等教育の修学支援新制度の要件に基づき、学校の公式ホームページ上で一般向けにPDF等で公表する。
4月以降	シラバスに沿って授業を実施。学期末に「学生による授業評価アンケート」や教員自身の自己評価を行い、シラバス記載の「到達目標」が達成できたかを検証。次年度の作成プロセスへフィードバックする。
以上、各科共通	
授業計画書の公表方法	ホームページアドレス https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/

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)		
調理師科、調理技術マネジメント科、発酵醸造科 各学期末（1年3学期）に実施する定期試験において、座学及び実習とも、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えなどの総合評価）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。 製菓衛生師科 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え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		
成績評価・評価基準の目安	評価	製菓衛生師科
本試験にて80～100点の成績をおさめたもの	5	優
本試験にて60～79点の成績をおさめたもの	4	良 61～
再試験以降に60点以上の成績をおさめたもの	3	可 61点以上
レポート審査及び卒業延期による合格	2	可
実習評価基準		
成績評価・評価基準の目安	評価	製菓衛生師科
本試験(実技・学科)にて優の評価で合格したもの	5	優
本試験(実技・学科)にて良の評価で合格したもの	4	良
再試験以降に良の評価で合格したもの	3	可
実技特別指導及び卒業延期による合格	2	可
※学科、実習評価とも評価「1」については、		試験不合格者
「2」の評価以下と判断される場合とする。		不可
客観的な指標の算出方法の公表方法	ホームページアドレス https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/	

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) 以下、各科共通 卒業認定 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60%（製菓衛生師科は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」「履修の手引き」および年度別における細かい変更事項に関する補足資料 等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	ホームページアドレス https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/