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	豊橋調理製菓専門学校
設置者名	学校法人昌和学園

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	調理師本科	夜・通信	201 時間	160 時間	
	調理師科	夜・通信	97 時間	80 時間	
衛生専門課程	製菓衛生師本科	夜・通信	195 時間	160 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

校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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	豊橋調理製菓専門学校
設置者名	学校法人昌和学園

１．理事（役員）名簿の公表方法

校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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	株式会社取締役	2021.7.13 ～ 2024.7.12	財務、法人運営
非常勤	飲食店主人兼料理長	2021.7.13 ～ 2024.7.12	カリキュラム
（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	豊橋調理製菓専門学校
設置者名	学校法人昌和学園

○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)

当該年度の授業について、前年度１月より担当教員へシラバスの作成を依頼し、３月中旬を目安に、回収。その後日程調整および確認をした上で、４月第一週目を目途に公表しております

授業計画書の公表方法	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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)

前期、後期に一度ずつの試験による評価判定をしています。
成績評価は各試験において、100 点満点で評価をし、得点 100～80 点を A 判定、得点 79～70 点を B 判定、得点 69～60 点を C 判定とし、60 点未満は不合格としております。
不合格者については、追試験を実施し、追試験にて得点 60 点以上で C 判定としています。
単位修得は、前述の試験にて C 判定以上、かつ規定の出席時間数を満たした上で、認定しています。

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） 前期・後期に一度ずつ、試験の得点でのみ、成績評価をしています。 すべての教科科目の合計点を得点順で上位から並べることで、下位何割に該当するかどうか、客観的に判断できます。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
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） 調理、製菓に関する専門知識と技術を習得し、健全にして有為な職業人となるための能力を身につける 調理、製菓を通して、コミュニケーション能力や思いやりの心など、豊かな人間性や社会性を身につける 以上をディプロマポリシーとして定め、試験合格ならびに授業への意欲的な取り組みをもって卒業認定しています。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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	豊橋調理製菓専門学校学校
設置者名	学校法人昌和学園

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
収支計算書又は損益計算書	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
財産目録	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
事業報告書	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け
監事による監査報告（書）	校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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
衛生分野		衛生専門課程	調理師本科	○	

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	1845 単位時間／単位	800 単位時間/単位	単位時間/単位	980 単位時間/単位	単位時間/単位	200 単位時間/単位
			1980 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
70 人	48 人	1 人	4 人	13 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） 当該年度の授業について、前年度１月より担当教員へシラバスの作成を依頼し、３月中旬を目安に、回収。その後日程調整および確認をした上で、４月第一週目を目途に公表しております。
成績評価の基準・方法
（概要） 前期、後期に一度ずつの試験による評価判定をしています。 成績評価は各試験において、100 点満点で評価をし、得点 100～80 点を A 判定、得点 79～70 点を B 判定、得点 69～60 点を C 判定とし、60 点未満は不合格としております。 不合格者については、追試験を実施し、追試験にて得点 60 点以上で C 判定としています。 単位修得は、前述の試験にて C 判定以上、かつ規定の出席時間数を満たした上で、認定しています。
卒業・進級の認定基準
（概要）調理、製菓に関する専門知識と技術を習得し、健全にして有為な職業人となるための能力を身につける 調理、製菓を通して、コミュニケーション能力や思いやりの心など、豊かな人間性や社会性を身につける 以上をディプロマポリシーとして定め、試験合格ならびに授業への意欲的な取り組みをもって卒業認定しています。

学修支援等
（概要） ・追試験の実施（期末試験において 60 点未満の者に対して） ・個別指導の実施（学外コンテスト出場希望者）・個別面談での生活指導や進路指導

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
13 人 （100%）	0 人 （　0%）	12 人 （　92%）	1 人 （　8%）
（主な就職、業界等） 飲食店舗、ホテル、旅館などの宿泊施設、結婚式場、各給食施設			
（就職指導内容） 在学中に複数回面談を行い、希望や適性などを鑑みてアドバイスや紹介を行っています			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許　レストランサービス技能士３級　食育インストラクター			
（備考）（任意記載事項）			

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	570 単位時間 /単位	単位時間 /単位	490 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1060 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
30 人	13 人	0 人	3 人	10 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） 当該年度の授業について、前年度１月より担当教員へシラバスの作成を依頼し、３月中旬を目安に、回収。その後日程調整および確認をした上で、４月第一週目を目途に公表しております。
成績評価の基準・方法
（概要） 前期、後期に一度ずつの試験による評価判定をしています。 成績評価は各試験において、100 点満点で評価をし、得点 100～80 点を A 判定、得点 79～70 点を B 判定、得点 69～60 点を C 判定とし、60 点未満は不合格としております。 不合格者については、追試験を実施し、追試験にて得点 60 点以上で C 判定としています。 単位修得は、前述の試験にて C 判定以上、かつ規定の出席時間数を満たした上で、認定しています。

卒業・進級の認定基準
（概要） 調理、製菓に関する専門知識と技術を習得し、健全にして有為な職業人となるための能力を身につける 調理、製菓を通して、コミュニケーション能力や思いやりの心など、豊かな人間性や社会性を身につける 以上をディプロマポリシーとして定め、試験合格ならびに授業への意欲的な取り組みをもって卒業認定しています。
学修支援等
（概要） ・追試験の実施（期末試験において 60 点未満の者に対して） ・個別指導の実施（学外コンテスト出場希望者）・個別面談での生活指導や進路指導

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
8 人 （100%）	0 人 （ 0%）	7 人 （ 88%）	1 人 （ 12%）
（主な就職、業界等） 飲食店舗、ホテル、旅館などの宿泊施設、結婚式場、各給食施設			
（就職指導内容） 在学中に複数回面談を行い、希望や適性などを鑑みてアドバイスや紹介を行っています			
（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			
（備考）（任意記載事項）			

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	製菓衛生師本科		○		
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	1815 単位時間／単位	700 単位時間/単位	単位時間/単位	1100 単位時間/単位	単位時間/単位	100 単位時間/単位
			1900 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
70 人	38 人	1 人	4 人	11 人	15 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 当該年度の授業について、前年度 1 月より担当教員へシラバスの作成を依頼し、3 月中旬を目安に、回収。その後日程調整および確認をした上で、4 月第一週目を目途に公表しております。

成績評価の基準・方法
（概要） 前期、後期に一度ずつの試験による評価判定をしています。 成績評価は各試験において、100点満点で評価をし、得点100～80点をA判定、得点79～70点をB判定、得点69～60点をC判定とし、60点未満は不合格としております。 不合格者については、追試験を実施し、追試験にて得点60点以上でC判定としています。 単位修得は、前述の試験にてC判定以上、かつ規定の出席時間数を満たした上で、認定しています。
卒業・進級の認定基準
（概要）調理、製菓に関する専門知識と技術を習得し、健全にして有為な職業人となるための能力を身につける 調理、製菓を通して、コミュニケーション能力や思いやりの心など、豊かな人間性や社会性を身につける 以上をディプロマポリシーとして定め、試験合格ならびに授業への意欲的な取り組みをもって卒業認定しています。
学修支援等
（概要） ・追試験の実施（期末試験において60点未満の者に対して） ・個別指導の実施（学外コンテスト出場希望者）・個別面談での生活指導や進路指導

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
15人 （100%）	0人 （　0%）	14人 （　93%）	1人 （　7%）
（主な就職、業界等） 飲食店舗、ホテル、結婚式場、各施設			
（就職指導内容） 在学中に複数回面談を行い、希望や適性などを鑑みてアドバイスや紹介を行っています			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許　　色彩検定　　コーヒーインストラクター			
（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
85人	4人	4%
（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） クラス担任による在学中に複数回の面談等		

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）
調理師本科	220,000円	940,000円	400,000円	入試区分により入学金の減額有
調理師科	220,000円	980,000円	200,000円	入試区分により入学金の減額有
製菓衛生師本科	220,000円	980,000円	420,000円	入試区分により入学金の減額有
	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）
校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）

調理・製菓の業界団体、および卒業生を中心として委員を選任し、教育課程、設備、進路指導等をチェックし、改善できるように広く意見を聞く機会を１年に１度設ける。
委員は卒業生代表１名、職能団体代表者２名、企業関係者１名をもって構成し、評価結果を踏まえた改善は学校長の責任のもと速やかに行うものとする。

学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
同窓会　監事	2024/4/1～2025/3/31	卒業生
中部日本料理研究会　豊隆会	2024/4/1～2025/3/31	職能団体
豊橋生菓子組合	2024/4/1～2025/3/31	職能団体
浜名湖レークサイドプラザ	2024/4/1～2025/3/31	企業

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）
校内図書室に刊行物としてファイル綴じにて備え付け

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）
豊橋調理製菓専門学校　教育活動に係る情報公開
学内図書室にて閲覧可能

（別紙）

※ この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※ 以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄（合計欄を含む。）について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校コード（13桁）	H123310000838
学校名（○○大学 等）	豊橋調理製菓専門学校
設置者名（学校法人○○学園 等）	学校法人昌和学園

1．前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		—	—	—
内訳	第Ⅰ区分	—	—	
	第Ⅱ区分	—	—	
	第Ⅲ区分	0人	0人	
	第Ⅳ区分	0人	0人	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				—
（備考）				

※ 本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分、第Ⅳ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第４９号）第２条第１項第１号、第２号、第３号、第４号に掲げる区分をいう。

※ 備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2．前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

（1）偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人

（2）適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定		0人	0人
修得単位数が標準単位数の５割以下 （単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の５割以下）		0人	0人
出席率が５割以下その他学修意欲が著しく低い状況		0人	0人
「警告」の区分に連続して該当		0人	0人
計		0人	0人
（備考）			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の（２）のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）			
年間		前半期	0人	後半期	0人

（３）退学又は停学（期間の定めのないもの又は３月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
３月以上の停学	0人
年間計	0人
（備考）	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

３．前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（３月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

３月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
（備考）	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

４．適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数の６割以下 （単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の６割以下）		0人	0人
ＧＰＡ等が下位４分の１		0人	0人
出席率が８割以下その他学修意欲が低い状況		0人	0人
計		0人	0人
（備考）			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。