

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	国際テクニカル調理製菓専門学校
設置者名	学校法人ティビィン学院

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	調理経営学科	夜・通信	1885 単位時間	160 単位時間	
	調理師学科	夜・通信	990 単位時間	80 単位時間	
衛生専門	製菓衛生師養成学科	夜・通信	960 単位時間	80 単位時間	
		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

刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）
----------------------

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	国際テクニカル調理製菓専門学校
設置者名	学校法人ティビィシー学院

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学院ホームページにて公開
--------------

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	会社役員	平成30年5月29日～令和3年5月28日	教職員の勤怠管理
非常勤	会社代表取締役	平成30年5月29日～令和3年5月28日	校外学習の企画・運営
(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	国際テクニカル調理製菓専門学校
設置者名	学校法人ティビィシー学院

○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 年度終了の3月から4月にかけて、前年度の反省改善を踏まえ、年間スケジュールを確認し、担当教員により、授業カリキュラム、シラバスの作成を行う。</p> <p>公表に係る取り組みの概要 1) 年度初めに授業計画の作成 2) 授業計画の確認訂正 3) 授業計画の入力</p>	
授業計画書の公表方法	刊行物(1階受付カウンターにて閲覧可能)
<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>(1) 各授業科目の成績評価は、A. B. C. Dの4段階とし、C以上を合格として単位を認定する。</p> <p>A(80~100点) 学習状況 優 出欠席 優 B(70~79点) 学習状況 良 出欠席 良 C(60~69点) 学習状況 可 出欠席 可 D(59点以下) 学習状況 不可 出欠席 不可</p> <p>(2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。</p> <p>(3) 総合評価は6割以上の得点をもって合格とする。</p> <p>(4) 出席時間数が、各授業時間の80%に満たない場合には、原則として単位を認めない。ただし、養成課程については更にそれぞれの規定に従うものとする。</p> <p>(5) 合格の認定を得た授業科目については、再度受験し成績を修正することはできない。</p> <p>(6) 追試験及び再試験の評価については、別途取扱い規定による。</p> <p>(7) 各期末に「成績通知書」を作成し、保護者に郵送する。</p>	

<p>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。</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) 成績評価及び単位認定</p> <p>本校では、学業成績をはかる基準として、授業科目ごとの成績を、前期、後期（通年）の年2回、以下の算出方法により点数（100点満点）化し、全科目の合計点の平均を算出している(成績評価制度)。</p> <p>〈各授業科目の成績評点算出方法〉</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;"> <p>①テストの実点数（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p> <p>②課題提出評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p> <p>③授業態度評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p> </td> <td style="width: 20%; vertical-align: middle; text-align: center;">} 合計＝成績評点</td> </tr> </table> <p>※①～③の成績評価割合（合計100%）は、各授業担当者が設定</p> <p>〈全科目の合計点の平均の算出方法〉 全科目の合計点÷授業科目数＝平均点</p>		<p>①テストの実点数（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p> <p>②課題提出評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p> <p>③授業態度評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p>	} 合計＝成績評点
<p>①テストの実点数（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p> <p>②課題提出評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p> <p>③授業態度評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</p>	} 合計＝成績評点		
客観的な指標の算出方法の公表方法	刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）		
<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) 卒業基準は、次の通りである。 下記の条件を満たし、卒業認定会議によって認定された者</p> <p>①履修単位の全てを取得</p> <p>②卒業認定基準</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・修科目の全単位取得</li> <li>・業認定実技試験（調理及び製菓実技試験に合格して認定）</li> </ul> <p>③学費等が全納されている者</p>			
卒業の認定に関する方針の公表方法	刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）		

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	国際テクニカル調理製菓専門学校
設置者名	学校法人ティビィシー学院

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）
収支計算書又は損益計算書	刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）
財産目録	刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）
事業報告書	刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）
監事による監査報告（書）	刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）

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		調理専門課程	調理経営学科	○	—			
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	1885 単位時間	945 単位時間	単位時間	940 単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
		1885 単位時間						
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		
160人		106人	6人	8人	28人	36人		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生		調理専門課程	調理師学科	—	—			
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	
1年	昼	1050 単位時間	600 単位時間	単位時間	450 単位時間	単位時間	単位時間	
		1050 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		13人	0人	8人	18人	26人		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		製菓専門課程	製菓衛生師養成学科	—	—		
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
1年	昼	1050 単位時間	570 単位時間	単位時間	480 単位時間	単位時間	単位時間
			1050 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	
20人		2人	0人	4人	17人	21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）</p> <p>年度終了の3月から4月にかけて、前年度の反省改善を踏まえ、年間スケジュールを確認し、担当教員により、授業カリキュラム、シラバスの作成を行う。</p> <p>※シラバス参照</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>出席状況、授業態度、提出物状況等を加味し総合的に評価。</p> <p>成績評価及び単位認定</p> <p>（1）各授業科目の成績評価は、A、B、C、Dの4段階とし、C以上を合格として単位を認定する。</p> <p>A（80～100点） 学習状況 優 出欠席 優</p> <p>B（70～79点） 学習状況 良 出欠席 良</p> <p>C（60～69点） 学習状況 可 出欠席 可</p> <p>D（59点以下） 学習状況 不可 出欠席 不可</p> <p>（2）各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。</p> <p>（3）総合評価は6割以上の得点をもって合格とする。</p> <p>（4）出席時間数が、各授業時間の80%に満たない場合には、原則として単位を認めない。ただし、養成課程については更にそれぞれの規定に従うものとする。</p> <p>（5）合格の認定を得た授業科目については、再度受験し成績を修正することはできない。</p> <p>（6）追試験及び再試験の評価については、別途取扱い規定による。</p> <p>（7）各期末に「成績通知書」を作成し、保護者に郵送する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>卒業基準は、次の通りである。</p> <p>下記の条件を満たし、卒業認定会議によって認定された者</p> <p>①履修単位の全てを取得</p> <p>②卒業認定基準を満たしている者</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・科目の全単位取得</li> <li>・卒認定実技試験（調理及び製菓実技試験に合格して認定）</li> </ul> <p>③学費等が全納されている者</p>

<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>(1) 補習          主要検定に関しては、各学科年間カリキュラムで検定取得に合わせた補習（集中授業）を行うので必ず参加する。</p> <p>(2) 家庭学習          ①予習・復習          授業密度が濃いので、予習、復習を欠かさないこと。          ②ホームワーク          課題等は必ず指定された日時までに提出すること。</p> <p>(3) 補講          履修時間不足の科目については補講願を提出し、補講を受けて出席不足時間を補うことができる。手続きとして、「補講願」提出後事務局学生課で所定の用紙に記入して手数料1時間当り1000円を納付しなければならない。          ※ただし、補講は原則として規定時間以上は実施しない。</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
67人 (100%)	1人 ( 1.49%)	64人 ( 95.5%)	2人 ( 3.01%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ホテル、レストラン、カフェ、結婚式場、パン、洋菓子、和菓子店</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>01 就職説明会          企業訪問前に実施される就職研修では、動機づけを明確にし、面接指導などでビジネスマナーを養います。また、企業を招いての会社説明会も積極的に行っています。</p> <p>02 求人票公開          就職室は就職部とキャリアサポートセンターのスタッフが常駐し、いつでも相談に応じます。常備されている求人票は自由に閲覧でき十分に企業研究ができます。自分に最適な希望先がリストアップされます。</p> <p>03 就職活動          筆記・適性・面接などの入社試験が行われます。学校で十分に模擬試験や面接試験を受けているので、準備は万全です。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>調理師免許（国家資格）          製菓衛生師受験資格取得（国家資格）          レストランサービス技能検定3級（国家資格）          食育インストラクター          〈調理経営学科のみ〉          専門士          食品技術管理専門士          色彩検定          ギフト・ラッピングコーディネーター資格取得検定</p>			

<調理福祉コースのみ> 介護職員初任者研修 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
127 人	4 人	3.1%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、就職希望、人間関係、ビザ更新不可など		
(中退防止・中退者支援のための取組) 教員、授業の担当教員、学生課・教務課・就職課の職員など、部門を越えて教職員が学生の情報を共有することで問題のある学生を早期に発見し、早期に働きかけるよう取り組んでいる。		



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)
調理経営	100,000 円	600,000 円	290,000 円	施設設備費
調理師	100,000 円	600,000 円	290,000 円	施設設備費
製菓衛生 師養成	100,000 円	600,000 円	290,000 円	施設設備費
	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) 刊行物 (1階受付カウンターにて閲覧可能)		
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点検評価に対し、学校関係者による「学校関係者評価委員会」を設けて外部評価を実施し、学校運営の継続的改善を図る。 ・主な評価項目：教育活動、学修成果、就職等の学生支援、学生募集、財務、等 ・評価委員会の構成：委員定数は最低3名。少なくとも①関係企業等、②業界団体等、③卒業生、の各分野から1名を選任。 ・評価結果の活用：6月迄に前年度を対象に評価を受け、当年度の活動で、その改善策を実施する。総責任者は校長。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
		2020年度から評価を実施するために委員の選任を行う
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) 刊行物 (1階受付カウンターにて閲覧可能) (予定)		
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)  
刊行物 (1階受付カウンターにて閲覧可能)