

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	学校法人ティビィシー学院

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

刊行物（1階受付カウンターにて閲覧可能）

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	令和3年5月 29日～令和6 年5月28日	教職員の勤怠管理
非常勤	会社代表取締役	令和3年5月 29日～令和6 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ィ学院

○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 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。 公表に係わる取り組みの概要 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	
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)
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) (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。 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 (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。 (3) 総合評価は6割以上の得点をもって合格とする。 (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。 (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ない。 (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。 (7) 各期末に「成績通知書」を作成し、保護者に郵送する。	

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) 成績評価及び単位認定 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）。 〈各授業科目の成績評点算出方法〉 <table border="0"> <tr> <td>①テストの実点数（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</td> <td rowspan="3">} 合計＝成績評点</td> </tr> <tr> <td>②課題提出評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</td> </tr> <tr> <td>③授業態度評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点</td> </tr> </table> ※①～③の成績評価割合（合計100%）は、各授業担当者が設定 〈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		①テストの実点数（100点満点）×成績評価割合＝成績評点	} 合計＝成績評点	②課題提出評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点	③授業態度評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点
①テストの実点数（100点満点）×成績評価割合＝成績評点	} 合計＝成績評点				
②課題提出評価点（100点満点）×成績評価割合＝成績評点					
③授業態度評価点（100点満点）×成績評価割合＝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）				
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 ①履修単位の全てを取得 ②卒業認定基準 ・修科目の全単位取得 ・業認定実技試験（調理及び製菓実技試験に合格して認定） ③学費等が全納されている者					
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	学院ホームページ http://www.tbcgakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf
収支計算書又は損益計算書	学院ホームページ http://www.tbcgakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf
財産目録	学院ホームページ http://www.tbcgakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf
事業報告書	学院ホームページ http://www.tbcgakuin.jp/common/pdf/2021/01.pdf
監事による監査報告（書）	学院ホームページ http://www.tbcgakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf

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／単位	945 単位時間	単位時間	940 単位時間	単位時間	単位時間	
			1885 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		
160 人		128 人	3 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／単位		600 単位時間	単位時間	450 単位時間	単位時間	単位時間	
				1050 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	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／単位	570 単位時間	単位時間	480 単位時間	単位時間	単位時間	
			1050 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	
20 人		3 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）
（概要） 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。 ※シラバス参照
成績評価の基準・方法
（概要） 出席状況、授業態度、提出物状況等を加味し総合的に評価。 成績評価及び単位認定 （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。 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 （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なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 （３） 総合評価は 6 割以上の得点をもって合格とする。 （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。 （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。 （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。 （７） 各期末に「成績通知書」を作成し、保護者に郵送する。
卒業・進級の認定基準
（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

①履修単位の全てを取得
②卒業認定基準を満たしている者 ・科目の全単位取得 ・卒認定実技試験（調理及び製菓実技試験に合格して認定）
③学費等が全納されている者
学修支援等
（概要） （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。 （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。 （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 <u>1時間当たり1000円</u> 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。

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
65 人 (100%)	0 人 (0%)	65 人 (100%)	0 人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、カフェ、結婚式場、パン、洋菓子、和菓子店			
（就職指導内容） 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。 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。 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。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 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 (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
121 人	5 人	4.1%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、就職希望、人間関係など		
(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
（一社）全日本調理技能士会連合会 副会長 栃木県日本調理技能士会 会 長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	企業等委員
欧風菓子グリンデルベルグ 代表取締役	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	企業等委員
卒業生	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	卒業生代表
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）		
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)

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請の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ィ学院

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）		0人	0人	0人
内 訳	第Ⅰ区分	0人	0人	
	第Ⅱ区分	0人	0人	
	第Ⅲ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）				0人
（備考）				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ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	人	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 あつては、履修科目の単位時間 数が標準時間数の5割以下)	人	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	人	0 人	0 人
「警告」の区分に 連続して該当	人	0 人	0 人
計	人	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つて、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	人	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）	人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	人	0人	0人
出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況	人	0人	0人
計	人	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。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格 A 4 とする。