

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	東京製菓学校
設置者名	学校法人 東京綜合食品学園

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
製菓専門課程	第1部和菓子本科	夜・通信	2664 時間	80×2＝160 時間	
	第1部洋菓子本科	夜・通信	2696 時間	80×2＝160 時間	
	第1部パン本科	夜・通信	2376 時間	80×2＝160 時間	
(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

HPにて授業科目一覧を公開。授業科目一覧の中で、教員の実務経験に関するチェック欄あり。
(掲載:<https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/experienced-class.pdf>)

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	東京製菓学校
設置者名	学校法人 東京総合食品学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPにて理事名簿を公開している。

（掲載：<https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/directors-list.pdf>）

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	製菓店経営	2019.7.1～ 2023.6.30	教育内容・学科編成 に対する専門的な 知見
非常勤	公認会計士	2019.7.1～ 2023.6.30	組織運営体制への チェック機能
（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	東京製菓学校
設置者名	学校法人 東京綜合食品学園

○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) 第1部 和菓子本科、第1部 洋菓子本科、第1部 パン本科 〔作成について〕 各授業科目については、毎年度学内会議において、授業科目の設定・実習内容・講義内容についての検討・検証に基づき、各授業を担当する教員により、作成を行なっている。 学内の教員用内規(シラバス作成の方法)で、授業科目名、必要時間数、担当教員名、授業の到達目標およびテーマ、講義概要、授業計画(各回の授業プラン)、成績評価方法、教科書および参考書に関する事項は、全科目共通で記載することを必須としており、学内統一様式でシラバス作成を行なっている。 〔時期について〕 翌年度の講義予定(授業計画)は、10～11月に担当教員が作成し、校長の承認を受け、2月の理事会時の議案で翌年度の事業計画とともに承認されることで正式決定し、翌年度分のシラバスをHP上に公開する。	
授業計画書の公表方法	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/
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) 学則の細目において、学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。各学科で定める授業科目の試験(レポートを含む)により成績評価を行なっている。 (参考) 第3章第10条 製菓専門課程における成績評価は定期試験の評点および実技試験(レポート等、指導担当者の指定する方法を含む)の評点を合計し、両試験共に100点満点における40点以上を合格とされ、合格者は当該科目の履修が認定される。 2 授業科目の講義数のうち、出席が70%以下の学生については、その成績評価の対象としない。定期試験不合格者には、補講を行なったうえで再試験を行なう。 第4章第20条 第10条に定める授業科目の成績評価に基づいて、校長は課程修了の認定を行う。 2 所定の修業年数以上在学し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書を授与する。	

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。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/grade-evaluation.pdf
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。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/graduation-standard.pdf

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	東京製菓学校
設置者名	学校法人 東京綜合食品学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/financial-information.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/financial-information.pdf
財産目録	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/inventory.pdf
事業報告書	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/business-report.pdf
監事による監査報告（書）	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/auditing-issue.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		製菓専門課程	第 1 部 和菓子本科		○			
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	2800 単位時間／単位	296 単位時間 ／単位	440 単位時間 ／単位	1848 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	80 単位時間 ／単位	
			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		
80 人		40 人	9 人	5 人	1 人	6 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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】の1、を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3、を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4、を参照
学修支援等
（概要） 全授業（1学期・2学期・3学期）終了時に終了時点までの講義内容のまとめプリントと講義内容の修得状況チェックのためのミニテストや、実習では実技試験対策・実技模擬試験等の実技トレーニングを設け実施している。また、随時、担任教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等、意欲ある学生の積極的な学修支援を行なっている。

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
24 人 (100%)	0 人 (0%)	23 人 (95.8%)	1 人 (4.2%)
（主な就職、業界等） 和菓子専門店（旬菓おほつ庵、とらや椿山、新盛堂、まるやま千栄堂、翁屋、柳屋、竹隆庵岡埜、あけぼの菓子舗、喜田家、和菓子処ならは、米屋、菓子司白樺、こころ菓子ほそや、禅寺丸本舗、吉田食品）等の関連企業			
（就職指導内容） 就職ガイダンス・就職セミナーの実施、エントリーシート添削、企業訪問紹介制度、個人面談、模擬面接、筆記試験対策模試、作文試験添削など			
（主な学修成果（資格・検定等）） 食品衛生責任者の取得、技能検定（和菓子製造技能士）2 級受験資格の取得、職業訓練指導員受験資格の取得、専門士の取得			
（備考）（任意記載事項） ※その他の人数は外国人留学生			

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
47 人	2 人	4.3%
（中途退学の主な理由） 経済的理由による修学が困難、進路変更等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 学期ごとに担任教員と個人面談を行ない、学校生活や修学上の不安事項について相談を行なっている。進路変更希望者には、本人の希望・適正について聞き取りと面談を行ない、必要に応じて保護者も交えての面談を行ない、希望する進路に向けてのサポートを行なっている。		

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		製菓専門課程	第 1 部 洋菓子本科		○		
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	2800 単位時間／単位	260 単位時間 ／単位	504 単位時間 ／単位	1852 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位	80 単位時間 ／単位
			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	
320 人		295 人	119 人	15 人	6 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） 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】の1、を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3、を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4、を参照
学修支援等
（概要） 全授業（1学期・2学期・3学期）終了時に終了時点までの講義内容のまとめプリントと講義内容の修得状況チェックのためのミニテストや、実習では実技試験対策・実技模擬試験等の実技トレーニングを設け実施している。また、随時、担任教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等、意欲ある学生の積極的な学修支援を行なっている。

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
139 人 (100%)	8 人 (5.8%)	77 人 (55.4%)	54 人 (38.8%)
（主な就職、業界等） ホテル（ハイアットリージェンシー横浜・ミリアルリゾートホテルズ） 洋菓子専門店（レザネフォル、ル・パティシエ・ヨコヤマ、パティスリーコリウール、パティスリーラヴィアンレーヴ、パティスリーメヌエット、プラチナ、シャントワザー、パティスリーロタンティック、ジョエルプロブション、パティスリーSAKURA、アニバーサリー、菓子工房グリュネベルク、パティシエ エス コヤマ、パティスリーメゾン・ド・カース、パティスリーカルヴァ、リベルターブル、パティスリータダシヤギ、Les cacaos、ル・サントノレ、レタンプリュス、ラ・ベルデュール、パティスリーエスポワール、ラ・ローズ・シヤポネ、シャントワザー、シュルプリーズ、ラメール洋菓子店）等の関連企業			
（就職指導内容） 就職ガイダンス・就職セミナーの実施、エントリーシート添削、企業訪問紹介制度、個人面談、模擬面接、筆記試験対策模試、作文試験添削など			
（主な学修成果（資格・検定等）） 食品衛生責任者の取得、技能検定（洋菓子製造技能士）2 級受験資格の取得、職業訓練指導員受験資格の取得、専門士の取得			
（備考）（任意記載事項） ※その他の人数はすべて外国人留学生			

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
309 人	12 人	3.9%
（中途退学の主な理由） 経済的理由による修学が困難、進路変更等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 学期ごとに担任教員と個人面談を行ない、学校生活や修学上の不安事項について相談を行なっている。進路変更希望者には、本人の希望・適正について聞き取りと面談を行ない、必要に応じて保護者も交えての面談を行ない、希望する進路に向けてのサポートを行なっている。		

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		製菓専門課程	第 1 部 パン本科	○			
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	2520 単位時間／単位	456 単位時間 ／単位	560 単位時間 ／単位	1428 単位時間 ／単位	64 単位時間 ／単位	92 単位時間 ／単位
			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	
80 人		78 人	42 人	5 人	2 人	7 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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】の1、を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3、を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4、を参照
学修支援等
（概要） 全授業（1学期・2学期・3学期）終了時に終了時点までの講義内容のまとめプリントと講義内容の修得状況チェックのためのミニテストや、実習では実技試験対策・実技模擬試験等の実技トレーニングを設け実施している。また、随時、担任教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等、意欲ある学生の積極的な学修支援を行なっている。

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
41 人 (100%)	2 人 (4.9%)	26 人 (63.4%)	13 人 (31.7%)
（主な就職、業界等） パン専門店（アンテナ・ウ、オーケー、ボンパ・ドゥル、サンメリー、SANBON BAKERY、ベーカリーズ・キッチンオハナ、トホーベーカリー、マの森、パンパティ、ゆめ酵母ひげのパン屋、サンジェルマン、トラスパ・レンテ、ZOPF、Sailknotz、トシク）等の関連企業			
（就職指導内容） 就職ガイダンス・就職セミナーの実施、エントリーシート添削、企業訪問紹介制度、個人面談、模擬面接、筆記試験対策模試、作文試験添削など			
（主な学修成果（資格・検定等）） 食品衛生責任者の取得、技能検定（パン製造技能士）2級受験資格の取得、専門士の取得			
（備考）（任意記載事項） ※その他の人数はすべて外国人留学生			

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	2 人	2.4%
（中途退学の主な理由） 経済的理由による修学が困難、進路変更等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 学期ごとに担任教員と個人面談を行ない、学校生活や修学上の不安事項について相談を行なっている。進路変更希望者には、本人の希望・適正について聞き取りと面談を行ない、必要に応じて保護者も交えての面談を行ない、希望する進路に向けてのサポートを行なっている。		

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）
第1部 和菓子本科	360,000 円	660,000 円	1,040,000 円	<学則：授業料内訳> 授業料：1年次 660,000、2年次 660,000 <その他：内訳> 施設費：1年次 360,000、2年次 360,000 実習費：1年次 680,000、2年次 820,000
第1部 洋菓子本科	360,000 円	660,000 円	1,040,000 円	<学則：授業料内訳> 授業料：1年次 660,000、2年次 660,000 <その他：内訳> 施設費：1年次 360,000、2年次 360,000 実習費：1年次 680,000、2年次 820,000
第1部 パン本科	360,000 円	660,000 円	1,040,000 円	<学則：授業料内訳> 授業料：1年次 660,000、2年次 592,000 <その他：内訳> 施設費：1年次 360,000、2年次 320,000 実習費：1年次 680,000、2年次 760,000
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） 前年度評価について、学校 HP に公開している。 https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/self-assessment2020.pdf		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
学校関係者として、関係企業、卒業生などを含む学校関係者評価委員会を組織し、それぞれの知見を活かした教育内容・学校運営等について評価を行っている。評価内容は理事会、学校運営委員会、教職員会議などで報告され、次年度以降の改善に取り組んでいる。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
洋菓子店オーナー	2020. 4/1 ～ 2022. 3/31	卒業生
小学校校長	2020. 4/1 ～ 2022. 3/31	教育関連有識者
和菓子業界関連役員	2020. 4/1 ～ 2022. 3/31	関係企業、関係団体
洋菓子業界関連役員	2020. 4/1 ～ 2022. 3/31	関係企業、関係団体
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） 前年度評価について、学校 HP に公開している。 https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/school-official2020.pdf		
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)

<https://www.tokyoseika.ac.jp/>

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格 A 4 とする。