

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 東京総合食品学園

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	2680 時間	80×2=160 時間	
	第1部洋菓子本科	夜・通信	2712 時間	80×2=160 時間	
	第1部パン本科	夜・通信	2672 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	2023.7.1～ 2027.6.30	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	2023.7.1～ 2027.6.30	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

<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書(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>第1部 和菓子本科、第1部 洋菓子本科、第1部 パン本科</p> <p>〔作成について〕</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>〔時期について〕</p> <p>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。</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/
<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>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。</p> <p>(参考)</p>	

<p>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。</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)</p> <p>学則および学生生活規則において、評価基準の詳細を定め、学内の成績評価として使用している。</p> <p>当校では、就職の学内推薦の候補者選定や学業優秀者の表彰候補者選出などに活用している。成績は、授業科目ごとに行なう試験（定期試験、実技試験等）によって評価される。</p> <p>当校では、各授業の評価は100点満点中40点以上を合格としている。</p> <p>合格者の中でも評価点数により100～90点をS、89～80をA、79～60をB、59～40をCとして成績が通知される。各授業の成績評価を既定の数値に置き換え、1授業当たりの平均成績を算出する。評価点数の各成績はS(4点)、A(3点)、B(2点)、C(1点)として換算する。</p> <p>成績評価方法については、HPで公開するほか、入学時オリエンテーションで入学する学生に通知している。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/grade-evaluation.pdf</p>
<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)</p> <p>東京製菓学校は、1954年、国内唯一の製菓技術専門学校として開校以来、食文化の向上を目指して「菓子是人なり」という教育理念に基づき、精神的にも技術的にも豊かで優れた人材の育成を目的としている。</p> <p>卒業案件については、各学科が定める授業科目を所定の年次に全て合格することを定めている。詳細については、学則をはじめ学生生活規則などに規定し記載している。</p> <p>当校では、卒業基準詳細を策定し、HP上に公表している。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>https://www.tokyoseika.ac.jp/evaluation/pdf/graduation-standard.pdf</p>

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 東京総合食品学園

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	1864 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		37人	11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
16人 (100%)	1人 (6.2%)	14人 (87.5%)	1人 (6.2%)
（主な就職、業界等） 和菓子専門店（うさぎや、榮太樓總本舗、千本玉壽軒、巖邑堂、橘昌文錢堂、大木製菓、竹隆庵岡埜、芳光、成城風月堂、福島屋、）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
35人	0人	0%
（中途退学の主な理由）		
（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	1868 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		226人	111人	12人	6人	18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
115人 (100%)	1人 (0.9%)	70人 (60.9%)	44人 (38.2%)
（主な就職、業界等） ホテル（帝国ホテル、セルリアンタワー東急ホテル、ウェスティンホテル東京、`ニュー・オータニ、ミリアルリゾートホテルズ`、ホテルオークラ東京、アマン東京） 洋菓子専門店（明治記念館 C&S、マッターホーン、レタンプリュス、ラヴ`イアンレーヴ`東京、teal、ラ・ブ`ティ`ック・ド`ウ・ユキシタ・カマクラ、パ`ティスリー`ユウ ササゲ、シヤンド`ワゾー、テオブ`ロマ、スジ`エ、CALVA、ブルーノート・`ジャパン、BP、グルメ和光）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
246人	11人	4.4%
（中途退学の主な理由） 経済的理由による修学が困難、体調不良、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	2800 単位時間/単位	232 単位時間/単位	560 単位時間/単位	1724 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		53人	26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
25人 (100%)	0人 (0%)	17人 (68%)	8人 (32%)
（主な就職、業界等） ホテル（三菱地所ホテルズ&リゾート） パン専門店（ボンパドール、トシク、オーリ、パーラー江古田、Sailknotz、ピーターパン、ドレステール、 根津のパン、ル・スタイル、Bakery コムギノホシ、Boulangerie S. Igarashi、）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
51人	3人	5.8%
（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	1,130,000 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 370,000、2年次 370,000 実習費：1年次 760,000、2年次 900,000
第1部 洋菓子本科	360,000 円	660,000 円	1,130,000 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 370,000、2年次 370,000 実習費：1年次 760,000、2年次 900,000
第1部 パン本科	360,000 円	660,000 円	1,130,000 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 370,000、2年次 370,000 実習費：1年次 760,000、2年次 900,000
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-assessment2023.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	2024. 4/1 ~ 2025. 3/31	卒業生
元小学校校長	2024. 4/1 ~ 2025. 3/31	教育関連有識者
和菓子業界関連役員	2024. 4/1 ~ 2025. 3/31	関連企業、関係団体
パン業界関連役員	2024. 4/1 ~ 2026. 3/31	関連企業、関係団体
洋菓子業界関連役員	2024. 4/1 ~ 2025. 3/31	関連企業、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-official2023.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/>

(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)	H113310400284
学校名 (〇〇大学 等)	東京製菓学校
設置者名 (学校法人〇〇学園 等)	学校法人 東京総合食品学園

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）		19人	-	22人
内訳	第Ⅰ区分	11人	-	
	第Ⅱ区分	-	-	
	第Ⅲ区分	-	-	
	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）				22人
(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、遑って認定の効力を失った者の数

年間	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
		0人	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		-	-
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		-	-
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。