様式第２号の１－②【⑴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	吉祥寺二葉製菓専門職学校
設置者名	学校法人　二葉総合学園

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	製菓製パン科科（1 年制）	夜 ・ 通信	944 時間	80×1＝80 時間	
	ﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾒﾃｨｴ科（2 年制）	夜 ・ 通信	1595 時間	80×2＝160 時間	
衛生専門課程	ﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾓﾃﾞｰﾇ科（2 年制）	夜 ・ 通信	1852 時間	80×2＝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

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蘭あり。 https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2021/07/2023 年度実務教員の経験のある授業科目の一覧.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【⑵-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	吉祥寺二葉製菓専門職学校
設置者名	学校法人　二葉総合学園

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://futaba-sogo.ac.jp/information/officer/）

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	社会福祉法人　理事長	2019.4.1～2023.3.31	教育内容・学科編成に対する専門的知見
非常勤	税理士	2019.4.1 ～2023.3.31	組織運営体制
（備考）			

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	吉祥寺二葉製菓専門職学校
設置者名	学校法人　二葉総合学園

○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）
製菓製パン科（1 年制)、パティスリーメティエ科（2 年制)、パティスリーモデーヌ科（2 年制）
【作成について】
　毎年度、学内教育内容検討会にて、授業内容の設定・実習内容・講義内容を検討・検証をし、各科目担当の教員が作成を行っている。
　学内の教員用内視（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、講義概要、授業の到達目標及びテーマ、授業計画（各会の授業プラン)、成績評価方法、教科書及び関連する参考資料に関する事項は全科目記載することが必須となっており、学内統一様式でシラバスの作成を行っている。
【時期について】
　翌年度の講義予定（授業計画）11 月～2 月初旬に担当教員が作成し、校長の承認を受け 3 月の理事会時に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 3 月下旬に翌年度分シラバスをホームページ上に公開する。

授業計画書の公表方法	掲載：https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info

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っている。

細目第 7 条
細目第 15 条
　本校が定めた所定の課程を試験等による成績評価のうえ履修年帝を得たものは卒業証書を授与する。
　パティスリーメティエ科を卒業した者は製菓衛生師法の定める製菓衛生師国家試験受験資格を有する。

所定の授業時間に満たないものは卒業を延期し、補講を行ったうえで再試験を行う。また、定期試験不合格者にも再試験を行う。
　尚、再試験の対象者は所定の授業時間数の 4 分の 3 以上の出席者とする。

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） 学則の細則において、評価基準の詳細により、学内の成績評価として使用している。 当校での就職の学内推薦の候補選定や学業優秀者の表彰候補選出などに活用している。 　学業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。 当校では各授業の評価を１００点満点を基準として、６０点以上を合格としている。 合格者の中でも、評価点数に １００～９５点を(秀)、 ９４点～８０点を(優)、 ７９点～６５点を(良)、６４点～６０点を(可)、５９点以下を(不可)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。 各成績は秀（4 点）優（3 点）良（2 点）可（1 点）に換算する。 　成績評価方法ついてはホームページで公開するほか、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。	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	掲載： https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2021/07/2022 年度吉祥寺二葉製菓専門職学校評価基準詳細.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。	
（卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要） 吉祥寺二葉製菓専門職学校は菓子製造技術教育・衛生教育の専門学校として「涵養の精神と職業人の自立」という、建学の精神に基づき、製菓製パン技術を主とする専門　　知識とホスピタリティを持ち、社会に貢献する人材育成を目的としている。 卒業要件ついては各学科の定める所定の年次にすべて合格することを定めている。 詳細については学則細目、卒業基準詳細などに記載している。 　当校は卒業の認定に関する方針を策定しホームページに公表している。	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	掲載： https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2021/07/2022 年度吉祥寺二葉製菓専門職学校卒業基準詳細.pdf

様式第２号の４－②【⑷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	吉祥寺二葉製菓専門職学校
設置者名	学校法人　二葉総合学園

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	毎年６月上旬に最新情報を HP 公開している。 2022 年度　財務情報.pdf (futaba-sogo.ac.jp)
収支計算書又は損益計算書	2022 年度　財務情報.pdf (futaba-sogo.ac.jp)
財産目録	2022 年度　財産目録.pdf (futaba-sogo.ac.jp)
事業報告書	2022 年度　事業報告.pdf (futaba-sogo.ac.jp)
監事による監査報告（書）	2022 年度　監査報告書.pdf (futaba-sogo.ac.jp)

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	専門課程	製菓製パン科 （1 年制）		

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	1020 単位時間／単位	306 単位時間 /単位	単位時間/ 単位	714 単位時間 /単位	単位時間 /単位	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
32 人	24 人	0 人	9 人	5 人	14 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（概要）
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（概要）
学修支援等
（概要） 全授業（前期・後期）終了時に各学科では講義内容のまとめプリントによる修得状況チェック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、担任教員が相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等意欲のある学生の学修支援を行っている。

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
12 人 （100%）	0 人 （ 0 %）	8 人 （ 66.6 %）	4 人 （ 33.3 %）
（主な就職、業界等） ホテル（ホテル小田急サザンタワー）、小売り飲食店　新宿高野、ホテルオークラ（アムステルダム）、ホテル（ホテルニューオオタ二）、飲食店　ひらまつ、学校給食（東洋食品）等			
（就職指導内容） エントリーシート添削・就職ガイダンス・キャリアカウンセリング・マナー講座・個人面談・受験の個人指導・就職対策講座・企業研修など			

（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許・洋菓子製造技能士・製パン製造技能士
（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
13 人	1 人	7.6%
（中途退学の主な理由） 進路の変更		
（中退防止・中退者支援のための取組） 前期・後期ごとに担任教員と個人面談を行い、学校生活や修学上の不安事項について相談を実施している。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保護者を交えての面談を行い、希望する進路に向けてのサポートを行っている。		

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		専門課程	ﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾒﾃｨｴ科 （２年制）	○	

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	２０１０ 単位時間／単位	797 単位時間/単位	単位時間/単位	1183 単位時間/単位	30 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
64 人	23 人	0 人	9 人	5 人	14 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（前期・後期）終了時に各学科では講義内容のまとめプリントによる修得状況チェック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、担任教員が相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等意欲のある学生の学修支援を行っている。

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
6 人 (100%)	0 人 (0 %)	5 人 (83.3 %)	1 人 (16.6 %)
（主な就職、業界等） 製造小売店　武蔵野テーブル、ピーエスコープ　ラ・メゾン　アンソレイユターブル等			
（就職指導内容） エントリーシート添削・就職ガイダンス・キャリアカウンセリング・マナー講座・個人面談・受験の個人指導・就職対策講座・企業研修など			

（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許・洋菓子製造技能士・製パン製造技能士
（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
0　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）		

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		専門課程	ﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾓﾃﾞｰﾇ科 (2 年制)	○	

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	２０１０ 単位時間／単位	553 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1407 単位時間 /単位	単位時間 /単位	50 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
64 人	30 人	0 人	9 人	5 人	14 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（前期・後期）終了時に各学科では講義内容のまとめプリントによる修得状況チェック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、担任教員が相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等意欲のある学生の学修支援を行っている。

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
18 人 (100%)	0 人 (0 %)	17 人 (94.4 %)	1 人 (5.5 %)
（主な就職、業界等） ホテル（京王プラザ、国際ホテル）洋菓子専門店（新宿高野・シャトレーズ）製パン専門店（京王食品ルパ）結婚式場（明治記念館・アニヴェルセル）等			
（就職指導内容） エントリーシート添削・就職ガイダンス・キャリアカウンセリング・マナー講座・個人面談・受験の個人指導・就職対策講座・企業研修など			

（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許・洋菓子製造技能士・製パン製造技能士
（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
21 人	3 人	14.2%
（中途退学の主な理由） 進路変更、家庭の経済的な事情により退学		
（中退防止・中退者支援のための取組） 前期・後期ごとに担任教員と個人面談を行い、学校生活や修学上の不安事項について相談を実施している。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保護者を交えての面談を行い、希望する進路に向けてのサポートを行っている。		

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）
製菓 製パン科 (1 年制)	170,000 円	730,000 円	880,000 円	
パティスリー メティエ科 (2 年制)	170,000 円	770,000 円	981,000 円	
パティスリー モデーヌ科 (2 年制)	170,000 円	770,000 円	1,010,000 円	
	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） 前年度評価について学校ＨＰに公開している。 https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/		
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、関連企業、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・学校運営について評価委を行なっている。 評価内容は理事会、学校運営委員会・教育内容検討委員会・職員会議で報告され、 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
専修学校団体　理事長	2022 4.1～2024. 3.31	関連団体
業界団体・製菓会社 取締役社長	2022 4.1～2024. 3.31	企業
業界関係 ホテル製菓職勤務	2022 4.1～2024. 3.31	卒業生
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:// futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info		
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://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/