

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	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 (1年制)	夜・通信	713 時間	80×1=80 時間	
	パティスリーメテイエ科 (2年制)	夜・通信	1,571 時間	80×2=160 時間	
衛生専門課程	パティスリーメテニス科 (2年制)	夜・通信	1,225 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欄あり。掲載： https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/実務経験のある教員等による授業科目の一覧表2024.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	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

学園 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	税理士	2023.4.1 ~ 2027.3.31	組織運営体制
非常勤	財団法人 常務理事	2023.9.1 ~ 2027.3.31	教育内容・学科編成 に対する専門的知見
(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	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

<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) 製菓製パン科(1年制)、パティスリーメティエ科(2年制)、パティスリーモデューヌ科(2年制)</p> <p>【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(各回の授業プラン)、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。</p> <p>【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4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。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>掲載</p> <p>https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/製菓製パン-1年2024_v2.pdf https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/Pメティエ1年2024_v3.pdf https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/Pメティエ2年2024.pdf https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/Pモデューヌ1年2024_v2.pdf https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/Pモデューヌ2年2024.pdf</p>
<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っている。</p> <p>細目第8条（教育課程、授業時数） 細目第10条（成績評価）</p> <p>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課程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。</p> <p>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3分の2以上の出席者とする。</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。当校は各授業の評価基準の満点を100点として、60点以上を合格としている。合格者の中でも、評価点数に100～90点を(秀)、89点～80点を(優)、79点～70点を(良)、69点～60点を(可)、59点以下を(不可)として成績が通知される。 成績評価方法に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。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>掲載： https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/成績評価方法2024.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>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。</p> <p>卒業要件については各学科の定める所定の科目を卒業時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。</p> <p>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。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>掲載： https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/成績評価基準-進級卒業認定基準2024.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	学校法人 二葉総合学園
設置者名	吉祥寺二葉製菓専門職学校

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。 https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/2023年度_財務情報_修正版v2.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/2023年度_財務情報_修正版v2.pdf
財産目録	https://futaba-sogo.ac.jp/wp-content/uploads/2024/05/2023年度_財産目録.pdf
事業報告書	https://futaba-sogo.ac.jp/wp-content/uploads/2024/05/2023年度_事業報告.pdf
監事による監査報告（書）	https://futaba-sogo.ac.jp/wp-content/uploads/2024/05/2023年度_監査報告書.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		専門課程	製菓製パン科				
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	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		28人	1人	4人	10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
27人 (100%)	1人 (4%)	23人 (85%)	3人 (11%)
（主な就職、業界等） キャピトル東急、星野リゾート、ハイアットリージェンシーホテル、専門店 村上開進堂、飲食店 ひらまつ、学校給食 日本国民食等			
（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))
(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
29人	2人	7%
(中途退学の主な理由) 進路の変更、体調不良		
(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	パティスリーメティエ科	○		
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
2年	昼	2010 単位時間/単位	803 単位時間/単位	単位時間/単位	1207 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
53人		25人	1人	4人	10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
12人 (100%)	0人 (0 %)	12人 (100 %)	0人 (0 %)
（主な就職、業界等） エクセル東急ホテル、結婚式場 東京會館、専門店 いちや、ナカタヤ、ひつじ組 (株)美瑛ファーム BUTTER 美瑛放牧酪農場			
（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）） 製菓衛生師試験受験資格、専門士称号付与			

(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
11人	3人	27%
(中途退学の主な理由) メンタル面での体調不良、家庭の経済事情		
(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	パティスリーモードヌ科	○			
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	2010 単位時間/単位	603 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	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	
53人		20人	0人	4人	10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
12人 (100%)	0人 (0 %)	11人 (92 %)	1人 (8 %)
（主な就職、業界等） セルリアンタワー東急ホテル、ミリアルリゾートホテル、グランドニッコー東京ベイ舞浜ホテル、東京都教育委員会（家庭）、専門店 キルフェボン			
（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）） 専門士称号付与			

(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
12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) 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)
製パン科 (1年制)	170,000 円	730,000 円	680,000 円	
パティスリー メティエ科 (2年制)	170,000 円	770,000 円	760,000 円	
パティスリー モデージュ科 (2年制)	170,000 円	770,000 円	810,000 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/wp-content/uploads/2021/07/令和4年度2022年度版製菓校自己点検自己評価報告書.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
業界団体・製菓会社 取締役社長	2024.4.1～2027.3.31	企業
日本菓子教育センター 顧問理事	2024.4.1～2027.3.31	関連団体
業界関係 製菓専門店勤務	2024.4.1～2027.3.31	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/wp-content/uploads/2021/07/令和4年度2022年度版製菓校【学校関係者評価報告書】.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://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/wp-content/uploads/2024/05/吉祥寺二葉製菓専門職学校2023年度学校情報20240601.pdf>

(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)	H113320300060
学校名 (〇〇大学 等)	吉祥寺二葉製菓専門職学校
設置者名 (学校法人〇〇学園 等)	学校法人 二葉総合学園

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)		12人	12人	12人
内 訳	第Ⅰ区分	-	0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)				12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	-
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。

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

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	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	-
3月以上の停学	0人
年間計	-
(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		0人	0人
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況		-	0人
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。