

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	足利製菓専門学校
設置者名	学校法人白百合学園

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	パティシエ科	夜・通信	2,480 単位時間	160 単位時間	
	調理製菓科	夜・通信	1,920 単位時間	160 単位時間	
教育・社会福祉専門課程	福祉医療秘書学科	夜・通信	1,905 単位時間	160 単位時間	
(備考) 福祉医療秘書学科は募集停止・在学者なし。					

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

授業時間割を2階受付窓口の情報公開関係ファイル内に設置し誰でも閲覧可能な状態に供する。

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	足利製菓専門学校
設置者名	学校法人白百合学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

役員名簿を2階受付窓口の情報公開関係ファイル内に設置し誰でも閲覧可能な状態に供する。

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	(前職) 足利市体育協会会長 足利市教育委員会教育長 足利市立美術館館長 足利市みどりと文化・ スポーツ財団理事長	2019/5/24 ～ 2023/5/23	組織運営体制への チェック機能
非常勤	(前職) 株式会社役員	2019/5/24 ～ 2023/5/23	組織運営体制への チェック機能
非常勤	(現職) 有限会社役員	2019/5/24 ～ 2023/5/23	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	足利製菓専門学校
設置者名	学校法人白百合学園

○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) 教育課程編成委員会を設け、企業等と密接に連携し、キャリア教育・職業教育双方の充実を図り、社会的・職業的自立に必要な能力や態度、最新の実務の知識・経験を教育内容に反映させた授業計画を作成することに努める。 授業計画については、教育課程編成委員会の意見を反映し、12月ごろから作成、4月初旬に、学生と保護者に対し、説明会にて公表ならびに説明を行う。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>学生必携を2階受付窓口の情報公開関係ファイル内に設置し誰でも閲覧可能な状態に供する。</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) 所定の科目の履修について試験を行い、60点以上得点した者について履修の認定を行う。ただし出席時数が本校教育課程に定められた授業時数の3分の2(ただし介護実習については5分の4)に満たない者については、当該科目の履修の認定はしないものとする。</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>授業課題の作品、定期試験の結果、出席日数、授業への取り組み姿勢等により総合的に評価する。</p> <p>授業課題の採点基準に関する目安は以下の通り。</p> <p>A：授業の理解度が技術として十分以上に反映されている、特に優秀なもの B：授業の理解度が技術として反映されている、一般的なもの C：授業の内容に関して最低限を満たしたもの</p> <p>定期試験の評価基準に関する目安は以下の通り。</p> <p>A：80点以上 B：70点～80点 C：60点以上</p> <p>総合評価を数値に換算する目安は以下の通り。</p> <p>A：3点 B：2点 C：1点 D：0点</p> <p>数値に換算し評定平均を算出する。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	授業計画を2階受付窓口の情報公開関係ファイル内に設置し誰でも閲覧可能な状態に供する。
<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>所定の課程を修了した者には、学習評価の上、卒業証書を授与する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パティシエ科は2年間で148単位(2,368時間)以上受講し認定を受けた者 ・調理製菓科は2年間で120単位(1,920時間)以上受講し認定を受けた者 ・福祉医療秘書学科は2年間で86単位(2,085時間)以上受講し認定を受けた者 <p>欠席日数が年間10日以内の者 スクールポイントが2年間で2項目30ポイント以上獲得した者</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	学生必携を2階受付窓口の情報公開関係ファイル内に設置し誰でも閲覧可能な状態に供する。

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	足利製菓専門学校
設置者名	学校法人白百合学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	2階受付窓口の情報公開関係ファイルを設置し誰でも閲覧可能な状態に供する
収支計算書又は損益計算書	2階受付窓口の情報公開関係ファイルを設置し誰でも閲覧可能な状態に供する。
財産目録	http://www.akf.ac.jp/disclosure/
事業報告書	2階受付窓口の情報公開関係ファイルを設置し誰でも閲覧可能な状態に供する。
監事による監査報告（書）	http://www.akf.ac.jp/disclosure/

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	パティシエ科	○	
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
2年	昼	2,368 単位時間	832 単位時間	1,616 単位時間	64 単位時間
		2,512 単位時間			
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	47人	0人	3人	11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）授業方法は演習を取り入れる。教育内容は社会的・職業的自立に必要な能力や態度、最新の実務の知識・経験を反映させる。授業計画は教育課程編成委員会を設け、企業等と密接に連携し、キャリア教育・職業教育双方の充実を図り作成することに努める。
成績評価の基準・方法
（概要）授業課題の作品、定期試験の結果、出席日数、授業への取り組み姿勢等により総合的に評価する。 授業課題の採点基準に関する目安は以下の通り。 A：授業の理解度が技術として十分に反映されている、特に優秀なもの B：授業の理解度が技術として反映されている、一般的なもの C：授業の内容に関して最低限を満たしたもの 定期試験の評価基準に関する目安は以下の通り。 A：80点以上 B：70点～80点 C：60点以上 総合評価を数値に換算する目安は以下の通り。 A：3点 B：2点 C：1点 D：0点 数値に換算し評定平均を算出する。

卒業・進級の認定基準
(概要) 所定の課程を修了した者は、履修の状況を評価の上、卒業証明書を授与する ・ 2年間で148単位(2,368時間)以上受講し認定を受けた者 ・ 欠席日数が年間10日以内の者 ・ スクールポイントが2年間で2項目30ポイント以上獲得した者
学修支援等
(概要) 担任制で、個人面談・三者面談・訪問等を行う。

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
18人 (100%)	0人 (0%)	18人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 製菓製造業、製菓店、レストラン、ホテル等			
(就職指導内容) 講義と個別指導を行う。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師国家試験、サービス接客検定、色彩検定、パティスリーラッピング検定 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
40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) 個人面談・三者面談等を行う。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生		専門課程	調理製菓科	○	
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
2年	昼	1,920 単位時間	856 単位時間	1,064 単位時間	
			1,920 単位時間		
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	16人	0人	3人	11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）授業方法は演習を取り入れる。教育内容は社会的・職業的自立に必要な能力や態度、最新の実務の知識・経験を反映させる。授業計画は教育課程編成委員会を設け、企業等と密接に連携し、キャリア教育・職業教育双方の充実を図り作成することに努める。
成績評価の基準・方法
（概要）授業課題の作品、定期試験の結果、出席日数、授業への取り組み姿勢等により総合的に評価する。 授業課題の採点基準に関する目安は以下の通り。 A：授業の理解度が技術として十分に反映されている、特に優秀なもの B：授業の理解度が技術として反映されている、一般的なもの C：授業の内容に関して最低限を満たしたもの 定期試験の評価基準に関する目安は以下の通り。 A：80点以上 B：70点～80点 C：60点以上 総合評価を数値に換算する目安は以下の通り。 A：3点 B：2点 C：1点 D：0点 数値に換算し評定平均を算出する。
卒業・進級の認定基準
（概要）所定の課程を修了した者は、履修の状況を評価の上、卒業証明書を授与する ・2年間で120単位（1,920時間）以上受講し認定を受けた者 ・欠席日数が年間10日以内の者 ・スクールポイントが2年間で2項目30ポイント以上獲得した者
学修支援等
（概要）担任制で、個人面談・三者面談・訪問等も行う。

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
4人 (100%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等）飲食店、製菓店、レストラン、ホテル等			

(就職指導内容) 講義と個別指導を行う。
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師国家試験、サービス接遇検定、色彩検定、パティスリーラッピング検定 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
13人	2人	15.3%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談・三者面談等を行う。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
教育・社会 福祉		専門課程	福祉医療秘書学科				
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	2,085単位時間	510 単位時間	1,500 単位時間	75 単位時間		
			2,085単位時間				
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		0人	0人	3人	0人	3人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 授業方法は演習を取り入れる。教育内容は社会的・職業的自立に必要な能力や態度、最新の実務の知識・経験を反映させる。授業計画は教育課程編成委員会を設け、企業等と密接に連携し、キャリア教育・職業教育双方の充実を図り作成することに努める。
成績評価の基準・方法
(概要) 授業課題、定期試験の結果、出席日数、授業への取り組み姿勢等により総合的に評価する。
授業課題の採点基準に関する目安は以下の通り。 A：授業の理解度が技術として十分に反映されている、特に優秀なもの B：授業の理解度が技術として反映されている、一般的なもの C：授業の内容に関して最低限を満たしたもの
定期試験の評価基準に関する目安は以下の通り。 A：80点以上 B：70点～80点 C：60点以上
総合評価を数値に換算する目安は以下の通り。 A：3点 B：2点 C：1点 D：0点 数値に換算し評定平均を算出する。

卒業・進級の認定基準
(概要) 所定の課程を修了した者は、履修の状況を評価の上、卒業証明書を授与する ・ 2年間で86単位(2,085時間)以上受講し認定を受けた者 ・ 欠席日数が年間10日以内の者 ・ スクールポイントが2年間で2項目30ポイント以上獲得した者
学修支援等
(概要) 担任制で、個人面談・三者面談・訪問等も行う。

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
0人 (100%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
(主な学修成果(資格・検定等))			
(備考) (任意記載事項) 在籍者なし・募集停止中			

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)
パティシエ科	100,000 円	600,000 円	640,000 円	施設費・実習設備費・教材費
調理製菓科	100,000 円	420,000 円	640,000 円	施設費・実習設備費・教材費
福祉医療秘書学科	100,000 円	680,000 円	360,000 円	施設費・実習設備費・教材費
修学支援 (任意記載事項)				
特待推薦制度を設け、優秀な学生を募集し、試験を行い、合格者には学費を減免する。				

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) http://www.akf.ac.jp/disclosure/		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校評価に関する規程に基づき学校関係者評価委員会を組織し、本校の教育活動・学校運営に対し評価を行う。 主な評価項目は、教育理念・目的・人材育成像・学校運営・教育活動等。 評価委員会の構成は、委員定数は最低4名、各専門分野の業界関係者・関係企業をそれぞれ1名以上選任するとともに卒業生代表・保護者代表を選任する。 評価結果の活用方法は、前年度の評価を受け、重点化された評価内容、必要な助言等を当年度の重点目標に設定し反映させ改善につなげる。総責任者は学校長が行う。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
公益財団法人	2021年4月1日～2023年3月31日	業界団体委員
会社	2021年4月1日～2023年3月31日	企業委員
会社	2021年4月1日～2023年3月31日	企業委員 保護者代表
卒業生・保護者代表	2021年4月1日～2023年3月31日	卒業生・保護者代表
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) http://www.akf.ac.jp/disclosure/		
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) http://www.akf.ac.jp/
