

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	シェフパティシエ学院
設置者名	学校法人 常盤学園

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	調理師養成科	夜・通信	960	80	
	パティシエ科	夜・通信	930	80	
		夜・通信			
		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

https://www.tokiwa-college.ac.jp

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	シェフパティシエ学院
設置者名	学校法人常盤学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.tokiwa-college.ac.jp/information/>

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	社会保険労務士	令和6年6月 1日～令和8 年5月31日	組織運営体制への チェック及び助言
非常勤	熊本県議会議員	令和6年6月 1日～令和8 年5月31日	組織運営体制への チェック及び助言
非常勤	熊本県議会議員	令和6年6月 1日～令和8 年5月31日	組織運営体制への チェック及び助言
(備考)			

様式第 2 号の 2－②【(2)-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置】

※ 様式第 2 号の 2－①に掲げる法人以外の設置者（公益財団法人、公益社団法人、医療法人、社会福祉法人、独立行政法人、個人等）は、この様式を用いること。

学校名	
設置者名	

1. 大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織

名称	
役割	

2. 外部人材である構成員の一覧表

前職又は現職	任期	備考（学校と関連する経歴等）
(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	シェフパティシエ学院
設置者名	学校法人常盤学園

○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)	
<p>教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達目標等を見直し・検討を行う。</p> <p>各科目担当教員及び非常勤講師は、4月上旬に講師会を開催し教育方針について共通認識を図り、授業開始までに授業計画(シラバス)を作成する。シラバスについては、4月頃ホームページで公表する。</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.tokiwa-college.ac.jp/
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)	
<p>座学科目において、前期・後期の各期末に筆記試験を実施し、履修の認定は、60点以上の成績をもって合格とする。評点は、期末試験(70%)及び平常点(30%)を考慮し100点満点とする。実技の成績(70%)及び平常点(30%)を考慮し100点満点とする。各授業の小テストや提出物等を加味して評価する。評定基準は、4段階評価とし、Dは未認定とする。</p> <p>A: 80点以上</p> <p>B: 70点以上～80点未満</p> <p>C: 60点以上～70点未満</p> <p>D(未認定): 60点未満</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A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>履修科目の成績評価を100点満点で点数化し、全科目の合計の平均を算出する。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.tokiwa-college.ac.jp/
<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> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業認定の基準 ・授業科目に全て合格していること。 ・実習の実技試験に全て合格していること。 ・既定の出席日程を満たしていること。 ・授業料のその他納金を納めていること。 	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.tokiwa-college.ac.jp/

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	シェフパティシエ学院
設置者名	学校法人常盤学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.tokiwa-college.ac.jp/
収支計算書又は損益計算書	https://www.tokiwa-college.ac.jp/
財産目録	https://www.tokiwa-college.ac.jp/
事業報告書	https://www.tokiwa-college.ac.jp/
監事による監査報告（書）	https://www.tokiwa-college.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		衛生専門課程	調理師養成科					
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	昼間	960 時間／32 単位	540 時間 /18 単位		390 時 間/13 単位	30 時間 /1 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		51 人	0 人	5 人	9 人	14 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達 目標等を見直し・検討を行う。</p> <p>各科目担当教員及び非常勤講師は、4月上旬に講師会を開催し教育方針について共通認識を図り、授業開始までに授業計画（シラバス）を作成する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）座学科目において、前期・後期の各期末に筆記試験を実施し、履修の認定は、60点以上の成績をもって合格とする。評点は、期末試験（70%）及び平常点（30%）を考慮し100点満点とする。実技の成績（70%）及び平常点（30%）を考慮し100点満点とする。各授業の小テストや提出物等を加味して評価する。評定基準は、4段階評価とし、Dは未認定とする。</p> <p>A：80点以上 B：70点以上～80点未満 C：60点以上～70点未満 D（未認定）：60点未満</p>

卒業・進級の認定基準
(概要) 卒業:各授業科目ごとに定められた必要時間数の授業の3分の2以上を履修し、さらに期末考査、実習試験の審査に合格しなければならない。
学修支援等
(概要) 求人票の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、企業説明会実施

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
39 人 (100%)	1 人 (2.5%)	35 人 (89%)	3 人 (7.6%)
(主な就職、業界等) レストラン等専門店、ホテル等調理部門、保育所等社会福祉施設			
(就職指導内容) 履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許取得			
(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
42 人	3 人	7.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更、体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による面談の実施。保護者を含め三者面談の実施。		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		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	実験	実技	
1 年	昼間	930 時間／31 単位	375 時 間/12.5 単位		525 時 間/17.5 単位	30 時間 /1 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		
40 人		20 人	0 人	4 人	11 人	15 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>教育課程編成委員会の意見を踏まえ、授業方法やカリキュラムの内容、到達 目標等を見直し・検討を行う。</p> <p>各科目担当教員及び非常勤講師は、4 月上旬に講師会を開催し教育方針について共通認識を図り、授業開始までに授業計画（シラバス）を作成する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>座学科目において、前期・後期の各期末に筆記試験を実施し、履修の認定は、60 点以上の成績をもって合格とする。評点は、期末試験（70%）及び平常点（30%）を考慮し 100 点満点とする。実技の成績（70%）及び平常点（30%）を考慮し 100 点満点とする。各授業の小テストや提出物等を加味して評価する。評定基準は、4 段階評価とし、D は未認定とする。</p> <p>A：80 点以上 B：70 点以上～80 点未満 C：60 点以上～70 点未満 D（未認定）：60 点未満</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>卒業：各授業科目ごとに定められた必要時間数の授業の 3 分の 2 以上を履修し、さらに期末考査、実習試験の審査に合格しなければならない。</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>求人票の提供、履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導、企業説明会実施</p>

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
37 人 (100%)	12 人 (32%)	25 人 (67%)	0 人 (0%)

(主な就職、業界等) 和・洋菓子店等専門店、ホテル等製菓部門、パン屋
(就職指導内容) 履歴書等の応募書類作成方法指導、面接指導
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生士国家試験受験資格
(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
42 人	5 人	11%
(中途退学の主な理由) 進路変更・体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による面談の実施。保護者を含め三者面談の実施。		

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)
調理師 養成科	150,000 円	600,000 円	512,000 円	
パティ シエ科	150,000 円	600,000 円	602,000 円	
	円	円	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) https://www.tokiwa-college.ac.jp/
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) ・教育の質の保証・改善、社会に対する説明責任、学校評価を通じガバナンス改善に向けた自主的な取り組み促進していくことを目的とし、学校法人常盤学園シェフパティシエ学

院の学校関係評価を行う。年 1 回開催。 ・評価項目 教育理念 ・目標 学校運営 教育活動 学習成果 学生支援 教育環境 学生の受け入れ募集 財務 法令等の遵守 ・授業評価については、学生の授業評価を科目ごとに集計し、一覧にして評価委員会に提出している。 ・学校関係評価委員会の指摘を教員に伝え、後期の授業計画の作成・修正・学生指導に生かしている。 ・次年度の学校運営に生かしている。 ・学校関係評価委員の構成（１）企業団体関係者、企業経営者又はそれに準ずる者（２）公認会計士、税理士又は財務の専門家（３）卒業生（４）飲食業界関係者（５）その他、理事会が必要と認めた者 評価委員の人数は、４名以上とする。 評価委員の任期は、１年し、再任を妨げない。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
かしま幼稚園 園長	令和 7 年 4 月 1 日～ 令和 8 年 3 月 31 日	教育関係者
税理士・公認会計士事務所所長	令和 7 年 4 月 1 日～ 令和 8 年 3 月 31 日	外部関係者
全日本司厨士協会 西日本地方 熊本県本部長	令和 7 年 4 月 1 日～ 令和 8 年 3 月 31 日	業界関係者
日本中国料理協会 熊本県支部 支部長	令和 7 年 4 月 1 日～ 令和 8 年 3 月 31 日	業界関係者
合 名 会 社 松 尾 商 店 パティスリービジュ代表取締役	令和 7 年 4 月 1 日～ 令和 8 年 3 月 31 日	業界関係者
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） https://www.tokiwa-college.ac.jp/		
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.tokiwa-college.ac.jp/
--