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	北九州調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 YIC 学院

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	調理師科 1年コース	夜・通信	90	80	
	調理師科 2年コース	夜・通信	1年次 90 2年次 120	1年次 80 2年次 80	
	製菓衛生師科	夜・通信	90	80	
		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

http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php

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	北九州調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 YIC 学院

１．理事（役員）名簿の公表方法

http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php

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	株式会社エムビーエス 代表取締役	４年 2023 年 4 月～2027 年 4 月	理事 管理・運営に関する意見具申及びガバナンス強化
非常勤	共美工業株式会社　代表取締役	４年 2023 年 4 月～2027 年 4 月	理事 管理・運営に関する意見具申及びガバナンス強化
（備考）			

様式第２号の２－②【⑵-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【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	北九州調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 YIC 学院

○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）

◎各科目担当者は、担当科目の内容・目標・評価方法等について、年度末に自己評価と学生による授業評価等を基に次年度へ向けてシラバスの見直しを行い、年度ごとに作成する。

◎授業計画書（シラバス）の作成
次年度の授業科目について、ディプロマポリシーを踏まえた上で、授業形態及び学習内容と指導目標や評価基準などを含め、到達目標を定める。

◎成績評価は、試験、レポートと出席率、授業態度などの履修状況などの平常点を含めた成績評価の方法・基準からなる。

◎授業計画は、年度の初めにＨＰ上で公開する。

授業計画書の公表方法	http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php

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）

① 座学の各教科科目の試験は、年２回、前期座学試験と後期座学試験を実施し、評価を行う。評価は、平常点 40 点（40%）＋テスト 60 点（60%）で、各教科 100 点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均 60 点以上を合格とする。なお、合格点に満たない場合は再試験を受験し、合格しなければならない。※平常点はレポートや課題提出などで算出

② 実技の各課題科目の試験は、前期に実技 1 次試験と実技 2 次試験を実施し、評価を行う。評価は、平常点 40 点（40%）＋テスト 60 点（60%）で、各課題科目 100 点法で行う。平常点（24 点以上）＋実技テスト（36 点以上）で 60 点以上の者は合格とする。なお、実技テストが 36 点（60%）に満たない者は再試験を受験し合格しなければならない。※平常点はレポートや課題提出などで算出

③ 進級・卒業については、学科ごとに定められた所定の全授業科目についての要件を満たすことを条件とする。評価は、下記の 5 段階評価、100 点法で 60 点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。

100 点法評価	5 段階評定	合 否
100 点　～　90 点	A	合 格
89 点　～　80 点	B	
79 点　～　70 点	C	
69 点　～　60 点	D	
59 以下	E	不合格

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）

座学においては平常点(40%)を含めた、前期成績（100 点法）と後期成績（100 点法）の平均点で算出する。実習においては、実技試験の一次・二次試験等を実施し、学修成果を評価する。また、レポートや課題提出を行い、学生の関心・意欲・態度や知識・理解・技術等で評価を行い、平常点(40%)を含めた総合評価（成績表）とする。各授業科目の試験の成績は、５段階評定 A、B、C、D、E の評価で表し、60 点以上を A、B、C、D で表し合格とし、59 点以下 E を不合格とする。全教科科目の合計点の平均により順位を決定する。60 点以上の教科科目は単位認定し、60 点に満たない場合は追指導の上、再試験を実施し、60 点以上で単位を認定する。

100 点法評価	5 段階評定	合 否
100 点　～　90 点	A	合 格
89 点　～　80 点	B	
79 点　～　70 点	C	
69 点　～　60 点	D	
59 以下	E	不合格

客観的な指標の算出方法の公表方法	http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php

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）

① すべての座学・実習教科科目における出席授業時間数（履修時間数）が、法に基づき本校が定めた出席すべき授業時間数（履修時間数）を満たしていると認められること。但し、やむを得ぬ事情により、法に定められた履修時間数に満たない場合は、補講等により、出席した時間数及び学力が十分であると校長が判断した場合は、評価され、認定される。

② 学習評価で、座学のすべての教科科目に合格していること。併せて、調理実習または製菓実習で、1 次及び 2 次の実技試験のすべての課題科目に合格していること。

卒業の認定に関する方針の公表方法	http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php

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	北九州調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 YIC 学院

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php
収支計算書又は損益計算書	http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php
財産目録	http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php
事業報告書	http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php
監事による監査報告（書）	http://www.kafc.ac.jp/disclosure.php

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	調理師科１年コース	－	－
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	960 単位時間／単位	単位時間 540/単位	単位時間 /単位	単位時間 420/単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			960 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	13 人	0 人	6 人	7 人	13 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）各科目担当者は、担当科目の内容・目標・評価方法等について、年度末に自己評価と学生による授業評価等を基に見直しを行う。2 月初旬の年間反省会において各科目の成果と課題を中心に発表を行い、次年度の教育計画を作成する。2 月末に次年度の教育計画の基となるシラバスを作成する。次年度の教育計画の発表は３月の職員会議で行い、精査した後、ＨＰ上で公開する。
成績評価の基準・方法
（概要） ① 座学の各教科科目の試験は、年 2 回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学習評価を行う。学習評価は、平常点 40 点（40%）＋テスト 60 点（60%）で、各教科科目とも 100 点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が 60 点以上を合格とする。※平常点はレポートや課題提出などで算出 ② 実技の各課題科目の試験は、前期に実技 1 次試験と実技 2 次試験で実施し、学習評価を行う。学習評価は、平常点 40 点＋実技テスト 60 点で、各課題科目は 100 点法で行う。尚、実技テストが 36 点（60%）に満たない者は追試験を受験しなければならない。平常点（24 点以上）＋実技テスト（36 点以上）で 60 点以上の者は合格とする。※平常点はレポートや課題提出などで算出 ③ 進級・卒業については、学科毎に定められた所定の全授業科目についての要件を満たすこと。成績評価は、下記の 5 段階評価、100 点法で 60 点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。

100点法評価	5段階評定	合否
100点　～　90点	A	合格
89点　～　80点	B	
79点　～　70点	C	
69点　～　60点	D	
59以下	E	不合格

卒業・進級の認定基準

（概要）

① すべての座学・実習教科科目における出席授業時間数（履修時間数）が、法に基づき本校が定めた出席すべき授業時間数（履修時間数）を満たしていると認められること。但し、やむを得ぬ事情により、法に定められた履修時間数に満たない場合は、補講等により、出席した時間数及び学力が十分であると校長が判断した場合は、評価され、認定される。

② 学習評価で、座学のすべての教科科目に合格していること。併せて、調理実習または製菓実習で、1次及び2次の実技試験のすべての課題科目に合格していること。

学修支援等

（概要）

① レポート又は課題作成を行い、自宅学習環境を整え予習・復習を行う。

② 実習においては、放課後練習を行える環境を整えている。

③ 授業及び実習の補習各学科の年間カリキュラムに沿い、補講を行う。

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
36人 (94.7%)	2人 (　5.6%)	26人 (　72.2%)	10人 (　27.8%)

（主な就職、業界等）

ホテル（調理及び製菓）・レストラン・飲食店（日本料理・寿司・西洋料理・中国料理）・レストランウエディング・病院給食・保育所給食

（就職指導内容）

就職説明会開催・個別相談・履歴書及びエントリーシートの記入指導・面接指導
職場見学会や会社説明会への参加・インターンシップの活用　など

（主な学修成果（資格・検定等））

調理師免許・介護食士3級

（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
38 人	2 人	5.3%

（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）
日々の学生生活において、担任を中心に個別に相談や声掛けなどで心身の変化に注意を払っており、早期対応・指導に努めている。また、保護者へのこまめな連絡や相談により学生の状況を共通理解し、二者面談や三者面談を実施している。
グループ校全体の取り組みとして、QU（楽しい学校生活を送るためのアンケート）を実施し、それに基づく面談を行っている。
また、YIC グループ本部 総合支援室との連携（学生相談の活用）しており、必要があればつなぐことで、多方面から支援する体制を整えている

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	衛生専門課程	調理師科２年コース	○	－

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	1860 単位時間／単位	単位時間 660/単位	単位時間 /単位	単位時間 1200/単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1860 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	22 人	0 人	6 人	7 人	13 人

※調理師科は１・２年コースともに教員は同じ

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）各科目担当者は、担当科目の内容・目標・評価方法等について、年度末に自己評価と学生による授業評価等を基に見直しを行う。2 月初旬の年間反省会において各科目の成果と課題を中心に発表を行い、次年度の教育計画を作成する。2 月末に次年度の教育計画の基となるシラバスを作成する。次年度の教育計画の発表は３月の職員会議で行い、精査した後、ＨＰ上で公開する。

成績評価の基準・方法

（概要）

② 座学の各教科科目の試験は、年 2 回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学習評価を行う。学習評価は、平常点 40 点（40%）＋テスト 60 点（60%）で、各教科科目とも 100 点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が 60 点以上を合格とする。※平常点はレポートや課題提出などで算出

② 実技の各課題科目の試験は、前期に実技 1 次試験と実技 2 次試験で実施し、学習評価を行う。学習評価は、平常点 40 点＋実技テスト 60 点で、各課題科目は 100 点法で行う。尚、実技テストが 36 点（60%）に満たない者は追試験を受験しなければならない。平常点（24 点以上）＋実技テスト（36 点以上）で 60 点以上の者は合格とする。
※平常点はレポートや課題提出などで算出

③ 進級・卒業については、学科毎に定められた所定の全授業科目についての要件を満たすこと。成績評価は、下記の 5 段階評価、100 点法で 60 点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。

100 点法評価	5 段階評定	合 否
100 点　～　90 点	A	合 格
89 点　～　80 点	B	
79 点　～　70 点	C	
69 点　～　60 点	D	
59 以下	E	不合格

卒業・進級の認定基準

（概要）

① すべての座学・実習教科科目における出席授業時間数（履修時間数）が、法に基づき本校が定めた出席すべき授業時間数（履修時間数）を満たしていると認められること。但し、やむを得ぬ事情により、法に定められた履修時間数に満たない場合は、補講等により、出席した時間数及び学力が十分であると校長が判断した場合は、評価され、認定される。

② 学習評価で、座学のすべての教科科目に合格していること。併せて、調理実習または製菓実習で、1 次及び 2 次の実技試験のすべての課題科目に合格していること。

学修支援等
（概要） ① レポート又は課題作成を行い、自宅学習環境を整え予習・復習を行う。 ② 実習においては、放課後練習を行える環境を整えている。 ③ 授業及び実習の補習各学科の年間カリキュラムに沿い、補講を行う。

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
0 人 （ 0%）	0 人 （ 0%）	0 人 （ 0%）	0 人 （ 0%）
（主な就職、業界等） ホテル（調理及び製菓）・レストラン・飲食店（日本料理・寿司・西洋料理・中国料理）・レストランウエディングをめざしている			
（就職指導内容） 就職説明会開催・個別相談・履歴書及びエントリーシートの記入指導・面接指導 職場見学会や会社説明会への参加・インターンシップの活用　など			
（主な学修成果（資格・検定等）） 専門士・調理師免許・食品衛生責任者・食品技術管理専門士申請・介護食士 3 級 専門調理師学科試験免除（技術考査合格者）・レストランサービス技能検定 食育インストラクター			
（備考）（任意記載事項） ※2 年生コースは 2024 年度より再募集となったため、現在、卒業生は 0 名である			

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） 日々の学生生活において、担任を中心に個別に相談や声掛けなどで心身の変化に注意を払っており、早期対応・指導に努めている。また、保護者へのこまめな連絡や相談により学生の状況を共通理解し、二者面談や三者面談を実施している。 グループ校全体の取り組みとして、QU（楽しい学校生活を送るためのアンケート）を実施し、それに基づく面談を行っている。 また、YIC グループ本部 総合支援室との連携（学生相談の活用）しており、必要があればつなぐことで、多方面から支援する体制を整えている		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	衛生専門課程	製菓衛生師科	―	―

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	930 単位時間／単位	単位時間 450/単位	単位時間 /単位	単位時間 480/単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			930 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	22 人	0 人	3 人	5 人	8 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）各科目担当者は、担当科目の内容・目標・評価方法等について、年度末に自己評価と学生による授業評価等を基に見直しを行う。2 月初旬の年間反省会において各科目の成果と課題を中心に発表を行い、次年度の教育計画を作成する。2 月末に次年度の教育計画の基となるシラバスを作成する。次年度の教育計画の発表は３月の職員会議で行い、精査した後、ＨＰ上で公開する。

成績評価の基準・方法

（概要）

① 座学の各教科科目の試験は、年 2 回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学習評価を行う。学習評価は、平常点 40 点（40%）＋テスト 60 点（60%）で、各教科科目とも 100 点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が 60 点以上を合格とする。※平常点はレポートや課題提出などで算出

② 実技の各課題科目の試験は、前期に実技 1 次試験と実技 2 次試験で実施し、学習評価を行う。学習評価は、平常点 40 点＋実技テスト 60 点で、各課題科目は 100 点法で行う。尚、実技テストが 36 点（60%）に満たない者は追試験を受験しなければならない。平常点（24 点以上）＋実技テスト（36 点以上）で 60 点以上の者は合格とする。
※平常点はレポートや課題提出などで算出

③ 進級・卒業については、学科毎に定められた所定の全授業科目についての要件を満たすこと。成績評価は、下記の 5 段階評価、100 点法で 60 点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。

100 点法評価	5 段階評定	合 否
100 点　～　90 点	A	合 格
89 点　～　80 点	B	
79 点　～　70 点	C	
69 点　～　60 点	D	
59 以下	E	不合格

卒業・進級の認定基準

（概要）

① すべての座学・実習教科科目における出席授業時間数（履修時間数）が、法に基づき本校が定めた出席すべき授業時間数（履修時間数）を満たしていると認められること。但し、やむを得ぬ事情により、法に定められた履修時間数に満たない場合は、補講等により、出席した時間数及び学力が十分であると校長が判断した場合は、評価され、認定される。

② 学習評価で、座学のすべての教科科目に合格していること。併せて、調理実習または製菓実習で、1 次及び 2 次の実技試験のすべての課題科目に合格していること

学修支援等
（概要） ① レポート又は課題作成を行い、自宅学習環境を整え予習・復習を行う。 ② 実習においては、放課後練習を行える環境を整えている。 ③ 授業及び実習の補習各学科の年間カリキュラムに沿い、補講を行う。

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
22 人 (91.7%)	3 人 (13.6%)	14 人 (63.6%)	5 人 (22.7%)
（主な就職、業界等） レストラン・パン屋・製菓店・ホテル（製菓及び製パン）			
（就職指導内容） 就職説明会開催・個別相談・履歴書及びエントリーシートの記入指導・面接指導 職場見学会や会社説明会への参加・インターンシップの活用　など			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師受験資格			
（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
24 人	2 人	8.3%
（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） 日々の学生生活において、担任を中心に個別に相談や声掛けなどで心身の変化に注意を払っており、早期対応・指導に努めている。また、保護者へのこまめな連絡や相談により学生の状況を共通理解し、二者面談や三者面談を実施している。 グループ校全体の取り組みとして、QU（楽しい学校生活を送るためのアンケート）を実施し、それに基づく面談を行っている。 また、YIC グループ本部 総合支援室との連携（学生相談の活用）しており、必要があればつなぐことで、多方面から支援する体制を整えている		

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 （施設設備費）	備考（任意記載事項）
調理師科 １年コース	150,000 円	600,000 円	140,000 円	教材費として 140,000 円 実習費として 300,000 円
調理師科 ２年コース	150,000 円	600,000 円	140,000 円	教材費として 35,000 円 実習費として 300,000 円
製菓衛生師科	150,000 円	600,000 円	140,000 円	教材費として 130,000 円 実習費として 300,000 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） HP　　http://www.kafc.ac.jp/ 刊行物　　「北九州調理製菓専門学校　SCHOOL GUIDE　2025」「2025 年度 4 月入学生募集要項」 入手方法　いずれも HP、媒体、電話での資料請求
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）
評価委員会の構成は定数 6 名以内、選出区分は企業関係者、地域住民、卒業生等とする。 学校経営改善に向けての努力点（＝自己評価項目）として、以下に示す 11 の大項目を設定し、さらに、各項目に対応する複数のチェック項目（記載-略）を設定した。教職員（学校）は、これらの実現・適正化に努め、その結果を検証し、一層の学校改善を進めるものとする。(PDCA) ＜評価項目＞ (1)　教育理念・目的・育成人材像 (2)　学校運営 (3)　教育活動 (4)　学修成果 (5)　学生支援 (6)　教育環境 (7)　学生の受け入れ募集 (8)　教員組織体制 (9)　法令等の遵守 (10)　社会貢献・地域貢献 (11)　財務 ＜評価結果の活用方法(評価結果を踏まえた改善方法の実施時期及び責任者)＞ 評価結果については、校長を責任者として検証会議を開き、重点的な課題として改善策を策定し、月毎に達成状況の点検を行いながら適正化を図る。

＜点検項目の評価＞
　評価は（A:適切である B：概ね適切である C:やや適切である D:不適切である）の4段階で行う。
　学校自己評価委員会で取りまとめた自己評価結果は関係資料とともに学校関係者評価委員会に提出し、学校評価（A～Dの4段階）を受ける。各評価項目に対する評価結果及び改善意見に基づき、次年度に向けて、学校運営・教育活動の内容・学生支援体制等を見直し、新たな学校改善計画を策定（～3月末）・実施（4月初－学校経営方針として定め、周知・徹底）する。

学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
飲食店従事者	2024.4.1～2026.3.31	卒業生
国会議員秘書	2024.4.1～2026.3.31	卒業生
飲食店経営者	2024.4.1～2026.3.31	企業等委員
司厨士協会北九州市部総括委員長	2024.4.1～2026.3.31	企業等委員

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）
HP　　http://www.kafc.ac.jp/
刊行物　　「北九州調理製菓専門学校　SCHOOL GUIDE　2025」「2025年度4月入学生募集要項」
入手方法　いずれもHP、媒体、電話での資料請求

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.kafc.ac.jp/disclosure.php