

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	Y I C調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 Y I C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
専門課程	調理師科 1年コース	夜・通信	720時間以上	960時間	
	調理師科 2年コース	夜・通信	1,500時間	160時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	690時間以上	930時間	
(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 https://www.yafc.ac.jp/disclosure/
--

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	Y I C調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 Y I C学院

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HP <https://www.yafc.ac.jp/disclosure/>

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	2023. 4. 1～ 2027. 3. 31	ガバナンス強化
非常勤	共美工業株式会社 代表取締役	2023. 4. 1～ 2027. 3. 31	ガバナンス強化
(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	Y I C調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 Y I C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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・実技試験の課題科目は担当助手が講師と相談の上で決める。 ・学習評価の方法や実技試験の課題科目などを、職員会議にて前年度2月までに決定する。 ・シラバス内の学習目標、学習計画、担当者からの記述については、前年度2月までに担当者に確認する。 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明して学生に配付し、保護者等も確認できるようにする。 ・ホームページ内にも掲載する。 	
授業計画書の公表方法	HP https://www.yafc.ac.jp/disclosure/
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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・筆記試験を行う教科科目は、筆記試験による評価7割、平常点3割（出席状況、学習への取り組み状況など）を100点満点で算出する。60点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。 ・実技試験は、各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。 ・定期試験を実施しない教科科目は、レポート提出を義務付ける。 提出状況、構成、表現、内容等を基準に、100点満点で採点し、60点以上を合格とする。欠席者も課題について調べてレポートを提出する。各期（前期、後期）ごとに判定し、60点に満たない者は再提出とする。 ・学習評価は、以下の基準で評価する。 A+ : 100～90、A : 89～80、B : 79～70、C : 69～60、D : 59以下 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにてシラバスを配付し説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。 	

<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> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学年成績（評定）は、前期成績（100点満点）と後期成績（100点満点）の平均点をもって算出する。平均点の算出方法は、小数点以下を四捨五入するものとする。 全教科の合計得点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点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。 ・ 学習評価は、以下の基準で評価する。 A+：100～90、A：89～80、B：79～70、C：69～60、D：59以下 ・ 学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。 	
客観的な指標の算出方法の公表方法	HP https://www.yafc.ac.jp/disclosure/ 年度初めのオリエンテーションにて説明
<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"> ・ 進級もしくは卒業は、次の①②③④のいずれをも満たした場合に認定される。 <ul style="list-style-type: none"> ① 出席日数が、本校が定める授業日数の2/3に達していること。 ② 履修時間数で、座学と実習のそれぞれの教科科目とも、法に基づき本校が定めている授業時間数を満たしていると認められること。 ③ 授業の課題、レポートを期日までに提出すること。 ④ 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、前期及び後期の実技試験のすべての課題科目に合格していること。 ⑤ 校内料理コンクール及び卒業記念料理展のレシピを提出し、制作作品を出品しなければならない。 ・ 試験終了時、追試験終了時に進級・卒業判定会議を行う。 ・ 学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。 	
卒業の認定に関する方針の公表方法	HP https://www.yafc.ac.jp/disclosure/ 年度初めのオリエンテーションにて説明

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	Y I C調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 Y I C学院

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	HP https://www.yafc.ac.jp/disclosure/
収支計算書又は損益計算書	HP https://www.yafc.ac.jp/disclosure/
財産目録	HP https://www.yafc.ac.jp/disclosure/
事業報告書	HP https://www.yafc.ac.jp/disclosure/
監事による監査報告（書）	HP https://www.yafc.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	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	1,035 単位時間/単位	単位時間 590/単位	単位時間 95/単位	単位時間 320/単位	単位時間 30/単位	単位時間 0/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		29人	0人	4人	19人	23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> <ul style="list-style-type: none"> ・実技試験の課題科目は担当助手が講師と相談の上で決める。 ・学習評価の方法や実技試験の課題科目などを、職員会議にて前年度2月までに決定する。 ・シラバス内の学習目標、学習計画、担当者からの記述については、前年度2月までに担当者に確認する。 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明して学生に配付し、保護者等も確認できるようにする。 ・ホームページ内にも掲載する。
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・筆記試験を行う教科科目は、筆記試験による評価7割、平常点3割（出席状況、学習への取り組み状況など）を100点満点で算出する。60点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。 ・実技試験は、各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内出などの項目について100点法で行い、60点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。

- ・定期試験を実施しない教科科目は、レポート提出を義務付ける。提出状況、構成、表現、内容等を基準に、100点満点で採点し、60点以上を合格とする。欠席者も課題について調べてレポートを提出する。各期（前期、後期）ごとに判定し、60点に満たない者は再提出とする。
- ・学習評価は、以下の基準で評価する。
A+ : 100～90、A : 89～80、B : 79～70、C : 69～60、D : 59 以下
- ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにてシラバスを配付し説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

- ・進級もしくは卒業は、次の①②③④のいずれをも満たした場合に認定される。
 - ⑥ 出席日数が、本校が定める授業日数の2/3に達していること。
 - ⑦ 履修時間数で、座学と実習のそれぞれの教科科目とも、法に基づき本校が定めている授業時間数を満たしていると認められること。
 - ⑧ 授業の課題、レポートを期日までに提出すること。
 - ⑨ 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、前期及び後期の実技試験のすべての課題科目に合格していること。
 - ⑩ 校内料理コンクール及び卒業記念料理展のレシピを提出し、制作作品を出品しなければならない。
- ・試験終了時、追試験終了時に進級・卒業判定会議を行う。
- ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。

学修支援等

(概要)

放課後の実習室解放（月～木、クラスにより日にちの指定あり）
7月末、9月末、12月末、1月末に補講を実施

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
0人 (100%)	0人 (%)	0人 (%)	0人 (%)
(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)
令和5年度より高等課程から専門課程に変更

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)		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
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
1年	昼	2,060 単位時間/単位	700 単位時間 /単位	430 単位時間 /単位	820 単位時間 /単位	110 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	
80人		0人	0人	0人	0人	0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> <ul style="list-style-type: none"> ・実技試験の課題科目は担当助手が講師と相談の上で決める。 ・学習評価の方法や実技試験の課題科目などを、職員会議にて前年度2月までに決定する。 ・シラバス内の学習目標、学習計画、担当者からの記述については、前年度2月までに担当者に確認する。 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明して学生に配付し、保護者等も確認できるようにする。 ・ホームページ内にも掲載する。 						
成績評価の基準・方法						
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・筆記試験を行う教科科目は、筆記試験による評価7割、平常点3割（出席状況、学習への取り組み状況など）を100点満点で算出する。60点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。 ・実技試験は、各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内出などの項目について100点法で行い、60点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。 ・定期試験を実施しない教科科目は、レポート提出を義務付ける。提出状況、構成、表現、内容等を基準に、100点満点で採点し、60点以上を合格とする。欠席者も課題について調べてレポートを提出する。学期（前期、後期）ごとに判定し、60点に満たない者は再提出する。 ・学習評価は、以下の基準で評価する。 A+：100～90、A：89～80、B：79～70、C：69～60、D：59以下 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにてシラバスを配付し説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。 						
卒業・進級の認定基準						
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進級もしくは卒業は、次の①②③④のいずれをも満たした場合に認定される。 <ol style="list-style-type: none"> ① 出席日数が、本校が定める授業日数の2/3に達していること。 ② 履修時間数で、座学と実習のそれぞれの教科科目とも、法に基づき本校が定めている授業時間数を満たしていると認められること。 ③ 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、前期及び後期の実技試験のすべての課題科目に合格していること。 						

<p>④ 校内料理コンクール及び卒業記念料理展のレシピを提出し、制作作品を出品しなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試験終了時、追試験終了時に進級・卒業判定会議を行う。 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>放課後の実習室解放（月～木、クラスにより日にちの指定あり）</p> <p>7月末、9月末、12月末、1月末に補講を実施</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
12人 (100%)	0人 (%)	12人 (100%)	0人 (%)
(主な就職、業界等) ホテル、給食委託会社、製パン			
(就職指導内容) 就職説明会実施（就職先、業界に対する知見を深めるセミナーの開催） 個別相談			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師、食品技術管理専門士、食品衛生責任者、調理師養成施設調理実習助手資格、調理技術技能評価試験の学科試験免除、レストランサービス技能検定3級受験資格、介護食士3級受験資格、食育インストラクター受験資格			
(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
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)		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
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	1,050 単位時間/単位	単位時間 480/単位	単位時間 0/単位	単位時間 545/単位	単位時間 25/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	
40人		28人	0人	2人	18人	20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> <ul style="list-style-type: none"> ・実技試験の課題科目は担当助手が講師と相談の上で決める。 ・学習評価の方法や実技試験の課題科目などを、職員会議にて前年度2月までに決定する。 ・シラバス内の学習目標、学習計画、担当者からの記述については、前年度2月までに担当者に確認する。 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明して学生に配付し、保護者等も確認できるようにする。 ・ホームページ内にも掲載する。 	
成績評価の基準・方法	
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・筆記試験を行う教科科目は、筆記試験による評価7割、平常点3割（出席状況、学習への取り組み状況など）を100点満点で算出する。60点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。 ・実技試験は、各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内出などの項目について100点法で行い、60点に満たない者に対して追指導のうえ、追試験を実施する。 ・定期試験を実施しない教科科目は、レポート提出を義務付ける。提出状況、構成、表現、内容等を基準に、100点満点で採点し、60点以上を合格とする。欠席者も課題について調べてレポートを提出する。各期（前期、後期）ごとに判定し、60点に満たない者は再提出とする。 ・学習評価は、以下の基準で評価する。 A+：100～90、A：89～80、B：79～70、C：69～60、D：59以下 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにてシラバスを配付し説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。 	
卒業・進級の認定基準	
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進級もしくは卒業は、次の①②③④のいずれをも満たした場合に認定される。 <ul style="list-style-type: none"> ⑤ 出席日数が、本校が定める授業日数の2/3に達していること。 ⑥ 履修時間数で、座学と実習のそれぞれの教科科目とも、法に基づき本校が定めている授業時間数を満たしていると認められること。 ⑦ 授業の課題、レポートを期日までに提出すること。 ⑧ 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、前期及び後期の実技試験のすべての課題科目に 	

<p>合格していること。</p> <p>⑨ 校内料理コンクール及び卒業記念料理展のレシピを提出し、制作作品を出品しなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試験終了時、追試験終了時に進級・卒業判定会議を行う。 ・学生に対しては、年度初めのオリエンテーションにて説明するとともに、ホームページ内に掲載し、保護者等も確認できるようにする。
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>放課後の実習室解放（月～木、クラスにより日にちの指定あり）</p> <p>7月末、9月末、12月末、1月末に補講を実施</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
0人 (100%)	0人 (%)	0人 (%)	0人 (%)
(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) 令和5年度より高等課程から専門課程に変更			

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)
調理師科 2年コース	—	—	—	令和4年度から学生募集停止 令和6年度より再開
調理師科 1年コース	150,000 円	600,000 円	400,000 円	実験実習費・施設設備費
製菓衛生師科	150,000 円	600,000 円	420,000 円	実験実習費・施設設備費
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 https://www.yafc.ac.jp/disclosure/
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 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10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) 法令等の遵守 (9) 社会貢献・地域貢献 (10) 財務 <点検項目の評価> 評価は (4…適切 3…ほぼ適切 2…やや適切 1…不適切) 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以下の4名から構成される学校関係者評価委員会に提出し、学校評価 (A~D4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。 なお、学校関係者評価は理事会へ提出・承認後に公表するものとする。

学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ホテル勤務（料理長）	2023. 4. 1～2025. 3. 31	卒業生
飲食店経営者	2023. 4. 1～2025. 3. 31	企業関係者
特定社会保険労務士	2023. 4. 1～2025. 3. 31	令和4年度本校講師
製菓店経営者	2023. 4. 1～2025. 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） HP https://www.yafc.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） HP https://www.yafc.ac.jp/
