

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	国際製菓専門学校
設置者名	学校法人 啓倫学園

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	省令で定める 基準単位数	配置 困難
製菓専門課程	製菓総合専門士 科（2年制）	夜・ 通信	8単位 （240時間）	7単位 （160時間）	
（備考）（ ）内の数字（○時間）は「学校教育法施行規則等の附則第2条（経過措置）」に基づき「実務経験のある教員等による授業科目の単位数」について用いる授業時数を記載している。					

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（教員の実務経験チェック欄あり）を公開。 （掲載： https://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html ）
--

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	国際製菓専門学校
設置者名	学校法人 啓倫学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPにて法人役員等の名簿を公開している。
(<https://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html>)

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	元市議会議員	2025. 5. 29 ～2029. 5. 28	組織運営体制への チェック機能
非常勤	商工会議所副会頭	2025. 5. 29 ～2029. 5. 28	教育内容・経営等に 関する専門的知見
(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	国際製菓専門学校
設置者名	学校法人 啓倫学園

○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) (製菓総合専門士科(2年制)) 【作成について】 教育課程編成委員会の実施後、委員からの指摘・助言等を受けて次年度カリキュラムの編成を行う。教務内での調整を経て次年度の授業担当者を決定後、各教科担当者が授業計画書(シラバス)を作成する。 学生が学習の流れを理解したうえで円滑に授業を受けられるよう、授業の開かれる期間、担当者、到達目標、授業の概要、成績評価方法などを記載するように学内での書式を統一して作成している。また、担当教員の提出した授業計画書(シラバス)については、学内で共有し、他教科との連携を取れるよう工夫している。 【時期について】 毎年2月～3月に次年度の授業担当者が決定した後、各担当者が作成している。校長が最終確認をした後、各初回授業の開始時期にあわせてHPにて公表する。	
授業計画書の公表方法	掲載： https://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html
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) 「学則」および「専門課程 学生便覧及び心得」において成績評価、進級・卒業要件等について規定している。また、各学科で定める授業科目の試験(レポート・実技試験含む)により成績評価を行っている。 (参考) 「専門課程 学生便覧及び心得」より抜粋 第 26 条 進級・卒業の認定はそれぞれに対応した規定単位数の取得と規定出席日数の出席がなければならない。 第 38 条 定期試験実施前の授業時数の3分の1を超える欠時の者は、定期試験の受験はできない。 第 39 条 定期試験は、100点満点とし、60点以上を合格点とする。	

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。 (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) 【客観的な指標の設定・公表について】 「成績評価における客観的な指標」として、G P A (Grade Point Average) 制度を導入している。算出方法は、各授業の成績を 優 (4 ポイント)・良 (3 ポイント)・可 (2 ポイント)・不可 (1 ポイント) に換算し、各学生が履修済の総科目数で除した数を求めることで算出する。 【成績評価の適切な実施に係る取組の概要について】 成績評価については、出席率・成績評価得点等から、担当教員が公正かつ適切に行う。評価方法については、「専門課程 学生便覧及び心得」に詳細を定め、入学時のオリエンテーションにて学生に配付・通知している。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	掲載： https://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html
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) 本校は、製菓製パンおよび調理がもつ社会的意義を自覚し、社会の発展に寄与できる製菓衛生師・調理師を養成することを目的としている。 学生は、次に掲げる条件を満たし、さらに「卒業判定会議」を経て、学校長が卒業を認定する。 1 履修年限の終了時に全ての科目について合格点を得ていること。 2 規定の授業時間数を履修していること。 3 学費を指定期日までに完納していること。 卒業要件の詳細については「専門課程 学生便覧及び心得」に記載している。また、HP にて「卒業の認定に関する方針 (ディプロマポリシー)」を公表している。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	掲載： https://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html

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	国際製菓専門学校
設置者名	学校法人 啓倫学園

1. 財務諸表等

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

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		製菓専門課程	製菓総合専門士科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 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	9 1 単位 (2, 305 単位時間)	20 単位 (570 単位 時間)	28 単位 (427 単位 時間)	44 単位 (1308 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		52 人	3 人	3 人	25 人	28 人	
(備考) () 内の数字(○単位時間)は、令和 7 年度以前入学者に適用される授業時間数を記載している。							

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）各教科担任が、学習の遅れや理解不足を確認するための小テスト等を行っている。また、各学級担任および副担任が、学生の習熟度・理解度を集約して把握し、適切な助言と指導を行っている。放課後等にも、練習会や勉強会を実施している。

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
23 人 (100%)	0 人 (0%)	19 人 (83%)	4 人 (17%)
(主な就職、業界等) 専門店(洋菓子・製パン)、大手チェーン店、飲食企業、ホテル製菓部門など			
(就職指導内容) 校外研修（企業研修）・就職相談・模擬面接・就職対策・各種応募書類の添削などを実施。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師受験資格、菓子製造技能士 2 級受験資格、パン製造技能士 2 級受験資格、フードコーディネーター 3 級、ドリンクマイスターなど			
(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	1 人	4.2%
(中途退学の主な理由) 病気療養		
(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的に担任会議を行い、学生の出席状況等について情報を共有し、具体的な指導方法について意見交換を実施している。修学上の不安がある場合には、保護者を含め、面談を実施している。		

②学校単位の情報

a) 「学生納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考（任意記載事項）
製菓総合 専門士科	200,000 円	560,000 円	1,107,000 円	その他の費用：施設費、実習 費、ヨーロッパ研修積立費等
	円	円	円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援（任意記載事項）				

b) 学校評価

自己点検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://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html		
第三者評価の基本方針（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て、教育内容・学校運営等について評価を行っている。また、評価内容は理事会などで報告され、次年度以降の改善に役立てている。		
第三者評価の委員		
所属	任期	種別
地元商店街振興組合 役員	2026 年 4 月 1 日～ 2028 年 3 月 31 日	地域
元店舗経営者	2026 年 4 月 1 日～ 2028 年 3 月 31 日	卒業生
レストランシェフパティシエ	2026 年 4 月 1 日～ 2028 年 3 月 31 日	企業
地元商工会議所 職員	2026 年 4 月 1 日～ 2028 年 3 月 31 日	地域
店舗経営者	2026 年 4 月 1 日～ 2028 年 3 月 31 日	企業
第三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://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html		
(備考)		
第三者評価は未実施であり、今後実施を検討しているため、上記表中の第三者評価に係る各項目は、昨年度に実施した学校関係者評価に関する情報を記載している。		

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.tanaka.ac.jp/disclosure.html