

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	福岡キャリナリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

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	製菓・製パン科	夜・通信	2370 時間	160 時間	
	調理師科	夜・通信	1680 時間	160 時間	
衛生専門課程	カフェ総合科	夜・通信	1620 時間	160 時間	
	食&マネジメント科	夜・通信	1920 時間	240 時間	
衛生専門課程	研究科	夜・通信	900 時間	80 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

<a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_seika.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_seika.pdf</a> <a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_cook.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_cook.pdf</a> <a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_cafe.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_cafe.pdf</a> <a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_food_management.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_food_management.pdf</a> <a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_study.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_jitsumu_study.pdf</a>
---

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	福岡キャリナリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

○理事（役員）名簿の公表方法

[https://www.f-culinary.ac.jp/school/public\\_info/img/publicinfo/3\\_riji.pdf](https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/3_riji.pdf)

○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	株式会社役員	令和3年6月1日～ 令和6年5月29日	地元（江戸川区）の名士として学校と地域の連携を図る
非常勤	株式会社役員	令和3年6月1日～ 令和6年5月29日	地元（北海道）の名士として学校と地域の連携を図る
(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	福岡キャリナリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

○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)</p> <p>授業計画(シラバス)は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年9月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年3月、新入生は入学後4月に1年間のシラバスを提示すると共にホームページに公開を行う 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成 シラバスに以下、事項記載 ①科目名(英) ②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間(単位) ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>	
授業計画書の公表方法	<p><a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_plan.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_plan.pdf</a></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)</p> <p>各科目について臨時及び定期試験(実技、筆記)、出席率、授業態度、及び提出物(論文・レポートを含む)並びに課題の成績を総合的に勘案し、事項に定める5段階評価とする。評価はS・A・B・C・Fで行い、C以上を合格として単位を取得出来る。 S:100~90点 A:89~80点 B:79~70点 C:69~60点 F:59~0点 また学習意欲把握の為に授業アンケートを毎学期行っている。</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>成績評価は学科ごとにGPA制度 ( Grade Point Average ) を用いて行われる。GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の5段階評価を4.0から0までの点数 (GP=グレード・ポイント) に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。</p> <p>その数値を基に相対評価により成績の下位1/4を特定することが出来る</p> <p>GPAの評価対象科目</p> <p>評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。</p> <p>対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。</p> <p>GPAの成績評価基準</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>出席率</th> <th>評価点数</th> <th>評価グレード</th> <th>合否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">66.7%以上</td> <td>100～90点</td> <td>S (4.0)</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>89～80点</td> <td>A (3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>79～70点</td> <td>B (2.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>69～60点</td> <td>C (1.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59～0点</td> <td>F (0.0)</td> <td>不合格</td> </tr> </tbody> </table> <p>(注) 規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され (合格)、F評価は単位認定されない (不合格)。</p>		出席率	評価点数	評価グレード	合否	66.7%以上	100～90点	S (4.0)	合格	89～80点	A (3.0)		79～70点	B (2.0)		69～60点	C (1.0)		59～0点	F (0.0)	不合格
出席率	評価点数	評価グレード	合否																		
66.7%以上	100～90点	S (4.0)	合格																		
	89～80点	A (3.0)																			
	79～70点	B (2.0)																			
	69～60点	C (1.0)																			
	59～0点	F (0.0)	不合格																		
客観的な指標の算出方法の公表方法	<a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_gpa.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_gpa.pdf</a>																				
<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>卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。</li> <li>各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。</li> <li>上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。</li> </ol> <p>上記の基準を満たさない者は、原級留め置き (留年) または卒業保留となる。</p> <p>卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p> <p>これを学生便覧、およびホームページ上に公開している</p>																					
卒業の認定に関する方針の公表方法	<a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_judgment_criteria2.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2_judgment_criteria2.pdf</a>																				

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	福岡キャリアナリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_finance.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_finance.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_finance.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_finance.pdf</a>
財産目録	<a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_finance.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_finance.pdf</a>
事業報告書	<a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_business_report.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_business_report.pdf</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_finance.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/8_finance.pdf</a>

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	製菓・製パン科	○			
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	1860 単位時間	340 単位時間	455 単位時間	1290 単位時間	単位時間	単位時間
	2085 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	
160人		122人	8人	5人	15人	20人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年9月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年3月、新入生は入学後4月に1年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成 シラバスに以下、事項記載 ①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位） ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項

## 成績評価の基準・方法

### (概要)

成績評価は学科ごとにGPA制度(Grade Point Average)を用いて行われる。GPAは各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の5段階評価を4.0から0までの点数(GP=グレード・ポイント)に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。

その数値を基に相対評価により成績の下位1/4を特定することが出来る

### GPAの評価対象科目

評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。

対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。

### GPAの成績評価基準

出席率	評価点数	評価グレード	合否
66.7%以上	100～90点	S(4.0)	合格
	89～80点	A(3.0)	
	79～70点	B(2.0)	
	69～60点	C(1.0)	
	59～0点	F(0.0)	不合格

(注)規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され(合格)、F評価は単位認定されない(不合格)。

## 卒業・進級の認定基準

### (概要)

卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。

1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。
2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。
3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。

上記の基準を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。

卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。

これを学生便覧、およびホームページ上に公開している

## 学修支援等

### (概要)

クラス担任制：有

個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応

保護者を含めた面談による指導

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
66人 (100%)	0人 (0%)	56人 (84.8%)	10人 (15.2%)
（主な就職、業界等） ドンク、シャトレーゼ、一柳、さかえ屋、鈴懸、16区、IMD ALLIANCE、パンフの森			
（就職指導内容） キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削等			
（主な学修成果（資格・検定等）） JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得 61人中57人			
（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
109人	3人	2.8%
（中途退学の主な理由） 精神的問題（対人面）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

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	○			
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				
	昼		講義	演習	実習	実験	実技
2年		1920 単位時間	570 単位時間	360 単位時間	990 単位時間		
			1920 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		56人	3人	2人	26人	28人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年9月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております

進級生は毎年3月、新入生は入学後4月に1年間のシラバスを提示  
 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成  
 シラバスに以下、事項記載  
 ①科目名(英) ②学科・コース ③必修選択の別 ④授業形態 ⑤年次 ⑥総時間(単位)  
 ⑦担当教員 ⑧開講区分、曜日・時間 ⑨授業の学習内容と心構え ⑩到達目標  
 ⑪使用教科書・教材・参考書 ⑫授業外における学習 ⑬授業概要・回数  
 ⑭評価について ⑮特記事項

成績評価の基準・方法

(概要)  
 成績評価は学科ごとにGPA制度(Grade Point Average)を用いて行われる。  
 GPAは各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、  
 履修登録した科目毎の5段階評価を4.0から0までの点数(GP=グレード・ポイント)に置き換え、  
 単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。  
 その数値を基に相対評価により成績の下位1/4を特定することが出来る  
 GPAの評価対象科目  
 評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。  
 対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、  
 例えば「海外実学研修」など。  
 GPAの成績評価基準

出席率	評価点数	評価グレード	合 否
66.7%以上	100~90点	S(4.0)	合 格
	89~80点	A(3.0)	
	79~70点	B(2.0)	
	69~60点	C(1.0)	
	59~0点	F(0.0)	不 合格

(注) 規定の出席率を満たし、S~C評価の場合は単位認定され(合格)、F評価は単位認定されない(不合格)。

卒業・進級の認定基準

(概要)  
 卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。  
 1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。  
 2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。  
 3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。  
 上記の基準を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。  
 卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。  
 これを学生便覧、およびホームページ上に公開している



学修支援等
(概要) クラス担任制：有 個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応 保護者を含めた面談による指導

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
30人 (100%)	0人 (0%)	23人 (76.7%)	7人 (23.3%)
(主な就職、業界等) ホテルオークラ福岡、リッツカールトン沖縄、銀座久兵衛、杉乃井ホテル、IMD ALLIANCE、 稚加築、シダックス			
(就職指導内容) キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、 インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得 23人中19人 調理師免許 30人中29人 技術考査 30人中27名			
(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
53人	1人	1.9%
(中途退学の主な理由) 学校生活への不適合		
(中退防止・中退者支援のための取組) 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	カフェ総合科	○				
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
	昼		450 単位時間	570 単位時間	960 単位時間	単位時間	単位時間
2年		1800 単位時間	1980 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	42人	1人	2人	12人	14人		

<p>カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）</p>																				
<p>（概要）          授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております          進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示          教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成          シラバスに以下、事項記載          ①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位）          ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標          ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数          ⑭評価について⑮特記事項</p>																				
<p>成績評価の基準・方法</p>																				
<p>（概要）          成績評価は学科ごとに GPA 制度（Grade Point Average）を用いて行われる。GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数（GP = グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。          その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る          GPA の評価対象科目          評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。          対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。          GPA の成績評価基準</p> <table border="1" data-bbox="287 1232 1053 1456"> <thead> <tr> <th>出席率</th> <th>評価点数</th> <th>評価グレード</th> <th>合 否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">66.7% 以上</td> <td>100～90点</td> <td>S (4.0)</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>89～80点</td> <td>A (3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>79～70点</td> <td>B (2.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>69～60点</td> <td>C (1.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59～ 0点</td> <td>F (0.0)</td> <td>不 合格</td> </tr> </tbody> </table> <p>（注）規定の出席率を満たし、S～C 評価の場合は単位認定され（合格）、F 評価は単位認定されない（不合格）。</p>	出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格	89～80点	A (3.0)		79～70点	B (2.0)		69～60点	C (1.0)		59～ 0点	F (0.0)	不 合格
出席率	評価点数	評価グレード	合 否																	
66.7% 以上	100～90点	S (4.0)	合 格																	
	89～80点	A (3.0)																		
	79～70点	B (2.0)																		
	69～60点	C (1.0)																		
	59～ 0点	F (0.0)	不 合格																	
<p>卒業・進級の認定基準</p>																				
<p>（概要）          卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。          1. 1 年次 5 7 単位以上を修得した者は、進級することができる。          2. 各年次 5 7 単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。          3. 上記 1 及び 2 に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。           上記の基準を満たさない者は、原級留め置き（留年）または卒業保留となる。           卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p>																				

これを学生便覧、およびホームページ上に公開している
学修支援等
(概要) クラス担任制：有 個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応 保護者を含めた面談による指導

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
26人 (100%)	1人 ( 3.8%)	20人 ( 76.9%)	5人 ( 19.2%)
(主な就職、業界等) ファイブグループ、LD&K、Ruska Café and Scones、COFFEE MAN、セレーノ			
(就職指導内容) キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、 インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得、アソシエイトホスピタリティコーディネーター取得、ティーアドバイザー取得			
(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
45人	1人	2.2%
(中途退学の主な理由) 進路変更（大学）		
(中退防止・中退者支援のための取組) 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	食&マネジメント科					
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
3年	昼	2790 単位時間	500 単位時間	370 単位時間	1920 単位時間	単位時間	単位時間
			2790 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
60人	5人	0人	5人	15人	20人

<p>カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）</p> <p>（概要）</p> <p>授業計画（シラバス）は学校関係者評価及び業界の講師の方々の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年9月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年3月、新入生は入学後4月に1年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成 シラバスに以下、事項記載 ①科目名（英）②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間（単位） ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>																				
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>成績評価は学科ごとにGPA制度（Grade Point Average）を用いて行われる。GPAは各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の5段階評価を4.0から0までの点数（GP＝グレード・ポイント）に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。 その数値を基に相対評価により成績の下位1/4を特定することが出来る GPAの評価対象科目 評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。 対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。 GPAの成績評価基準</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>出席率</th> <th>評価点数</th> <th>評価グレード</th> <th>合 否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">66.7%以上</td> <td>100～90点</td> <td>S(4.0)</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>89～80点</td> <td>A(3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>79～70点</td> <td>B(2.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>69～60点</td> <td>C(1.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59～0点</td> <td>F(0.0)</td> <td>不 合格</td> </tr> </tbody> </table> <p>（注）規定の出席率を満たし、S～C評価の場合は単位認定され（合格）、F評価は単位認定されない（不合格）。</p>	出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7%以上	100～90点	S(4.0)	合 格	89～80点	A(3.0)		79～70点	B(2.0)		69～60点	C(1.0)		59～0点	F(0.0)	不 合格
出席率	評価点数	評価グレード	合 否																	
66.7%以上	100～90点	S(4.0)	合 格																	
	89～80点	A(3.0)																		
	79～70点	B(2.0)																		
	69～60点	C(1.0)																		
	59～0点	F(0.0)	不 合格																	
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>卒業・進級の判定基準は以下のとおりとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1年次57単位以上を修得した者は、進級することができる。</li> <li>2. 各年次57単位以上を修得し、最高学年において卒業認定されたものは卒業することができる。</li> <li>3. 上記1及び2に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。</li> </ol> <p>上記の基準を満たさない者は、原級留め置き（留年）または卒業保留となる。</p>																				

<p>卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p> <p>これを学生便覧、およびホームページ上に公開している</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制：有</p> <p>個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応</p> <p>保護者を含めた面談による指導</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%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得			
(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
3人	1人	33.3%
(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)		
保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	研究科				
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	900 単位時間	120 単位時間	240 単位時間	540 単位時間	単位時間	単位時間
			900 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		
20人	1人	0人	2人	10人	12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>授業計画 (シラバス) は学校関係者評価及び業界の講師の方々の方々の意見を取り入れた教育課程編成委員会における評価および学生アンケート等を基に毎年 9 月から次年度のカリキュラムの作成を開始 PDCA サイクルにのっとり毎年変更を加えております 進級生は毎年 3 月、新入生は入学後 4 月に 1 年間のシラバスを提示 教務部長を中心に各科学科長が学科ごとのシラバスを作成 シラバスに以下、事項記載 ①科目名 (英) ②学科・コース③必修選択の別④授業形態⑤年次⑥総時間 (単位) ⑦担当教員⑧開講区分、曜日・時間⑨授業の学習内容と心構え⑩到達目標 ⑪使用教科書・教材・参考書⑫授業外における学習⑬授業概要・回数 ⑭評価について⑮特記事項</p>																				
成績評価の基準・方法																				
<p>(概要)</p> <p>成績評価は学科ごとに G P A 制度 ( Grade Point Average ) を用いて行われる。 GPA は各科目の成績から特定の方式によって算出される学生の成績評価値のことで、履修登録した科目毎の 5 段階評価を 4.0 から 0 までの点数 ( G P = グレード・ポイント ) に置き換え、単位数をかけ、その総和を履修登録単位数の合計で割った平均値である。 その数値を基に相対評価により成績の下位 1/4 を特定することが出来る G P A の評価対象科目 評価対象となる科目は、基本的には通常授業科目で、かつ試験等で点数評価をされる科目。 対象とならない科目は、特別教育分野の科目で、点数評価ではなく単位認定のみされる科目、例えば「海外実学研修」など。 G P A の成績評価基準</p> <table border="1"> <tr> <td>出席率</td> <td>評価点数</td> <td>評価グレード</td> <td>合 否</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">66.7% 以上</td> <td>100~90点</td> <td>S (4.0)</td> <td>合 格</td> </tr> <tr> <td>89~80点</td> <td>A (3.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>79~70点</td> <td>B (2.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>69~60点</td> <td>C (1.0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>59~ 0点</td> <td>F (0.0)</td> <td>不 合格</td> </tr> </table> <p>(注) 規定の出席率を満たし、S~C 評価の場合は単位認定され (合格)、F 評価は単位認定されない (不合格)。</p>	出席率	評価点数	評価グレード	合 否	66.7% 以上	100~90点	S (4.0)	合 格	89~80点	A (3.0)		79~70点	B (2.0)		69~60点	C (1.0)		59~ 0点	F (0.0)	不 合格
出席率	評価点数	評価グレード	合 否																	
66.7% 以上	100~90点	S (4.0)	合 格																	
	89~80点	A (3.0)																		
	79~70点	B (2.0)																		
	69~60点	C (1.0)																		
	59~ 0点	F (0.0)	不 合格																	

<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>卒業の判定基準は以下のとおりとする。</p> <p>1. 57単位以上を修得した者は、卒業することができる。</p> <p>2. 上記1に該当する者は卒業判定会議により最終決定する。</p> <p>上記の基準を満たさない者は、原級留め置き（留年）または卒業保留となる。</p> <p>卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p> <p>これを学生便覧、およびホームページ上に公開している</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制：有</p> <p>個別相談・指導等の対応、長期欠席者に対する指導等の対応</p> <p>保護者を含めた面談による指導</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
2人 (100%)	0人 (0.0%)	2人 (100%)	0人 (0.0%)
(主な就職、業界等) ルワンジュ、城浜保育園			
(就職指導内容) キャリアセンター個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会、単独企業説明会、インターンシップ参加促進、就職関連授業、面接練習、履歴書添削 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) JESC コミュニケーションスキルアップ検定取得、アソシエイトホスピタリティコーディネーター取得、ティーアドバイザー取得			
(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
2人	0人	0.0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 保護者との連携強化や学生一人ひとりの個別対応を行っている		

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	備考 (任意記載事項)
製菓・ 製パン科	100,000 円	680,000 円	560,800 円	
調理師科	100,000 円	700,000 円	540,800 円	
カフェ 総合科	100,000 円	660,000 円	580,800 円	
食&マネジ メント科	100,000 円	680,000 円	560,800 円	
研究科	—	380,000 円	455,800 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) <a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/9_evaluation_committee2.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/9_evaluation_committee2.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者評価において自己点検評価を基に 1 教育理念、2 学校運営、3 教育活動 (教育課程) 4 学習成果、5 学生支援 (進路指導・生活指導)、6 教育環境、7 学生募集、8 財務、9 法令順守、10 社会貢献・地域貢献の項目に関する評価を委員の方々にして頂いております。評価委員会は次に掲げる委員で組織されております。業界関係者 4 名 高等学校関係者、近隣関係者、卒業生代表、保護者代表の 8 名です。毎年開催される評価委員会における評価を基に 9 月から次年度に向け改善策を盛り込んだ教育活動方針や学校運営案を教務部長を中心に各学科長と共に作成して改善を図っております。 各委員の任期は 1 年でありその評価はホームページにおいて公表されております。また業界等委員の講師と共に教育課程編成委員会を開催し教育課程の見直しを常に行っております。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ホテルオークラ福岡総料理長 博多食文化の会会員	令和 3 年 4 月 1 日～ 令和 4 年 3 月 31 日	業界団体委員 企業等委員
洋菓子店 バルエキップオーナー	令和 3 年 4 月 1 日～ 令和 4 年 3 月 31 日	企業等委員
寿司店 すしの次郎長店主	令和 3 年 4 月 1 日～ 令和 4 年 3 月 31 日	企業等委員



うちの珈琲研究所 所長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	企業等委員
福岡県立香椎高等学校 校長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	高等学校代表
福岡市大浜公民館 館長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	地域代表
製菓製パン科 卒業生	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	卒業生代表
製菓製パン科 保護者	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	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) <a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/9_evaluation_committee.pdf">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/9_evaluation_committee.pdf</a>		
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) <a href="https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html">https://www.f-culinary.ac.jp/school/public_info/index.html</a>
--

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校名	福岡キャリナリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		43人	41人	44人
内 訳	第Ⅰ区分	23人	26人	
	第Ⅱ区分	13人	－人	
	第Ⅲ区分	－人	－人	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				44人
(備考)				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限 り、認定専攻科を含む。）、高等専門 学校（認定専攻科を含む。）及び専門 学校（修業年限が2年以下のものに限 る。）	
		年間	前半期
修業年限で卒業又は修了 できないことが確定	人	0人	0人
修得単位数が標準単位数の 5割以下 (単位制によらない専門学校にあ っては、履修科目の単位時間数が 標準時間数の5割以下)	人	0人	0人
出席率が5割以下その他 学修意欲が著しく低い状況	人	0人	0人
「警告」の区分に 連続して該当	人	0人	0人
計	人	0人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遑って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限 り、認定専攻科を含む。）、高等専門 学校（認定専攻科を含む。）及び専門 学校（修業年限が2年以下のものに限 る。）				
	年間	人	前半期	0人	後半期

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	一人
3月以上の停学	0人

年間計	一人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等		
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数の6割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の6割以下)	人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	人	一人	0人
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況	人	0人	0人
計	人	一人	0人

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。