

宮城県知事 村井 嘉浩 殿

〔設置者の名称〕 学校法人 滋慶文化学園

〔代表者の役職〕 理事長 覚野 博夫

大学等における修学の支援に関する法律第 7 条第 1 項の確認に係る申請書

○申請者に関する情報

大学等の名称	仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校
大学等の種類 (いずれかに○を付すこと)	(大学・短期大学・高等専門学校・ <u>専門学校</u>)
大学等の所在地	宮城県仙台市宮城野区榴岡四丁目 11-20
学長又は校長の氏名	学校長 熊谷 久仁男
設置者の名称	学校法人 滋慶文化学園
設置者の主たる事務所の所在地	福岡県福岡市博多区石城町 21-2
設置者の代表者の氏名	理事長 覚野 博夫
申請書を公表する予定のホームページアドレス	https://www.s-culinary.ac.jp/school/public_info/

※ 以下のいずれかの□にレ点 (☑) を付けて下さい。

- 確認申請
大学等における修学の支援に関する法律施行規則第 5 条第 1 項に基づき確認申請書を提出します。
- 更新確認申請
大学等における修学の支援に関する法律施行規則第 5 条第 3 項に基づき更新確認申請書を提出します。

※ 以下の事項を必ず確認の上、すべての□にレ点 (☑) を付けて下さい。

- この申請書 (添付書類を含む。) の記載内容は、事実と相違ありません。
- 確認を受けた大学等は、大学等における修学の支援に関する法律 (以下「大学等修学支援法」という。) に基づき、基準を満たす学生等を減免対象者として認定し、その授業料及び入学金を減免する義務があることを承知していません。
- 大学等が確認を取り消されたり、確認を辞退した場合も、減免対象者が卒業するまでの間、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。
- この申請書に虚偽の記載をするなど、不正な行為をした場合には、確認を取

り消されたり、交付された減免費用の返還を命じられる場合があるとともに、減免対象者が卒業するまでの間、自らが費用を負担して、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。

- 申請する大学等及びその設置者は、大学等修学支援法第7条第2項第3号及び第4号に該当します。

○各様式の担当者名と連絡先一覧

様式番号	所属部署・担当者名	電話番号	電子メールアドレス
第1号	事務部長・石田 繁	022-292-2881	shige56@sendai-iken.ac.jp
第2号の1	事務部長・石田 繁	022-292-2881	shige56@sendai-iken.ac.jp
第2号の2	事務部長・石田 繁	022-292-2881	shige56@sendai-iken.ac.jp
第2号の3	事務部長・石田 繁	022-292-2881	shige56@sendai-iken.ac.jp
第2号の4	事務部長・石田 繁	022-292-2881	shige56@sendai-iken.ac.jp

○添付書類

※ 以下の事項を必ず確認し、必要な書類の□にレ点 (☑) を付けた上で、これらの書類を添付してください。(設置者の法人類型ごとに添付する資料が異なることに注意してください。)

「(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置」関係

- 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表《省令で定める単位数等の基準数相当分》
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》

「(2)-①学外者である理事の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の設置者の理事（役員）名簿

「(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」関係

- 《一部の設置者のみ》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に関する規程とその構成員の名簿

「(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表」関係

- 客観的な指標に基づく成績の分布状況を示す資料
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》【再掲】

その他

- 《私立学校のみ》経営要件を満たすことを示す資料
- 確認申請を行う年度において設置している学部等の一覧

(添付書類) 経営要件を満たすことを示す資料

学校名	仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶文化学園

I 直前3年度の決算の事業活動収支計算書における「経常収支差額」の状況

	経常収入(A)	経常支出(B)	差額(A)-(B)
申請前年度の決算	6,063,093,213 円	5,569,435,395 円	493,657,818 円
申請2年度前の決算	5,981,601,976 円	5,110,551,634 円	871,050,342 円
申請3年度前の決算	5,581,027,875 円	5,131,315,386 円	449,712,489 円

II 直前の決算の貸借対照表における「運用資産-外部負債」の状況

	運用資産(C)	外部負債(D)	差額(C)-(D)
申請前年度の決算	14,988,140,213 円	2,499,376,856 円	12,488,763,357 円

III 申請校の直近3年度の収容定員充足率の状況

	収容定員(E)	在学生等の数(F)	収容定員充足率 (F)/(E)
今年度(申請年度)	160 人	85 人	53%
前年度	160 人	75 人	46%
前々年度	160 人	81 人	50%

(IIの補足資料)「運用資産」又は「外部負債」として計上した勘定科目一覧

○「運用資産」に計上した勘定科目

勘定科目の 名称	資産の内容	申請前年度の決算に おける金額
投資有価証券		5,750,710,488 円
現預金		9,237,429,725 円
		円

○「外部負債」に計上した勘定科目

勘定科目の 名称	負債の内容	申請前年度の決算に おける金額
借入金	長期、短期	1,786,761,000 円
未払金		712,615,856 円
		円

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。

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	仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶文化学園

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	調理師科	夜・通信	1560	160	
	カフェ・パティシエ科 パティシエ専攻	夜・通信	1560	160	
	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻	夜・通信	1560	160	
	カフェ・パティシエ科 製パン専攻	夜・通信	1560	160	
	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	夜・通信	1560	160	
	カフェ・パティシエ科 カフェ総合専攻	夜・通信	1560	160	
	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	夜・通信	1560	160	
(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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/

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	仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶文化学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

https://www.s-culinary.ac.jp/school/public_info/

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	学校法人 理事	2019. 6. 1 ~ 2021. 5. 29	組織運営体制への チェック機能
非常勤	株式会社 代表取締役	2020. 7. 13 ~ 2021. 5. 29	適切な情報収集
(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	仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶文化学園

○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>授業科目は、授業計画(シラバス)に基づき実施されている。</p> <p>授業計画(シラバス)は、科目名・必修選択・授業形態・該当年次・担当教員・総時間(単位)・開講区分・曜日・時限・教員の略歴・授業の学習内容・到達目標・評価方法と基準・授業計画・内容について記している。</p> <p>また、授業開始前に学生に説明し、本校ホームページにて公表している。</p> <p>シラバス作成手順</p> <p>8月頃:教育課程検討</p> <p>9月頃:授業の学習内容及び到達目標検討</p> <p>10月頃:講師選定</p> <p>12月頃:講師業務委託契約書締結</p> <p>1月頃:教務会議にて、年間スケジュールおよびシラバス概要について確認</p> <p>2月頃:講師会開催、シラバス作成及び提出依頼</p> <p>4月頃:授業開始時シラバス配布</p> <p>5月頃:シラバス公表予定</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.s-culinary.ac.jp/school/public_info/

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)

全学科、定期試験の成績により学修成果の評価を行い、単位認定している。

(試験、成績評価及び進級)

学則第 10 条

試験は各学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。

2 試験の成績は授業科目ごとに 100 点満点とし、60 点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。

3 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。

4 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。

5 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。

6 GPA (グレード・ポイント・アベレージ) 制度による評価については別に定める。

(成績評価)

試験規程第 11 条

各科目について出席率、授業態度、臨時及び定期試験の成績、レポート並びに課題の成績を総合的に勘案し、次項に定める 4 段階評価とする。

2 A・B・C を合格とし、D を不合格とする。

A・・・ 100～80 点

B・・・ 79～70 点

C・・・ 69～60 点

D・・・ 59～ 0 点

3 GPA 制度による成績評価の場合は、「試験規程 別表 1 GPA 制度による評価」の通りとする。

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)

全学科 GPA での成績評価基準を用いて、下位 4 分の 1 の学生を割り出している。また、学生便覧にて学生に公表している。

試験規程 別表 1

GPA の評価対象科目

評価対象となる科目は、基礎分野、専門基礎分野、専門分野のうち自校の試験等による成績評価を行う授業科目であって、各学科において卒業要件に算入できる授業科目とします。ただし、次の各号に該当する授業科目については、GPA の計算から除くものとします。

(1) 入学前に他の専門学校や大学(短期大学を含む。)において履修した授業科目、または海外の職業学校や大学(短期大学を含む。)において履修した授業科目(科目履修生として履修した授業科目も含む)。

(2) 本校在学中に他の専門学校や大学(短期大学を含む。)において履修した授業科目、または海外の職業学校や大学(短期大学を含む。)において履修した授業科目。

(3) 学則の規定による編入学等に伴い、本校の授業を学修した者と同等以上の学力が認定された授業科目。

(4) 前各号に掲げるもののほか、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」や「オープン・キャンパス(学園祭)」などについて、以下の通りの表記とします。

S (satisfaction) 合格

U (Un satisfaction) 不合格

TC (Trasferred Credit) 他校で履修した単位の認定

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	A (4.0)	合 格
	89~80点	B (3.0)	
	79~70点	C (2.0)	
	69~60点	D (1.0)	
	59~0点	F (0.0)	不 合 格

(注) 既定の出席率を満たし、A~D 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)。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

https://www.s-culinary.ac.jp/school/public_info/

<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>全学科、学生便覧にて卒業認定要件を示し、卒業判定会議で学校長の確認・決定の上、認定している。</p> <p>(卒業、課程修了の認定)</p> <p>学則第 24 条</p> <p>校長は、第 10 条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。</p> <p>2 校長は、所定の修業年限以上在籍し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書（別記様式 1）並びに専門士称号授与賞（別記様式 2）を授与する</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>https://www.s-culinary.ac.jp/school/public_info/</p>

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	仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶文化学園

1. 財務諸表等

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

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	○			
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	1830 単位時間/単位	710 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1120 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1830 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	6人	26人	32人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

授業科目は、授業計画（シラバス）に基づき実施されている。
 授業計画（シラバス）は、科目名・必修選択・授業形態・該当年次・担当教員・総時間（単位）・開講区分・曜日・時限・教員の略歴・授業の学習内容・到達目標・評価方法と基準・授業計画・内容について記している。
 また、授業開始前に学生に説明し、本校ホームページにて公表している。

シラバス作成手順

8月頃：教育課程検討

9月頃：授業の学習内容及び到達目標検討

10月頃：講師選定

12月頃：講師業務委託契約書締結

1月頃：教務会議にて、年間スケジュールおよびシラバス概要について確認

2月頃：講師会開催、シラバス作成及び提出依頼

4月頃：授業開始時シラバス配布

5月頃：シラバス公表予定

成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>全学科、定期試験の成績により学修成果の評価を行い、単位認定している。</p> <p>(試験、成績評価及び進級)</p> <p>学則第 10 条</p> <p>試験は各学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。</p> <p>2 試験の成績は授業科目ごとに 100 点満点とし、60 点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。</p> <p>3 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。</p> <p>4 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。</p> <p>5 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。</p> <p>6 GPA (グレード・ポイント・アベレージ) 制度による評価については別に定める。</p> <p>(成績評価)</p> <p>試験規程第 11 条</p> <p>各科目について出席率、授業態度、臨時及び定期試験の成績、レポート並びに課題の成績を総合的に勘案し、次項に定める 4 段階評価とする。</p> <p>2 A・B・C を合格とし、D を不合格とする。</p> <p>A・・・ 100～80 点</p> <p>B・・・ 79～70 点</p> <p>C・・・ 69～60 点</p> <p>D・・・ 59～ 0 点</p> <p>3 GPA 制度による成績評価の場合は、「試験規程 別表 1 GPA 制度による評価」の通りとする。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>全学科、学生便覧にて卒業認定要件を示し、卒業判定会議で学校長の確認・決定の上、認定している。</p> <p>(卒業、課程修了の認定)</p> <p>学則第 24 条</p> <p>校長は、第 10 条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。</p> <p>2 校長は、所定の修業年限以上在籍し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書 (別記様式 1) 並びに専門士称号授与賞 (別記様式 2) を授与する。</p>
学修支援等

<p>(概要)</p> <p>本校では、チュードントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを設置し、学修に対して困難な学生をサポートしている。</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
19人 (100%)	0人 (%)	18人 (94.7%)	1人 (0.5%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、福祉施設、料理店			
(就職指導内容) 合同企業説明会（年2回開催）、就職出陣式、就職模擬面接会			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師			
(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
46人	2人	4.3%
(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) 個人面談、学費相談（分割納入や奨学金等）、保護者面談、三者面談、学生相談センター（SSC）		

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	カフェ・パティシエ科 パティシエ専攻	○			
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	1710 単位時間/単位	390 単位時間 /単位	390 単位時間 /単位	930 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1710 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		34人	0人	6人	26人	32人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

授業科目は、授業計画（シラバス）に基づき実施されている。
 授業計画（シラバス）は、科目名・必修選択・授業形態・該当年次・担当教員・総時間（単位）・開講区分・曜日・時限・教員の略歴・授業の学習内容・到達目標・評価方法と基準・授業計画・内容について記している。
 また、授業開始前に学生に説明し、本校ホームページにて公表している。

シラバス作成手順

- 8月頃：教育課程検討
- 9月頃：授業の学習内容及び到達目標検討
- 10月頃：講師選定
- 12月頃：講師業務委託契約書締結
- 1月頃：教務会議にて、年間スケジュールおよびシラバス概要について確認
- 2月頃：講師会開催、シラバス作成及び提出依頼
- 4月頃：授業開始時シラバス配布
- 5月頃：シラバス公表予定

成績評価の基準・方法

（概要）

全学科、定期試験の成績により学修成果の評価を行い、単位認定している。

（試験、成績評価及び進級）

学則第10条

試験は各学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。

- 2 試験の成績は授業科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。
- 3 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。
- 4 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。

5 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。

6 GPA (グレード・ポイント・アベレージ) 制度による評価については別に定める。

(成績評価)

試験規程第 11 条

各科目について出席率、授業態度、臨時及び定期試験の成績、レポート並びに課題の成績を総合的に勘案し、次項に定める 4 段階評価とする。

2 A・B・C を合格とし、D を不合格とする。

A・・・ 100～80 点

B・・・ 79～70 点

C・・・ 69～60 点

D・・・ 59～ 0 点

3 GPA 制度による成績評価の場合は、「試験規程 別表 1 GPA 制度による評価」の通りとする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

全学科、学生便覧にて卒業認定要件を示し、卒業判定会議で学校長の確認・決定の上、認定している。

(卒業、課程修了の認定)

学則第 24 条

校長は、第 10 条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。

2 校長は、所定の修業年限以上在籍し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書 (別記様式 1) 並びに専門士称号授与賞 (別記様式 2) を授与する。

学修支援等

(概要)

本校では、スチューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを設置し、学修に対して困難な学生をサポートしている。

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
15 人 (100%)	0 人 (%)	14 人 (93.3%)	1 人 (6.7%)

(主な就職、業界等)

レストラン、カフェ、パティスリー、ベーカリー

(就職指導内容) 合同企業説明会（年2回開催）、就職出陣式、就職模擬面接会
(主な学修成果（資格・検定等）)
(備考)（任意記載事項） 生徒実数、卒業者数、進学者数、就職者数、退学者数はカフェ・パティシエ科全体数

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
29人	1人	3.4%
(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) 個人面談、学費相談（分割納入や奨学金等）、保護者面談、三者面談、学生相談センター（SSC）		

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	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻	○			
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	1710 単位時間/単位	390 単位時間 /単位	390 単位時間 /単位	930 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1710 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		34人	0人	6人	26人	32人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

授業科目は、授業計画（シラバス）に基づき実施されている。

授業計画（シラバス）は、科目名・必修選択・授業形態・該当年次・担当教員・総時間（単位）・開講区分・曜日・時限・教員の略歴・授業の学習内容・到達目標・評価方法と基準・授業計画・内容について記している。

また、授業開始前に学生に説明し、本校ホームページにて公表している。

シラバス作成手順

8月頃：教育課程検討

9月頃：授業の学習内容及び到達目標検討

10月頃：講師選定

12月頃：講師業務委託契約書締結

1月頃：教務会議にて、年間スケジュールおよびシラバス概要について確認

2月頃：講師会開催、シラバス作成及び提出依頼

4月頃：授業開始時シラバス配布

5月頃：シラバス公表予定

成績評価の基準・方法

（概要）

全学科、定期試験の成績により学修成果の評価を行い、単位認定している。

（試験、成績評価及び進級）

学則第10条

試験は各学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。

2 試験の成績は授業科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。

3 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。

4 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。

5 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。

6 GPA (グレード・ポイント・アベレージ) 制度による評価については別に定める。

(成績評価)

試験規程第 11 条

各科目について出席率、授業態度、臨時及び定期試験の成績、レポート並びに課題の成績を総合的に勘案し、次項に定める 4 段階評価とする。

2 A・B・C を合格とし、D を不合格とする。

A・・・ 100～80 点

B・・・ 79～70 点

C・・・ 69～60 点

D・・・ 59～ 0 点

3 GPA 制度による成績評価の場合は、「試験規程 別表 1 GPA 制度による評価」の通りとする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

全学科、学生便覧にて卒業認定要件を示し、卒業判定会議で学校長の確認・決定の上、認定している。

(卒業、課程修了の認定)

学則第 24 条

校長は、第 10 条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。

2 校長は、所定の修業年限以上在籍し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書 (別記様式 1) 並びに専門士称号授与賞 (別記様式 2) を授与する。

学修支援等

(概要)

本校では、スチューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを設置し、学修に対して困難な学生をサポートしている。

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
15 人 (100%)	0 人 (%)	14 人 (93.3%)	1 人 (6.7%)

(主な就職、業界等)

レストラン、カフェ、パティスリー、ベーカリー

(就職指導内容)

合同企業説明会 (年 2 回開催)、就職出陣式、就職模擬面接会

(主な学修成果(資格・検定等))

(備考) (任意記載事項)

生徒実数、卒業者数、進学者数、就職者数、退学者数はカフェ・パティシエ科全体数

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
29人	1人	3.4%

(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)

個人面談、学費相談(分割納入や奨学金等)、保護者面談、三者面談、学生相談センター(SSC)

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	カフェ・パティシエ科 製パン専攻	○			
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	1710 単位時間/単位	390 単位時間 /単位	390 単位時間 /単位	930 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1710 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		32人	0人	6人	26人	32人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

授業科目は、授業計画（シラバス）に基づき実施されている。
 授業計画（シラバス）は、科目名・必修選択・授業形態・該当年次・担当教員・総時間（単位）・開講区分・曜日・時限・教員の略歴・授業の学習内容・到達目標・評価方法と基準・授業計画・内容について記している。
 また、授業開始前に学生に説明し、本校ホームページにて公表している。

シラバス作成手順

- 8月頃：教育課程検討
- 9月頃：授業の学習内容及び到達目標検討
- 10月頃：講師選定
- 12月頃：講師業務委託契約書締結
- 1月頃：教務会議にて、年間スケジュールおよびシラバス概要について確認
- 2月頃：講師会開催、シラバス作成及び提出依頼
- 4月頃：授業開始時シラバス配布
- 5月頃：シラバス公表予定

成績評価の基準・方法

（概要）

全学科、定期試験の成績により学修成果の評価を行い、単位認定している。

（試験、成績評価及び進級）

学則第10条

試験は各学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。

- 2 試験の成績は授業科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。
- 3 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。
- 4 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。

5 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。

6 GPA (グレード・ポイント・アベレージ) 制度による評価については別に定める。

(成績評価)

試験規程第 11 条

各科目について出席率、授業態度、臨時及び定期試験の成績、レポート並びに課題の成績を総合的に勘案し、次項に定める 4 段階評価とする。

2 A・B・C を合格とし、D を不合格とする。

A・・・ 100～80 点
 B・・・ 79～70 点
 C・・・ 69～60 点
 D・・・ 59～ 0 点

3 GPA 制度による成績評価の場合は、「試験規程 別表 1 GPA 制度による評価」の通りとする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

全学科、学生便覧にて卒業認定要件を示し、卒業判定会議で学校長の確認・決定の上、認定している。

(卒業、課程修了の認定)

学則第 24 条

校長は、第 10 条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。

2 校長は、所定の修業年限以上在籍し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書 (別記様式 1) 並びに専門士称号授与賞 (別記様式 2) を授与する。

学修支援等

(概要)

本校では、チューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを設置し、学修に対して困難な学生をサポートしている。

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
15 人 (100%)	0 人 (%)	14 人 (93.3%)	1 人 (6.7%)

(主な就職、業界等)

レストラン、カフェ、パティスリー、ベーカリー

(就職指導内容)

合同企業説明会 (年 2 回開催)、就職出陣式、就職模擬面接会

(主な学修成果 (資格・検定等))
(備考) (任意記載事項) 生徒実数、卒業者数、進学者数、就職者数、退学者数はカフェ・パティシエ科全体数

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
29 人	1 人	3.4%
(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) 個人面談、学費相談 (分割納入や奨学金等)、保護者面談、三者面談、学生相談センター (SSC)		

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	100000 円	650000 円	505000 円	施設維持費、総合演習費、キャリア教育振興費
カフェ・パティシエ科	100000 円	650000 円	505000 円	施設維持費、総合演習費、キャリア教育振興費
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
納入スケジュールでの学費納入が難しい方に対し、延納・分納措置を行っている				

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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 卒業生、保護者代表、近隣関係者、高等学校関係者並びに業界関係者により構成される学校関係者評価委員会は、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通じて、学校運営の改善に活かすことを基本方針とします。 評価項目としては下記とする。 ・教育理念、目的、育成人材像について、学校運営について、教育活動について ・学生募集と受け入れについて・財務について・法令等の遵守について

・社会貢献について		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
卒業生	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	卒業生
保護者代表	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	保護者代表
仙台城南高等学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	高等学校関係者
東八中央親交会	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	地域関係者
株式会社 サティスファクション	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	業界関係者
コンセイユ ブーランジェ サクライトシタカ	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/		
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.s-culinary.ac.jp/school/ 及びメインパンフレット、学生募集要項の郵送
--

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	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	○			
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	1710 単位時間/単位	390 単位時間 /単位	390 単位時間 /単位	930 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1710 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		32人	0人	6人	26人	32人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

授業科目は、授業計画（シラバス）に基づき実施されている。
 授業計画（シラバス）は、科目名・必修選択・授業形態・該当年次・担当教員・総時間（単位）・開講区分・曜日・時限・教員の略歴・授業の学習内容・到達目標・評価方法と基準・授業計画・内容について記している。
 また、授業開始前に学生に説明し、本校ホームページにて公表している。

シラバス作成手順

- 8月頃：教育課程検討
- 9月頃：授業の学習内容及び到達目標検討
- 10月頃：講師選定
- 12月頃：講師業務委託契約書締結
- 1月頃：教務会議にて、年間スケジュールおよびシラバス概要について確認
- 2月頃：講師会開催、シラバス作成及び提出依頼
- 4月頃：授業開始時シラバス配布
- 5月頃：シラバス公表予定

成績評価の基準・方法

（概要）

全学科、定期試験の成績により学修成果の評価を行い、単位認定している。

（試験、成績評価及び進級）

学則第10条

試験は各学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。

- 2 試験の成績は授業科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。
- 3 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。
- 4 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。

5 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。

6 GPA (グレード・ポイント・アベレージ) 制度による評価については別に定める。

(成績評価)

試験規程第 11 条

各科目について出席率、授業態度、臨時及び定期試験の成績、レポート並びに課題の成績を総合的に勘案し、次項に定める 4 段階評価とする。

2 A・B・C を合格とし、D を不合格とする。

A・・・ 100～80 点

B・・・ 79～70 点

C・・・ 69～60 点

D・・・ 59～ 0 点

3 GPA 制度による成績評価の場合は、「試験規程 別表 1 GPA 制度による評価」の通りとする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

全学科、学生便覧にて卒業認定要件を示し、卒業判定会議で学校長の確認・決定の上、認定している。

(卒業、課程修了の認定)

学則第 24 条

校長は、第 10 条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。

2 校長は、所定の修業年限以上在籍し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書 (別記様式 1) 並びに専門士称号授与賞 (別記様式 2) を授与する。

学修支援等

(概要)

本校では、チューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを設置し、学修に対して困難な学生をサポートしている。

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
15 人 (100%)	0 人 (%)	14 人 (93.3%)	1 人 (6.7%)

(主な就職、業界等)

レストラン、カフェ、パティスリー、ベーカリー

(就職指導内容)

合同企業説明会 (年 2 回開催)、就職出陣式、就職模擬面接会

(主な学修成果 (資格・検定等))
(備考) (任意記載事項) 生徒実数、卒業者数、進学者数、就職者数、退学者数はカフェ・パティシエ科全体数

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
29 人	1 人	3.4%
(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) 個人面談、学費相談 (分割納入や奨学金等)、保護者面談、三者面談、学生相談センター (SSC)		

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	100000 円	650000 円	505000 円	施設維持費、総合演習費、キャリア教育振興費
カフェ・パティシエ科	100000 円	650000 円	505000 円	施設維持費、総合演習費、キャリア教育振興費
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
納入スケジュールでの学費納入が難しい方に対し、延納・分納措置を行っている				

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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 卒業生、保護者代表、近隣関係者、高等学校関係者並びに業界関係者により構成される学校関係者評価委員会は、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通じて、学校運営の改善に活かすことを基本方針とします。 評価項目としては下記とする。 ・教育理念、目的、育成人材像について、学校運営について、教育活動について ・学生募集と受け入れについて・財務について・法令等の遵守について

・社会貢献について		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
卒業生	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	卒業生
保護者代表	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	保護者代表
仙台南高等学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	高等学校関係者
東八中央親交会	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	地域関係者
株式会社 サティスファクション	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	業界関係者
コンセイユ ブーランジェ サクライトシタカ	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/		
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.s-culinary.ac.jp/school/ 及びメインパンフレット、学生募集要項の郵送
--

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	カフェ・パティシエ科 カフェ総合専攻	○			
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	1710 単位時間/単位	390 単位時間 /単位	390 単位時間 /単位	930 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1710 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		32人	0人	6人	26人	32人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

授業科目は、授業計画（シラバス）に基づき実施されている。
 授業計画（シラバス）は、科目名・必修選択・授業形態・該当年次・担当教員・総時間（単位）・開講区分・曜日・時限・教員の略歴・授業の学習内容・到達目標・評価方法と基準・授業計画・内容について記している。
 また、授業開始前に学生に説明し、本校ホームページにて公表している。

シラバス作成手順

- 8月頃：教育課程検討
- 9月頃：授業の学習内容及び到達目標検討
- 10月頃：講師選定
- 12月頃：講師業務委託契約書締結
- 1月頃：教務会議にて、年間スケジュールおよびシラバス概要について確認
- 2月頃：講師会開催、シラバス作成及び提出依頼
- 4月頃：授業開始時シラバス配布
- 5月頃：シラバス公表予定

成績評価の基準・方法

（概要）

全学科、定期試験の成績により学修成果の評価を行い、単位認定している。

（試験、成績評価及び進級）

学則第10条

試験は各学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。

- 2 試験の成績は授業科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。
- 3 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。
- 4 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。

5 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。

6 GPA (グレード・ポイント・アベレージ) 制度による評価については別に定める。

(成績評価)

試験規程第 11 条

各科目について出席率、授業態度、臨時及び定期試験の成績、レポート並びに課題の成績を総合的に勘案し、次項に定める 4 段階評価とする。

2 A・B・C を合格とし、D を不合格とする。

A・・・ 100～80 点

B・・・ 79～70 点

C・・・ 69～60 点

D・・・ 59～ 0 点

3 GPA 制度による成績評価の場合は、「試験規程 別表 1 GPA 制度による評価」の通りとする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

全学科、学生便覧にて卒業認定要件を示し、卒業判定会議で学校長の確認・決定の上、認定している。

(卒業、課程修了の認定)

学則第 24 条

校長は、第 10 条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。

2 校長は、所定の修業年限以上在籍し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書 (別記様式 1) 並びに専門士称号授与賞 (別記様式 2) を授与する。

学修支援等

(概要)

本校では、チューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを設置し、学修に対して困難な学生をサポートしている。

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
15 人 (100%)	0 人 (%)	14 人 (93.3%)	1 人 (6.7%)

(主な就職、業界等)

レストラン、カフェ、パティスリー、ベーカリー

(就職指導内容)

合同企業説明会 (年 2 回開催)、就職出陣式、就職模擬面接会

(主な学修成果 (資格・検定等))
(備考) (任意記載事項) 生徒実数、卒業者数、進学者数、就職者数、退学者数はカフェ・パティシエ科全体数

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
29 人	1 人	3.4%
(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) 個人面談、学費相談 (分割納入や奨学金等)、保護者面談、三者面談、学生相談センター (SSC)		

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	100000 円	650000 円	505000 円	施設維持費、総合演習費、キャリア教育振興費
カフェ・パティシエ科	100000 円	650000 円	505000 円	施設維持費、総合演習費、キャリア教育振興費
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
納入スケジュールでの学費納入が難しい方に対し、延納・分納措置を行っている				

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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 卒業生、保護者代表、近隣関係者、高等学校関係者並びに業界関係者により構成される学校関係者評価委員会は、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通じて、学校運営の改善に活かすことを基本方針とします。 評価項目としては下記とする。 ・教育理念、目的、育成人材像について、学校運営について、教育活動について ・学生募集と受け入れについて・財務について・法令等の遵守について

・社会貢献について		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
卒業生	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	卒業生
保護者代表	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	保護者代表
仙台城南高等学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	高等学校関係者
東八中央親交会	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	地域関係者
株式会社 サティスファクション	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	業界関係者
コンセイユ ブーランジェ サクライトシタカ	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/		
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.s-culinary.ac.jp/school/ 及びメインパンフレット、学生募集要項の郵送
--

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	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	○			
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	1710 単位時間/単位	390 単位時間 /単位	390 単位時間 /単位	930 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1710 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		32人	0人	6人	26人	32人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

授業科目は、授業計画（シラバス）に基づき実施されている。
 授業計画（シラバス）は、科目名・必修選択・授業形態・該当年次・担当教員・総時間（単位）・開講区分・曜日・時限・教員の略歴・授業の学習内容・到達目標・評価方法と基準・授業計画・内容について記している。
 また、授業開始前に学生に説明し、本校ホームページにて公表している。

シラバス作成手順

- 8月頃：教育課程検討
- 9月頃：授業の学習内容及び到達目標検討
- 10月頃：講師選定
- 12月頃：講師業務委託契約書締結
- 1月頃：教務会議にて、年間スケジュールおよびシラバス概要について確認
- 2月頃：講師会開催、シラバス作成及び提出依頼
- 4月頃：授業開始時シラバス配布
- 5月頃：シラバス公表予定

成績評価の基準・方法

（概要）

全学科、定期試験の成績により学修成果の評価を行い、単位認定している。

（試験、成績評価及び進級）

学則第10条

試験は各学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。

- 2 試験の成績は授業科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。
- 3 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。
- 4 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。

5 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。

6 GPA (グレード・ポイント・アベレージ) 制度による評価については別に定める。

(成績評価)

試験規程第 11 条

各科目について出席率、授業態度、臨時及び定期試験の成績、レポート並びに課題の成績を総合的に勘案し、次項に定める 4 段階評価とする。

2 A・B・C を合格とし、D を不合格とする。

A・・・ 100～80 点

B・・・ 79～70 点

C・・・ 69～60 点

D・・・ 59～ 0 点

3 GPA 制度による成績評価の場合は、「試験規程 別表 1 GPA 制度による評価」の通りとする。

卒業・進級の認定基準

(概要)

全学科、学生便覧にて卒業認定要件を示し、卒業判定会議で学校長の確認・決定の上、認定している。

(卒業、課程修了の認定)

学則第 24 条

校長は、第 10 条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。

2 校長は、所定の修業年限以上在籍し、課程を修了したと認めた者には、卒業証書 (別記様式 1) 並びに専門士称号授与賞 (別記様式 2) を授与する。

学修支援等

(概要)

本校では、チューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを設置し、学修に対して困難な学生をサポートしている。

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
15 人 (100%)	0 人 (%)	14 人 (93.3%)	1 人 (6.7%)

(主な就職、業界等)

レストラン、カフェ、パティスリー、ベーカリー

(就職指導内容)

合同企業説明会 (年 2 回開催)、就職出陣式、就職模擬面接会

(主な学修成果 (資格・検定等))
(備考) (任意記載事項) 生徒実数、卒業者数、進学者数、就職者数、退学者数はカフェ・パティシエ科全体数

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
29 人	1 人	3.4%
(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) 個人面談、学費相談 (分割納入や奨学金等)、保護者面談、三者面談、学生相談センター (SSC)		

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	100000 円	650000 円	505000 円	施設維持費、総合演習費、キャリア教育振興費
カフェ・パティシエ科	100000 円	650000 円	505000 円	施設維持費、総合演習費、キャリア教育振興費
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
納入スケジュールでの学費納入が難しい方に対し、延納・分納措置を行っている				

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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 卒業生、保護者代表、近隣関係者、高等学校関係者並びに業界関係者により構成される学校関係者評価委員会は、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通じて、学校運営の改善に活かすことを基本方針とします。 評価項目としては下記とする。 ・教育理念、目的、育成人材像について、学校運営について、教育活動について ・学生募集と受け入れについて・財務について・法令等の遵守について

・社会貢献について		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
卒業生	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	卒業生
保護者代表	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	保護者代表
仙台城南高等学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	高等学校関係者
東八中央親交会	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	地域関係者
株式会社 サティスファクション	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	業界関係者
コンセイユ ブーランジェ サクライトシタカ	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/		
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.s-culinary.ac.jp/school/ 及びメインパンフレット、学生募集要項の郵送
--