

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	中央調理製菓専門学校静岡校
設置者名	学校法人鈴木学園

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
専門課程	上級調理経営学科	夜・通信	2000 時間	160 時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	1833 時間	160 時間	
	調理師科	夜・通信	990 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

資料の名称：シラバス 入手の方法：学校法人鈴木学園 法人本部に連絡（電話：055-971-1833）

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	中央調理製菓専門学校静岡校
設置者名	学校法人鈴木学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ：<https://www.suzuki.ac.jp/about/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	給食センター 経営者	2016年9月 21日～2020 年9月20日 ※再任予定	企画・経営
非常勤	労務保険事務組合 理事	2016年9月 21日～2020 年9月20日 ※再任予定	人事・総務・労務
(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	中央調理製菓専門学校静岡校
設置者名	学校法人鈴木学園

○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> <ul style="list-style-type: none"> ・「鈴木学園シラバス作成ガイドライン」にシラバスに記載すべき項目を規定している。 ・シラバスは学園共通の様式に統一している。 ・シラバスは各学科会議のカリキュラムに基づき担当教員が作成し、学科長が確認している。 ・シラバスは毎年3月末までに作成している。 ・ホームページにシラバスの入手方法と連絡先を公開している。 	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>資料の名称：シラバス 入手の方法：学校法人鈴木学園 法人本部に連絡（電話：055-971-1833）</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> <ul style="list-style-type: none"> ・授業、実習、演習、小テスト、課題提出、試験やレポートなどの提出により、シラバスで一般目標や到達目標を定めて評価を行っている。 ・学則や細則等で規定した成績判定の基準により履修認定している。 	
<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>	

(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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・「G P A制度に関する規程」と学生向け説明「G P A制度について」を定め、ホームページに公開している。 ・G P A制度に関する規程に基づき、成績分布の把握を行っている。 	
客観的な指標の算出方法の公表方法	ホームページ： https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/
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)	
<ul style="list-style-type: none"> ・卒業の認定に関する方針（ディプロマポリシー）は他のポリシーと一緒に3つのポリシーとして策定している。 ・ディプロマポリシーや学生の修得単位数、出席率、成績評価を踏まえ、卒業を認定している。 	
卒業の認定に関する方針の公表方法	ホームページ： https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/

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	中央調理製菓専門学校静岡校
設置者名	学校法人鈴木学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページ https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/
収支計算書又は損益計算書	資料の名称：事業報告書 入手の方法をHPに掲載： https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/procedure/ 入手の方法：学校法人鈴木学園 法人本部に連絡 (電話：055-971-1833)
財産目録	
事業報告書	
監事による監査報告（書）	

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

【上級調理経営学科】

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	上級調理経営学科	○			
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	2000時間 単位時間/単位	980 時間	単位時間 /単位	1020 時間	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	
160人		143人	1人	11人	25人	36人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要） 調理師免許取得に必要な講義・実習を行う。 1年時に基本、2年時に応用の内容を学習し、実践的な実力を身につけさせる。
成績評価の基準・方法 （概要） 学則・細則・GPA制度に関する規程等により評価する。
卒業・進級の認定基準 （概要） ・履修時間を満たしている。 ・各科目の成績評価が全て合格であること。 ・当該年度までの学費及び受験料がすべて納入されていること。 ・1年間の補習時間が150時間未満であること。
学修支援等

(概要) 補習、補講、模擬試験、再試験、三者面談、個別相談等

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
72人 (100.0%)	0人 (0.0%)	69人 (95.8%)	3人 (4.2%)
(主な就職、業界等) ホテル、有名料理店、その他外食産業			
(就職指導内容) 履歴書作成指導、模擬面接、就職ガイダンス、OB講話、企業講話			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師、食育インストラクター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
143人	8人	5.6%
(中途退学の主な理由) 進路変更、一身上の都合、学業不振		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談、保護者面談、スクールカウンセラーによる面談、教員の外部機関メンタルヘルス研修、個別対応指導 等		

【製菓衛生師科】

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	
2年	昼	1893時間 単位時間/単位	663 時間	単位時間 /単位	1230 時間	単位時間 /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			
160人	123人	0人	8人	19人	27人			

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

(概要) 製菓衛生師受験資格取得に必要な講義・実習を行う。 1年時に基本、2年時に応用の内容を学習し、実践的な実力を身につけさせる。
成績評価の基準・方法
(概要) 学則・細則・GPA制度に関する規程等により評価する。
卒業・進級の認定基準
(概要) ・履修時間を満たしている。 ・各科目の成績評価が全て合格であること。 ・当該年度までの学費及び受験料がすべて納入されていること。 ・1年間の補習時間が150時間未満であること。
学修支援等
(概要) 補習、補講、模擬試験、再試験、三者面談、個別相談等

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
34人 (100.0%)	0人 (0.0%)	34人 (100.0%)	0人 (0.0%)
(主な就職、業界等) ホテル、製菓製造販売等の製菓店			
(就職指導内容) 履歴書作成指導、模擬面接、就職ガイダンス、OB講話、企業講話			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、商業ラッピング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
98人	3人	3.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更、一身上の都合、学業不振		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談、保護者面談、スクールカウンセラーによる面談、教員の外部機関メンタルヘルス研修、個別対応指導 等		

【調理師科】

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
1年	昼	990時間 単位時間/単位	570 時間	単位時間 /単位	420 時間	単位時間 /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		17人	0人	11人	25人	36人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 調理師免許取得に必要な講義・実習を行う。 1年間を通し基本、応用の内容を学習し、実践的な実力を身につけさせる。
成績評価の基準・方法
（概要） 学則・細則・GPA制度に関する規程等により評価する。
卒業・進級の認定基準
（概要） ・履修時間を満たしている。 ・各科目の成績評価が全て合格であること。 ・当該年度までの学費及び受験料がすべて納入されていること。 ・1年間の補習時間が150時間未満であること。
学修支援等
（概要） 補習、補講、模擬試験、再試験、三者面談、個別相談等

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
24人 (100.0%)	0人 (0.0%)	21人 (87.5%)	3人 (12.5%)
（主な就職、業界等） ホテル、有名料理店、その他外食産業			
（就職指導内容） 履歴書作成指導、模擬面接、就職ガイダンス、OB講話、企業講話			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師、食育インストラクター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
24 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) 個人面談、保護者面談、スクールカウンセラーによる面談、教員の外部機関メンタルヘルス研修、個別対応指導 等		

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)
上級調理 経営学科	200,000 円	318,000 円	874,600 円	その他は施設設備費、実験実習料、保険費、教育充実費の総額
製菓衛生師科	200,000 円	318,000 円	874,600 円	その他は施設設備費、実験実習料、保険費、教育充実費の総額
調理師科	200,000 円	318,000 円	874,600 円	その他は施設設備費、実験実習料、保険費、教育充実費の総額
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) https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者評価委員会規定に役割・任期・運営方法などを定めている。 主な評価項目 : 教育理念・目標、学校運営、教育活動、学修成果、学生生活支援、 教育環境、学生の受け入れ募集、財務、法令等の遵守 評価委員会の構成 : 当学校の教職員以外の者で3名以上 (企業関係者、保護者、その他教育に関する有識者) 評価結果活用方法 : 校長が1ヶ月以内に科会を開催して評価結果の共有と改善策を作成し、設置者に報告する		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
(株) 中島屋ホテルズ執行役員経営管理本部 副本部長兼総務部長	平成2年4月1日～ 令和3年3月31日	企業
中央歯科衛生士調理製菓専門学校 高度調理経営学科 学科長 (上級調理経営学科)	平成2年4月1日～ 令和3年3月31日	その他教育に関する有識者
上級調理経営学科の保護者	平成2年4月1日～ 令和3年3月31日	保護者
レ・トゥーナソル オーナーシェフ	平成2年4月1日～ 令和3年3月31日	企業
中央歯科衛生士調理製菓専門学校 高度調理経営学科 学科長 (製菓衛生師科)	平成2年4月1日～ 令和3年3月31日	その他教育に関する有識者
製菓衛生師科の保護者	平成2年4月1日～ 令和3年3月31日	保護者
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.suzuki.ac.jp/about/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) https://www.suzuki.ac.jp/shizuoka/
--

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。