

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	990 時間	240 時間	
	調理師科	夜・通信	1833 時間	80 時間	
		夜・通信			
(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://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	2020年9月 21日～2024 年9月20日	企画・経営
非常勤	労務保険事務組合 理事	2020年9月 21日～2024 年9月20日	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> <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"> ・「GPA制度に関する規程」と学生向け説明「GPA制度について」を定め、ホームページに公開している。 ・GPA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。 	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>ホームページ： https://suzuki.ac.jp/about/disclosure/</p>
<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"> ・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。 	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>ホームページ： https://suzuki.ac.jp/about/disclosure/</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	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	資料の名称：事業報告書 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）
収支計算書又は損益計算書	
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

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	2,000 時間	920 時間	60 時間	1,020 時間	0 時間	0 時間
	夜		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		140人	0人	12人	26人	38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） 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行う。 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
63人 (100%)	0人 (0%)	60人 (95.2%)	3人 (4.8%)
（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） 学校生活不適應		
（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		

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	資料の名称：事業報告書 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）
収支計算書又は損益計算書	
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

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	昼夜	1,833 時間	603 時間	0 時間	1230 時間	0 時間	0 時間
	昼		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		139人	0人	13人	18人	31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） 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行う。 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
60人 (100%)	0人 (0%)	59人 (98.3%)	1人 (1.7%)
（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
123人	4人	3.25%
（中途退学の主な理由） 学校生活不適應		
（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		

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	資料の名称：事業報告書 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）
収支計算書又は損益計算書	
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

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	夜	990 時間	600 時間	0 時間	390 時間	0 時間	0 時間
	昼		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		25人	0人	12人	26人	38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
15人 (100%)	0人 (0%)	10人 (66.7%)	5人 (33.3%)
（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
17人	3人	17.6%
（中途退学の主な理由） 病気、体調不良		
（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	618,000 円	574,600 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	618,000 円	574,600 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	618,000 円	574,600 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
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
<p>【特待生制度】 《AO 入試、推薦入試で出願する者 (出願条件) 》 ・本校を単願する者 ・下記のいずれかに該当する者 ①高等学校 3 年 1 学期末 (2 学期制は前期中間考査) までの評定平均値が 3.0 以上の者 ②高等学校の出席率が出願時点で 95%以上の者 ③クラブ活動、ボランティア活動、各種コンテスト等で活躍した者 ④2021 年 4 月以降の本校のオープンキャンパスまたは学校説明会に 1 回以上参加した者</p> <p>《社会人で出願する者 (出願条件) 》 ・本校を単願する者 ・下記のいずれかに該当する者 ①社外活動、各種コンテスト等で活躍した者 ②2021 年 4 月以降の本校のオープンキャンパスまたは学校説明会に参加した者</p> <p>選考結果により該当者には特待生 S~C を判定し下記金額を後期学費から免除する S 特待生 30 万円 A 特待生 15 万円 B 特待生 8 万円 C 特待生 3 万円 ※S 特待生は入学年度後期 15 万、2 年次後期 15 万 A~C は入学年度後期学費免除</p> <p>【在校生・卒業生親族入学優遇制度】 入学予定者の親族が本学園の卒業生または在校生の場合、後期学費から 5 万円免除 (2 親等内)</p> <p>【家賃サポート制度】 交通機関での通学に 1 時間 30 分以上かかる者が一人暮らしを始めた場合、一年制は 12 か月、2 年制は 24 か月間、毎月一万円を家賃補助として支給する。 ※学生として在籍する期間のみ。また一人暮らしをやめた場合は居住していた月まで支給</p>				

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://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	令和3年4月1日～ 令和4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）	令和3年4月1日～ 令和4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	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	保護者
モンサンミッシェル	令和3年4月1日～ 令和4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）	令和3年4月1日～ 令和4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	令和3年4月1日～ 令和4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://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://suzuki.ac.jp/about/disclosure/
--

(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	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. 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）		24人	22人	24人
内 訳	第Ⅰ区分	10人	11人	
	第Ⅱ区分	7人	7人	
	第Ⅲ区分	7人	4人	
家計急変による支援対象者（年間）				1人
合計（年間）				24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		
	年間	前半期	後半期
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。）			
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	0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が標準時間数の5割以下)	0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	0人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当	0人	0人	0人
計	0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、遡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	0人	前半期	0人	後半期	0人

(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	2人
3月以上の停学	0人
年間計	2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	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	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 あつては、履修科目の単位時間 数が標準時間数の6割以下)	0人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	人	人	人
出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況	人	人	人
計	人	人	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。