

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 TBC 調理・パティシエ専門学校
設置者名	学校法人ティビィシィ学院

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	シェフ（調理経営）学科	夜・通信	1,290 時間	160	
	パティシエ（製菓衛生師）学科	夜・通信	960 時間	160	
	調理師学科	夜・通信	960 時間	80	
(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

刊行物「高等教育の修学支援新制度に伴う公表書類一覧」を当校 1 号館ロビーに設置することとし、誰でも閲覧可能な状態に据え置く。

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 TBC 調理・パティシエ専門学校
設置者名	学校法人ティビィシィ学院

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学院ホームページ <http://www.tbc-gakuin.jp/common/pdf/2021/01.pdf>

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	会社役員	令和3年5月 29日～令和6 年5月28日	教職員の勤怠管理
非常勤	会社代表取締役	令和3年5月 29日～令和6 年5月28日	校外学習の企画・運 営
(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 TBC 調理・パティシエ専門学校
設置者名	学校法人ティビィシィ学院

○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"> ・ 前年度のシラバスを鑑みて、各科目担当教員より意見等を聴取し検討。また、教育課程編成委員からの助言も組み入れシラバスを作成。 ・ 各種養成施設の指定を受けている学科については、養成施設の規則に則り、授業科目やシラバスを作成する。 	
授業計画書の公表方法	<p>刊行物「高等教育の就学支援新制度に伴う公表書類一覧」を当校 1 号館ロビーに設置することとし、誰でも閲覧可能な状態に据え置く。</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>成績評価および単位認定について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 各授業科目の成績評価は、A、B、C、Dの4段階としC以上を合格として単位を認定する。 ・ 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 ・ 総合評価は6割以上の得点をもって合格とする。 ・ 出席時間数が各授業時間の80%に満たない場合には、原則として単位を認めない。 <p>但し、養成課程については更にそれぞれの規程に従うものとする。</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> <ul style="list-style-type: none"> ・各科目の期末試験の結果を合計し、その平均点で成績順位を付けて分布を把握し学生の指導に役立てる ・半期ごと及び年間の期末試験の平均点を100点換算で順位付けを行い得点分布をみる。 	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>刊行物「高等教育の就学支援新制度に伴う公表書類一覧」を当校1号館ロビーに設置することとし、誰でも閲覧可能な状態に据え置く。</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> <p>進級・卒業の要件について</p> <ul style="list-style-type: none"> ①進級，卒業認定基準を満たしている者。 ②学費等が全納されている者 <p>上記の要件を満たし進級，卒業認定会議によって認定された者。 なお、①については「成績評価および単位認定について」と同様である。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>刊行物「学生の手引き」を在校生ならびに保護者へ配布。また、「高等教育の就学支援新制度に伴う公表書類一覧」を当校1号館ロビーに設置することとし、誰でも閲覧可能な状態に据え置く。</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	国際 TBC 調理・パティシエ専門学校
設置者名	学校法人ティビィシィ学院

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	学院ホームページ http://www.tbc-gakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf
収支計算書又は損益計算書	学院ホームページ http://www.tbc-gakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf
財産目録	学院ホームページ http://www.tbc-gakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf
事業報告書	学院ホームページ http://www.tbc-gakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf
監事による監査報告（書）	学院ホームページ http://www.tbc-gakuin.jp/common/pdf/2021/02.pdf

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		
衛生分野		専門課程	シェフ（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	1,800 単位時間	680 単位時間	単位時間	1,120 単位時間	単位時間	単位時間
			1,800 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	4人	18人	34人	52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> <ul style="list-style-type: none"> ・前年度のシラバスを鑑みて、各科目担当教員より意見等を聴取し検討。また、教育課程編成委員からの助言も組み入れシラバスを作成。 ・各種養成施設の指定を受けている学科については、養成施設の規則に則り、授業科目やシラバスを作成する。
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>成績評価および単位認定について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各授業科目の成績評価は、A、B、C、Dの4段階としC以上を合格として単位を認定する。 ・各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 ・総合評価は6割以上の得点をもって合格とする。 ・出席時間数が各授業時間の80%に満たない場合には、原則として単位を認めない。但し、養成課程については更にそれぞれの規程に従うものとする。
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>進級・卒業の要件について</p> <ol style="list-style-type: none"> ①進級，卒業認定基準を満たしている者。 ②学費等が全納されている者 <p>上記の要件を満たし進級，卒業認定会議によって認定された者。 なお、①については「成績評価および単位認定について」と同様である。</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>学費給付試験Ⅰ・Ⅱ，グループ出願奨学金制度，特別奨学生試験 チャレンジAO小論文試験，家族入学奨学金制度，卒業生奨学金制度</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
27人 (100%)	0人 (0%)	27人 (100%)	0人 (0%)
<p>（主な就職、業界等）</p> <p>ホテル，レストラン等</p>			
<p>（就職指導内容）</p> <p>礼法指導，企業研究，履歴書の書き方，面接指導 等</p>			
<p>（主な学修成果（資格・検定等））</p> <p>調理師免許，技術考查，食育インストラクター</p>			
<p>（備考）（任意記載事項）</p>			

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
55 人	2 人	3.6%
(中途退学の主な理由) ・学校生活不適應 ・進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) ・個人面談 ・家庭連絡 ・保護者面談 ・家庭訪問等		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生分野	専門課程	パティシエ (製菓衛生師) 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	1,800 単位時間	630 単位時間		1,170 単位時間		
			1,800 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	62人	0人	18人	34人	52人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) ・前年度のシラバスを鑑みて、各科目担当教員より意見等を聴取し検討。 また、教育課程編成委員からの助言も組み入れシラバスを作成。 ・各種養成施設の指定を受けている学科については、養成施設の規則に則り、 授業科目やシラバスを作成する。
成績評価の基準・方法
(概要) 成績評価および単位認定について ・各授業科目の成績評価は、A、B、C、Dの4段階としC以上を合格として 単位を認定する。 ・各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認 められる学習作業の結果を総合して行う。 ・総合評価は6割以上の得点をもって合格とする。 ・出席時間数が各授業時間の80%に満たない場合には、原則として単位 を認めない。 但し、養成課程については更にそれぞれの規程に従うものとする。
卒業・進級の認定基準
(概要) 進級・卒業の要件について ①進級，卒業認定基準を満たしている者。 ②学費等が全納されている者 上記の要件を満たし進級，卒業認定会議によって認定された者。 なお、①については「成績評価および単位認定について」と同様である。
学修支援等
(概要) 学費給付試験Ⅰ・Ⅱ，グループ出願奨学金制度，特別奨学生試験 チャレンジAO小論文試験，家族入学奨学金制度，卒業生奨学金制度

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%)	14人 (60.8%)	9人 (39.2%)
(主な就職、業界等) ホテル、洋菓子店等			
(就職指導内容) 礼法指導、企業研究、履歴書の書き方、面接指導 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師、ギフトラッピングセンター			
(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
51人	0人	0%
(中途退学の主な理由) ・学校生活不適應 ・進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) ・個人面談 ・家庭連絡 ・保護者面談 ・家庭訪問等		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生分野		専門課程	調理師学科			
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
1年	昼	990 単位時間	570 単位時間		420 単位時間	
			990 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	
40人	7人	0人	18人	34人	52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> <ul style="list-style-type: none"> ・前年度のシラバスを鑑みて、各科目担当教員より意見等を聴取し検討。また、教育課程編成委員からの助言も組み入れシラバスを作成。 ・各種養成施設の指定を受けている学科については、養成施設の規則に則り、授業科目やシラバスを作成する。
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>成績評価および単位認定について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各授業科目の成績評価は、A、B、C、Dの4段階としC以上を合格として単位を認定する。 ・各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 ・総合評価は6割以上の得点をもって合格とする。 ・出席時間数が各授業時間の80%に満たない場合には、原則として単位を認めない。 <p>但し、養成課程については更にそれぞれの規程に従うものとする。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>進級・卒業の要件について</p> <ol style="list-style-type: none"> ①進級，卒業認定基準を満たしている者。 ②学費等が全納されている者 <p>上記の要件を満たし進級，卒業認定会議によって認定された者。 なお、①については「成績評価および単位認定について」と同様である。</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>学費給付試験Ⅰ・Ⅱ，グループ出願奨学金制度，特別奨学生試験 チャレンジAO小論文試験，家族入学奨学金制度，卒業生奨学金制度</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
11人 (100%)	0人 (0%)	10人 (90.9%)	1人 (9.1%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン等			
(就職指導内容) 礼法指導、企業研究、履歴書の書き方、面接指導 等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、技術考査、食育インストラクター			
(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
12人	1人	8.3%
(中途退学の主な理由) ・学校生活不適應 ・進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) ・個人面談 ・家庭連絡 ・保護者面談 ・家庭訪問等		

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)
シェフ (調理 経営) 学科	100,000 円	600,000 円	290,000 円	施設設備費
パティシエ (製菓衛生 師) 学科	100,000 円	600,000 円	290,000 円	施設設備費
調理師 学科	100,000 円	600,000 円	290,000 円	施設設備費
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) 当校ホームページ： https://www.oyama.ac.jp/information.html		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<p>当校の教育方針である「資格取得に重点をおいた実務教育の重視」「即戦力としてのスペシャリストの育成」「学ぶことを大切にされた教育」に則り、学校評価委員会を設置し調理業界はもとより、各種業界で活躍されている有識者よりご意見をいただき、学校運営・授業へ反映させていく。</p> <p>◆主な評価項目：①教育理念・目標 ②学校運営 ③教育活動 ④学修成果 ⑤学生支援 ⑥教育環境 ⑦学生の受け入れ募集 ⑧財務 ⑨法令等の遵守 ⑩社会貢献・地域貢献等</p> <p>◆評価委員会の構成：企業関係者、業界団体、卒業生、PTA、地域住民の各分野から最低1名を選任。</p> <p>◆評価結果の活用方法：夏季休業期間に学校関係者評価委員会を開催し前年度を対象に評価を受け、当該年度もしくは当該年度以降の活動に改善方策等を取り入れ活動する。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
地域代表	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	地域代表
保護者代表	〃	PTA
保護者代表	〃	PTA
卒業生代表	〃	卒業生代表
(一社) 栃木県自動車整備振興会	〃	企業等委員
亀田自動車株式会社	〃	〃
株式会社シンコー	〃	〃
茨城県印刷工業組合	〃	〃

おやまくまる一む	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	企業等委員
栃木県文化協会	〃	〃
株式会社 lifetone music	〃	〃
全日本司厨士協会栃木県支部	〃	〃
和風ダイニング彩華	〃	〃
栃木県洋菓子協会	〃	〃
ロワイヤル	〃	〃
一般財団法人 国際美容協会	〃	〃
有限会社マジックコーポレーションリミテッド	〃	〃
Heatfulone	〃	〃
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) 当校ホームページ： https://www.oyama.ac.jp/information.html		
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) 当校ホームページ： https://www.oyama.ac.jp/
--