

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YMCA国際ホテル製菓専門学校
設置者名	学校法人仙台YMCA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
商業実務専門課程	ホテル科 ホテルコース	夜・通信	648 時間	160 時間	
	ホテル科 ブライダルプランナーコース	夜・通信	648 時間	160 時間	
	ホテル科 英語ビジネスコース	夜・通信	648 時間	160 時間	
	ホテル科 デュアルコース	夜・通信	648 時間	160 時間	
	国際おもてなし科	夜・通信	600 時間	160 時間	
衛生専門課程	ホテルパティシエ科	夜・通信	902 時間	160 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

https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にて公表
--

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YMCA国際ホテル製菓専門学校
設置者名	学校法人仙台YMCA学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.sendai-yxca.ac.jp/organization> にて公表

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	元株式会社大成建設 東北支店 支店次長	令和元年 6 月 11 日～令 和 3 年 6 月 10 日	コンプライアンス
非常勤	株式会社建設新聞社 代表取締役社長	令和元年 6 月 11 日～令 和 3 年 6 月 10 日	企画担当
(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YMCA国際ホテル製菓専門学校
設置者名	学校法人仙台YMCA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(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>授業計画は、以下のスケジュールで作成、公開している</p> <ul style="list-style-type: none"> 8月 教育課程編成委員会にてカリキュラムポリシーを編成 10月 委員会にて各学科の方針を決定 2月 各担当講師によるシラバスの作成 4月 学生に配布説明するとともにWebサイトへ公開 	
授業計画書の公表方法	https://www.sendai-yymca.ac.jp/syllabus にて公表
<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>評価は、知識、技能、態度、出席状況、および、筆記・実技試験等を総合的に判断して付けられるが、科目ごとシラバスに記載された成績評価の方法・基準のとおり、各授業科目の評価を行い、履修を認定する。</p> <p>出席率については、80%以上の出席がなければ評価されない。</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>成績は、科目によって5段階評価 (A、B、C、D、F)、2段階評価 (P、F) の2通りで行う。また、出席率80%に満たないものについてはN評価 (評価できない) となり、Fと同様単位は取得できない。</p> <p>5段階評価については、それぞれにGPを設定し、以下の算出方法で算出する。 A=4、B=3、C=2、D=1、F=0</p> $\text{GPA} = \frac{(\text{履修科目の単位数} \times \text{GP}) \text{の合計}}{\text{履修した講義の総単位数}}$	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.sendai-ymca.ac.jp/credit にて公表
<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>卒業認定に関する方針を定め、Webサイトにて公表している。シラバスに記載されている「知識」「態度」「技能」「出席」の各項目の成果に基づき、あらかじめ設定した成績評価の方法・基準により、厳格かつ適正に単位授与を行っている。</p> <p>最終的な卒業認定は、2月に実施される卒業判定会議にて決定をする。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.sendai-ymca.ac.jp/three_p にて公表

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YMCA国際ホテル製菓専門学校
設置者名	学校法人仙台YMCA学園

1. 財務諸表等

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

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		
商業実務		商業実務専門課程	ホテル科 ホテルコース	○	-		
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	昼間	1,700 時間 総授業時間	1548 時間	324 時間	1410 時間	時間	216 時間
			3,498 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人の内数		14人	0人	4人	22人	26人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 教育目標にそってシラバスを作成し、授業方法を学生に開示している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
成績評価の基準・方法
（概要） カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーより、成績評価の方針を示し、各教科の評価についてはシラバスに記載の通り実施している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業および進級に必要な時間数は学則に示している。5段階評価（A, B, C, D, F）及び2段階評価（P, N）を実施し、GPAによる評価を導入している
学修支援等
（概要） 担任制をとり、定期的な面談を実施するとともに、必要に応じて保護者への対応を行っている。

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
10人 (100%)	0人 (0%)	10人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、ブライダル業界			
（就職指導内容） 就職指導授業、業界理解、就活集中セミナーの実施、個別相談・指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等） 国家資格レストランサービス技能士、英語検定、簿記検定、販売士検定など			
（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
36人（ホテル科総数）	1人（ホテル科総数）	2.8%
（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） 担任が定期的な個人面談を行うほか、欠席が続いた時には保護者にも連絡する。 連絡が取りやすいようにSNSなども利用する。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務専門課程	ホテル科 ブライダルプランナーコース	○	-		
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				
	昼間		講義	演習	実習	実験	実技
2年		1,700時間 総授業時間	1548 時間	324 時間	1410 時間	時間	216 時間
			3,498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人の内数		2人	0人	4人	22人	26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) 教育目標にそってシラバスを作成し、授業方法を学生に開示している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開</p>
<p>成績評価の基準・方法</p>
<p>(概要) カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーより、成績評価の方針を示し、各教科の評価についてはシラバスに記載の通り実施している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p>
<p>(概要) 卒業および進級に必要な時間数は学則に示している。5段階評価 (A, B, C, D, F) 及び2段階評価 (P, N) を実施し、GPA による評価を導入している</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要) 担任制をとり、定期的な面談を実施するとともに、必要に応じて保護者への対応を行っている。</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
2人 (100%)	0人 (0%)	2人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、ブライダル業界			
(就職指導内容) 就職指導授業、業界理解、就活集中セミナーの実施、個別相談・指導を行っている。			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 国家資格レストランサービス技能士、国家資格ブライダルコーディネーター技能検定、パーソナルカバリスト検定、簿記検定、販売士検定など			
(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
36人 (ホテル科総数)	1人 (ホテル科総数)	2.8%
(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) 担任が定期的な個人面談を行うほか、欠席が続いた時には保護者にも連絡する。 連絡が取りやすいようにSNSなども利用する。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
商業実務	商業実務専門課程	ホテル科 英語ビジネスコース	○	-			
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	昼間	1,700時間 総授業時間	1548 時間	324 時間	1410 時間	時間	216 時間
			3,498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人の内数	10人	0人	4人	22人	26人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 教育目標にそってシラバスを作成し、授業方法を学生に開示している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
成績評価の基準・方法
（概要） カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーより、成績評価の方針を示し、各教科の評価についてはシラバスに記載の通り実施している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業および進級に必要な時間数は学則に示している。5段階評価（A, B, C, D, F）及び2段階評価（P, N）を実施し、GPAによる評価を導入している
学修支援等
（概要） 担任制をとり、定期的な面談を実施するとともに、必要に応じて保護者への対応を行っている。

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
9人 (100%)	0人 (0%)	9人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、ブライダル業界			
（就職指導内容） 就職指導授業、業界理解、就活集中セミナーの実施、個別相談・指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等） 国家資格レストランサービス技能士、英語検定、簿記検定、販売士検定など			

(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
36 人 (ホテル科総数)	1 人 (ホテル科総数)	2.8%
(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) 担任が定期的な個人面談を行うほか、欠席が続いた時には保護者にも連絡する。 連絡が取りやすいようにSNSなども利用する。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務専門課程	ホテル科 ホテルデュアルコース	○	-		
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				
	昼間		講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1,700 時間 総授業時間	1548 時間	324 時間	930 時間	時間	216 時間
			3,018 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 人の内数		0 人	0 人	4 人	22 人	26 人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 教育目標にそってシラバスを作成し、授業方法を学生に開示している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
成績評価の基準・方法
(概要) カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーより、成績評価の方針を示し、各教科の評価についてはシラバスに記載の通り実施している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
卒業・進級の認定基準
(概要) 卒業および進級に必要な時間数は学則に示している。5段階評価 (A, B, C, D, F) 及び 2段階評価 (P, N) を実施し、GPA による評価を導入している
学修支援等
(概要) 担任制をとり、定期的な面談を実施するとともに、必要に応じて保護者への対応を行っている。

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
1人 (100%)	0人 (0%)	1人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル業界			
（就職指導内容） 就職指導授業、業界理解、就活集中セミナーの実施、個別相談・指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等） 国家資格レストランサービス技能士、ABC検定、英語検定、簿記検定、販売士検定など			
（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
36人（ホテル科総数）	1人（ホテル科総数）	2.8%
（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） 担任が定期的な個人面談を行うほか、欠席が続いた時には保護者にも連絡する。 連絡が取りやすいようにSNSなども利用する。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務専門課程	国際おもてなし科	○	-		
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	昼間	1,700時間 総授業時間	1536 時間	264 時間	960 時間	216 時間	
			2,976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人の内数		21人	21人	2人	28人	30人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 教育目標にそってシラバスを作成し、授業方法を学生に開示している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開

成績評価の基準・方法
(概要) カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーより、成績評価の方針を示し、各教科の評価についてはシラバスに記載の通り実施している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
卒業・進級の認定基準
(概要) 卒業および進級に必要な時間数は学則に示している。5段階評価 (A, B, C, D, F) 及び2段階評価 (P, N) を実施し、GPA による評価を導入している
学修支援等
(概要) 担任制をとり、定期的な面談を実施するとともに、必要に応じて保護者への対応を行っている。

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
0 人 (100%)	0 人 (0%)	0 人 (0%)	0 人 (0%)
(主な就職、業界等) 卒業生なし			
(就職指導内容) 就職指導授業、業界理解、就活集中セミナーの実施、個別相談・指導を行っている。			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 国家資格レストランサービス技能士、英語検定、日本語能力検定など			
(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
10 人	1 人	10%
(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) 担任が定期的な個人面談を行うほか、欠席が続いた時には保護者にも連絡する。 連絡が取りやすいように SNS なども利用する。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	ホテルパティシエ科	○	-		
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	昼間	1,730 時間 総授業時間	888 時間	268 時間	1152 時間	時間	時間
			2,308 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		8人	0人	4人	6人	10人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 教育目標にそってシラバスを作成し、授業方法を学生に開示している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
成績評価の基準・方法
（概要） カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーより、成績評価の方針を示し、各教科の評価についてはシラバスに記載の通り実施している。 https://www.sendai-ymca.ac.jp/syllabus にても公開
卒業・進級の認定基準
（概要） 卒業および進級に必要な時間数は学則に示している。5段階評価（A, B, C, D, F）及び2段階評価（P, N）を実施し、GPAによる評価を導入している
学修支援等
（概要） 担任制をとり、定期的な面談を実施するとともに、必要に応じて保護者への対応を行っている。

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
1人 (100%)	0人 (0%)	1人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） 製菓業界			
（就職指導内容） 就職指導授業、業界理解、就活集中セミナーの実施、個別相談・指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等） 国家資格製菓衛生師、パーソナルカラリスト検定、など			
（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
7 人	2 人	28.6%
(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) 担任が定期的な個人面談を行うほか、欠席が続いた時には保護者にも連絡する。 連絡が取りやすいようにSNSなども利用する。		

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)
ホテル科	100,000 円	610,000 円	170,000 円	設備費、演習費
国際おもてなし科	100,000 円	610,000 円	170,000 円	設備費、演習費
ホテルパティシエ科	100,000 円	800,000 円	300,000 円	設備費、演習費
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) https://www.sendai-ymca.ac.jp/evaluation		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校の教育活動その他の学校運営の状況に係る評価を行うため学校関係者評価委員会を設置している。委員会は、次に掲げる委員3名以上をもって組織する (1) 卒業生 (2) 業界関係者 (3) 校長が必要と認めた者 委員会は、教員による自己点検評価内容について評価をし、教育活動、学校運営に反映させるための意見を述べる。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
元仙台ホテル参与	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	業界関係

インターサーブ・ホスピタリティ開発 事務所代表取締役	平成 31 年 4 月 1 日～ 令和 2 年 3 月 31 日	業界関係
通訳ガイド	平成 31 年 4 月 1 日～ 令和 2 年 3 月 31 日	業界関係
キャリアデザイン実践研究所所長	平成 31 年 4 月 1 日～ 令和 2 年 3 月 31 日	業界関係
ホテルメトロポリタン仙台宴会支配 人	平成 31 年 4 月 1 日～ 令和 2 年 3 月 31 日	業界関係・卒業生
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.sendai-ymca.ac.jp/evaluation		
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.sendai-ymca.ac.jp/
--