

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	経専調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 経専学園

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	調理師専攻科	夜・通信	750	160	
	製菓パティシエ科	夜・通信	812	160	
		夜・通信			
		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

HPにて公表している https://www.keisen-chouri.com

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	経専調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 経専学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPにて公表している https://www.keisen-chouri.com

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	前札幌銀行副頭取	2023. 4. 26	財務関係の分析及び助言
非常勤	税理士	2024. 1. 31	財務関係の分析及び助言
(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	経専調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 経専学園

○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>授業計画については、業界関係者からなる教育課程編成委員会において、前年度授業計画及び授業実績を基に次年度授業計画編成にあたっての意見交換及び編成方針を策定し、その編成方針に沿って学内の教務会議で具体的な授業計画を策定している。</p> <p>シラバスについては、授業計画編成方針及び具体的な授業計画を教科目担当者に説明を行った上で、教科目担当者に授業計画案を策定してもらい、内容確認の上シラバスとして作成している。</p> <p>また、作成したシラバスは年度初めのオリエンテーションにおいて学生に配布し、教育課程編成趣旨の説明も合わせ概要の説明を行っている。各教科目のシラバスについては、年度最初の授業冒頭において、担当教員から授業の流れ、到達目標、使用教材及び評価方法など具体的な説明を行っている。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>HPにて公開</p> <p>https://www.keisen-chouri.com</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。

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

●成績評価については学則第9条に定めている

学則第9条

第9条 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。但し、出席時数が授業時数の80%に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。

2. 試験は100点を満点とし60点以上をもって合格点とする。

●成績評価の細則については試験規定に定めている

各学年、前期・後期の2回定期試験を行い、定期試験を受けるための条件として各教科の出席率が80%以上の者が受けられる。

また、教科の合格点は60点以上とし、60~69点を可、70~84点を良、85点以上を優として、出席の条件と試験の合格を持って卒業進級の認定を行っている。

学生への開示については「学生便覧」を配布の上、年度初めに説明会を実施し、且つ、各教科の授業初回にシラバスを基に試験についての説明を行っている。

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)

各教科の成績を点数化(優=5・良=3・可=1・不可=0)し、点数の合計を受講科目数で割り、1科目当たりの平均値を算出します。それを基に学科毎にGPAを作成し、習熟度合を測定する指標とします。

下位1/4を明示できる方法については2020年度より採用する予定です。

学生への周知に関して、2019年度は学生便覧に明記していませんが2020年度は学生便覧に明記し、方法を公表することとしています。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

HPにて公開
<https://www.keisen-chouri.com>

<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>■ディプロマ・ポリシー（卒業認定・専門士称号に関する方針） 本校の定めるカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「専門職業力（専門職としての基礎力）」「社会人基礎力（社会人としての基礎力）」「高い職業意識と意欲（プロ意識と成長・自己実現に向けた意欲・力）」の現場力3要素を修得し、「現場力のある人材＝就職後に伸びる人材」として認められる学生に対し卒業を認定し専門士を授与します。（ホームページにて公表）</p> <p>●具体的な卒業認定、資格の認定については学則第18条に定めている 学則第18条 校長は、教育課程の定めるところにより、各学年ごとに修了すべき学科目について試験を行い、合格者に対して当該学科目の修了を認定する。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事ができる。 2. 本校所定の修業年限以上に在学し、課程を修了した者には、卒業証書（別記第1号様式）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>HPにて公開 https://www.keisen-chouri.com</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	経専調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 経専学園

1. 財務諸表等

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

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		衛生専門課程	調理師専攻科	○			
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	1831 単位時間/単位	818時間/ 単位	単位時間 /単位	1013時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
	昼間		1831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	
240人		150人	5人	3人	38人	41人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要）
<p>【様式第2号の3より再掲】</p> <p>授業計画については、業界関係者からなる教育課程編成委員会において、前年度授業計画及び授業実績を基に次年度授業計画編成にあたっての意見交換及び編成方針を策定し、その編成方針に沿って学内の教務会議で具体的な授業計画を策定している。シラバスについては、授業計画編成方針及び具体的な授業計画を教科目担当者に説明を行った上で、教科目担当者に授業計画案を策定してもらい、内容確認の上シラバスとして作成している。</p> <p>また、作成したシラバスは年度初めのオリエンテーションにおいて学生に配布し、教育課程編成趣旨の説明も合わせ概要の説明を行っている。各教科目のシラバスについては、年度最初の授業冒頭において、担当教員から授業の流れ、到達目標、使用教材及び評価方法など具体的な説明を行っている。</p>

<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>【様式第2号の3より再掲】</p> <p>●成績評価については学則第9条に定めている</p> <p>学則第9条</p> <p>第9条 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。但し、出席時数が授業時数の80%に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。</p> <p>2. 試験は100点を満点とし60点以上をもって合格点とする。</p> <p>●成績評価の細則については試験規定に定めている</p> <p>各学年、前期・後期の2回定期試験を行い、定期試験を受けるための条件として各教科の出席率が80%以上の者が受けられる。</p> <p>また、教科の合格点は60点以上とし、60～69点を可、70～84点を良、85点以上を優として、出席の条件と試験の合格を持って卒業進級の認定を行っている。</p> <p>学生への開示については「学生便覧」を配布の上、年度初めに説明会を実施し、且つ、各教科の授業初回にシラバスを基に試験についての説明を行っている。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>【様式第2号の3より再掲】</p> <p>■ディプロマ・ポリシー（卒業認定・専門士称号に関する方針）</p> <p>本校の定めるカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「専門職業力（専門職としての基礎力）」「社会人基礎力（社会人としての基礎力）」「高い職業意識と意欲（プロ意識と成長・自己実現に向けた意欲・力）」の現場力3要素を修得し、「現場力のある人材＝就職後に伸びる人材」として認められる学生に対し卒業を認定し専門士を授与します。（ホームページにて公表）</p> <p>●具体的な卒業認定、資格の認定については学則第18条に定めている</p> <p>学則第18条</p> <p>校長は、教育課程の定めるところにより、各学年ごとに修了すべき学科目について試験を行い、合格者に対して当該学科目の修了を認定する。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事ができる。</p> <p>2. 本校所定の修業年限以上に在学し、課程を修了した者には、卒業証書（別記第1号様式）を授与する。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>年度初めの個人面談、夏季休暇後の個人面談の他に個別面談を適宜実施。</p> <p>週1回の教員会議で各クラスの学生状況を確認。</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
39人 (100%)	0人 (0%)	38人 (97.4%)	1人 (2.6%)
（主な就職、業界等） ホテル、飲食店、病院施設等			
（就職指導内容） 専任の就職担当と担任を中心にして就職指導を実施。1年生の後期より就職セミナーを週1回実施し、履歴書や面接指導を実施し、受験前には個別に面接対策を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許証、北海道フードマイスター、マナープロトコール			
（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
111人	4人	3.6%
（中途退学の主な理由） 経済的問題、進路変更		
（中退防止・中退者支援のための取組） 年度当初に目標設定し、毎週の定例会議にて情報の共有と対策の検討実施。 メンター制度（上級生）による学校生活支援。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓パティシエ科	○			
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	1802 単位時間/単位	773 時間/ 単位	単位時間 /単位	1029 時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1802 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		72 人	人	3 人	21 人	24 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）						
（概要）						
<p>【様式第2号の3より再掲】</p> <p>授業計画については、業界関係者からなる教育課程編成委員会において、前年度授業計画及び授業実績を基に次年度授業計画編成にあたっての意見交換及び編成方針を策定し、その編成方針に沿って学内の教務会議で具体的な授業計画を策定している。シラバスについては、授業計画編成方針及び具体的な授業計画を教科目担当者に説明を行った上で、教科目担当者に授業計画案を策定してもらい、内容確認の上シラバスとして作成している。</p> <p>また、作成したシラバスは年度初めのオリエンテーションにおいて学生に配布し、教育課程編成趣旨の説明も合わせ概要の説明を行っている。各教科目のシラバスについては、年度最初の授業冒頭において、担当教員から授業の流れ、到達目標、使用教材及び評価方法など具体的な説明を行っている。</p>						
成績評価の基準・方法						
（概要）						
<p>【様式第2号の3より再掲】</p> <p>●成績評価については学則第9条に定めている</p> <p>学則第9条</p> <p>第9条 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。但し、出席時数が授業時数の80%に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。</p> <p>2. 試験は100点を満点とし60点以上をもって合格点とする。</p> <p>●成績評価の細則については試験規定に定めている</p> <p>各学年、前期・後期の2回定期試験を行い、定期試験を受けるための条件として各教科の出席率が80%以上の者が受けられる。</p> <p>また、教科の合格点は60点以上とし、60～69点を可、70～84点を良、85点以上を優として、出席の条件と試験の合格を持って卒業進級の認定を行っている。</p> <p>学生への開示については「学生便覧」を配布の上、年度初めに説明会を実施し、且つ、各教科の授業初回到シラバスを基に試験についての説明を行っている。</p>						

<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>【様式第2号の3より再掲】</p> <p>■ディプロマ・ポリシー（卒業認定・専門士称号に関する方針） 本校の定めるカリキュラムを履修し、教育目標に掲げる「専門職業力（専門職としての基礎力）」「社会人基礎力（社会人としての基礎力）」「高い職業意識と意欲（プロ意識と成長・自己実現に向けた意欲・力）」の現場力3要素を修得し、「現場力のある人材＝就職後に伸びる人材」として認められる学生に対し卒業を認定し専門士を授与します。（ホームページにて公表）</p> <p>●具体的な卒業認定、資格の認定については学則第18条に定めている</p> <p>学則第18条 校長は、教育課程の定めるところにより、各学年ごとに修了すべき学科目について試験を行い、合格者に対して当該学科目の修了を認定する。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事ができる。 2. 本校所定の修業年限以上に在学し、課程を修了した者には、卒業証書（別記第1号様式）を授与する。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>年度初めの個人面談、夏季休暇後の個人面談の他に個別面談を適宜実施。 週1回の教員会議で各クラスの学生状況を確認。</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
40人 (100%)	0人 (%)	39人 (97.5%)	1人 (2.5%)
(主な就職、業界等) ホテル、洋菓子製造店、製パン店、和菓子製造店等			
(就職指導内容) 専任の就職担当と担任を中心にして就職指導を実施。1年生の後期より就職セミナーを週1回実施し、履歴書や面接指導を実施し、受験前には個別に面接対策を行っている。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師免許証、スイーツラッピングコーディネーター			
(備考)（任意記載事項） 製菓衛生師免許証は2年次に受験			

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
81 人	6 人	7.4%
(中途退学の主な理由) 経済的問題、進路変更、身体的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 年度当初に目標設定し、毎週の定例会議にて情報の共有と対策の検討実施。 メンター制度（上級生）による学校生活支援。		

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)
調理師専攻科	100,000 円	400,000 円	600,000 円	
製菓パティシエ科	100,000 円	400,000 円	600,000 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
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.keisen-chouri.com		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
本校は、常に教育水準の向上を図り、本学の目的及び社会的使命を達成するために授業をはじめとする教育活動や教育環境、学校運営の状況について、自己点検・評価はもとより、企業等、学校関係者等が評価に参画する学校関係者評価委員会を設置して客観的な点検及び評価を行う。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
札幌静修高等学校	2020年4月から2年	高等学校 副校長
日清医療食品株式会社	2020年4月から2年	企業委員 スーパーバイザー
ドルチェヴィータ	2020年4月から2年	企業委員 代表取締役
株式会社ニュー三幸	2020年4月から2年	卒業生 料理長

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.keisen-chouri.com
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.keisen-chouri.com
--