

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 | シェフパティシエ専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人エイシンカレッジ |

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 | 製菓製パン技術科 (2年制) | 夜・通信 | 690 時間 | 160 時間 | — |
| | 調理総合技術科 ※ (2年制) | 夜・通信 | 690 時間 | 160 時間 | — |
| | 調理製菓技術科 (2年制) | 夜・通信 | 690 時間 | 160 時間 | — |
| | 調理本科 (1年制) | 夜・通信 | 270 時間 | 80 時間 | — |
| (備考) ・募集停止学科、調理師科(夜間2年制) ※令和6年度入学生から「調理製菓技術科」が「調理総合技術科」へ学科名変更 | | | | | |

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

| |
|--|
| 学校ホームページで公表 https://chepa.jp/information/ |
|--|

3. 要件を満たすことが困難である学科

| |
|-----------|
| 学科名：該当なし |
| (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 | シェフパティシエ専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人エイシンカレッジ |

1. 理事（役員）名簿の公表方法

| |
|--|
| 学校ホームページで公表 https://chepa.jp/information/ |
|--|

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 | 学校法人（他法人） 評議員 | 令和3年1月8日 ～令和7年1月7日 | コンプライアンス |
| 非常勤 | 株式会社 役員 | 令和3年1月8日 ～令和7年1月7日 | コンプライアンス |
| (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 | シェフパティシエ専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人エイシンカレッジ |

○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>(1) 授業計画(シラバス)の作成過程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その年の教育課程を振り返り、翌年度の教育課程の再編成を行う ・2月下旬から3月上旬に科目担当者を決定する ・担当教員を中心に授業計画(シラバス)を見直して修正を行う ・3月中旬に使用テキストを決定する ・学科教員でシラバスの内容および修正状況等を確認して3月下旬に完成する <p>(2) 授業計画(シラバス)の作成・公表時期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作成時期：2月から3月 ・公表時期：新年度に公表 | |
| 授業計画書の公表方法 | <p>学校ホームページで公表</p> <p>https://chepa.jp/information/</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)

学生の成績評価は、前期・後期の2回で行う。
年間授業科目の評価は、前期評価と後期評価との平均点で算出し年間評価とする。

評価方法は「絶対評価」で行う。

評価は「A」「B」「C」「D」の4段階で行う。

以下の点数配分で4段階に分類され「総合評価」として成績表に反映される。

「A」評価：総合評価が80点以上

「B」評価：総合評価が70点以上80点未満

「C」評価：総合評価が60点以上70点未満

「D」評価：総合評価が60点未満

成績評価は下記の項目を総合的に判断して、評価を定める。

(1) 試験の評価

定期試験や中間試験（筆記、レポート、実技試験）の100点満点法による採点。

試験を複数回行う科目は、各試験の平均点で算出（小数点以下切り捨て）する。

(2) 出席の評価

「出席時間数」を「全授業時間数」で割り、100を掛けた数値を点数化（小数点以下切り捨て）する。ただし、出席時間数には「補講」時間数は含まない。

(3) その他の評価

「授業態度」「学習意欲」等を総合的に判断する。

100点を基準とした減点法で算出する。

各評価の割合は原則として「試験の評価」60%、「出席の評価」20%、「その他の評価」20%とする。小数点以下は総合評価の段階で切り捨てて算出する。

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)

各科目で設定した学習到達目標の修得を客観的に評価し、当該学年履修全科目の合格点の平均値を算出し、それをもとに成績の分布状況を把握している。
本校では、相対的評価ではなく、個々の学生が修得すべき内容をどの程度修得できたかという視点に立った「絶対的評価」を行っている。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

学校ホームページで公表
<https://chepa.jp/information/>

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)

『ディプロマポリシー』

食の業界で活躍できる、現場の知識と技術・技能を備えて自ら行動できる。

<卒業の認定に関する方針>

以下の条件を満たした者に対して、卒業を認定する。

- (1) 全科目の履修が認定された者。
- (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。
- (3) 卒業判定会議にて、卒業が認定された者。

※ただし卒業判定会議において卒業が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度卒業に関して審議を行う。

※修業期間内に必要時間数を履修できなかった場合は、卒業を延期し、不足時間等を補った後に卒業を認める。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

学校ホームページで公表
<https://chepa.jp/information/>

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 | シェフパティシエ専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人エイシンカレッジ |

1. 財務諸表等

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

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 | 製菓製パン技術科 | ○ | — | | |
| 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 | 1811 単位時間/単位 | 751 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 1060 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | | | 1811 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 | |
| 80人 | | 49人 | 0人 | 8人 | 8人 | 16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> <p>（1）授業計画（シラバス）の作成過程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その年の教育課程を振り返り、翌年度の教育課程の再編成を行う ・2月下旬から3月上旬に科目担当者を決定する ・担当教員を中心に授業計画（シラバス）を見直して修正を行う ・3月中旬に使用テキストを決定する ・学科教員でシラバスの内容および修正状況等を確認して3月下旬に完成 <p>（2）授業計画（シラバス）の作成・公表時期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作成時期：2月から3月 ・公表時期：新年度に公表 | | | | | | |
| 成績評価の基準・方法 | | | | | | |
| <p>（概要）</p> <p>学生の成績評価は、前期・後期の2回で行う。 年間授業科目の評価は、前期評価と後期評価との平均点で算出し年間評価とする。 評価方法は「絶対評価」で行う。 評価は「A」「B」「C」「D」の4段階で行う。 以下の点数配分で4段階に分類され「総合評価」として成績表に反映される。</p> <p>「A」評価：総合評価が80点以上 「B」評価：総合評価が70点以上80点未満 「C」評価：総合評価が60点以上70点未満 「D」評価：総合評価が60点未満</p> <p>成績評価は下記の項目を総合的に判断して、評価を定める。</p> <p>（1）試験の評価 定期試験や中間試験（筆記、レポート、実技試験）の100点満点法による採点。 試験を複数回行う科目は、各試験の平均点で算出（小数点以下切り捨て）する。</p> <p>（2）出席の評価 「出席時間数」を「全授業時間数」で割り、100を掛けた数値を点数化（小数点以下切り捨て）する。ただし、出席時間数には「補講」時間数は含まない。</p> | | | | | | |

| |
|---|
| <p>(3) その他の評価 「授業態度」「学習意欲」等を総合的に判断する。 100点を基準とした減点法で算出する。</p> <p>各評価の割合は原則として「試験の評価」60%、「出席の評価」20%、「その他の評価」20%とする。小数点以下は総合評価の段階で切り捨てて算出する。</p> |
| <p>卒業・進級の認定基準</p> |
| <p>(概要)</p> <p><進級条件> 以下の条件を全て満たした者に対して、進級を認定する。 (1) 「年間評価」で「D」評価の科目が一つもない者。 (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。 (3) 進級判定会議にて、進級が認定された者。 ※ただし進級判定会議において進級が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度進級に関して審議を行う。</p> <p>『ディプロマポリシー』</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 製菓衛生師としての専門技術、衛生知識、社会人としての礼節、コミュニケーション能力を有する。 ・ 主体性を磨き、個々の能力で知識と技術の向上ができる。 <p><卒業条件> 以下の条件を全て満たした者に対して、卒業を認定する。 (1) 全科目の履修が認定された者。 (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。 (3) 卒業判定会議にて、卒業が認定された者。 ※ただし卒業判定会議において卒業が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度卒業に関して審議を行う。 ※修業期間内に必要時間数を履修できなかった場合は、卒業を延期し、不足時間等を補った後に卒業を認める。</p> |
| <p>学修支援等</p> |
| <p>(概要)</p> <p>(1) 学修状況の確認方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 定期試験、確認テスト、課題等で学修状況を確認します。 ・ 担任、副担任との面談を実施し、学修状況（単位履修状況、出席状況、健康状態等）を確認します。 <p>(2) 学修支援体制</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 各クラス担任制を導入。 ・ 成績不振者、出席不良者への補習、補講の実施。 ・ 能動的学習の充実のため、アクティブラーニングなどのグループワークを積極的に導入しています。 ・ 自己診断等を実施し、学生自身の適性を認識し、将来の進路選択の参考にします。 ・ 外部団体表彰（各協会等の表彰に該当する学生に対して表彰しています） |

| 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 |
| 25人 (100%) | 3人 (12.0%) | 21人 (84.0%) | 1人 (4.0%) |
| (主な就職、業界等) パティスリー、ベーカリー、カフェ 等 | | | |
| (就職指導内容) 個別面談担当によるキャリアガイダンス、マナー指導、履歴書作成指導、面接指導、学校内企業説明会の実施、キャリア教育 等 | | | |
| (主な学修成果（資格・検定等）) 国家資格製菓衛生師 日本商業ラッピング協会 商業ラッピング検定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 |
| 49人 | 1人 | 2,0% |
| (中途退学の主な理由) ・体調不良、進路変更 | | |
| (中退防止・中退者支援のための取組) ・新入生オリエンテーション、進級生オリエンテーションの実施 ・上級生による新入生サポートプログラムの実施 ・個別面談、三者面談を実施 | | |

| | | | | | | | |
|----------|----|--|--------------------|-------------|---------------------|-------------|-------------|
| 分野 | | 課程名 | 学科名 | 専門士 | 高度専門士 | | |
| 衛生 | | 衛生専門 | 調理総合技術科 | ○ | — | | |
| 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 1843 単位時間/単位 | 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 | 1843 単位時間/単位 | 796 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 1047 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | | | 1843 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 | |
| 140人 | | 37人 | 0人 | 16 | 6人 | 22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>（1）授業計画（シラバス）の作成過程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その年の教育課程を振り返り、翌年度の教育課程の再編成を行う ・2月下旬から3月上旬に科目担当者を決定する ・担当教員を中心に授業計画（シラバス）を見直して修正を行う ・3月中旬に使用テキストを決定する ・学科教員でシラバスの内容および修正状況等を確認して3月下旬に完成 <p>（2）授業計画（シラバス）の作成・公表時期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作成時期：2月から3月 ・公表時期：新年度に公表 | | | | | | |
| 成績評価の基準・方法 | | | | | | |
| （概要） | | | | | | |
| <p>学生の成績評価は、前期・後期の2回で行う。 年間授業科目の評価は、前期評価と後期評価との平均点で算出し年間評価とする。 評価方法は「絶対評価」で行う。 評価は「A」「B」「C」「D」の4段階で行う。 以下の点数配分で4段階に分類され「総合評価」として成績表に反映される。</p> <p>「A」評価：総合評価が80点以上 「B」評価：総合評価が70点以上80点未満 「C」評価：総合評価が60点以上70点未満 「D」評価：総合評価が60点未満</p> <p>成績評価は下記の項目を総合的に判断して、評価を定める。</p> <p>（4）試験の評価 定期試験や中間試験（筆記、レポート、実技試験）の100点満点法による採点。 試験を複数回行う科目は、各試験の平均点で算出（小数点以下切り捨て）する。</p> <p>（5）出席の評価 「出席時間数」を「全授業時間数」で割り、100を掛けた数値を点数化（小数点以下切り捨て）する。ただし、出席時間数には「補講」時間数は含まない。</p> <p>（6）その他の評価 「授業態度」「学習意欲」等を総合的に判断する。 100点を基準とした減点法で算出する。</p> | | | | | | |

各評価の割合は原則として「試験の評価」60%、「出席の評価」20%、「その他の評価」20%とする。小数点以下は総合評価の段階で切り捨てて算出する。

卒業・進級の認定基準

(概要)

<進級条件>

以下の条件を全て満たした者に対して、進級を認定する。

- (1) 「年間評価」で「D」評価の科目が一つもない者。
- (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。
- (3) 進級判定会議にて、進級が認定された者。

※ただし進級判定会議において進級が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度進級に関して審議を行う。

『ディプロマポリシー』

- ・製菓衛生師としての専門技術、衛生知識、社会人としての礼節、コミュニケーション能力を有する。
- ・主体性を磨き、個々の能力で知識と技術の向上ができる。

<卒業条件>

以下の条件を全て満たした者に対して、卒業を認定する。

- (1) 全科目の履修が認定された者。
- (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。
- (3) 卒業判定会議にて、卒業が認定された者。

※ただし卒業判定会議において卒業が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度卒業に関して審議を行う。

※修業期間内に必要時間数を履修できなかった場合は、卒業を延期し、不足時間等を補った後に卒業を認める。

学修支援等

(概要)

(1) 学修状況の確認方法

- ・定期試験、確認テスト、課題等で学修状況を確認します。
- ・担任、副担任との面談を実施し、学修状況（単位履修状況、出席状況、健康状態等）を確認します。

(2) 学修支援体制

- ・各クラス担任制を導入。
- ・成績不振者、出席不良者への補習、補講の実施。
- ・能動的学習の充実のため、アクティブラーニングなどのグループワークを積極的に導入しています。
- ・自己診断等を実施し、学生自身の適性を認識し、将来の進路選択の参考にします。
- ・外部団体表彰（各協会等の表彰に該当する学生に対して表彰しています）

| 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 R6.3卒 | 進学者数 | 就職者数 (自営業を含む。) | その他 |
| 0人 (0%) | 0人 (0%) | 0人 (0%) | 0人 (0%) |
| (主な就職、業界等) ※令和6年度入学生より「調理製菓技術科」から学科名変更したため就職実績なし | | | |
| (就職指導内容) 個別面談担当によるキャリアガイダンス、マナー指導、履歴書作成指導、面接指導、学校内企業説明会の実施、キャリア教育 等 | | | |
| (主な学修成果（資格・検定等）) 国家資格調理師免許、専門調理師・調理技能士、食品技術管理士、食育インストラクター、調理師養成施設助手 | | | |
| (備考)（任意記載事項） | | | |

| 中途退学の現状 R5年度実績 | | |
|--|----------------|-----|
| 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 |
| 0人 | 0人 | 0% |
| (中途退学の主な理由) ※令和6年度入学生より「調理製菓技術科」から学科名変更したため実績なし | | |
| (中退防止・中退者支援のための取組) ・新入生オリエンテーション、進級生オリエンテーションの実施 ・上級生による新入生サポートプログラムの実施 ・個別面談、三者面談を実施 | | |

| | | | | | | | |
|----------|----|---------------------------|--------------------|-------------|---------------------|-------------|-------------|
| 分野 | | 課程名 | 学科名 | 専門士 | 高度専門士 | | |
| 衛生 | | 衛生専門 | 調理製菓技術科 | ○ | — | | |
| 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 | 1843 単位時間/単位 | 796 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 1047 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | | | 1843 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 | |
| 120人 | | 30人 | 0人 | 16 | 6人 | 22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> <p>（1）授業計画（シラバス）の作成過程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その年の教育課程を振り返り、翌年度の教育課程の再編成を行う ・2月下旬から3月上旬に科目担当者を決定する ・担当教員を中心に授業計画（シラバス）を見直して修正を行う ・3月中旬に使用テキストを決定する ・学科教員でシラバスの内容および修正状況等を確認して3月下旬に完成 <p>（2）授業計画（シラバス）の作成・公表時期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作成時期：2月から3月 ・公表時期：新年度に公表 | |
| 成績評価の基準・方法 | |
| <p>（概要）</p> <p>学生の成績評価は、前期・後期の2回で行う。 年間授業科目の評価は、前期評価と後期評価との平均点で算出し年間評価とする。 評価方法は「絶対評価」で行う。 評価は「A」「B」「C」「D」の4段階で行う。 以下の点数配分で4段階に分類され「総合評価」として成績表に反映される。</p> <p>「A」評価：総合評価が80点以上 「B」評価：総合評価が70点以上80点未満 「C」評価：総合評価が60点以上70点未満 「D」評価：総合評価が60点未満</p> <p>成績評価は下記の項目を総合的に判断して、評価を定める。</p> <p>（7）試験の評価 定期試験や中間試験（筆記、レポート、実技試験）の100点満点法による採点。 試験を複数回行う科目は、各試験の平均点で算出（小数点以下切り捨て）する。</p> <p>（8）出席の評価 「出席時間数」を「全授業時間数」で割り、100を掛けた数値を点数化（小数点以下切り捨て）する。ただし、出席時間数には「補講」時間数は含まない。</p> <p>（9）その他の評価 「授業態度」「学習意欲」等を総合的に判断する。 100点を基準とした減点法で算出する。</p> | |

各評価の割合は原則として「試験の評価」60%、「出席の評価」20%、「その他の評価」20%とする。小数点以下は総合評価の段階で切り捨てて算出する。

卒業・進級の認定基準

(概要)

<進級条件>

以下の条件を全て満たした者に対して、進級を認定する。

- (1) 「年間評価」で「D」評価の科目が一つもない者。
- (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。
- (3) 進級判定会議にて、進級が認定された者。

※ただし進級判定会議において進級が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度進級に関して審議を行う。

『ディプロマポリシー』

- ・製菓衛生師としての専門技術、衛生知識、社会人としての礼節、コミュニケーション能力を有する。
- ・主体性を磨き、個々の能力で知識と技術の向上ができる。

<卒業条件>

以下の条件を全て満たした者に対して、卒業を認定する。

- (1) 全科目の履修が認定された者。
- (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。
- (3) 卒業判定会議にて、卒業が認定された者。

※ただし卒業判定会議において卒業が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度卒業に関して審議を行う。

※修業期間内に必要時間数を履修できなかった場合は、卒業を延期し、不足時間等を補った後に卒業を認める。

学修支援等

(概要)

(1) 学修状況の確認方法

- ・定期試験、確認テスト、課題等で学修状況を確認します。
- ・担任、副担任との面談を実施し、学修状況（単位履修状況、出席状況、健康状態等）を確認します。

(2) 学修支援体制

- ・各クラス担任制を導入。
- ・成績不振者、出席不良者への補習、補講の実施。
- ・能動的学習の充実のため、アクティブラーニングなどのグループワークを積極的に導入しています。
- ・自己診断等を実施し、学生自身の適性を認識し、将来の進路選択の参考にします。
- ・外部団体表彰（各協会等の表彰に該当する学生に対して表彰しています）

| 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 |
| 42人 (100%) | 0人 (0%) | 40人 (95.2%) | 2人 (4.8%) |
| (主な就職、業界等) ホテル、レストラン、集団給食調理、カフェ、パティスリー 等 | | | |
| (就職指導内容) 個別面談担当によるキャリアガイダンス、マナー指導、履歴書作成指導、面接指導、学校内企業説明会の実施、キャリア教育 等 | | | |
| (主な学修成果（資格・検定等）) 国家資格調理師免許、専門調理師・調理技能士、食品技術管理士、食育インストラクター、調理師養成施設助手 | | | |
| (備考)（任意記載事項） ※令和6年度入学生から「調理総合技術科」へ名称変更 | | | |

| 中途退学の現状 R5年度実績 | | |
|--|----------------|------|
| 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 |
| 73人 | 1人 | 1.4% |
| (中途退学の主な理由) ・体調不良、進路変更 | | |
| (中退防止・中退者支援のための取組) ・新入生オリエンテーション、進級生オリエンテーションの実施 ・上級生による新入生サポートプログラムの実施 ・個別面談、三者面談を実施 | | |

| | | | | | | | |
|----------|----|---------------------------|--------------------|-------------|--------------------|-------------|-------------|
| 分野 | | 課程名 | 学科名 | 専門士 | 高度専門士 | | |
| 衛生 | | 衛生専門 | 調理本科 | — | — | | |
| 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 | | | | |
| | 昼間 | | 講義 | 演習 | 実習 | 実験 | 実技 |
| 1年 | 昼間 | 1040 単位時間/単位 | 600 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 440 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | | | 1811 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 | |
| 20人 | | 10人 | 0人 | 10人 | 2人 | 12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> <p>（1）授業計画（シラバス）の作成過程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その年の教育課程を振り返り、翌年度の教育課程の再編成を行う ・2月下旬から3月上旬に科目担当者を決定する ・担当教員を中心に授業計画（シラバス）を見直して修正を行う ・3月中旬に使用テキストを決定する ・学科教員でシラバスの内容および修正状況等を確認して3月下旬に完成 <p>（2）授業計画（シラバス）の作成・公表時期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作成時期：2月から3月 ・公表時期：新年度に公表 | | | | | | |
| 成績評価の基準・方法 | | | | | | |
| <p>（概要）</p> <p>学生の成績評価は、前期・後期の2回で行う。 年間授業科目の評価は、前期評価と後期評価との平均点で算出し年間評価とする。 評価方法は「絶対評価」で行う。 評価は「A」「B」「C」「D」の4段階で行う。 以下の点数配分で4段階に分類され「総合評価」として成績表に反映される。</p> <p>「A」評価：総合評価が80点以上 「B」評価：総合評価が70点以上80点未満 「C」評価：総合評価が60点以上70点未満 「D」評価：総合評価が60点未満</p> <p>成績評価は下記の項目を総合的に判断して、評価を定める。</p> <p>（10） 試験の評価 定期試験や中間試験（筆記、レポート、実技試験）の100点満点法による採点。 試験を複数回行う科目は、各試験の平均点で算出（小数点以下切り捨て）する。</p> <p>（11） 出席の評価 「出席時間数」を「全授業時間数」で割り、100を掛けた数値を点数化（小数点以下切り捨て）する。ただし、出席時間数には「補講」時間数は含まない。</p> <p>（12） その他の評価 「授業態度」「学習意欲」等を総合的に判断する。 100点を基準とした減点法で算出する。</p> | | | | | | |

各評価の割合は原則として「試験の評価」60%、「出席の評価」20%、「その他の評価」20%とする。小数点以下は総合評価の段階で切り捨てて算出する。

卒業・進級の認定基準

(概要)

<進級条件>

以下の条件を全て満たした者に対して、進級を認定する。

- (1) 「年間評価」で「D」評価の科目が一つもない者。
 - (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。
 - (3) 進級判定会議にて、進級が認定された者。
- ※ただし進級判定会議において進級が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度進級に関して審議を行う。

『ディプロマポリシー』

食の業界人として、礼節を持って自主的に行動し、幅広いジャンルに対応できる基本的な衛生知識と基本的調理技術を備えている。

<卒業条件>

以下の条件を全て満たした者に対して、卒業を認定する。

- (1) 全科目の履修が認定された者。
 - (2) 学費等の納入金をすべて納入している者。
 - (3) 卒業判定会議にて、卒業が認定された者。
- ※ただし卒業判定会議において卒業が認定された者であっても、処分に該当する事項が生じた学生は再度卒業に関して審議を行う。
※修業期間内に必要時間数を履修できなかった場合は、卒業を延期し、不足時間等を補った後に卒業を認める。

学修支援等

(概要)

(1) 学修状況の確認方法

- ・定期試験、確認テスト、課題等で学修状況を確認します。
- ・担任、副担任との面談を実施し、学修状況（単位履修状況、出席状況、健康状態等）を確認します。

(2) 学修支援体制

- ・各クラス担任制を導入。
- ・成績不振者、出席不良者への補習、補講の実施。
- ・能動的学習の充実のため、アクティブラーニングなどのグループワークを積極的に導入しています。
- ・自己診断等を実施し、学生自身の適性を認識し、将来の進路選択の参考にします。
- ・外部団体表彰（各協会等の表彰に該当する学生に対して表彰しています）

| 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 |
| 8人 (100%) | 0人 (0%) | 6人 (75.0%) | 2人 (25.0%) |
| (主な就職、業界等) ホテル、レストラン、料亭、集団給食調理 等 | | | |
| (就職指導内容) 担任・就職課によるキャリアガイダンス、マナー指導、履歴書作成指導、面接指導、学校内企業説明会の実施、キャリア教育 等 | | | |
| (主な学修成果（資格・検定等）) 国家資格調理師免許、専門調理師・調理技能士、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 |
| 10人 | 1人 | 10.0% |
| (中途退学の主な理由) ・体調不良、進路変更 | | |
| (中退防止・中退者支援のための取組) ・新入生オリエンテーション、進級生オリエンテーションの実施 ・上級生による新入生サポートプログラムの実施 ・個別面談、三者面談を実施 | | |

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) |
|---------------|-----------|-------------|-----------|-------------|
| 製菓製パン技術科 | 100,000 円 | 500,000 円 | 610,000 円 | |
| 調理製菓技術科 | 100,000 円 | 600,000 円 | 630,000 円 | |
| 調理本科 | 100,000 円 | 600,000 円 | 563,300 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) | | |
| <p>学校ホームページで公表 https://chepa.jp/information/</p> | | |
| 学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) | | |
| <p><基本方針> 学校関係者評価は自己評価の結果を本学の関係者により組織した学校関係者評価委員会に報告し意見を聞き、教育活動及び学校運営に活用しなければならない。また、学科長と学科教員はカリキュラムの原案を作成するにあたり、本委員会での意見を基に専門的かつ実践的な教育課程編成を決定していくものとする。</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学生募集 ⑧財務 ⑨法令等の遵守 ⑩社会貢献・地域貢献</p> <p><評価委員会の構成> 次に掲げる区分のいずれかから学校長が委嘱する委員2名以上により構成する。 (1) 関連業界等関係者 (企業等委員) (2) 卒業生 (3) 教育に関し知見を有する者 (4) その他学校長が必要と認める者</p> <p>なお、委員の任期は1年とし、再任を妨げないものとする。</p> | | |
| 学校関係者評価の委員 | | |
| 所属 | 任期 | 種別 |
| 全日本司厨士協会関東地方本部 新潟県本部 相談役 | 令和6年4月1日 ～令和7年3月31日 | 関連業界等関係者 |
| パティスリーアンレミュー 新潟駅南店 店長 | 令和6年4月1日 ～令和7年3月31日 | 関連業界等関係者 |

| |
|--|
| 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) |
| 学校ホームページで公表 https://chepa.jp/information/ |
| 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) |
| 『学校ホームページ』 https://chepa.jp/ |