

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	東日本製菓技術専門学校
設置者名	学校法人 山崎学園

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
衛生専門課程	製菓製パン本科	夜・通信	1020	160	
		夜・通信			
		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

<a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>
---

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	東日本製菓技術専門学校
設置者名	学校法人 山崎学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.c-p.ac.jp/seika/zaimu.pdf> の8ページ目

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	元群馬県副知事	R1.8.18 ～ R5.8.17	組織運営体制への チェック機能
非常勤	(株)レストランスワン 代表取締役社長	R1.8.18 ～ R5.8.17	組織運営体制への チェック機能
非常勤	群馬県議会議員	R1.8.18 ～ R5.8.17	組織運営体制への チェック機能
(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	東日本製菓技術専門学校
設置者名	学校法人 山崎学園

○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>年2回開催されている教育課程編成委員会での編成方針を踏まえ、各教科担当教員が作成様式に則り、授業の方法、授業の概要、到達目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、教務部長、学校長が検閲をした後、当年度開始時にホームページ上に掲載する。</p> <p>1. シラバス作成の基本方針</p> <p>①学生が目線に立ってわかりやすい記述とする。</p> <p>②学習の見通しが立てられるように具体的な記述とする。</p> <p>③授業計画を不断に見直し、適時その内容を反映する。</p> <p>④実務経験のある教員による授業科目については、実務経験やそれを授業にどう活かしているのかを明示すること。</p> <p>2. シラバスの共通記載項目</p> <p>①授業科目の基礎情報(科目名、授業時数、対象学年、必修/選択の別等)</p> <p>②担当教員(実務経験の有無)</p> <p>③授業の概要</p> <p>④到達目標</p> <p>⑤授業の方法</p> <p>⑥成績評価の方法と基準</p> <p>⑦各コマにおける授業計画</p> <p>⑧使用教材</p>																
授業計画書の公表方法	<a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>															
<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>授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成績を勘案して行い、6割以上の成績をもって合格とする。ただし、出席時数が規定する時数に達しない場合は、その科目について、評価を受けることができない。なお、不足の時数の生じる科目のある場合は、補講をもってこれを補うことができる。</p>																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>点数</th> <th>評価</th> <th>合否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100点から85点</td> <td>A</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>70点から84点</td> <td>B</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>60点から69点</td> <td>C</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>59点以下</td> <td>D</td> <td>不合格</td> </tr> </tbody> </table>		点数	評価	合否	100点から85点	A	合格	70点から84点	B	合格	60点から69点	C	合格	59点以下	D	不合格
点数	評価	合否														
100点から85点	A	合格														
70点から84点	B	合格														
60点から69点	C	合格														
59点以下	D	不合格														

<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)          学習意欲の向上及び就学指導に資すること並びに「大学等における就学の支援に関する法律」による支援対象となる学生の認定要件の確認を目的に、学修成果を総合的に判断できる指標として、全授業科目の成績評価の合計点の平均を算出し、成績の分布状況、各学生の成績を相対的に把握し適切な指導にあたる。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p><a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a></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)          教育目標に掲げる「製菓衛生師としての知識・技術を修得し資格取得をめざす。」「食文化を担うという自覚と誇りをもたせ、これからの時代にふさわしい“製菓衛生師マインド”を育成する。」「各国の食物等の基礎知識と基礎技術をしっかり身につけさせて、将来、実業界で十分適応できるような製菓・製パン技術者を育成する。」を修得し、本校の定める授業科目の成績評価に基づいて、校長は課程修了の認定を行う。          2 所定の修業年限以上在学し、課程を修了したと認める者には、卒業証書を授与する。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p><a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a></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	東日本製菓技術専門学校
設置者名	学校法人 山崎学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>
財産目録	<a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>
事業報告書	<a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>

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	製菓製パン本科	○			
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				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1800 単位時間	630 単位時間	150 単位時間	1020 単位時間		
		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	
240人		144人	2人	6人	15人	21人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）															
（概要） 年2回開催されている教育課程編成委員会での編成方針を踏まえ、各教科担当教員が作成様式に則り、授業の方法、授業の概要、到達目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、教務部長、学校長が検閲をした後、当年度開始時にホームページ上に掲載する。															
成績評価の基準・方法															
（概要） 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成績を勘案して行い、6割以上の成績をもって合格とする。ただし、出席時数が規定する時数に達しない場合は、その科目について、評価を受けることができない。なお、不足の時数の生じる科目のある場合は、補講をもってこれを補うことができる。															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>点数</th> <th>評価</th> <th>可否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100点から85点</td> <td>A</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>70点から84点</td> <td>B</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>60点から69点</td> <td>C</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>59点以下</td> <td>D</td> <td>不合格</td> </tr> </tbody> </table>	点数	評価	可否	100点から85点	A	合格	70点から84点	B	合格	60点から69点	C	合格	59点以下	D	不合格
点数	評価	可否													
100点から85点	A	合格													
70点から84点	B	合格													
60点から69点	C	合格													
59点以下	D	不合格													

卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>教育目標に掲げる「製菓衛生師としての知識・技術を修得し資格取得をめざす。」、「食文化を担うという自覚と誇りをもたせ、これからの時代にふさわしい“製菓衛生師マインド”を育成する。」、「各国の食物等の基礎知識と基礎技術をしっかり身につけさせて、将来、実業界で十分適応できるような製菓・製パン技術者を育成する。」を修得し、本校の定める授業科目の成績評価に基づいて、校長は課程修了の認定を行う。</p> <p>2 所定の修業年限以上在学し、課程を修了したと認める者には、卒業証書を授与する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・クラス担任制によりきめ細やかな学生サポート、指導を実施。</li> <li>・毎月保護者宛に出席状況、今後の予定を送付。学期ごとに成績表の送付。</li> <li>・遠方の入学生に対し学園推奨アパートの紹介。</li> <li>・高崎駅、新前橋駅、太田駅の3駅に毎日無料スクールバス運行。</li> </ul>

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
56人 (100%)	0人 (0%)	53人 (94.6%)	3人 (5.4%)
(主な就職、業界等) 製菓製パン店、ホテル、カフェ等			
(就職指導内容) 担任及び就職担当による履歴書作成指導、面接練習等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師免許、パティスリーラッピング			
(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
129人	3人	2.3%
(中途退学の主な理由) 学校生活不適應、妊娠・出産		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制による生徒指導と生活相談		

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)
製菓製パン本科	100,000 円	770,000 円	210,000 円	
	円	円	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) <a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<p>自己評価結果の客観性・透明性を高めるとともに、設置学科に関連する企業・団体、卒業生、保護者など、学校と密接に関係する者の理解促進を図り、継続した連携協力体制を確保するため、業界関係者、卒業生、保護者等学校関係者から規程に基づき選任した委員による「学校関係者評価委員会」を設置し「学校関係者評価」を実施する。当該委員会の委員の助言、意見などの評価結果を学校運営等の改善に活用する。評価結果と改善への取組をホームページに掲載し広く社会へ公表する。</p> <p>&lt;評価委員会の構成&gt;          企業・団体 2名、保護者 1名、卒業生 1名</p> <p>&lt;評価項目&gt;          基準1 教育理念・目的・育成人材像          基準2 学校運営          基準3 教育活動          基準4 教育成果          基準5 学生支援          基準6 教育環境          基準7 学生の募集と受け入れ          基準8 財務          基準9 法令等の遵守          基準10 社会貢献</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
群馬県菓子工業組合 理事長	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 (1年)	企業等委員
山崎学園父母の会 会長	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 (1年)	保護者
山崎学園校友会 会長	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 (1年)	卒業生

株式会社カレーム 会長	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日（1年）	企業等委員
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） <a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>		
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） <a href="https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/">https://www.c-p.ac.jp/seika/about/data/</a>
--