

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	にいがた製菓・調理専門学校えぷろん
設置者名	学校法人 三星学園

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	製菓技術科	夜・通信	1320時間	160時間	
	調理技術科	夜・通信	1020時間	160時間	
	調理師科	夜・通信	390時間	80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

ホームページに記載 <https://apron.ac.jp>

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	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん
設置者名	学校法人 三星学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページに記載 <https://apron.ac.jp> 情報公開→三星学園役員名簿

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6年1月 17日～令和 9年1月16 日	教育総括的観点
非常勤	弁護士	令和6年1月 17日～令和 9年1月16 日	コンプライアンス
非常勤	美術学園長	令和6年1月 17日～令和 9年1月16 日	教育総括的観点
非常勤	元公立高校長	令和6年1月 17日～令和 9年1月16 日	教育総括的観点
非常勤	元公立高校長	令和6年1月 17日～令和 9年1月16 日	教育総括的観点
(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	にいがた製菓・調理専門学校えぷろん
設置者名	学校法人 三星学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

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。 (授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 授業計画の作成に当たっては、科目担当者によって定期的にミーティングを行い、授業内容の改善点、維持すべきことをまとめ次年度への見直しを図っていく。また年2回行われる教育課程編成委員会における外部委員からの意見も考慮に入れ作成に当たる。作成した授業計画に関しては、毎年3月にHPで公表する。	
授業計画書の公表方法	ホームページに記載 https://apron.ac.jp 情報公開→各学科シラバス
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) 評価に関しては、学期末に行う定期試験と授業への取り組みを総合的に判断して行う。 実習の試験に関しては課題の出来栄だけでなく、意欲、衛生面への配慮など全体的な面で評価する。	

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) 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) 年2回の定期試験を実施する。100点満点による得点で評価する。 〈評価方法〉 ・定期試験の得点(素点)に平常点を加えた得点(評点)で評価する。 ・実習科目に関しては試験の素点に100点満点からの減点方式を取り入れる。 (出来栄 スピード 正確性 衛生面等の項目) 〈評価基準〉 ・80点以上の得点・・・秀 ・70～79点の得点・・・優 ・60～69点の得点・・・良 ・59点以下・・・不可 60点以上を合格とする。 不可の場合は追試験を実施し、合格点に達した場合は良として評価する。 履修する全科目の合計点より平均値を算出し成績状況の把握にあたる。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	ホームページに記載 https://apron.ac.jp 情報公開→客観的な指標の算出方法
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) 【卒業要件】 ・所定の就学年限以上在学し出席時数を確保している。 ・年2回(前期・後期)の定期試験に60点以上の評価を得ている。 ・卒業判定会議に卒業が認定されている。 【卒業判定の手順】 ① 各科目とも出席時数を充足している。 ② 成績評価で60点以上得ている。 ③ 卒業判定会議で卒業認定	
卒業の認定に関する方針の公表方法	ホームページに記載 https://apron.ac.jp 情報公開→卒業の認定に関する方針

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	にいがた製菓・調理専門学校えぷろん
設置者名	学校法人 三星学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://apron.ac.jp 情報公開→令和5年度財務表
収支計算書又は損益計算書	https://apron.ac.jp 情報公開→令和5年度財務表
財産目録	https://apron.ac.jp 情報公開→令和5年度財務表
事業報告書	https://apron.ac.jp 情報公開→令和5年度財務表
監事による監査報告（書）	https://apron.ac.jp 情報公開→令和5年度財務表

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
	昼間		690 単位 時間/単位	単位時間 /単位	1350 単位 時間/単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
2 年		2040 単位時間／単位	2040 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
160 人		111 人	1 人	11 人	10 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） 様式第2号の3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 1の通り
成績評価の基準・方法
（概要） 様式第2号の3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 3の通り
卒業・進級の認定基準
（概要） 様式第2号の3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 4の通り
学修支援等
（概要） ・各クラス担任による個人面談を定期的に行うことにより、学習や心の悩みなど多くの面でサポートに当たっている。 ・就職活動の面では履歴書、面接指導、実技指導を含め手厚くフォローしている。

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
59 人 (100%)	27 人 (46%)	32 人 (54%)	0 人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル レストラン 結婚式場 ケーキ店 パン屋 等			
（就職指導内容） 本人、保護者の希望を聞き、適性にあった就職先を紹介し実地研修を実施。 マッチングの向上を重点に置き指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等） 製菓衛生師免許			
（備考）（任意記載事項） 就職指導員 佐藤 美穂			

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
130 人	5 人	4%
（中途退学の主な理由） 進路変更 集団行動への適合困難		
（中退防止・中退者支援のための取組） ① 保護者会の開催、三者面談等により家庭との連携を密にする ② 進路希望を明確にさせ、将来の夢実現につなげる指導を行う ③ アルバイト指導を行い規則的生活の中から体調管理に十分留意させる		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	調理師科				
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
	昼間		540 単位 時間/単位		480 単位 時間/単位		
1 年		1020 単位時間／単位	単位時間 /単位		単位時間 /単位		単位時間 /単位
		1020 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	
40 人		30 人	0 人	9 人	15 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） 様式第2号の3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 1の通り	
成績評価の基準・方法	
（概要） 様式第2号の3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 3の通り	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 様式第2号の3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 4の通り	
学修支援等	
（概要） ・各クラス担任による個人面談を定期的に行うことにより、学習や心の悩みなど多くの面でサポートに当たっている。 ・就職活動の面では履歴書、面接指導、実技指導を含め手厚くフォローしている。	

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
24 人 (100%)	0 人 (0%)	24 人 (100%)	0 人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル レストラン 結婚式場 ケーキ店 パン屋 集団給食 保育園 福祉施設 等			
（就職指導内容） 本人、保護者の希望を聞き、適性にあった就職先を紹介し実地研修を実施。 マッチングの向上を重点に置き指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等） 調理師免許 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
25 人	1 人	4%
(中途退学の主な理由) 集団行動への適合困難		
(中退防止・中退者支援のための取組) ① 保護者会の開催、三者面談等により家庭との連携を密にする。 ②進路希望を明確にさせ、将来の夢実現につなげる指導を行う。 ③アルバイト指導を行い規則的生活の中から体調管理に十分留意させる。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	調理技術科	○			
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	1980 単位時間／単位	690 単位 時間／単位	単位時間 ／単位	1290 単位 時間／単位	単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			1980 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		68 人	0 人	9 人	15 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） 様式第 2 号の 3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 1 の通り	
成績評価の基準・方法	
（概要） 様式第 2 号の 3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 3 の通り	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 様式第 2 号の 3 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要 4 の通り	
学修支援等	
（概要） ・各クラス担任による個人面談を定期的に行うことにより、学習や心の悩みなど多くの面でサポートに当たっている。 ・就職活動の面では履歴書、面接指導、実技指導を含め手厚くフォローしている。	

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
22 人 (100%)	0 人 (0%)	22 人 (100%)	0 人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル レストラン 割烹 結婚式場 集団給食 保育園 福祉施設 等			
（就職指導内容） 本人、保護者の希望を聞き、適性にあった就職先を紹介し実地研修を実施。 マッチングの向上を重点に置き指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等） 調理師免許 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
61 人	3 人	5%
(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) ①保護者会の開催、三者面談等により家庭との連携を密にする。 ②進路希望を明確にさせ、将来の夢実現につなげる指導を行う。 ③アルバイト指導を行い規則的生活の中から体調管理に十分留意させる。		

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)
製菓技術科	200,000 円	600,000 円	540,000 円	
調理師科	200,000 円	600,000 円	540,000 円	
調理技術科	200,000 円	600,000 円	540,000 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) ホームページに記載 https://apron.ac.jp 情報公開→令和5年度 自己評価結果		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制)		
・主な評価項目は 学校運営、教育活動、学修成果等である。 ・評価委員会の構成は 委員の定数 8名 委員の選出区分 企業関係4名 保護者1名 卒業生2名 学識者1名 ・評価結果の活用方法は 評価結果を踏まえ委員会終了後 製菓・調理の各部長が責任者となり 教育課程の改善、学修指導の改善に当たる。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
(株)神子島製作所 取締役製造部長	2025年4月1日～2027年3月31日	卒業生(製菓)
新潟県菓子工業組合 常務理事	2025年4月1日～2027年3月31日	業界団体(製菓)
(株)シュルプリーズ 代表取締役	2025年4月1日～2027年3月31日	業界団体(製菓)
公社)全日本司厨士協会新潟県本部 名誉会長	2025年4月1日～2027年3月31日	業界団体(調理)
中央会計税理士法人 代表社員	2025年4月1日～2027年3月31日	学校運営に関する専門家
(株)渡森 代表取締役社長	2025年4月1日～2027年3月31日	業界団体(製菓)
御料理 京相模	2025年4月1日～2027年3月31日	卒業生(調理)
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.apron.ac.jp 情報公開→学校関係者評価委員会議事録
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://apron.ac.jp
--