

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・調理専門学校えぶろん
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	省令で定める基準単位数	配置困難
衛生専門課程	製菓技術科	夜・通信	44 単位	19 単位	
	調理技術科	夜・通信	34 単位	13 単位	
	調理師科	夜・通信	13 単位	13 単位	
(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7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7年度財務表
財産目録	https://apron.ac.jp 情報公開→令和7年度財務表
事業報告書	https://apron.ac.jp 情報公開→令和7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7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 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	68 単位	23 単位		45 単位		
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160 人		104 人	0 人	14 人	12 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） 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
58 人 （100%）	21 人 （ 36%）	35 人 （ 60%）	2 人 （ 4%）
（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）			

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	9 人	8%
(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 単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1 年	昼間	34 単位	18 単位		16 単位		
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
40 人		21 人	0 人	11 人	16 人	27 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
25 人 (100%)	0 人 (0%)	23 人 (92%)	2 人 (8%)
（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
30 人	5 人	16%
(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) 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 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 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 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	66 単位			43 単位		
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80 人		70 人	0 人	11 人	16 人	27 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
35 人 (100%)	0 人 (0%)	31 人 (89%)	4 人 (11%)
（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
68 人	3 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） 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 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 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)「学生納付金」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

自己点検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7年度 自己評価結果		
第三者評価の基本方針 (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。		
第三者評価の委員		
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)
新潟グランドホテル常務取締役 総料理長	2026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)
第三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
(備考)


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
--