様式第２号の１－②【⑴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	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人　光塩学園

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	調理科		430 時間	80 時間	
	調理技術専攻科		1010 時間	160 時間	
	製菓衛生師科		520 時間	80 時間	
	製菓技術専攻科		1120 時間	160 時間	
（備考）） 上記は令和 7 年 4 月現在の時間数					

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

本校 HP 内の情報公開ページにて公表 https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/zitsumutable2.pdf

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【⑵-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	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人　光塩学園

１．理事（役員）名簿の公表方法

https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/jigyo4.pdf

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	弁護士	2023.9.22 ～2025.9.8	コンプライアンス
非常勤	公認会計士	2023.9.9 ～2025.9.8	財務、経営
（備考）			

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人　光塩学園

○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） 「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf）に基づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリキュラムポリシー(https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf)に則って行う。 事業年度の前年度の３月上旬までに教科担当決定、各担当講師へシラバス原稿の作成依頼及び提出して頂く。頂いた原稿内容は、本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的に校長による確認を行い３月下旬までに完成する。 本校 HP の情報公開ページにて、原則として事業年度初めに公開し、学生にも周知する。	
授業計画書の公表方法	https://chouri.koen.ac.jp/disclosure/
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） 単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されることが必要である。 各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けることができる。(ただし、補講の受講は 30 時間を限度としこれを超える欠席時間があるときは補講を受講することは出来ない。)	
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） 授業科目毎に優、良、可、不可の 4 段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位修得とする。 「光塩学園調理製菓専門学校 GPA 制度の取扱いに関する規程」に従い、各評価に GP（グレードポイント）を設け、その平均である GPA（グレードポイントアベレージ）を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握することが出来る。 学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。	

客観的な指標の 算出方法の公表方法	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/r2gpa.pdf
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） 各学科で開講される全科目の単位を修得し、本校のディプロマ・ポリシーに合致する者に卒業を認めている。卒業認定については、学内における卒業判定委員会の決議によって行われる。 調理技術専攻科および製菓技術専攻科の学生においては、専門士の称号を授与する。	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf

様式第２号の４－②【⑷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	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人　光塩学園

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan3_r02.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan1_r02.pdf
財産目録	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan4_r02.pdf
事業報告書	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan2_r02.pdf
監事による監査報告（書）	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan5_r02.pdf

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		専門課程	調理技術専攻科	○	－
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	1700　単位時間	690 単位時間	170 単位時間	840 単位時間		
			1700 単位時間				

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	104 人	0 人	5 人	39 人	44 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf）に基づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリキュラムポリシー（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf）に則って行う。 事業年度の前年度の３月上旬までに教科担当決定、各担当講師へシラバス原稿の作成依頼及び提出して頂く。頂いた原稿内容は、本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的に校長による確認を行い３月下旬までに完成する。 本校 HP の情報公開ページにて、原則として事業年度初めに公開し、学生にも周知する。
成績評価の基準・方法
（概要） 単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されることが必要である。 各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けることができる。（ただし、補講の受講は 30 時間を限度としこれを超える欠席時間があるときは補講を受講することは出来ない。）

卒業・進級の認定基準
（概要） 　授業科目毎に優、良、可、不可の４段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位修得とする。「光塩学園調理製菓専門学校 GPA 制度の取扱いに関する規程」に従い、各評価に GP（グレードポイント）を設け、その平均である GPA（グレードポイントアベレージ）を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握することが出来る。学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。
学修支援等
（概要） 　クラス担任制。年度初め等、適宜面談を行う。欠席が続くといった学生に対して保護者との連絡を密にしている。こころの相談室を設置し、カウンセリングを受けられるようにしている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
30 人 （100%）	0 人 （0%）	30 人 （100%）	0 人 （0%）
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、給食施設など			
（就職指導内容） 担任による個別面談、担任と就職部とが連携した就職サポート、学内企業説明会の開催			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師、食品技術管理専門士、フードコーディネーター3 級、 食育インストラクター（希望者）			
（備考）（任意記載事項）令和７年３月卒業者に関する情報			

中途退学の現状		
令和６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
78 人	1 人	1.3%
（中途退学の主な理由） 体調不良		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任らとの面談による悩み相談、こころの相談室を設置し、不安や悩みを抱えている学生をサポートしている。職員会議等による情報共有化など		

<table>
<tr><td colspan="2">分野</td><td>課程名</td><td colspan="2">学科名</td><td>専門士</td><td>高度専門士</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生</td><td>専門課程</td><td colspan="2">調理科</td><td>－</td><td>－</td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1年</td><td rowspan="2">昼</td><td rowspan="2">1000　単位時間</td><td>570
単位時間</td><td>40
単位時間</td><td>390
単位時間</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">1000 単位時間</td></tr>
</table>

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
30 人	21 人	0 人	5 人	24 人	29 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf）に基づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリキュラムポリシー（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf）に則って行う。

事業年度の前年度の３月上旬までに教科担当決定、各担当講師へシラバス原稿の作成依頼及び提出して頂く。頂いた原稿内容は、本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的に校長による確認を行い３月下旬までに完成する。

本校 HP の情報公開ページにて、原則として事業年度初めに公開し、学生にも周知する。

成績評価の基準・方法

（概要）

単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されることが必要である。

各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けることができる。（ただし、補講の受講は 30 時間を限度としこれを超える欠席時間があるときは補講を受講することは出来ない。）

卒業・進級の認定基準

（概要）

授業科目毎に優、良、可、不可の 4 段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位修得とする。「光塩学園調理製菓専門学校 GPA 制度の取扱いに関する規程」に従い、各評価に GP（グレードポイント）を設け、その平均である GPA（グレードポイントアベレージ）を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握することが出来る。学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。

学修支援等

（概要）

クラス担任制。年度初め等、適宜面談を行う。欠席が続くといった学生に対して保護者との連絡を密にしている。こころの相談室を設置し、カウンセリングを受けられるようにしている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
27 人 （100%）	2 人 （7.4%）	19 人 （70.4%）	6 人 （22.2%）
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、給食施設など			
（就職指導内容） 担任による個別面談、担任と就職部とが連携した就職サポート、学内企業説明会の開催			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師、フードコーディネーター3 級、食育インストラクター（希望者）			
（備考）（任意記載事項）令和 7 年 3 月卒業者に関する情報			

中途退学の現状		
令和 6 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
31 人	3 人	9.7%
（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） 担任らとの面談による悩み相談、こころの相談室を設置し、不安や悩みを抱えている学生をサポートしている。職員会議等による情報共有化など		

<table>
<tr><td colspan="2">分野</td><td>課程名</td><td colspan="2">学科名</td><td>専門士</td><td colspan="2">高度専門士</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生</td><td>専門課程</td><td colspan="2">製菓技術専攻科</td><td>○</td><td colspan="2">－</td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2年</td><td rowspan="2">昼</td><td rowspan="2">1700　単位時間</td><td>540
単位時間</td><td>80
単位時間</td><td>1080
単位時間</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">1700 単位時間</td></tr>
</table>

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	73 人	0 人	4 人	31 人	35 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf）に基づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリキュラムポリシー（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf）に則って行う。

事業年度の前年度の３月上旬までに教科担当決定、各担当講師へシラバス原稿の作成依頼及び提出して頂く。頂いた原稿内容は、本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的に校長による確認を行い３月下旬までに完成する。

本校 HP の情報公開ページにて、原則として事業年度初めに公開し、学生にも周知する。

成績評価の基準・方法

（概要）

単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されることが必要である。

各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けることができる。（ただし、補講の受講は 30 時間を限度としこれを超える欠席時間があるときは補講を受講することは出来ない。）

卒業・進級の認定基準

（概要）

授業科目毎に優、良、可、不可の 4 段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位修得とする。「光塩学園調理製菓専門学校 GPA 制度の取扱いに関する規程」に従い、各評価に GP（グレードポイント）を設け、その平均である GPA（グレードポイントアベレージ）を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握することが出来る。学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。

学修支援等

（概要）

クラス担任制。年度初め等、適宜面談を行う。欠席が続くといった学生に対して保護者との連絡を密にしている。こころの相談室を設置し、カウンセリングを受けられるようにしている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
17 人 （100%）	0 人 （0%）	16 人 （94.1%）	1 人 （5.9%）
（主な就職、業界等） パティスリー、カフェ、製パン店、ホテルなど			
（就職指導内容） 担任による個別面談、担任と就職部とが連携した就職サポート、学内企業説明会の開催			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師（受験資格）、フードコーディネーター3 級			
（備考）（任意記載事項）令和 7 年 3 月卒業者に関する情報			

中途退学の現状		
令和 6 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
54 人	4 人	7.4%
（中途退学の主な理由） 進路変更、欠席過多、精神的事由、経済的事由		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任らとの面談による悩み相談、こころの相談室を設置し、不安や悩みを抱えている学生をサポートしている。職員会議等による情報共有化など		

<table>
<tr><td colspan="2">分野</td><td>課程名</td><td colspan="2">学科名</td><td>専門士</td><td colspan="2">高度専門士</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生</td><td>専門課程</td><td colspan="2">製菓衛生師科</td><td>－</td><td colspan="2">－</td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1 年</td><td rowspan="2">昼</td><td rowspan="2">970　単位時間</td><td>450
単位時間</td><td>40
単位時間</td><td>480
単位時間</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">970 単位時間</td></tr>
</table>

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	11 人	0 人	4 人	24 人	28 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf）に基づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリキュラムポリシー（https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf）に則って行う。

事業年度の前年度の３月上旬までに教科担当決定、各担当講師へシラバス原稿の作成依頼及び提出して頂く。頂いた原稿内容は、本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的に校長による確認を行い３月下旬までに完成する。

本校 HP の情報公開ページにて、原則として事業年度初めに公開し、学生にも周知する。

成績評価の基準・方法

（概要）

単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されることが必要である。

各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けることができる。（ただし、補講の受講は 30 時間を限度としこれを超える欠席時間があるときは補講を受講することは出来ない。）

卒業・進級の認定基準

（概要）

授業科目毎に優、良、可、不可の 4 段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位修得とする。「光塩学園調理製菓専門学校 GPA 制度の取扱いに関する規程」に従い、各評価に GP（グレードポイント）を設け、その平均である GPA（グレードポイントアベレージ）を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握することが出来る。学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。

学修支援等

（概要）

クラス担任制。年度初め等、適宜面談を行う。欠席が続くといった学生に対して保護者との連絡を密にしている。こころの相談室を設置し、カウンセリングを受けられるようにしている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
3 人 （100%）	0 人 （0%）	3 人 （100%）	0 人 （0%）
（主な就職、業界等） パティスリー店、製パン店、製菓メーカー			
（就職指導内容） 担任による個別面談、担任と就職部とが連携した就職サポート、学内企業説明会の開催			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師（受験資格）、フードコーディネーター3 級			
（備考）（任意記載事項）令和 7 年 3 月卒業者に関する情報			

中途退学の現状		
令和 6 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
3 人	0 人	0%
（中途退学の主な理由）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任らとの面談による悩み相談、こころの相談室を設置し、不安や悩みを抱えている学生をサポートしている。職員会議等による情報共有化など		

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）
調理科（昼間部） 調理技術専攻科(1年次) 製菓技術専攻科(1年次) 製菓衛生師科	150,000円	570,000円	580,000円	その他には実習費、維持費、施設費、教材費等が含まれる。
調理技術専攻科(2年次) 製菓技術専攻科(2年次)	0円	570,000円	460,000円	その他には実習費、維持費、施設費、教材費等が含まれる。

修学支援（任意記載事項）

・上記は令和7年4月入学者及び2年次在校生対象の金額

【学校独自の修学支援】

光塩学園特待生制度、光塩学園AO入学特別奨学金制度、指定校推薦支援制度、光塩学園卒業生子女減免制度

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://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/r2zikohyouka.pdf

学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）

・評価委員会は、業界代表者・企業経営者・地域有識者・近隣地区代表者・高校関係者の5分野5名で構成される。

・評価項目は、教育理念・学校運営・教育活動など11の大項目と、それに関わる53の小項目からなる。

・評価結果については校内に設置された学校長を委員長とした自己評価委員会が中心となり、即改善が可能な項目については直ちに、検討を要するものについては後期開始までに、又は新年度に向けて具体的な方策を構築し改善実施につなげることを目指す。

学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
株式会社ドン･バロン代表	1年	業界代表者
医療法人社団唯円会理事	1年	企業経営者
楡法律事務所弁護士	1年	地域有識者
大通西14丁目町内会会長	1年	近隣地区代表者
とわの森三愛高等学校教諭	1年	高校関係者

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）

https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/r2kannkeisya.pdf

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）