

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	金沢製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 北川学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数 単位数(授業時数)

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	製菓技術経営科	夜・ 通信	65 (1,950)	7 (1700)	
	製菓衛生師科	夜・ 通信	33 (990)	4 (930)	
衛生専門課程	調理師科	夜・ 通信	34 (1020)	7 (960)	
		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

<https://www.kit-es.co.jp/information/>

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	金沢製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 北川学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.kit-es.co.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	株式会社ふらん・どーる 代表取締役社長	令和7年6月10日～ 令和11年6月9日 (4年)	組織運営体制への チェック機能
非常勤	金沢名工会 事務局長 株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	令和7年6月10日～ 令和11年6月9日 (4年)	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	金沢製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 北川学園

○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) 教育課程編成委員会（業界・企業等役職員を含む）で、専攻分野に関する職業に必要なとなる実践的かつ専門的な職業教育を実施するため、企業等との連携を通じて情報を把握分析し、教育課程の編成に努める。 教育課程編成委員会で決定された内容を、校内教育課程編成担当者を中心に周知・徹底をはかり、授業の方法、概要、目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、職員会議で決定し、ホームページに掲載する。 1. シラバス作成の基本方針 ①学生の目線に立って、何を学ぶかわかりやすくする。 ②学習効果を高めるような見通しがたてられる内容になるように工夫する。 ③年度途中に常に見直し、シラバスの内容を反映する。 ④実務経験を授業に取り入れるように配慮する。 2. シラバスの共通記載事項 ①授業科目の基礎情報（科目名、単位数、対象学科、担当者氏名） ②実務経験の有無（資格等） ③教科の概要、到達目標 ④使用教材、参考書、授業の方法 ⑤成績評価の方法、履修上の注意事項 ⑥各時限の授業内容と計画 3. シラバスの作成公表日程 ①教育課程編成委員会で、履修教育課程の確認と授業時数を決定する（11月下旬） ②各学科長・各教科担任者が授業計画を検討し、校長の承認を得る。（2月中旬） ③シラバスの確認と公開の準備をする。（3月初旬） ④4月当初、入学式前にホームページで公開する。（4月初旬） ⑤授業開始で学生に公表する。	
授業計画書の公表方法	https://www.kit-es.co.jp/information/

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。	
(概要) 各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。 (原則は各科目シラバスに記載された方法による) 実習・座学はシラバスに基づき、製菓衛生師・調理師などの学習到達度を考慮した試験 (定期試験)を行い、学則第16条の定めるところにより、成績評価が満点の6割以上である者を合格とする。達していない場合は補充学習、再試験、再々試験を実施することが出来る。 各試験の平均は70～75点をめどにして問題を作成する。 成績評価は100点法の評点と、優・良・可・不可の評定も表示する。 優(80～100)・良(65～79)・可(60～64)を合格とし、満たされないもの(60未満)は不合格とし、不可とする。 (評点に関しては、少数第1位を切捨て整数で表記する。) なお、各学期末の評価は評点のみとし、学年末においてその科目についての総合評価として評点・評定を行う。 ただし、前期のみ開設の授業科目については、前期末に総合評価を行う。 成績会議は、在校生の単位認定と学生指導に関する内容を取扱い、各学期末の審議を原則とする。ただし、卒業・進級判定会議は別に行う。	
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) シラバスに記載してある成績評価の方法・基準で、各授業科目の学修成果の評価を行い、学習意欲の向上、就学指導にあたるとともに、「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する指標に、全授業科目の成績評点の合計点と平均を算出し、クラスごとの成績一覧表を作成し、クラスの成績の分布状況、各学生の成績を相対的に把握し、下位1/4等の指導等を含めて適切な指導をする。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.kit-es.co.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) 進級・卒業の認定は、後期成績会議終了後別に行う。 (1) 製菓技術経営科2年への進級に関して、製菓衛生師法の規定時間数(単位数)を履修修得していなければならない。 (2) 校長は、所定の全課程を修了し、学校行事や特別活動などを総合考慮して必要な単位を修得したと認められた者には卒業証書を授与する。	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	https://www.kit-es.co.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	金沢製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 北川学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.kit-es.co.jp/information/
収支計算書又は損益計算書	https://www.kit-es.co.jp/information/
財産目録	https://www.kit-es.co.jp/information/
事業報告書	https://www.kit-es.co.jp/information/
監事による監査報告（書）	https://www.kit-es.co.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		衛生専門課程		製菓技術経営科		○						
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	65 (1950) 単位 (時間)	24 (720) 単位 (時間)		1 (30) 単位 (時間)		39 (1170) 単位 (時間)		0 単位 (時間)		1 単位 (30 時 間)	
			単位 (時間)									
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			
60 人		25 人	0 人		8 人		13 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） 前期・後期の2学期制 厚生労働大臣が指定する製菓衛生師養成施設として、1年次必須8科目930時間（31単位）に加えラッピングとLHRの授業を実施。2年次、実習は1年次の基礎に加え特殊技術やカフェ等の応用、座学では経営学、販売・流通等、学科の特色ある授業9科目930時間（31単位）とLHR（1単位）を実施している。 1年次に受験資格を取得して2年次の在籍中に国家試験を受験して、卒業までに製菓衛生師免許取得を目指す。
成績評価の基準・方法
（概要） 各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。 （原則は各科目シラバスに記載された方法による） 実習・座学はシラバスに基づき、製菓衛生師としての学習到達度を考慮した試験（定期試験）を行い、学則第16条の定めるところにより、成績評価が満点の

6割以上である者を合格とする。達していない場合は補充学習、再試験、再々試験を実施することが出来る。 各試験の平均は70～75点をめどにして問題を作成する。 成績評価は100点法の評点と、優・良・可・不可の評定で実施する。 優（80～100）・良（65～79）・可（60～64）を合格とし、満たされないもの（60未満）は不合格とし、不可とする。 （評点に関しては、少数第1位を切捨て整数で表記する。） 成績会議は、在校生の単位認定と学生指導に関する内容を取扱い、各学期末の審議を原則とする。ただし、卒業・進級判定会議は別に行う。
卒業・進級の認定基準 （概要） 進級・卒業の認定は、後期成績会議終了後別に行う。 （1）製菓技術経営科2年への進級に関して、製菓衛生師法の規定時間数（単位数）を履修修得していなければならない。 （2）校長は、所定の全課程を修了し、学校行事や特別活動などを総合考慮して必要な単位を修得したと認められた者には卒業証書を授与する。
学修支援等 （概要） クラス担任制 学期ごとの成績、出欠を保証人（保護者）に送付、欠課時数が40時間以上の学生について、担任が学生に注意し、保証人（保護者）に連絡する。 四者面談を実施し、学生の学校での生活状況を保証人（保護者）に報告、学生の進路について懇談する。

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
20人 (100%)	4人 (20.0%)	15人 (75.0%)	1人 (5%)
（主な就職、業界等） ホテル レストラン カフェ 洋菓子・和菓子・パン（専門店）			
（就職指導内容） 1年次より進路指導、担任、学科長が中心となり個別進路指導に当たる。 校内企業説明会、企業見学、校外実習の体験を経て、就職先を決定する。 就職試験対策として履歴書作成指導、筆記試験対策、模擬面接を実施する。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 国家資格 製菓衛生師免許 パティスリーラッピング検定			
（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
33 人	1 人	3.0%
（中途退学の主な理由） 体調不良が続き、休学届が提出された。担任、学科長等で励ましつつ復学を図ったが、卒業時期に退学届が提出された。		
（中退防止・中退者支援のための取組） LHR等で、学校生活のサポートをする。 進路や友人関係等で悩みを持つ学生には、担任、学科長が中心となり学校全体でサポートする。 毎日、朝礼の際にクラス単位毎の遅刻欠席、その理由等を必ず確認している。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓衛生師科				
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	33 (990) 単位 (時間)	17 (510) 単位 (時間)	0 単位 (時間)	15 (450) 単位 (時間)	0 単位 (時間)	1 単位 (30 時 間)
			単位 (時間)				
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
30 人		8 人	0 人	7 人	4 人		11 人

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 前期・後期の2学期制 厚生労働大臣が指定する製菓衛生師養成施設として、必須8科目31単位 (930時間)に加え職業指導(1単位)とLHR(1単位)の授業を実施。 在籍中に国家試験受験資格を取得して、卒業後受験する。 卒業後も受験対策のサポートを実施し、免許取得を目指す。 また、調理師免許とのWライセンス取得を希望する学生は、製菓衛生師科卒業後、 同学校内の調理師科に進学する。調理師科在籍中に受験対策を実施する。
成績評価の基準・方法
(概要) 各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、 レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。 (原則は各科目シラバスに記載された方法による) 実習・座学はシラバスに基づき、製菓衛生師・調理師などの学習到達度を考慮 した試験(定期試験)を行い、学則第15条の定めるところにより、成績評価が 満点の6割以上である者を合格とする。達していない場合は補充学習、再試験、 再々試験を実施することが出来る。 各試験の平均は70～75点をめどにして問題を作成する。 成績評価は100点法の評点と、優・良・可・不可の評定で実施する。 優(80～100)・良(65～79)・可(60～64)を合格とし、 満たされないもの(60未満)は不合格とし、不可とする。 (評点に関しては、少数第1位を切捨て整数で表記する。) 成績会議は、在校生の単位認定と学生指導に関する内容を取扱い、 各学期末の審議を原則とする。ただし、卒業・進級判定会議は別に行う。

卒業・進級の認定基準
(概要) 進級・卒業の認定は、後期成績会議終了後別に行う。 (1) 製菓技術経営科2年への進級に関して、製菓衛生師法の規定時間数(単位数)を履修修得していなければならない。 (2) 校長は、所定の全課程を修了し、学校行事や特別活動などを総合考慮して必要な単位を修得したと認められた者には卒業証書を授与する。
学修支援等
(概要) クラス担任制 学期ごとの成績、出欠を保証人(保護者)に送付、欠課時数が40時間以上の学生について、担任が学生に注意し、保証人(保護者)に連絡する。 四者面談を実施し、学生の学校での生活状況を保証人(保護者)に報告、学生の進路について懇談する。

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
11 人 (100%)	8 人 (72.7%)	2 人 (18.2)	1 人 (9.1%)
(主な就職、業界等) クレープ専門店 和菓子カフェ			
(就職指導内容) 進路指導、担任、学科長が中心となり個別進路指導に当たる。 校内企業説明会、企業見学、校外実習の体験を経て、就職先を決定する。 就職試験対策として履歴書作成指導、筆記試験対策、模擬面接を実施する。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 国家資格製菓衛生師受験資格			
(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
11 人	0 人		0.0%
(中途退学の主な理由)			

(中退防止・中退者支援のための取組)

LHR等で、学校生活のサポートをする。

進路や友人関係等で悩みを持つ学生には、担任、学科長が中心となり学校全体でサポートする。

毎日、朝礼の際にクラス単位毎の遅刻欠席、その理由等を必ず確認している。

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
2 年	昼	34 (1020) 単位 (時間)	21 (630) 単位 (時間)	0 単位 (時間)	13 (390) 単位 (時間)	0 単位 (時間)	0 単位 (時間)
			単位 (時間)				
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		26 人	0 人	4 人	9 人	13 人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 前期・後期の2学期制 厚生労働大臣が指定する調理師養成施設として、必須6科目960時間(32単位)に加え職業指導(1単位)とLHR(1単位)の授業を実施。
成績評価の基準・方法
(概要) 各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。 (原則は各科目シラバスに記載された方法による) 実習・座学はシラバスに基づき、製菓衛生師・調理師などの学習到達度を考慮した試験(定期試験)を行い、学則第16条の定めるところにより、成績評価が満点の6割以上である者を合格とする。達していない場合は補充学習、再試験、再々試験を実施することが出来る。 各試験の平均は70～75点をめどにして問題を作成する。 成績評価は100点法の評点と、優・良・可・不可の評定で実施する。 優(80～100)・良(65～79)・可(60～64)を合格とし、満たされないもの(60未満)は不合格とし、不可とする。 (評点に関しては、少数第1位を切捨て整数で表記する。) 成績会議は、在校生の単位認定と学生指導に関する内容を取扱い、各学期末の審議を原則とする。ただし、卒業・進級判定会議は別に行う。

卒業・進級の認定基準
（概要） 進級・卒業の認定は、後期成績会議終了後別に行う。 （１）製菓技術経営科２年への進級に関して、製菓衛生師法の規定時間数（単位数）を履修修得していなければならない。 （２）校長は、所定の全課程を修了し、学校行事や特別活動などを総合考慮して必要な単位を修得したと認められた者には卒業証書を授与する。
学修支援等
（概要） クラス担任制 学期ごとの成績、出欠を保証人（保護者）に送付、欠課時数が 40 時間以上の学生について、担任が学生に注意し、保証人（保護者）に連絡する。 四者面談を実施し、学生の学校での生活状況を保証人（保護者）に報告、学生の進路について懇談する。

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
21 人 (100%)	4 人 (19.0%)	17 人 (81.0%)	0 人 (0%)
(主な就職、業界等) ホテル ブライダル レストラン カフェ 日本料理専門店 学校給食 洋菓子専門店			
(就職指導内容) 進路指導、担任、学科長が中心となり個別進路指導に当たる。 校内企業説明会、企業見学、校外実習の体験を経て、就職先を決定する。 就職試験対策として履歴書作成指導、筆記試験対策、模擬面接を実施する。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 国家資格 調理師免許 技術考查（専門調理師試験学科免除） 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
22 人	1 人	3.0%
(中途退学の主な理由) 職業訓練（高度人材育成コース）の受講生で実習等についていけず体調不良が続き、補習実施を試みたが、受講できず 6 月に退学した。		

（中退防止・中退者支援のための取組）
L H R 等で、学校生活のサポートをする。
進路や友人関係等で悩みを持つ学生には、担任、学科長が中心となり学校全体でサポートする。
毎日、朝礼の際にクラス単位毎の遅刻欠席、その理由等を必ず確認している。

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）
製菓技術経営科	100,000 円	640,000 円	800,000 円	
製菓衛生師科	100,000 円	640,000 円	780,000 円	
調理師科	100,000 円	640,000 円	710,000 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	
https://www.kit-es.co.jp/information/	
第三者評価の基本方針（実施方法・体制）	
関連業界等の役職員及び教育に関し知見を有する者等と共に、「学校関係者評価」委員会を設置して、自己点検自己評価の結果について審議して改善を求め、教育活動及び学校運営等の質の保証と向上を継続的に進める。 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応	
ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	教育理念 学校の特色 育成人材像
(2) 学校運営	年間事業計画 運営組織 就業規則
(3) 教育活動	カリキュラムの編成 授業評価体制 教員の確保 職員研修 キャリア教育 企業との連携
(4) 学修成果	資格取得率の向上 就職率の向上 技術力の向上
(5) 学生支援	進路支援体制 個別指導・懇談 経済的支援体制 健康管理 家庭との連携 卒業生への支援
(6) 教育環境	学習環境の整備 危機管理
(7) 学生の受入れ募集	募集活動 入学選考 学納金
(8) 財務	財政基盤 予算収支計画 会計監査 財務情報公開
(9) 法令等の遵守	コンプライアンス 設置基準 個人情報保護 自己点検自己評価 学校関係者評価公開
(10) 社会貢献・地域貢献	教育資源・施設の活用 学生ボランティア

第三者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社メープルハウス 会長	令和 8 年 4 月 1 日～ 令和 10 年 3 月 31 日（2 年）	関連業界等関係者
株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	令和 8 年 4 月 1 日～ 令和 10 年 3 月 31 日（2 年）	関連業界等関係者
金沢調理師会 会長	令和 8 年 4 月 1 日～ 令和 10 年 3 月 31 日（2 年）	関連業界等関係者
パティスリーリッチモンド オーナーパティシエ	令和 8 年 4 月 1 日～ 令和 10 年 3 月 31 日（2 年）	関連業界等関係者
洋菓子H a k u オーナーパティシエ	令和 8 年 4 月 1 日～ 令和 10 年 3 月 31 日（2 年）	本校卒業生
長土堀町会連合会 会長	令和 8 年 4 月 1 日～ 令和 10 年 3 月 31 日（2 年）	地域住民
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.kit-es.co.jp/information/		
(備考)		
第三者評価は未実施です。		

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://www.kit-es.co.jp/information/