

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	宮島学園北海道製菓専門学校
設置者名	学校法人 宮島学園

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	製菓総合科	夜・通信	870 時間	160 時間	
	スイーツ専科	夜・通信	660 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

http://seika.miyajima.ac.jp/published-data

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	
設置者名	

1. 理事（役員）名簿の公表方法

--

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		2020.4.1～ 2022.3.31	
非常勤		2020.4.1～ 2022.3.31	
(備考) 2020年4月1日までに、複数の学外者である理事の選任を確実に実施する			

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	宮島学園北海道製菓専門学校
設置者名	学校法人 宮島学園

○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)	
<p>年度初めに講師会を実施し、学校の教育目標や年度の取組について理解を求めた上で、各授業担当講師により、授業計画書、授業の進め方、成績評価の方法や基準の提出を求める。</p> <p>授業開始時に各教科担当より、その計画等について学生に公表を行う。</p>	
授業計画書の公表方法	http://seika.miyajima.ac.jp/published-data
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)	
<p>成績評価は教科担当の判断により</p> <p>・筆記試験 ・実技試験 ・レポート提出 ・ノート提出 ・口頭試問などによる評価を行うと共に、出席点、平常点などの意欲や社会性に基づく評価を加味し「優」「良」「可」で成績評価を行う。</p> <p>評価は前期・後期の年2回実施。(教科によっては年1回)</p> <p>年度末に総合的な判断により「最終評価」を行う。</p> <p>「最終評価」にて「不可」となった場合には留年の措置となる。</p> <p>尚、評価基準、点数の割合については授業開始時に書面及び口頭にて学生に公表する。</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A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)</p> <p>履修登録した科目の成績評価（優・良・可・不可）をポイント（優3・良2・可1・不可0）し、単位数を乗じたものの総和を平均し算出する。</p> <p>下位1/4の明示方法については2020年度より採用予定であり、学生への周知は2020年度の学生ガイドに明記し、方法を公表します。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>http://seika.miyajima.ac.jp/published-data</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)</p> <p>年度末（2月下旬）に卒業認定会議を実施。</p> <p>認定基準は次に定める3項目</p> <p>「成績評価」各教科の評価が「可」以上である。</p> <p>「出席評価」学校で実施する全ての授業を履修していること。 ※欠席した場合には補習を修めていること。</p> <p>「納入金」学費、教材費、その他の納入金を全て納めていること。</p> <p>全ての項目が認定されているかを確認し学校長が決裁し卒業認定を行う。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>http://seika.miyajima.ac.jp/published-data</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	宮島学園北海道製菓専門学校
設置者名	学校法人 宮島学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://seika.miyajima.ac.jp/published-data
収支計算書又は損益計算書	http://seika.miyajima.ac.jp/published-data
財産目録	http://seika.miyajima.ac.jp/published-data
事業報告書	http://seika.miyajima.ac.jp/published-data
監事による監査報告（書）	http://seika.miyajima.ac.jp/published-data

2. 教育活動に係る情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	製菓総合科	平成6年 文部省告示 第84号	—		
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	1,710時間 単位時間/単位	405 時間	150 時間	1155 時間	時間	時間
			1,710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	
160人		25人	0人	5人	17人	22人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画書） （概要） 製菓衛生師法に基づき、学校の教育目標や学習計画を立て、学生が授業全体を把握できるよう、授業の意義や概略、授業の位置づけについて、当該年度前に全ての教科担当教員によりヒアリングを行い、授業における業界が求める人材ニーズに適合できるよう、授業計画書（シラバス）を作成。 入学後のオリエンテーション等で、授業の目的、成績評価方法、認定基準を学生に説明。またホームページで公表している。
成績評価の基準・方法 （概要）学則に基づき、前後期、それぞれの授業科目毎に学力評価（筆記試験、実技テスト、課題レポート等）と、平常評価（受講姿勢、出席状況等）の各評価を総合評価した結果、総合評価とし「優」「良」「可」「不可」で成績評価を行う。 年度末に最終評価を行い、履修を認定している。 認定に満たさない場合は、補習、再試験を実施している。 各授業の評価を数値化して、全授業科目の合計数をGPA分布図にして公表する。 学生の相対的な位置を把握する。

卒業・進級の認定基準
(概要) 年度末に卒業認定会議を実施する。 認定基準 ・各教科の最終評価が「可」以上である。 ・各教科の総授業数の全てを履修している。 ・学費・諸費その他の納入金が全額納入されている。 全ての項目が基準を満たしていることを確認、卒業認定。
学修支援等
(概要) 本校における学修支援は、主に各学科における担任と教務科が協働して実施している。学生の学修に係る支援は、履修に関する指導・相談の他、学生生活や奨学金に関すること等、多岐にわたっている。

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
14人 (100%)	0人 (0%)	12人 (85.7%)	2人 (14.3%)
(主な就職、業界等) ホテル（製菓部署） 製菓企業 洋菓子店 パン店 カフェ			
(就職指導内容) 入学当初から担任と就職課の3者面談を行い、校内企業説明会や授業科目である校外実習（インターンシップ）等を通じ、卒業後の早期離脱を防ぐことも見据え、ミスマッチの無い就職活動を実施している。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師免許取得 ラッピングコーディネーター			
(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	2人	6.6%
(中途退学の主な理由) 集団生活が合わず、心身のストレスによる体調不良		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談、保護者との連携で悩みや原因の除去に努める。 製菓衛生師通信課程への転科により、通信での学習に切り替え製菓衛生師取得を目指す。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	スイーツ専科	—	—		
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
1年	昼	1,020時間 単位時間/単位	150 時間	180 時間	690 時間	時間	時間
			1,020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	
40人		2人	0人	5人	17人	22人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画書）
<p>（概要） 製菓のプロとしての実践力を短期間で養成することを目的に学習計画を立て、学生が授業全体を把握できるよう、授業の意義や概略、授業の位置づけについて、当該年度前に全ての教科担当教員によりヒアリングを行い、授業における業界が求める人材ニーズに適合できるよう、授業計画書（シラバス）を作成。 また、希望者は通信課程を併用し「製菓衛生師」を目指す。 入学後のオリエンテーション等で、授業の目的、成績評価方法、認定基準を学生に説明。またホームページで公表している。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）学則に基づき、前後期、それぞれの授業科目毎に学力評価（筆記試験、実技テスト、課題レポート等）と、平常評価（受講姿勢、出席状況等）の各評価を総合評価した結果、総合評価とし「優」「良」「可」「不可」で成績評価を行う。 年度末に最終評価を行い、履修を認定している。 認定に満たさない場合は、補習、再試験を実施している。 各授業の評価を数値化して、全授業科目の合計数をGPA分布図にして公表する。 学生の相対的な位置を把握する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要） 年度末に卒業認定会議を実施する。 認定基準 ・各教科の最終評価が「可」以上である。 ・各教科の総授業数の全てを履修している。 ・学費・諸費その他の納入金が全額納入されている。 全ての項目が基準を満たしていることを確認、卒業認定。</p>
学修支援等
<p>（概要） 本校における学修支援は、主に各学科における担任と教務科が協働して実施している。学生の学修に係る支援は、履修に関する指導・相談の他、学生生活や奨学金に関する事等、多岐にわたっている。</p>

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
2人 (100%)	0人 (0%)	2人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 製菓企業 カフェ			
(就職指導内容) 入学当初から担任と就職課の3者面談を行い、校内企業説明会や授業科目である校外実習（インターンシップ）等を通じ、卒業後の早期離脱を防ぐことも見据え、ミスマッチの無い就職活動を実施している。			
(主な学修成果（資格・検定等） ラッピングコーディネーター			
(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
2人	0人	0%

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)
製菓総合科	80,000 円	450,000 円	600,000 円	
スイーツ専科	80,000 円	350,000 円	600,000 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) http://seika.miyajima.ac.jp/		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 開校以来、本校は製菓衛生師養成施設として常に教育水準の向上を図り、本学の目的及び社会的使命を達成するために授業をはじめ教育活動や環境、学校運営の状況について、自己点検・評価はもとより業界や企業、学校関係者等が評価に参画する学校関係者評価委員会を設置して客観的な点検及び評価を行う。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
学校関係者評価を確実に実施し、2020年度からその結果を公表するために委員の選任を行う		
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) http://seika.miyajima.ac.jp/published-data 2020年度から評価を確実に公表する。		
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) http://seika.miyajima.ac.jp/published-data
--

