

情報公開

修学支援に関する更新確認申請書

学校関係者評価委員会
(教職員自己評価及び第三者評価書)

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	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人 修学院

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
専門課程	調理師科2年制	夜・ 通信	60.7 単位	7 単位	
	調理師科1年制	夜・ 通信	37 単位	4 単位	
		夜・ 通信			
		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

公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。

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	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人 修学院

1. 理事（役員）名簿の公表方法

理事（役員）名簿は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧させる。

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	札幌保健医療大学 大学教授	R 7 年 7 月～ R11 年 6 月	経営計画の相談役
非常勤	さくら CS ホールディングス(株) 会社役員	R 7 年 7 月～ R11 年 6 月	経営計画の相談役
(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	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人 修学院

○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)	
各授業科目のカリキュラムに合わせた授業計画(シラバス)を3月に担当教員が作成し4月に教職員、講師打ち合わせ会議において決定し、随時閲覧により公表している	
授業計画書の公表方法	公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。
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) 1 各教科目の授業時間数の3分の2以上の出席、 2 学校が行う試験（筆記・実技）の満点の6割以上をもって合格、 3 調理師法に定められている欠格要件に該当しないこと、 を認定方針とし、卒業認定委員会により認定しその結果は公表している。	
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。	
(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) 年数回の教職員・講師打合せ会において、成績評価の具体的な実施方法を決めており評価内容も決めて評価している。（A・B・C 3段階評価の内B・Cについて改善を要する結果を出し、個人別に指導している） 履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均を算出する（100 点満点で点数化）ことで客観的に実施している、下位の学生を把握して指導している。	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。
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)

卒業認定は次の総合評価制による。

- 1、 各教科目の授業時間数の3分の2以上の出席、
 - 2、 学校が行う試験（筆記・実技）の満点の6割以上をもって合格、
 - 3、 調理師法に定められている欠格要件に該当しないこと、
- を認定方針とし、卒業認定委員会により認定しその結果は公表している

卒業の認定に関する
方針の公表方法

公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。

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	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人 修学院

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。
収支計算書又は損益計算書	公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。
財産目録	公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。
事業報告書	公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。
監事による監査報告（書）	公表資料は学校に備え付けし、希望者に対して閲覧する。

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	調理師科 2 年制		○			
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	
	昼		36.1 単位		27.9* 単位			
2 年		6 4 単位	6 4 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		22 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） 各授業科目のカリキュラムに合わせた授業計画（シラバス）を3月に担当教員が作成し4月に教職員、講師打ち合わせ会議において決定し、随時閲覧により公表している。 年数回の教職員・講師打合せ会において、成績評価の具体的な実施方法を決めており評価内容も決めて評価している。（A・B・C3段階評価の内B・Cについて改善を要する結果を出し、個人別に指導している） 卒業認定は次の総合評価制による。 4、各教科目の授業時間数の3分の2以上の出席、 5、学校が行う試験（筆記・実技）の満点の6割以上をもって合格、
成績評価の基準・方法

(概要) カリキュラムの進行に応じた前期、後期の（筆記・実技）試験、卒業認定試験を実施し、満点の6割以上をもって合格である。
卒業・進級の認定基準
(概要) 認定は総合評価制による。 学校が行う試験（筆記・実技）の満点の6割以上をもって合格、各教科目の授業時間数の3分の2以上の出席である。行動評価、それらが単位成立次第卒業させることができる。
学修支援等
(概要) 定期的に担当講師が弱点補強の指導を行なっている。

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
5 人 (100%)	0 人 (%)	5 人 (100%)	0 人 (%)
(主な就職、業界等) 調理師としての専門業種であるホテル、専門店、病院、給食施設、			
(就職指導内容) 主に個人指導している。			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
令和7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
6 人	1 人	17%
(中途退学の主な理由) 入学以前から将来の進路に迷いがあり、進路変更したいという理由により退学する。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 入学時から就職指導を実施するその中で個人指導している。		

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	調理師科 1 年制				
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	3 7 単位	24.1 単位		12.9 単位		
			3 7 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		20 人	11 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） 各授業科目のカリキュラムに合わせた授業計画（シラバス）を 3 月に担当教員が作成し 4 月に教職員、講師打ち合わせ会議において決定し、随時閲覧により公表している。 年数回の教職員・講師打合せ会において、成績評価の具体的な実施方法を決めており評価内容も決めて評価している。（A・B・C 3 段階評価の内 B・C について改善を要する結果を出し、個人別に指導している） 卒業認定は次の総合評価制による。 6、 各教科目の授業時間数の 3 分の 2 以上の出席、 7、 学校が行う試験（筆記・実技）の満点の 6 割以上をもって合格、
成績評価の基準・方法
（概要） カリキュラムの進行に応じた前期、後期の（筆記・実技）試験、卒業認定試験を実施し、満点の 6 割以上をもって合格である。
卒業・進級の認定基準
（概要） 認定は総合評価制による。 学校が行う試験（筆記・実技）の満点の 6 割以上をもって合格、各教科目の授業時間数の 3 分の 2 以上の出席である。行動評価、それらが単位成立次第卒業させることができる。
学修支援等
（概要） 定期的に担当講師が弱点補強の指導を行なっている。

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
7 人 (100%)	0 人 (0 %)	5 人 (71 %)	0 人 (0 %)

(主な就職、業界等) 調理師としての専門業種であるホテル、専門店、病院、給食施設、
(就職指導内容) 主に個人指導している。
(主な学修成果（資格・検定等）)
(備考)（任意記載事項）

中途退学の現状		
令和7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
7 人	0 人	0%
(中途退学の主な理由) 入学以前から将来の進路に迷いがあり、進路変更したいという理由により退学する。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 入学時から就職指導を実施するその中で個人指導している。		

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）
専門課程 2年制1年次	120,000 円	590,000 円	400,000 円	
専門課程 2年制2年次	円	590,000 円	370,000 円	
専門課程 1年制	120,000 円	590,000 円	400,000 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 (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) ホームページによる閲覧。https://www.syugakuin.ac.jp/		
第三者評価の基本方針（実施方法・体制） 学校関係者の評価を確実に実施する。評価委員会の構成は定数8人とし、学校に関係している企業、保護者、卒業生などから選出する。毎年3月に開催し、任期は2年とする。主な評価項目として、(1)学校教育目標の生活履修、(2)学生の本分（義務）実践履修生活、(3)学習態度の履修、(4)学習生活履修をあげる。評価結果において改善点が生じた場合は改善方策を速やかに実施する。		
第三者評価の委員		
所属	任期	種別
(株)エーピーアール	令和7年8月～ 令和9年7月	企業
日清医療食品(株) 北海道支社	令和7年8月～ 令和9年7月	企業
トミヤ商事(株)	令和7年8月～ 令和9年7月	企業
(株)キッズ・コーポレーション	令和7年8月～ 令和9年7月	企業
元(株)寿司田 北海道事業部	令和7年8月～ 令和9年7月	企業
(株)札幌フードサービス	令和7年8月～ 令和9年7月	企業
富士産業(株) 北海道事業部	令和7年8月～ 令和9年7月	卒業生
元医療法人社団北斗 北斗病院	令和7年8月～ 令和9年7月	卒業生
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) ホームページによる閲覧。https://www.syugakuin.ac.jp/
(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) ホームページによる閲覧。https://www.syugakuin.ac.jp/

令和 7 年度 教職員自己評価及び第三者評価書

学校関係者評価委員会開催日 2026年3月26日(木)

- 5 目標を大きく上回る達成

4 目標を十分に達成

3 目標を概ね達成 (標準)
- 2 目標達成にやや届かず

1 達成のために継続的な指導や助言を必要とする

1. 建学の精神・教育目標に関する評価

学生への理念浸透や、職業人としての基礎教育・育成状況を評価します。

項	評価項目	自己評価		評価委員	
		達成状況	成果、改善方策等	自己評価の適切さ	改善策の適切さ
1	建学の精神や教育目標を学生に伝える機会を積極的に設け、浸透を図ったか	3.8	毎日の学校生活で全職員が学校目標を理解し、継続して指導していくことができるよう取り組んでいく。	4.0	4.0
2	始業時その他、時間厳守・欠席遅刻防止の指導・教育は十分行われたか	4.0	理由により対応の違いがある、原則や例外の明記が必要。事前の指導、電話での呼びかけ、SNSを活用した気配りが行われていた。常習的な遅刻者はいなかった。	4.5	4.6
3	学生全体の出席状況および登校の継続状況はどうであったか	3.4	1学期に見受けられた一部の欠席者には状態を見極めて対応。登校困難な学生に対し寄り添い励まし、個人指導、補習を実施し卒業に繋がられた。全体的な出席率は良かったが、人数が増えると丁寧な気配りの維持は難しくなる。	4.0	4.3
4	挨拶・身だしなみ・言葉遣い等、所作の指導は適切であったか	4.0	オン・オフの言葉遣いについてももう少し指導していく。気性の穏やかな学生が多く、目に余る言動、行動は少ない。	4.1	4.4
5	校内外での学生の挨拶・身だしなみ・言葉遣い等、所作は適切であったか	3.8	来校者に対しての挨拶を指導していく。公私を切り替える必要性を伝える。	4.0	4.4
6	校内実習を通じ、調理師という職業への理解を深められたか	4.2	調理師は単に注文された料理を提供するだけの仕事ではなく、お客様をいかに楽しませ、喜ばせるかということが重要で、料理を通じてそのような意識づけをどのように行えばいいかについて考えていく。	4.7	4.4
7	校外実習を通じ、調理師という職業への理解を深められたか	4.2	校外実習の際に思うような成果を出せなかった学生が出た。もう少し深くコミュニケーションを取るべきだった。	4.3	4.3

評価委員会による意見

個人へのケアは必要ではあるが過保護にならないように気をつける、甘えは成長を遅らせる。
所作も含め、期日を守ることや連絡をすることの大切さ、目的等も指導があると望ましい。入社後、より深い双方の安心感や信頼関係を作っていけると思う。
ただ「調理師」という資格を取らせる学校というわけではなく、日本の食を支えるという気持ちが先生方、職員の方の普段の言動から伝わってくる。みなさんが懸念している通り、留学生や生徒数が増えた後も、修学院らしさを忘れないでほしいと思う。
昔と違い、学生とのコミュニケーションを取ることは私自身難しく感じている。その中で当学校はよくやっているとと思う。
具体的な対策を盛り込む必要性を感じた。例)建学の精神の4項目を先生と学生で発声する等。
オリエンテーション等で「調理師」に対する思い、仕事に対する思い、将来設計の作文など、適性検査的なものを取り入れてみてはどうか。

2. 事業計画の遂行状況（組織・広報・事務）

事業の実施精度および、学生募集・広報活動の状況を評価します。

項	評価項目	自己評価		評価委員	
		達成状況	成果、改善方策等	自己評価の適切さ	改善策の適切さ

1	理事会、評議員会、職員会議等の決定事項が周知され、寄附行為や諸規程に基づいた適正な運営が行われているか	2.8	規定通り実施するよう努めている。職員に諸規定の内容、また権利が周知されるよう改善していく。	3.1	4.0
2	事業の年度計画の遂行に努め、未実施や大幅な変更があった際、適切な判断と報告がなされたか	3.8		3.6	3.8
3	広告・媒体露出等の広報計画を予定通りに遂行し、学校の特色を効果的にPRできたか	4.4	昨年比で入学希望者が増えた。R6～7年度の大々的な広報デコ入れより、十分なPRが継続できている。	4.4	4.6
4	オープンキャンパスやSNS等で適切な情報発信を行い、入学希望者の確保に向けた組織的な活動ができているか	4.2	昨年比で入学希望者が増えた。職員一丸となっており、流れのある活動となっている。学生の様子を伝えたい反面、個人情報の取り扱いが難しい。情報保護と情報発信のバランスに留意し、スキルアップを図る。	4.4	4.8
5	進路相談会、高校訪問活動を計画通り実施し、募集結果へ適切に連動させるための主体的な協力ができたか	4.0	高校側との時間の折り合いがつかない箇所があった。十分な成果が出ているが、担当職員への負担が大きい。	4.4	4.4
6	調理業界や地元企業と良好な関係を築き、校外実習や就職支援、外部講師の招聘などを積極的に行っているか	4.2		4.6	4.4
7	学籍、証明書、補助金等の事務処理を正確に行い、個人情報の保護を徹底しているか。	3.8	事務スキルの底上げが必要。関係先と積極的に連絡を取り合い、遅れや漏れのないように努める。	4.0	4.3

評価委員会による意見

HP、SNS共にとても目をひく、かつ魅了づけられる内容となっており、学生確保の効果を得られているのでは。
 リスクの高い中、大幅なデコ入れが結果につながったのは大変うれしい。培ってきた修学院らしさを活かしつつ浸透していることが素晴らしい。
 時代に合ったSNS等活用されて素晴らしい。結果が伴っているため、評価は高い。
 現代の子どもは他人との比較は理解できない。今日の自分より明日の自分がどう成長しそれを評価され実感するのが必要、
 PR内容はできるだけ身近な人(例えば卒業して半年～1年以内の人)の言葉が伝わりやすい。
 SNS等は時代の流れで取り入れていかなくてはならない、アップデートが大切だと実感する部分。

3. 環境設備・安全衛生 評価項目

教育環境の維持と衛生管理の状況进行评估します。

項	評価項目	自己評価		評価委員	
		達成状況	成果、改善方策等	自己評価の適切さ	改善策の適切さ
1	備品、消耗品、教材、食材の物品のコスト管理が無駄なくできているか。	3.6	実習等は計画的に組んだので廃棄する食品はなかった。実習以外の支出面で、経費に対する適切な感覚を持ち執行する必要がある。予算の段階で細部にわたりコスト管理ができていない部分がある。学生には節約また物を大切に扱うことを指導する。	3.9	4.5
2	実習室の洗浄・殺菌等の衛生管理が徹底され、清潔さが維持されているか。	3.6	アルコール消毒を徹底する。	3.8	3.8
3	水道・ガス、電気等、設備の保守点検を行い、故障の早期発見や安全運用に努めているか。	3.6	冷暖房設備の故障があり来年度に向けて保守点検を行い、修理することとした。設備の老朽化という課題を職員の保守・見回り等でカバーし、運用している。	3.7	4.1
4	教室、図書室、トイレ等の清掃、整理整頓が行き届き、照明・空調などの学習環境が適切に保たれているか。	3.4	清掃は行えているが整理整頓(廃棄)が課題。空調設備を新調し、環境改善に取り組む。夏の暑さ対策は来年度以降も大事、注意する。	4.1	4.5
5	学生に対し、物品・刃物・火器の適切な取り扱いと、ケガ、火傷、転倒を防ぐ安全指導が行われているか。	4.0	調理場は危険が多いので常に指導を行っていた。	4.1	4.6

評価委員会による意見

基本的な衛生管理はできていたと思うが、より細かな「ルール決め」が必要。全員に周知しやすいようポスター等作り、張り出す。

給食業界においても衛生管理は必修のため、何のためにやるのか、メリット、効果などもあわせて指導があると社会に出たときのスムーズさに差が生まれやすくなる。

56年目ということで修繕が必要な個所が多くあると思うが、日々見直しをしていく意識を持っている。

フキン、マナ板等の管理をさらに向上させてほしい。

とても良い教育になっている。修学院の好ましいところ、ここで学べたことを誇りに思っている。

4. 教育活動の展開と学習成果（授業・行事・習得度）

カリキュラムおよび年間行事を通じた教育の質と、学生の最終的な到達度を評価します。

項	評価項目	自己評価		評価委員	
		達成状況	成果、改善方策等	自己評価の適切さ	改善策の適切さ
1	授業・実習は年間計画に基づき、予定通り円滑に実施されたか	4.4		4.8	4.6
2	授業・実習は目標に達していたか、学生は理解度を深められていたか	4.0	座学や実習の習得度に関しては筆記試験のタイミング等でアンケート実施も良いのでは(理解度、授業の工夫の有無等)。	4.4	4.5
3	行事は年間予定に基づき、予定通り円滑に実施されたか	4.2		4.7	4.4
4	行事の目的は果たされたか、学生は達成感を得られていたか	4.2	学校祭では全員が協力してお客様に対応していた。それぞれが与えられた役割を果たそうとしていた。	4.8	4.8
5	気象状況や災害、行事等による授業内容の変更、補講対応は適切であったか	4.4	大雪の日に対応できたが、学校災害マニュアルの策定を検討する。	4.7	4.5
6	講義形式の授業に対し、学生は意欲的な姿勢で取り組んでいたか	3.8	ノートを取り真剣に授業を受けていた学生が多かった。食は人を喜ばせる力、希望を与える力、生きる力を与えてくれる。今自分が持っている知識と技術でどんな力を与えることができるのか、座学と実習をリンクさせ自ら考え作るような授業があっても良い。	4.0	4.5
7	実習形式の授業に対し、学生は意欲的な姿勢で取り組んでいたか	4.4	食材に触れる機会を多くした。自分の作業に熱心でありながらも、互いが持つ個性の差を埋める配慮、歩み寄りの姿勢もみられた。	4.6	4.8
8	筆記試験について、学生の成績(結果)はどうであったか	3.4	全員合格は出来なかったが、再試で合格した。設問の内容やボリュームと時間のバランスを検討する必要がある。	3.9	4.1
9	実技試験について、学生の成績(結果)はどうであったか	3.2	全員合格は出来なかったが、補修で合格した。厳しい結果もあったが、前向きに取り組んでいる。	4.0	4.0

評価委員会による意見

大変であるがセミナーや実習内容、コンクール等、見直しが必要。

座学で学んだことを実習で活かして点と線がつながる授業はとても学びになる。振り返り学習、隙間時間を使った動画学習、考える力を作るコンテンツなどあとと望ましい。

流行、学生が興味を持てる内容をどんどん増やしている工夫が良い。