

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	京都製菓製パン技術専門学校
設置者名	学校法人 大和学園

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	パティスリー・ショコラ上級科	夜・通信	1,434 時間	160 時間	
	カフェスイーツ上級科	夜・通信	1,524 時間	160 時間	
	パン上級科	夜・通信	1,324 時間	160 時間	
	和菓子上級科	夜・通信	1,204 時間	160 時間	
	製菓技術科	夜・通信	680 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

学内で参照可。 参照の希望があれば、来校等により個別に対応。

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	京都製菓製パン技術専門学校
設置者名	学校法人 大和学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページに掲載。
<https://www.taiwa.ac.jp/about/outline/index.php#yakuin>

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	現職： 同志社大学 名誉教授	2019.6.1 ~ 2023.5.31	教育・経営
非常勤	現職： IT 経営構造改革 アドバイザー	2019.6.1 ~ 2023.5.31	ICT
(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	京都製菓製パン技術専門学校
設置者名	学校法人 大和学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>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。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>●授業計画の作成 前年11月に次年度の教員編成を確定、授業担当教員にWebシラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年1月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時にWebにて学生に公表する。</p> <p>●授業計画の公表方法 ・『京都製菓製パン技術専門学校 Webシラバス』 (学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応) 授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Webシラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。 ・『STUDENT HANDBOOK』(刊行物) 学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。</p>	
授業計画書の公表方法	学内で参照可。 参照の希望があれば、来校等により個別に対応。
<p>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。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>●科目履修の認定について 所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、定期試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。</p> <p><以下、学則抜粋></p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習評価100点法とし、60点以上を合格とする。 ・衛生専門課程は、前期末及び後期末に定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 ・各科目の授業時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。 	
<p>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。</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)

●学修の成果に係る評価について

授業科目ごとの成績評価を点数化（100 点満点）し、各科目で取得した点数の平均を求めるとともに、成績の分布状況を把握するなどして成績管理を実施している。なお、成績の順位づけは、各学生の平均点を算出し、学科ごとに平均点の順に行う。シラバスで提示した「成績評価」に基づき、「到達目標」に掲げる知識、能力が身についているか、学修成果達成状況を測定。また、成績評価は次の基準に基づき判定している。

A：80 点以上、 B：70 点～79 点、 C：60 点～69 点、

N：科目履修が認定される科目

客観的な指標の
算出方法の公表方法

ホームページにアセスメント・ポリシーおよび成績評価方法を掲載。

<https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html>

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)

各学科において、ディプロマ・ポリシーを作成している。

『京都製菓製パン技術専門学校 ディプロマ・ポリシー』

<https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html>

パティスリー・ショコラ上級科

1. 建学の精神やハピネス・ホスピタリティ・スタンダードにもとづき、製菓衛生師としての職業倫理をもって社会や地域に貢献できる資質・能力を身につけている
2. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を備え、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている
3. 新たな価値を生み出す創造力と洋菓子分野において必要となる知識・技術、店舗運営・マネジメントに必要な実践力を身につけている
4. 製菓衛生師試験を確実に合格するための、総合的知識を身につけている
5. 職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び社会人基礎力を有している

カフェスイーツ上級科

1. 建学の精神やハピネス・ホスピタリティ・スタンダードにもとづき、製菓衛生師としての職業倫理をもって社会や地域に貢献できる資質・能力を身につけている
2. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を備え、安全・安心な商品を提供する能力を身につけている
3. 自発的なコミュニケーション力とカフェスイーツ分野に必要な総合的知識・専門的技術、店舗運営・マネジメントに必要な実践力を身につけている
4. 製菓衛生師試験を確実に合格するための、総合的知識を身につけている
5. 職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び社会人基礎力を有している

パン上級科

1. 建学の精神やハピネス・ホスピタリティ・スタンダードにもとづき、製菓衛生師としての職業倫理をもって社会や地域に貢献できる資質・能力を身につけている
2. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を備え、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている
3. パン製造のプロセスにおける自己判断能力と製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術、店舗運営・マネジメントに必要な実践力を身につけている
4. 製菓衛生師試験を確実に合格するための、総合的知識を身につけている
5. 職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び社会人基礎力を有している

和菓子上級科

1. 建学の精神やハピネス・ホスピタリティ・スタンダードにもとづき、製菓衛生師としての職業倫理をもって社会や地域に貢献できる資質・能力を身につけている
2. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を備え、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている
3. 和菓子文化の発展と継承に対する志と和菓子分野に必要な総合的知識・専門的技術、店舗運営・マネジメントに必要な実践力を身につけている
4. 製菓衛生師試験を確実に合格するための、総合的知識を身につけている
5. 職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び社会人基礎力を有している

製菓技術科

1. 建学の精神やハピネス・ホスピタリティ・スタンダードにもとづき、製菓衛生師としての職業倫理をもって社会や地域に貢献できる資質・能力を身につけている
2. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を備え、安心・安全な商品を提供する能

<p>力を身につけている</p> <p>3. 洋菓子・和菓子・製パン分野に必要な基本的知識と技術、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている</p> <p>4. 製菓衛生師試験を確実に合格するための知識を身につけている</p> <p>5. 職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び社会人基礎力を有している</p> <p>上記ディプロマ・ポリシーに基づき、製菓技術科は1年以上、パティスリー・ショコラ上級科、カフェスイーツ上級科、パン上級科、和菓子上級科は2年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の3分の2以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<p>ホームページにディプロマ・ポリシーを掲載。</p> <p>https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html</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	京都製菓製パン技術専門学校
設置者名	学校法人 大和学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf
財産目録	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf
事業報告書	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_1.pdf
監事による監査報告（書）	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

<パティスリー・ショコラ上級科>

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	パティスリー・ショコラ 上級科	○	—		
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	昼間	1,744 単位時間	580 単位時間	90 単位時間	1,050 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,764 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	
360人 (2年制 全学科計)		173人	0人	8人	5人	13人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>●授業計画の作成 前年11月に次年度の教員編成を確定、授業担当教員にWebシラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年1月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時にWebにて学生に公表する。</p> <p>●授業計画の公表方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 『京都製菓製パン技術専門学校 Webシラバス』 (学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応。) 授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Webシラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。 『STUDENT HANDBOOK』(刊行物) 学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>●科目履修の認定について 所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、定期試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。</p> <p><以下、学則抜粋></p> <ul style="list-style-type: none"> 学習評価は100点法とし、60点以上を合格とする。 衛生専門課程は、前期末及び後期末に定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 各科目の授業時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要) 『京都製菓製パン技術専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html ディプロマ・ポリシーに基づき、2年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の3分の2以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要) 担任・副担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
パティスリー・ショコラ上級科			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
93人 (100%)	0人 (0.0%)	90人 (96.8%)	3人 (3.2%)

<p>(主な就職、業界等)</p> <p>(京都府)</p> <p>HUGE、maison de frouge、Plan・Do・See 京都、アイネスヴィラノッツェ宝ヶ池、THE GATE HOTEL 雷門 by HULIC、アクセスコーポレーション、ウェスティン都ホテル京都、うめぞのCAFÉ&GALLERY、エースホテル京都、エプルヴェ・イシカワ、キルフェボン 本部、ココチカフェ、パークハイアット京都 ジェラート ピケ カフェ ビオコンセプト、トランジットジェネラルオフィス、パティスリー エキュバランス フォーシーズンズホテル京都、ベストプランニング、フクナガ、よーじやグループ、リンツ&シュプルングリージャパン株式会社、ローズ、ロマンライフ・マールブランシュ 侘家古曆堂、京阪ホテルズ&リゾート株式会社、京都ブライトンホテル、京都ホテルオークラ、京都山科ホテル山楽、京都東急ホテル、京都二条ホテル、梅小路ホテル京都</p> <p>(滋賀県)</p> <p>Chocolaterie HISASHI、エベヌ洋菓子店、オリーブキッチン、クラブハリエ、バルニバービ、パレット、焼菓子屋 Ranunculus、森トラスト・ホテルズ&リゾート、醍醐、並木カフェ メタセコイア、洋菓子工房 エス・ヴェール</p> <p>(大阪府)</p> <p>○△□ タルト専門店マルサンカクシカク、パスティチュリア デリチユース、ザパークフロントホテルアットユニバーサル・スタジオ・ジャパン、バルニバービ、ホテルユニバーサルポート ヴイータ、リーガロイヤルホテル、阪急阪神ホテルズ、重光/ハーブスグローイング、帝国ホテル大阪</p> <p>(兵庫県)</p> <p>エーデルワイス・アンテノール・ルビアン・ヴィタメール、シュゼット、ホテルオークラ神戸、ホテルニューアワジグループ、株式会社ラスイート</p> <p>(東京都)</p> <p>THE GATE HOTEL 雷門 by HULIC、アニヴェルセル、エスクリ、コンラッド東京、ザ・リッツ・カールトン東京、ジャン＝ポール・エヴァン ジャポン、ノバレーゼ(NOVARESE)、プリンスホテル</p> <p>(奈良県)</p> <p>コンディトライ・デティ</p> <p>(徳島県)</p> <p>昌栄 イルローザ</p> <p>(鳥取県)</p> <p>リビドー洋菓子店</p> <p>(広島県)</p> <p>リーガロイヤルホテル広島</p>
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職に関する科目「キャリアプランニング」を全学科で設定。 また、就職支援担当者、担任・副担任による One to One のサポートも実践している。</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>製菓衛生師、サービス接客検定3級 他</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

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
199 人	4 人	2.0%

<p>(中途退学の主な理由) 経済的事由、病気・負傷、進路変更</p>
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 正・副担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、学校独自の特待生・奨学生制度の整備等</p>

<カフェスイーツ上級科>

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	カフェスイーツ 上級科	○	—		
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	昼間	1,744 単位時間	580 単位時間	60 単位時間	1,080 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,764 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	
360人 (2年制 全学科計)		37人	0人	3人	3人	6人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>●授業計画の作成 前年11月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員にWebシラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年1月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時にWebにて学生に公表する。</p> <p>●授業計画の公表方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 『京都製菓製パン技術専門学校 Webシラバス』 (学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応。) 授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Webシラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。 『STUDENT HANDBOOK』(刊行物) 学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>●科目履修の認定について 所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、定期試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。</p> <p><以下、学則抜粋></p> <ul style="list-style-type: none"> 学習評価は100点法とし、60点以上を合格とする。 衛生専門課程は、前期末及び後期末に定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 各科目の授業時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要)</p> <p>『京都製菓製パン技術専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html ディプロマ・ポリシーに基づき、2年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の3分の2以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>担任・副担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
カフェスイーツ上級科			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
23人 (100%)	1人 (4.35%)	21人 (91.3%)	1人 (4.35%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>(京都府)</p> <p>HUGE、アンゴホテルズ、ウィンウィンアソシエ、エースホテル京都、 カフェアンデパンダン・ラジオカフェ、クリアンテール、バンブーハウス、 ベストプランニング、ロントロワ、菓子職人</p> <p>(滋賀県)</p> <p>TAKE STEP、バルニバービ</p> <p>(大阪府)</p> <p>(株)ジェイアール西日本フードサービスネット</p> <p>(東京都)</p> <p>アニヴェルセル</p> <p>(兵庫県)</p> <p>ホテルニューアワジグループ、ポトマックグループ、株式会社ラスイート</p> <p>(福井県)</p> <p>フラッフィーパンケーキ</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職に関する科目「キャリアプランニング」全学科で設定。 また、就職支援担当者、担任・副担任による One to One のサポートも実践している。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師、サービス接客検定3級 他</p>			
<p>(備考) (任意記載事項)</p>			

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
48人	3人	6.3%

<p>(中途退学の主な理由) 病気・負傷、経済的事由、進路変更</p>
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 正・副担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、学校独自の特待生・奨学生制度の整備等</p>

<パン上級科>

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	パン上級科	○	-		
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	昼間	1,744 単位時間	610 単位時間	60 単位時間	1,050 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,764 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	
360人 (2年制 全学科計)		42人	0人	3人	3人	6人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>●授業計画の作成 前年11月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員にWebシラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年1月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時にWebにて学生に公表する。</p> <p>●授業計画の公表方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 『京都製菓製パン技術専門学校 Webシラバス』 (学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応。) 授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Webシラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。 『STUDENT HANDBOOK』(刊行物) 学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>●科目履修の認定について 所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、定期試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。</p> <p><以下、学則抜粋></p> <ul style="list-style-type: none"> 学習評価は100点法とし、60点以上を合格とする。 衛生専門課程は、前期末及び後期末に定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 各科目の授業時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要)</p> <p>『京都製菓製パン技術専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html ディプロマ・ポリシーに基づき、2年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の3分の2以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>担任・副担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
パン上級科			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
23人 (100%)	0人 (0.0%)	20人 (87.0%)	3人 (13.0%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>(京都府)</p> <p>CheerUp!、オーボンパン ビゴの店、オールハーツ・カンパニー、セントラル・フルーツ、ビストロブランジェリー ブリアン、ブルーランジェ オクダ、フリアンディーズ、メサベルテ、株式会社 アンデ、山一パン総本店、志津屋</p> <p>(滋賀県)</p> <p>クラブハリエ</p> <p>(大阪府)</p> <p>ブルーランジェリー&カフェ グウ、サニーサイド、エーワンベーカリー</p> <p>(神奈川県)</p> <p>エコモベーカリー</p> <p>(石川県)</p> <p>オーボンパン ビゴの店</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職に関する科目「キャリアプランニング」を全学科で設定。 また、就職支援担当者、担任・副担任による One to One のサポートも実践している。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師、サービス接客検定3級 他</p>			
<p>(備考) (任意記載事項)</p>			

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
45人	3人	6.7%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>病気・負傷</p>		

(中退防止・中退者支援のための取組)

正・副担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、学校独自の特待生・奨学生制度の整備等

<和菓子上級科>

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	和菓子上級科	○	-		
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	昼間	1,744 単位時間	610 単位時間	150 単位時間	960 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,764 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	
360人 (2年制 全学科計)		57人	7人	3人	3人	6人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>●授業計画の作成 前年11月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員にWebシラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年1月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時にWebにて学生に公表する。</p> <p>●授業計画の公表方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 『京都製菓製パン技術専門学校 Webシラバス』 (学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応。) 授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Webシラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。 『STUDENT HANDBOOK』(刊行物) 学則・教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>●科目履修の認定について 所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、定期試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。</p> <p><以下、学則抜粋></p> <ul style="list-style-type: none"> 学習評価は100点法とし、60点以上を合格とする。 衛生専門課程は、前期末及び後期末に定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 各科目の授業時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要)</p> <p>『京都製菓製パン技術専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html ディプロマ・ポリシーに基づき、2年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の3分の2以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>担任・副担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
和菓子上級科			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
22人 (100%)	0人 (0.0%)	20人 (90.9%)	2人 (9.1%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>(京都府) うめぞのCAFÉ&GALLERY、ぎをん小森、阿闍梨餅本舗 満月、亀屋良長、嵯峨嘉、屋伊織、寺子屋、老松</p> <p>(滋賀県) 氏郷庵かどや</p> <p>(大阪府) 青木松風庵、本松葉屋、餡焼き屋 中井、御菓子處絹笠</p> <p>(東京都) HIGASHIYA</p> <p>(兵庫県) ナダシンの餅</p> <p>(長野県) 御菓子司 田ぐち</p> <p>(大分県) 赤司日田羊羹本舗</p> <p>(広島県) 勝原白貫堂</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職に関する科目「キャリアプランニング」を全学科で設定。 また、就職支援担当者、担任・副担任による One to One のサポートも実践している。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師、サービス接客検定3級</p>			
<p>(備考) (任意記載事項)</p>			

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
48 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) 正・副担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、学校独自の特待生・奨学生制度の整備等		

<製菓技術科>

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	昼間	1,010 単位時間／単位	506 単位時間	0 単位時間	480 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,010 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	
60人		49人	1人	4人	2人	6人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●授業計画の作成 前年11月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員にWebシラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年1月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時にWebにて学生に公開する。 ●授業計画の公表方法 <ul style="list-style-type: none"> ・『京都製菓製パン技術専門学校 Webシラバス』 (学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応。) 授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Webシラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。 ・『STUDENT HANDBOOK』（刊行物） 学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●科目履修の認定について 所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、定期試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。 <p><以下、学則抜粋></p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習評価は100点法とし、60点以上を合格とする。 ・衛生専門課程は、前期末及び後期末に定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 ・各科目の授業時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要)</p> <p>『京都製菓製パン技術専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html ディプロマ・ポリシーに基づき、1年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の3分の2以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>担任・副担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
製菓技術科			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
48人 (100%)	4人 (8.3%)	39人 (81.3%)	5人 (10.4%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>(京都府)</p> <p>Plan・Do・See 京都、アマン京都、カトレア、キルフェボン 本部、コム トウジュール、セイジツベーカリー、バイカル、フランソア洋菓子店、ブルージュ洛北、リーガロイヤルホテル京都、京都山科ホテル山楽、山一パン総本店、寺子屋、俵屋吉富、羅工房天’</p> <p>(滋賀県)</p> <p>Pomme d’Amour、ヴィラ・アンジェリカ近江八幡、オランジュ プリュス Orange plus、クラブハリエ、パレット、ユーハイム、森トラスト・ホテルズ&リゾーツ</p> <p>(大阪府)</p> <p>ヒルトン大阪、パスティチュリア デリチユース、レストラン ヴァリエ</p> <p>(東京都)</p> <p>セルリアンタワー東急ホテル、プリンスホテル、ホテルオークラ東京</p> <p>(兵庫県)</p> <p>ホテルニューアワジグループ、株式会社ドンク</p> <p>(三重県)</p> <p>志摩観光ホテル</p> <p>(愛知県)</p> <p>アルカンシエル</p> <p>(鳥取県)</p> <p>ホテルニューオータニ鳥取</p> <p>(静岡県)</p> <p>日本平ホテル</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職に関する科目「キャリアプランニング」を全学科で設定。 また、就職支援担当者、担任・副担任による One to One のサポートも実践している。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師 他</p>			

(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
53 人	3 人	5.7%
(中途退学の主な理由) 経済的事由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 正・副担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、学校独自の特待生・奨学生制度の整備等		

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)
パティスリー・ショコラ 上級科 (1年次)	150,000 円	770,000 円	760,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費、 実習材料費
カフェスイーツ上級科 (1年次)	150,000 円	770,000 円	760,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費、 実習材料費
パン上級科 (1年次)	150,000 円	770,000 円	760,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費、 実習材料費
和菓子上級科 (1年次)	150,000 円	770,000 円	760,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費、 実習材料費
製菓技術科	150,000 円	870,000 円	870,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費、 実習材料費
修学支援 (任意記載事項)				
<p>本校で学びたいという強い意志と学ぶ意欲がありながら、まとまった学費が用意できない等、経済的に就学困難な事情がある者のために、経済的なサポートをすることで就学を支援する本校独自の特待生・奨学生制度</p> <p>URL : https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/support/gakuhi/index.html</p>				

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://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/enquete/evaluation.html		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<p>関連分野の業界団体や企業、卒業生に参画いただく「学校関係者評価委員会」を年1回実施。本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、自己評価の結果に基づき客観的に評価することを目的としている。いただいた意見は教育活動および学校運営の改善に生かしている。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
有限会社 菓樂	2020.4.1～2021.3.31	企業や業界団体などの 役員または役職者
株式会社 ヒサシヤマモトコーヒー	2020.4.1～2021.3.31	企業や業界団体などの 役員または役職者
ブルージュ京都洛北 株式会社	2020.4.1～2021.3.31	企業や業界団体などの 役員または役職者
株式会社 鶴屋吉信	2020.4.1～2021.3.31	企業や業界団体などの 役員または役職者

ソラアオ 京都	2020. 4. 1～2021. 3. 31	卒業生
京都栄養医療専門学校	2020. 4. 1～2021. 3. 31	学校運営や教育に関する有識者
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://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/enquete/evaluation.html		
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) https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/
--

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。