

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	パティシエ・ショコラティエ上級科	夜・通信	1,464時間	160時間	
	カフェスイーツ上級科	夜・通信	1,364時間	160時間	
	パン上級科	夜・通信	1,394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	750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

<p>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>

3. 要件を満たすことが困難である学科

<p>学科名</p> <p>(困難である理由)</p>

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

HP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。 (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 ・『京都製菓製パン技術専門学校 Web シラバス』 授業計画は、授業概要・到達目標等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・教務関係規程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。 (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、下記のとおり学則に規定している。 また、各科目の評価については、授業計画に記載のとおり、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等、科目ごとに基準を設定している。</p> <p><以下、学則抜粋> ・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。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成績評価を行い、衛生高等課程は、前期末、中期末及び後期末に成績評価を行う。 ・各科目の出席時間数が 3 分の 2 に満たない者は、試験の受験資格を与えない。</p>	
<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等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・能力が身につけているか、学習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

HP 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。

【パティシエ・ショコラティエ上級科】

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・身だしなみや社会人基礎力、および社会の変化に対応する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている

【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、安心・安全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・身だしなみや社会人基礎力、および社会の変化に対応する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている

【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. 製菓衛生師試験に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・身だしなみや社会人基礎力、および社会の変化に対応する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている

【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. 和菓子文化を継承し発展させる創造力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・身だしなみや社会人基礎力、および社会の変化に対応する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている

【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力を身につけている
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
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
5. 職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみや社会人基礎力、および社会の変化に対応する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている

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、パティシエ・ショコラティエ上級科、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。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

HP にディプロマ・ポリシーを掲載。
<https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/education/index.html>

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/sdgs/pdf/taiwa_2.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_2.pdf
財産目録	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_2.pdf
事業報告書	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_1.pdf
監事による監査報告（書）	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_2.pdf

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

【パティシエ・ショコラティエ上級科】

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	パティシエ・ショコラティエ上級科	○	-		
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	540 単位時間	190 単位時間	1,220 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,974 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 人の内数		184 人	1 人	7 人	5 人	12 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

●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。

●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・到達目標等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・教務関係規程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、下記のとおり学則に規定している。 また、各科目の評価については、授業計画に記載のとおり、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等、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"> ・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。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成績評価を行い、衛生高等課程は、前期末、中期末及び後期末に成績評価を行う。 ・各科目の出席時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。 			
<p>卒業・進級の認定基準</p>			
<p>(概要)</p> <p>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)</p> <p>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>			
<p>卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）</p>			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
75人 (100.0%)	0人 (0.0%)	69人 (92.0%)	6人 (8.0%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>1Placecafe、CAFÉ TANAKA、CLUB MAISON びわ湖レストラン ROKU、mieux en mieux、MITATE、piu cafe、T.YOKOGAWA、TNT MARKET、ungateau、アクセスコーポレーション、アマン京都、アンジェナカムラ、アンデケン、ヴィラージュ川端、エルワールド、オウ・ポワヴル、オオマエ、菓子工房 KAMANARIYA、菓子工房 凡蔵、菓子職人、カフェ・カンパニー、キャピタル東洋亭本店、京都山科ホテル山楽、クリアンテール、京阪ホテルズ&リゾート、ザックエンタープライズ、茶寮都路里、スールポッシュ、ソルトコンソーシアム、パークハイアット京都、パティシエ エスコヤマ、パティシエオカダ、パティシエ・シマ、パティスリー スーリール、パティスリー ピラミッド、パティスリー ラ・プリュム、パティスリーモリ、パフェ&ジェラート LARGO、バルニバービ、バンボシュール、ピオスタイル、ひよこカンパニー、フォルテシモアッシュ、フランス菓子ジョフラン、フランス菓子モーン、ホテルニューアワジ、マリベルジャパン、ラデュレ、ラ・パルム・ドール、ラマルティース、リベルテ パティスリー ブーランジェリー、凜 Style、ルヴィーブル</p>			

(就職指導内容) 就職支援担当者・担任による One to One のサポートを実践している。
(主な学修成果 (資格・検定等)) 製菓衛生師 等
(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
179 人	7 人	3.9%
(中途退学の主な理由) 経済的事由、進路変更、病気・負傷		
(中退防止・中退者支援のための取組) 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		

【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	540 単位時間	120 単位時間	1,290 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,974 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 人の内数		43 人	0 人	3 人	2 人	5 人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<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 学生に公表する。 ●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・到達目標等ガイドラインに基づき作成。

<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・『STUDENT HANDBOOK』（刊行物） 学則・教務関係規程等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。 											
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>●科目履修の認定について</p> <p>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、下記のとおり学則に規定している。</p> <p>また、各科目の評価については、授業計画に記載のとおり、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等、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"> ・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。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成績評価を行い、衛生高等課程は、前期末、中期末及び後期末に成績評価を行う。 ・各科目の出席時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。 											
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>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)</p> <p>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>											
<p>卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>卒業者数</th> <th>進学者数</th> <th>就職者数 (自営業を含む。)</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15人 (100.0%)</td> <td>0人 (0.0%)</td> <td>12人 (80.0%)</td> <td>3人 (20.0%)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(主な就職、業界等)</p> <p>piu cafe、YANAGIMOTO、エイムエンタープライズ、カフェアアルト、くるみの木、コメダ、幸せのパンケーキ、ライオンキッチン、ラルフルズコーヒー</p> <p>(就職指導内容)</p> <p>就職支援担当者・担任による One to One のサポートを実践している。</p>				卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他	15人 (100.0%)	0人 (0.0%)	12人 (80.0%)	3人 (20.0%)
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他								
15人 (100.0%)	0人 (0.0%)	12人 (80.0%)	3人 (20.0%)								

(主な学修成果 (資格・検定等)) 製菓衛生師 等
(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
38 人	2 人	5.3%
(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		

【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	600 単位時間	150 単位時間	1,200 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,974 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 人の内数	50 人	4 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)
(概要)
<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 にて学生に公表する。 ●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・到達目標等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・教務関係規程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			
(概要)			
<p>●科目履修の認定について</p> <p>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、下記のとおり学則に規定している。</p> <p>また、各科目の評価については、授業計画に記載のとおり、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等、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"> ・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。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成績評価を行い、衛生高等課程は、前期末、中期末及び後期末に成績評価を行う。 ・各科目の出席時間数が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			
(概要)			
<p>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			
(概要)			
<p>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）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
21人 (100.0%)	0人 (0.0%)	20人 (95.2%)	1人 (4.8%)
(主な就職、業界等)			
<p>Cheer Up!、石窯パン工房 森のくまさん、サニーサイド、志津屋、天然酵母パン グリム、パリーネ、ぱんのちはれ、パンプラス、パン工房 バオバブの木、ビストロブルーランジェリー ブリアン、フリアンディーズ、ベーカリー&カフェ キキ、山一パン総本店、山田ベーカリー、ル・プチメック、レ・ブレドオル</p>			
(就職指導内容)			
<p>就職支援担当者・担任による One to One のサポートを実践している。</p>			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
<p>製菓衛生師 等</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
46人	5人	10.9%
(中途退学の主な理由)		
経済的事由、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
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	580 単位時間	230 単位時間	1,140 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
		1,974 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人の内数	39人	5人	3人	2人	5人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<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にて学生に公表する。 ●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・到達目標等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・教務関係規程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、下記のとおり学則に規定している。 また、各科目の評価については、授業計画に記載のとおり、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等、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"> ・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。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成績評価を行い、衛生高等課程は、前期末、中期末及び後期末に成績評価を行う。 ・各科目の出席時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。 			
<p>卒業・進級の認定基準</p>			
<p>(概要)</p> <p>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)</p> <p>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>			
<p>卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）</p>			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
30人 (100.0%)	0人 (0.0%)	28人 (93.3%)	2人 (6.7%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>D-matcha、阿蘭梨餅本舗 満月、うめぞの CAFE&GALLERY、御菓子司 中村軒、 御菓子司 寶月堂、菓匠 花桔梗、菓匠庵 白穂、亀屋良永、ぎをん小森、熊屋、嶋屋、 仙太郎、大和学園、俵屋吉富、鶴屋吉信、なか又、仁太郎、寶菓匠菅屋、 ますだ家製菓、和菓子いけだ、和菓子工房 あん庵</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職支援担当者・担任による One to One のサポートを実践している。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師 等</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
47 人	3 人	6.4%
(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	960 単位時間	536 単位時間	40 単位時間	560 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
			1,160 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		38 人	2 人	3 人	2 人	5 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

●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。

●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・到達目標等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・教務関係規程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

（概要）

●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。

<p>成績評価については、下記のとおり学則に規定している。 また、各科目の評価については、授業計画に記載のとおり、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等、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"> ・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。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成績評価を行い、衛生高等課程は、前期末、中期末及び後期末に成績評価を行う。 ・各科目の出席時間数が3分の2に満たない者は、試験の受験資格を与えない。 											
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>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)</p> <p>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>											
<p>卒業生数、進学者数、就職者数 (直近の年度の状況を記載)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>卒業生数</th> <th>進学者数</th> <th>就職者数 (自営業を含む。)</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>48人 (100.0%)</td> <td>12人 (25.0%)</td> <td>29人 (60.4%)</td> <td>7人 (14.6%)</td> </tr> </tbody> </table>				卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他	48人 (100.0%)	12人 (25.0%)	29人 (60.4%)	7人 (14.6%)
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他								
48人 (100.0%)	12人 (25.0%)	29人 (60.4%)	7人 (14.6%)								
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>BRASS、MITATE、Patisserie Les Moineaux、あずまや、アンデケン、菓子工房 KAMANARIYA、菓子職人、クラブハリエ、京阪ホテルズ&リゾーツ、松華堂菓子舗、西武・プリンスホテルズワールドワイド、セカンダイズ、長楽館、長浜市役所、ノンカロン、服部商事、パティスリー セラヴィ！、パレット、ひらまつ、フランス菓子ジョフラン、ブランブリュン、ホテル日航プリンセス京都、ル パティシエ ヤマダ、レストラン 信、レストラン菊水</p>											
<p>(就職指導内容)</p> <p>就職支援担当者・担任による One to One のサポートを実践している。</p>											
<p>(主な学修成果 (資格・検定等))</p> <p>製菓衛生師 等</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
49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)		
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)
パティシエ・ショコラティエ 上級科 (1年次)	150,000円	770,000円	760,000円	その他の内訳は、 施設・設備費、実習教材費
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	その他の内訳は、 施設・設備費、実習材料費
修学支援 (任意記載事項) 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。 https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/support/gakuhi/index.html				

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)
HPに自己評価結果を掲載。 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)
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 学校運営の改善に活かしている。

学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
京都ブライトンホテル	2022. 4. 1 ~ 2023. 3. 31	企業や業界団体等の役員または役職者
Niatto kyoto 株式会社	2022. 4. 1 ~ 2023. 3. 31	企業や業界団体等の役員または役職者
Nitta Bakery	2022. 4. 1 ~ 2023. 3. 31	企業や業界団体等の役員または役職者
株式会社塩芳軒	2022. 4. 1 ~ 2023. 3. 31	企業や業界団体等の役員または役職者
株式会社パレット	2022. 4. 1 ~ 2023. 3. 31	卒業生
京都栄養医療専門学校	2022. 4. 1 ~ 2023. 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)		
HP に学校関係者評価結果を掲載。 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/