

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	1,542 時間	160 時間	
	カフェスイーツ上級科	夜・通信	1,600 時間	160 時間	
	パン上級科	夜・通信	1,620 時間	160 時間	
	和菓子上級科	夜・通信	1,170 時間	160 時間	
	製菓技術科	夜・通信	710 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	I C T
(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

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(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) ●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。 ・『学則・規定集』(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。	
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。
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) ●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。 ＜以下、学則抜粋＞ ・学習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。	

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) ●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. 新たな価値を生み出す創造力と洋菓子分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な総合的実践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有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている
3. 社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている
4. 製菓衛生師として必要な知識・技術を有し、製菓衛生師試験に合格する力を身につけている
5. 社会や業界に貢献したい思いを有し、人々の喜びや笑顔を創り出せるホスピタリティマインドを身につけている

カフェスイーツ上級科

1. 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・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な総合的実践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有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている
3. 社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている
4. 製菓衛生師として必要な知識・技術を有し、製菓衛生師試験に合格する力を身につけている
5. 社会や業界に貢献したい思いを有し、人々の喜びや笑顔を創り出せるホスピタリティマインドを身につけている

パン上級科

1. 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・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な総合的実践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有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている
3. 社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている。
4. 製菓衛生師として必要な知識・技術を有し、製菓衛生師試験に合格する力を身につけている
5. 社会や業界に貢献したい思いを有し、人々の喜びや笑顔を創り出せるホスピタリティマインドを身につけている

和菓子上級科

1. 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・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な総合的実践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有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている
3. 社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている
4. 製菓衛生師として必要な知識・技術を有し、製菓衛生師試験に合格する力を身につけている
5. 社会や業界に貢献したい思いを有し、人々の喜びや笑顔を創り出せるホスピタリティマインドを身につけている

製菓技術科

1. 製菓・製パン分野に必要な基本的知識と技術を有し、将来製菓衛生師として活躍できる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有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている
3. 社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている
4. 製菓衛生師として必要な知識・技術を有し、製菓衛生師試験に合格する力を身につけている
5. 社会や業界に貢献したい思いを有し、人々の喜びや笑顔を創り出せるホスピタリティマインドを身につけている

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。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

ホームページにディプロマ・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/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	1,962 単位時間	730 単位時間	90 単位時間	1,112 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,962 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		199 人	3 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） （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。 『学則・規定集』（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 （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。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。 <以下、学則抜粋> - 学習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
(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。
学修支援等
(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

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
57 人 (100%)	0 人 (0%)	57 人 (100%)	0 人 (0%)
(主な就職、業界等) (京都府) ウェスティン都ホテル京都、オオマエ、キルフェボン、ザ・リッツ・カールトン京都、パティスリーール、マリベルジャパン、株式会社カトレア、京都ホテルオークラ、京都東急ホテル、新・都ホテル、アンゴホテルズ、ハイアット リージェンシー 京都、ロマンライフ・マールブランシュ、菓子職人、京阪ホテルズ&リゾート株式会社、株式会社ルーラル京都工場 菓子工房KAMANARIYA (滋賀県) 醍醐、PATISSERIE <i>flavour</i> フラブール、クラブハリエ、プティドール、びわ湖大津プリンスホテル (大阪府) ホテルユニバーサルポート、ホテルユニバーサルポートヴィータ、帝国ホテル大阪、ユニークファーストかわべフードサービスみらいフードサービス、株式会社ラスイート、 (兵庫県) ホテルニューアワジグループ、ユーハイム、ファクトリー シン (東京都) コンラッド東京、ザ・リッツ・カールトン東京、ショコラ・ベルアメール、ブールミッシュ、ポジティブドリームパーソンズ、関東東急ホテルズ (静岡県) リュミエール (神奈川県) アニヴェルセル (岐阜県) フランボワーズ (愛知県) オールハーツカンパニー (沖縄県) ルネッサンスリゾートオキナワ			
(就職指導内容) 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。			

(主な学修成果(資格・検定等) 製菓衛生師、サービス接遇検定3級 他
(備考)(任意記載事項)

中途退学の現状(パティスリー・ショコラ上級科)		
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
166 人	13 人	7.8%
(中途退学の主な理由) 進路変更、病気・負傷、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		

＜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	1,960 単位時間	730 単位時間	60 単位時間	1,140 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,960 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		48 人	0 人	3 人	4 人	7 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。 『学則・規定集』（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	
(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。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。 ＜以下、学則抜粋＞ - 学習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
(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。
学修支援等
(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

卒業生数、進学者数、就職者数(直近の年度の状態を記載)			
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
22 人 (100%)	0 人 (0%)	21 人 (95.5%)	1 人 (4.5%)
(主な就職、業界等) (京都府) 株式会社小川珈琲クリエイツ、長楽館、PEACE house、Plan・Do・See 京都、 カフェマール、キャピタル東洋亭本店、ル・フルティエ、京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社、 錦一葉／錦一葉かふえ/CAMERON／川勝屋、寺子屋、足立音衛門、シェサンタ (大阪府) 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、 (株)ジェイアール西日本フードサービスネット (滋賀県)びわ湖大津プリンスホテル (兵庫県)ホテルニューアワジグループ、ポトマックグループ (神奈川県)ホテルニューグランド (愛知県)オールハーツ・カンパニー			
(就職指導内容) 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。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、サービス接客検定3級 他			
(備考)(任意記載事項)			

中途退学の現状(カフェスイーツ上級科)		
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	1 人	2.1%

(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

＜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	1,960 単位時間	760 単位時間	60 単位時間	1,110 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,960 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		45 人	2 人	3 人	4 人	7 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。 『学則・規定集』（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	
（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。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。 ＜以下、学則抜粋＞ - 学習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
(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。
学修支援等
(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

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
15 人 (100%)	0 人 (0%)	15 人 (100%)	0 人 (0%)
(主な就職、業界等) (京都府)プレーメン／cote a cote、ブーランジェ オクダ、オーボンパン ビゴの店、進々堂 (滋賀県)北ビワコホテルグラツィエ、パン工房 バオバブの木 (大阪府)ザ・リッツ・カールトン大阪、阪急ベーカリー、株式会社 サニーサイド (兵庫県)株式会社カスカード (奈良県)石窯パン工房 Capital イシイ (宮城県)Mona Mona			
(就職指導内容) 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。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、サービス接遇検定3級 他			
(備考)(任意記載事項)			

中途退学の現状(パン上級科)		
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
39 人	1 人	2.6%
(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		

＜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	1,960 単位時間	790 単位時間	120 単位時間	1,020 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,960 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		48 人	5 人	3 人	4 人	7 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。 『学則・規定集』（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	
（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。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。 ＜以下、学則抜粋＞ - 学習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
(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。
学修支援等
(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

卒業者数、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			
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
23 人 (100%)	0 人 (0%)	23 人 (100%)	0 人 (0%)
(主な就職、業界等) (京都府) 塩芳軒、株式会社老松、亀屋良長株式会社、笹屋伊織、二條若狭屋、宝泉堂、末富、永樂屋、株式会社 アンデ、株式会社徳屋 ゑおん徳屋、甘春堂本舗、笹屋昌園、俵屋吉富、富英堂 (滋賀県)株式会社たねや、手づくり和菓子 みのりや (大阪府)一心堂、菓匠 あさだ、御菓子司 五條堂 (兵庫県)寶菓匠菅屋 (岐阜県)御菓子司 玉井屋本舗 (愛知県)御菓子司 和泉屋 (長野県)福田屋本店			
(就職指導内容) 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。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、サービス接遇検定3級 他			
(備考)(任意記載事項)			

中途退学の現状(和菓子上級科)		
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	2 人	4.3%
(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)

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	1,100 単位時間	620 単位時間	30 単位時間	420 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,100 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		53 人	3 人	2 人	4 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) ●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。 『学則・規定集』（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	
(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。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。 < 以下、学則抜粋 > - 学習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
(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、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。
学修支援等
(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

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
54 人 (100%)	10 人 (18.5%)	37 人 (68.5%)	7 人 (13.0%)
(主な就職、業界等) (京都府) Maison de gateau Kyoto Japan (メゾン・ド・ガトー)、プチフランス、マリーフランス、京都ホテルオークラ、山一パン総本店、石焼cafe&cat蔵之助のしっぽ、茶寮都路里、パパジョンズ、フォーシーズンズホテル京都、フリアンディーズ、ホテルカンラ京都、長久堂、俵屋吉富 (滋賀県) TAKE STEP、アンデケン、ギャラリー&カフェ ENSOU、株式会社たねや、パレット (大阪府) なか田、クレ・ドゥ・レーブ、株式会社ラスイート (兵庫県) レーブドゥシェフ、神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ (東京都) ブールミッシュ、ル パティシエ タカギ、一幸庵、プリンスホテル (愛知県) 名古屋プリンスホテル、PATISSERIE PIERRE PRECIEUSE、重光/ハーブスグローイング、オールハーツ・カンパニー (神奈川県) ホテルニューグランド (千葉県) ミリアルリゾートホテルズ			
(就職指導内容) 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。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師 他			
(備考)(任意記載事項)			

中途退学の現状(製菓技術科)		
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

58 人	3 人	5.2%
(中途退学の主な理由) 進路変更、病気・負傷、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	860,000 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）				
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 URL：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) 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の適切に把握し、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
有限会社 菓樂	2019. 4. 1～2020. 3. 31	企業や業界団体などの役員又は役職者
株式会社ヒサシヤマモトコーヒー	2019. 4. 1～2020. 3. 31	企業や業界団体などの役員又は役職者
ブルージュ京都洛北	2019. 4. 1～2020. 3. 31	企業や業界団体などの役員又は役職者
株式会社 鶴屋吉信	2019. 4. 1～2020. 3. 31	企業や業界団体などの役員又は役職者
京都センチュリーホテル	2019. 4. 1～2020. 3. 31	卒業生
京都栄養医療専門学校	2019. 4. 1～2020. 3. 31	その他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/
--