

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	1,360 時間	160 時間	
	カフェスイーツ上級科	夜・通信	1,090 時間	160 時間	
	パン上級科	夜・通信	1,460 時間	160 時間	
	和菓子上級科	夜・通信	930 時間	160 時間	
	製菓技術科	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

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

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	2023. 6. 1 ～ 2025. 5. 31	教育・経営
非常勤	現職： IT 経営構造改革アドバイザー	2023. 6. 1 ～ 2025. 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

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)	
●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』 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。	
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、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。 <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。	

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・能力が身についているか、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/#:~:text=-,%E3%83%91%E3%83%86%E3%82%A3%E3%82%B7%E3%82%A8,-%E3%83%BB%E3%82%B7%E3%83%A7%E3%82%B3%E3%83%A9%E3%83%86%E3%82%A3%E3%82%A8%E4%B8%8A%E7%B4%9A%E7%A7%91>

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とリーダーシップを身につけている
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(前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力)、及び社会の変化に対応でき次代を創造する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている
6. 社会の課題に対して、自身の考えを持って行動する姿勢と創造力を身につけている

【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とリーダーシップを身につけている
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(前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力)、及び社会の変化に対応でき次代を創造する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている
6. 社会の課題に対して、自身の考えを持って行動する姿勢と創造力を身につけている

【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とリーダーシップを身につけている
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(前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力)、及び社会の変化に対応でき次代を創造する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている
6. 社会の課題に対して、自身の考えを持って行動する姿勢と創造力を身につけている

【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とリーダーシップを身につけている 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(前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力)、及び社会の変化に対応でき次代を創造する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている 6. 社会の課題に対して、自身の考えを持って行動する姿勢と創造力を身につけている 【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とリーダーシップを身につけている 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(前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力)、及び社会の変化に対応でき次代を創造する力を有し、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/#:~:text=%E5%B9%B8%E3%81%9B%E3%81%AB%E3%81%99%E3%82%8B-,%E5%90%84,-%E5%AD%A6%E7%A7%913%E3%81%A4

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, 750 単位時間／単位	556 単位時間 ／単位	120 単位時間 ／単位	1, 190 単位時間 ／単位	24 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			1, 890 単位時間／単位				
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		187 人	4 人	5 人	11 人		16 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。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、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。 ＜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
卒業・進級の認定基準
(概要) 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）			
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人 (0%)	71人 (94.7%)	4人 (5.3%)
(主な就職、業界等) ASSEMBLAGES KAKIMOTO、CHOCOLATERIE、HOTEL THE MITSUI KYOTO、NOA CAFÉ、PATISSERIE SOLILITE、La Palette、PATISSERIE LA POCHE、Patisserie BonVoyage、Plan・Do・See、W ホテル大阪、アスター平城本店、アマン京都、アンジェリック・ドーワ、イノダコーヒ、ウェスティン都ホテル京都、エースホテル京都、オオマエ、オリーブキッチン、菓子職人、キャナリィ・ロウ、キャノピーby ヒルトン大阪梅田、京都山科ホテル山楽、クリスティース、京阪ホテルズ&リゾーツ、伍彩菓、ザックエンタープライズ、ザ・リッツ・カールトン大阪、ザ・リッツ・カールトン京都、ザ・リッツ・カールトン福岡、シュゼット・ホールディングス、西武・プリンスホテルワールドワイド、セント レジス ホテル 大阪、東京風美庵、ハイアットリージェンシー京都、パティスリー ピラミッド、パレスホテル、パレット、東大島セントラルキッチン、ヒルトン京都、フォションホテル京都、ブライド・トゥー・ビー、ベースワン、ベストプランニング、フォーシーズンズホテル京都、ブルガリホテル東京、ホテルグランヴィア京都、都ホテル 京都八条、モンテボッカ KYOTO KEIZO、洋菓子工房プランタン、ラ・クロシェット・ヒラノ、リーガロイヤルホテル、リアル・ダイニング、			

ロマンライフ、等
(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	16 人	8.94%
(中途退学の主な理由) 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		

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	1,750 単位時間／単位	566 単位時間 ／単位	40 単位時間 ／単位	1,260 単位時間 ／単位	24 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			1,890 単位時間／単位				
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	3 人	3 人	10 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。 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、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。 ＜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。
卒業・進級の認定基準
（概要） 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）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
17人 (100%)	0人 (0%)	17人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） cafe ave、cafe scone、Plan・Do・See、イノダ珈琲、ウェスティン都ホテル京都、京都東急ホテル、珈琲所ござれ、 ピチュエリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト、前田珈琲、 マリアージュフレールジャポン、ミュウ、等			
（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
46 人	4 人	8.7%
(中途退学の主な理由) 経済的事由、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		

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	1,750 単位時間／単位	606 単位時間 ／単位	70 単位時間 ／単位	1190 単位時間 ／単位	24 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			1,890 単位時間／単位				
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	10 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。 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、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。 <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。
卒業・進級の認定基準
(概要) 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）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
30人 (100%)	1人 (3.3%)	29人 (96.7%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) AL SOLITO RADICE、MOTHERS、オールハーツ・カンパニー、コネルヤ、サニーサイド、進々堂、西山荘別邸、西武・プリンスホテルワールドワイド、ドレステーブル、ドンク、バオバブの木、ハヤシベーカリー、阪急ベーカリー、パンとエスプレッソと、パンとコーヒーのSHIZUKA、ぱんのちはれ、ブルーランジェ オクダ、ブランワン Blanc de Blanc Bakery、ホテルグランヴィア大阪、ホテルグランヴィア京都、ラ・テール、等			
(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
52人	0人	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

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	1,750 単位時間／単位	586 単位時間 ／単位	170 単位時間 ／単位	1,110 単位時間 ／単位	24 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			1,890 単位時間／単位				
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		33 人	5 人	3 人	11 人	14 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。 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、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。 <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。

卒業・進級の認定基準
(概要) 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）			
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 (4.3%)	18 人 (78.3%)	4 人 (17.4%)
（主な就職、業界等） DD ホールディングス、老松、塩芳軒、七條甘春堂、如水庵、仙太郎、末富、但馬屋老舗、 中村軒、福寿園、本まつばや、湊屋、山科 鳴海餅、等			
（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
45 人	2 人	4.44%
(中途退学の主な理由) 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		

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	1,000 単位時間／単位	456 単位時間 ／単位	0 単位時間 ／単位	600 単位時間 ／単位	24 単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			1,080 単位時間／単位				

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	39 人	6 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。 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、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。 ＜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。
卒業・進級の認定基準
（概要） 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）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
44 人 (100%)	5 人 (11.4%)	32 人 (72.7%)	7 人 (15.9%)
（主な就職、業界等） Antoine Careme、JW マリオットホテル奈良、アレーズ・ド・パレ SHIRAHAMA、 アンジェリック・ドーワ、ウエストテール、鍵屋堂商店、京都ブライトンホテル、 京阪ホテルズ&リゾート、五感、紗織、随林寺保育園、ドルチェマリリッサ、 日本レストランシステム、パティスリー エイバヤシ、パティスリーY u j i、 ヒルトン京都、フジエダ珈琲、ホテルオークラ京都、前田珈琲本店、まるに抱き柏、ワ イスバッハ、等			
（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
47 人	3 人	6.38%
（中途退学の主な理由） 病気・負傷、保護者の意向		
（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	790,000 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	790,000 円	760,000 円	その他の内訳は、 施設・設備費、実習教材費
パン上級科 （1年次）	150,000 円	790,000 円	760,000 円	その他の内訳は、 施設・設備費、実習教材費
和菓子上級科	150,000 円	790,000 円	760,000 円	その他の内訳は、

(1 年次)				施設・設備費、実習教材費
製菓技術科	150,000 円	900,000 円	870,000 円	その他の内訳は、 施設・設備費、実習教材費
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
ヒルトン大阪	2024. 4. 1～2025. 3. 31	企業や関係施設の役職者
株式会社 金平堂	2024. 4. 1～2025. 3. 31	企業や関係施設の役職者
ルアルティザン株式会社	2024. 4. 1～2025. 3. 31	企業や関係施設の役職者
菓楽 KAGURA	2024. 4. 1～2025. 3. 31	企業や関係施設の役職者
ザ・リッツカールトン京都	2024. 4. 1～2025. 3. 31	卒業生
綾羽高等学校	2024. 4. 1～2025. 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)		
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/
--