

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	神戸製菓専門学校
設置者名	学校法人神戸滋慶学園

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	製菓本科	夜・通信	1470 単位時間	160 単位時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	990 単位時間	80 単位時間	
	製パン本科	夜・通信	180 単位時間	80 単位時間	
	お菓子専科	夜・通信	510 単位時間	80 単位時間	
(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

ホームページにて公表 https://www.kobeseika.ac.jp/info/

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	神戸製菓専門学校
設置者名	学校法人神戸滋慶学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページにて公表 https://www.kobeseika.ac.jp/info/

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	(株)ザ・シンフォニーホール 代表取締役	2017・3・25 ～2020・3・ 24	経営分析
非常勤	学校法人京都滋慶学園 理事	2017・3・25 ～2020・3・ 24	組織運営体制への チェック機能
(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	神戸製菓専門学校
設置者名	学校法人神戸滋慶学園

○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・公表にかかわる取り組みの概要)	
<p>授業計画書の作成過程：指定科目については指定規則に則って授業計画書を作成。その他の科目については、教育課程編成委員会等で業界の方からの意見を参考に授業計画書を作成している。</p> <p>授業計画書の作成・公表時期：2019年7月25日</p>	
授業計画書の公表方法	ホームページ https://www.kobeseika.ac.jp/info/
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>学則において学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。 各学科で定める授業科目の試験により成績評価を行っている。 (参考)学則</p> <p>第 21 条 試験は各学期ごと又は科目終了時に行い、試験の成績評価は科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。</p> <p>第 22 条 所定の授業日数の3分の1以上欠席した者は、進級又は卒業することができない。但し、各学年において欠席日数が出席すべき日数の3分の1未満であっても、各科目の出席時間数が所定の3分の2に満たない者、又、実習の出席時間数が5分の4に満たない者は、補講を受けなければ進級又は卒業することができない。</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>	
<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)</p> <p>客観的な指標の設定：GPAによる。</p> <p>試験の成績評価は科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。</p> <p>※試験の成績評価は試験の点数の合計(100点満点)が、90点～100点が「A」、80点～89点が「B」、70点～79点が「C」、60点～69点が「D」、59点以下「F」と評価する。「D」以上を合格点とする。</p> <p>各成績は、A(4.0)、B(3.0)、C(2.0)、D(1.0)としてGPAはAの単位数×4.0+Bの単位数×3.0+Cの単位数の×2.0+Dの単位数×1.0の合計を、各学生が履修済みの総単位数で除した数を求めることによって算出する。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>ホームページ https://www.kobeseika.ac.jp/info/</p>
<p>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。</p>	
<p>(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)</p> <p>学則 第22条</p> <p>所定の授業日数の3分の1以上欠席した者は、進級又は卒業することができない。但し、各学年において欠席日数が出席すべき日数の3分の1未満であっても、各科目の出席時間数が所定の3分の2に満たない者、又、実習の出席時間数が5分の4に満たない者は、補講を受けなければ進級又は卒業することができない。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>ホームページ https://www.kobeseika.ac.jp/info/</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	神戸製菓専門学校
設置者名	学校法人神戸滋慶学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページ https://www.kobeseika.ac.jp/info/
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

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		
衛生分野		衛生専門課程	製菓本科	○			
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	2130 単位時間	630 単位時間	120 単位時間	1350 単位時間	30 単位時間	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	
240人		139人	4人	4人	15人	19人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4.を参照
学修支援等
（概要） 3日以上欠席が続いた場合は、担任が保護者に連絡し、理由を把握すると共に、必要であればカウンセラーにつなぎ、原因を把握した上で、適切な対応をしている。

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
86人 (100%)	0人 (0%)	82人 (95.3%)	4人 (4.7%)
（主な就職、業界等） ホテル、企業（製菓製パン）・個人店			
（就職指導内容） 就職セミナーの開催、就職対策講座、模擬面接、企業説明会の開催等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師、硬筆書写技能検定3級			
（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
159人	8人	5.0%
（中途退学の主な理由） 経済的理由・進路変更他		
（中退防止・中退者支援のための取組） クラス担任制で、定期、不定期の個人面談を行っている。また学生ひとり一人の状況変化に対し、担任だけでなく、チームで対応している。又、心のケアについては学生相談室を設置し、個別面談を行っている。 経済的な理由により学業の継続が困難な学生に対しては、専門の教職員が個別に面談し、日本学生支援機構奨学金等適切な情報提供を行っている。 進路変更委員会を設置しており、学生が進路変更を希望した場合、ひとり一人の学生にとって最適な進路変更を提案するようにしている。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生分野	衛生専門課程	製菓衛生師科					
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	1200 単位時間	600 単位時間	90 単位時間	480 単位時間	30 単位時間	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		
40人	19人	0人	3人	9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) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法 (概要) 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準 (概要) 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】の4.を参照
学修支援等 (概要) 3日以上欠席が続いた場合は、担任が保護者に連絡し、理由を把握すると共に、必要であればカウンセラーにつなぎ、原因を把握した上で、適切な対応をしている。

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
20人 (100%)	0人 (%)	20人 (100%)	0人 (%)
(主な就職、業界等) ホテル、企業（製菓製パン）・個人店			
(就職指導内容) 就職セミナーの開催、就職対策講座、模擬面接、企業説明会の開催等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師の受験資格が得られる。			
(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
22人	2人	9.1%
(中途退学の主な理由) 経済的理由・進路変更他		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任制で、定期、不定期の個人面談を行っている。また学生一人ひとりの状況変化に対し、担任だけでなくチームで対応している。又、心のケアについては学生相談室を設置し、個別面談を行っている。経済的な理由により学業の継続が困難な		

学生に対しては、専門の教職員が個別に面談し、日本学生支援機構奨学金等適切な情報提供を行っている。

進路変更委員会を設置しており、学生が進路変更を希望した場合、一人ひとりの学生にとって最適な進路変更を提案するようにしている。

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	製パン本科				
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	960 単位時間	150 単位時間	30 単位時間	780 単位時間	単位時間	単位時間
			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	
40人		31人	1人	2人	3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) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4.を参照
学修支援等
(概要) 3日以上欠席が続いた場合は、担任が保護者に連絡し、理由を把握すると共に、必要であればカウンセラーにつなぎ、原因を把握した上で、適切な対応をしている。

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
33人 (100%)	0人 (0%)	32人 (97.0%)	1人 (3.0%)
(主な就職、業界等) ホテル、企業(製パン)、個人店			
(就職指導内容) 就職セミナーの開催、就職対策講座、模擬面接、企業説明会の開催等			

(主な学修成果(資格・検定等)) 製パン技能検定2級の受験資格が得られる。
(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
33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) クラス担任制で、定期、不定期の個人面談を行っている。また学生ひとり一人の状況変化に対し、担任だけでなく、チームで対応している。又、心のケアについては学生相談室を設置し、個別面談を行っている。 経済的な理由により学業の継続が困難な学生に対しては、専門の教職員が個別に面談し、日本学生支援機構奨学金等適切な情報提供を行っている。 進路変更委員会を設置しており、学生が進路変更を希望した場合、ひとり一人の学生にとって最適な進路変更を提案するようにしている。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	お菓子専科				
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	夜	810 単位時間	90 単位時間	300 単位時間	420 単位時間		
			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	
40人		14人	0人	2人	5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) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4.を参照

学修支援等 (概要) 3日以上欠席が続いた場合は、担任が保護者に連絡し、理由を把握すると共に、必要であればカウンセラーにつなぎ、原因を把握した上で、適切な対応をしている。

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
17人 (100%)	0人 (0%)	14人 (100%)	3人 (17.6%)
(主な就職、業界等) ホテル、企業（製菓、製パン）、個人店			
(就職指導内容) 就職セミナーの開催、就職対策講座、模擬面接、企業説明会の開催等			
(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		
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
17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) クラス担任制で、定期、不定期の個人面談を行っている。また学生ひとり一人の状況変化に対し、担任だけでなく、チームで対応している。又、心のケアについては学生相談室を設置し、個別面談を行っている。 経済的な理由により学業の継続が困難な学生に対しては、専門の教職員が個別に面談し、日本学生支援機構奨学金等適切な情報提供を行っている。 進路変更委員会を設置しており、学生が進路変更を希望した場合、ひとり一人の学生にとって最適な進路変更を提案するようにしている。		

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)
製菓本科	100,000円	820,000円	830,000円	その他(実習費と施設運営費)
製菓衛生師科	100,000円	820,000円	830,000円	その他(実習費と施設運営費)
製パン本科	100,000円	820,000円	730,000円	その他(実習費と施設運営費)
お菓子専科	100,000円	600,000円	500,000円	その他(実習費と施設運営費)
修学支援(任意記載事項)				

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) ホームページ https://www.kobeseika.ac.jp/info/		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、この委員会が、学校が実施した自己点検・自己評価の内容を審議、評価することを通して、学校運営の改善に生かすことを方針とします。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
企業勤務	2年	卒業生
保護者	2年	保護者
ホテル 社員	2年	近隣関係者
学校法人 百合学院	2年	高等学校関係者
組合役員 企業代表	2年	企業等委員
協会役員 企業代表	2年	企業等委員
協会役員 企業代表	2年	企業等委員
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) ホームページ https://www.kobeseika.ac.jp/info/		
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) ホームページアドレス： https://www.kobeseika.ac.jp/
--