（別紙様式４）

令和６年９月２７日

職業実践専門課程等の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地
神戸製菓専門学校	平成15年3月24日	川口　延子	〒　650－0001 （住所）　神戸市中央区加納町２丁目５番１号 （電話）　０７８－２２１－８０１０
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地
学校法人　神戸滋慶学園	平成4年1月9日	理事長　田仲　豊徳	〒　650－0001 （住所）　神戸市中央区加納町２丁目５番１号 （電話）　０７８－２２１－８０１０

分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度
衛生	衛生専門課程	製菓本科	平成17(2005)年度	－	平成26(2014)年度

学科の目的	1年次に食品衛生に関する必要な基礎知識や洋菓子・和菓子・製パンの基礎技術を学び、「製菓衛生師」の資格取得を目標とします。2年次では、専門性を究めるためのゼミを開講し、１年次の基礎をベースに高度な製菓技術を修得します。
学科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	取得可能な資格は製菓衛生師で、卒業後、受験可能な資格は、菓子製造技能士2級です。

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	講義	演習	実習	実験	実技
2 年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入 2,010 単位時間 単位	486 単位時間 単位	120 単位時間 単位	1,380 単位時間 単位	24 単位時間 単位	0 単位時間 単位

生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数（生徒実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)	中退率
160 人	142 人	0 人	0 %	8 %

就職等の状況

■卒業者数（C）	: 51	人
■就職希望者数（D）	: 51	人
■就職者数（E）	: 49	人
■地元就職者数（F）	36	人
■就職率（E/D）	96	%
■就職者に占める地元就職者の割合（F/E）	74	%
■卒業者に占める就職者の割合（E/C）	96	%
■進学者数	0	人

■その他

（令和　　５年度卒業者に関する令和６年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和5年度卒業生）

ホテル、ブライダル、企業（製菓、製パン）、個人店

第三者による学校評価

■民間の評価機関等から第三者評価：　無

※有の場合、例えば以下について任意記載

評価団体：－　　受審年月：－　　評価結果を掲載したホームページＵＲＬ　－

当該学科のホームページURL

https://www.kobeseika.ac.jp/subject/honka/

企業等と連携した実習等の実施状況（Ａ、Ｂいずれかに記入）

（Ａ：単位時間による算定）

総授業時数	2,010 単位時間
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	720 単位時間
うち企業等と連携した演習の授業時数	－ 単位時間
うち必修授業時数	720 単位時間
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	720 単位時間
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	－ 単位時間
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	60 単位時間

（Ｂ：単位数による算定）

総単位数	－ 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	－ 単位
うち企業等と連携した演習の単位数	－ 単位
うち必修単位数	－ 単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	－ 単位
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	－ 単位
（うち企業等と連携したインターンシップの単位数）	－ 単位

教員の属性（専任教員について記入）

① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	（専修学校設置基準第41条第1項第1号）	6 人
② 学士の学位を有する者等	（専修学校設置基準第41条第1項第2号）	3 人
③ 高等学校教諭等経験者	（専修学校設置基準第41条第1項第3号）	0 人
④ 修士の学位又は専門職学位	（専修学校設置基準第41条第1項第4号）	0 人
⑤ その他	（専修学校設置基準第41条第1項第5号）	0 人
計		9 人

上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね５年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数	6 人

1.「専攻分野に関する企業、団体等（以下「企業等」という。）との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

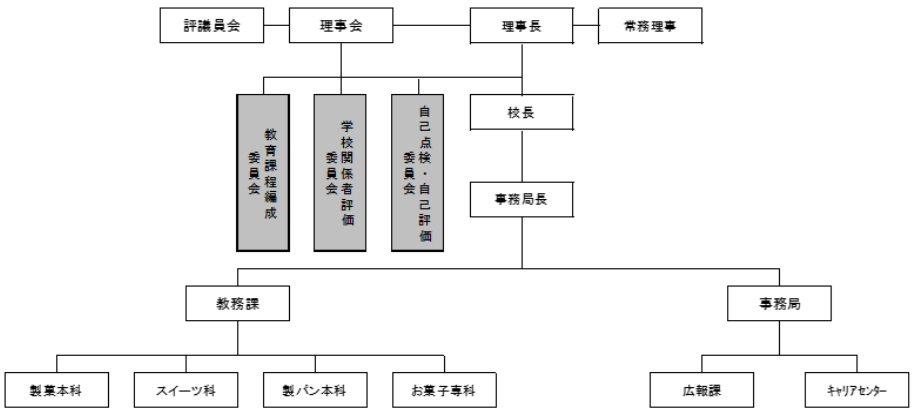
（1）教育課程の編成（授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。）における企業等との連携に関する基本方針

学科の養成目標（学生が卒業時に身につけておくべき能力）到達のため、教育課程編成委員会や講師会議での意見を参考に、カリキュラムを見直している。また、卒業制作展では、業界関係者から評価を頂くとり組みを行っている。

（2）教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

本校の教育課程編成委員会は理事会のもとに設置されている。委員会で出された意見を集約し、評議員会、理事会に報告している。また、カリキュラム変更等は評議員会、理事会で議決し反映している。



（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
斎藤　満知子	学校法人　神戸滋慶学園　常務理事	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	―
川口　延子	神戸製菓専門学校　校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	―
才田　宗二	神戸製菓専門学校　事務局長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	―
松田　慎介	神戸製菓専門学校　教務部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	―
角田　敦子	神戸製菓専門学校　スイーツ科 学科長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	―
波連　良子	神戸製菓専門学校　事務局主任	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	―
小竹　睦夫	兵庫県菓子工業組合　常任理事 、（株）二つ茶屋（和菓子）代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	①
髙杉　良和	株式会社本髙屋　商品開発部　顧問	令和5年4月1日～令和6年3月31日（2年）	③
井筒　英治	兵庫県パン商工組合　理事長、株式会社イズベーカリー会長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（2年）	①

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。
（当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。）
①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員（1企業や関係施設の役職員は該当しません。）
②学会や学術機関等の有識者
③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

（4）教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

（年間の開催数及び開催時期）

年2回 （6月、2月）

（開催日時（実績））

第1回　令和5年6月10日　14：00～15：00

第2回　令和6年2月18日　14：00～15：00

0

（5）教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

委員のご意見を踏まえ、業界が求める人材養成のために、コミュニケーション能力を高める授業として、2年次には、高度な知識、技術を高める高度洋菓子実習や主体的に学生が取り組む製菓研究ゼミをカリキュラムに取り入れている。

2.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。」関係

（1）実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針
業界から求められる人材育成のため、実習科目においては、企業の方に授業を担当頂いている。また業界の動向に合わせた授業の検討、実施、評価を行っている。

（2）実習・演習等における企業等との連携内容
※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記
実習は企業の方に担当頂いている。

（3）具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科　目　名	企業連携の方法	科　目　概　要	連　携　企　業　等
高度洋菓子実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	菓子製造に関する実践的な授業を行うため、企業・業界団体から当該企業に所属する技術者を講師として派遣し、校内の実習施設や設備等を活用した指導などの協力を得られる企業・団体を選定している。プロとしての総合力（＝現場力）を身に付けるために、分野のスペシャリストによる実習は、大変重要な要素であると考えている	有限会社ブルシェ、有限会社エトワール
基礎実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	和菓子・洋菓子・パンの基本的な技術を修得するためには、企業の方からの実習指導は、大変重要であると考えている。	株式会社本高砂屋、株式会社幸成堂
店舗実習	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	プロとしての総合力（＝現場力）を身に付けるために、分野のスペシャリストによる実習や学外実習は、大変重要な要素であると考えている。実習の実施にあたっては、学生の受け入れ実績や採用実績のある施設を選定している。	株式会社新神戸ホールディングス（ANAクラウンプラザ神戸）、cafe Bene!等 計7社

3.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

（1）推薦学科の教員に対する研修・研究（以下「研修等」という。）の基本方針
※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記
学園の定める教員研修規定において、教員の授業内容・教育技法の向上並びにクラス運営方法やマネジメント能力の強化を研修の目的としています。研修の対象は教育経験、在職期間等を考慮し、それぞれの対象に応じた到達目標、研修方法並びに評価指標を定め、それぞれの専門職の業界による研修の参加や専門教育機関への参加を計画的に実施している。

（2）研修等の実績
①専攻分野における実務に関する研修等

研修名：　JESC国家試験対策研修会　　連携企業等：一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：　2023年6月6日（火）　　対象：全教員
内容　国家試験結果分析と国家試験合格率の更なる向上に向けての事例報告の共有

研修名：　食文化技術研修会　　連携企業等：食文化教育分科会
期間：　2024年3月22日（金）　　対象：教員
内容　グループの食文化全体の教職員の教授力の向上をはかる

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	FDミクロレベル研修	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2023年4月1日（土）動画視聴	対象：	教員
内容	学生変化に沿った教授法の基本（マインドとスキル）を修得する。		
研修名：	FDミドルレベル研修	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	令和5年7月20日（木）	対象：	教員
内容	自学科のスタッフの成長を促進し、カリキュラムマネジメントの基礎を学び、自学科のカリキュラム開発の課題発見ができる。		
研修名：	キャリアサポートアンケート勉強会	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2023年6月12日（月）～7月21日（金）動画視聴	対象：	教職員
内容	学生の傾向及び問題状況の読み取り方、学生指導への活用方法、合理的配慮について学ぶ。		
研修名：	進路アドバイザー研修	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2023年8月29日（火）	対象：	教職員
内容	進路変更のコンサルティングスキルを修得し、実務内容を理解する。		
研修名：	教職員カウンセリング研修1次	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2023年9月14日（木）～9月15日（金）	対象：	教職員
内容	カウンセリングマインドを身につける。		
研修名：	教職員カウンセリング研修2次	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2023年9月28日（木）～9月29日（金）	対象：	教職員
内容	カウンセリングマインドを身につけて、学生や保護者に対応できるようにスキル向上を目指す。		
研修名：	キャリア教育アドバンス研修	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2023年11月22日（木）	対象：	教職員
内容	合理的配慮の提供の義務化に伴い、合理的配慮とはどのようなものなのかを理解する。		

（3）研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名：	JESC国家試験対策研修会	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2024年6月4日（火）	対象：	全教員
内容	国家試験結果分析と国家試験合格率の更なる向上に向けての事例報告の共有		
研修名：	食文化技術研修会	連携企業等：	食文化教育分科会
期間：	2024年8月7日（木）、8日（金）	対象：	教員
内容	食材をテーマにした実習に繋げていく		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	キャリアサポートアンケート勉強会	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2024年6月5日（水）～7月26日（金）	対象：	教職員
内容	『JESCキャリアサポートアンケート』の学生の傾向と問題状況の読み取り方、学生指導への活用方法を学ぶ。		
研修名：	進路アドバイザー研修	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2024年8月27日（火）	対象：	教職員
内容	進路変更のコンサルティングスキルを修得し、実務内容を理解する。		

研修名：	教職員カウンセリング研修1次	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2024年　9月25日（水）～　9月27日（金）	対象：	教職員
内容	カウンセリングマインドを身につける		
研修名：	教職員カウンセリング研修2次	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2024年　9月25日（水）～　9月27日（金）	対象：	教職員
内容	カウンセリングマインドを身につけて、学生や保護者に対応できるようにスキル向上を目指す。		
研修名：	ハラスメント研修	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2024年11月7日（木）	対象：	教職員
内容	ハラスメントが起きる原因や背景、問題の構造を理解し、ハラスメント予防と初期対応の習得		
研修名：	キャリア教育カウンセラー研修	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2024年11月14日（木）	対象：	教職員
内容	「社会環境の変化に応じたキャリア教育に対する考え方の共有」から「アクションプランの策定および実施」ができるようになる。		
研修名：	フォローアップ研修	連携企業等：	一般財団法人滋慶教育科学研究所
期間：	2024年11月20日（水）	対象：	教職員
内容	理念・行動規範を振り返り、組織人としてのアイデンティティを確立する。		

4.「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

（1）学校関係者評価の基本方針
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。

（2）「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
（1）教育理念・目標	（1）教育理念・目標
（2）学校運営	（2）学校運営
（3）教育活動	（3）教育活動
（4）学修成果	（4）学修成果
（5）学生支援	（5）学生支援
（6）教育環境	（6）教育環境
（7）学生の受入れ募集	（7）学生の受入れ募集
（8）財務	（8）財務
（9）法令等の遵守	（9）法令等の遵守
（10）社会貢献・地域貢献	（10）社会貢献・地域貢献
（11）国際交流	（11）国際交流

※（10）及び（11）については任意記載。

（3）学校関係者評価結果の活用状況
国家試験合格率100%、就職率100%、退学率を限りなく0にする取り組みについて、一定の評価を頂いています。国家試験対策では、1年生からの対策講座の開講や一人ひとりの理解度に合わせた対策で、資格取得をサポートしています。また就職率100%だけでなく、早期離職者対策として、在学中から対策を行っています。退学率については、過去3年間低減しており、引き続き、限りなく0%になるよう取り組んで参ります。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名　前	所　　属	任期	種別
澤野　卓浩	卒業生代表	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	卒業生
植松　明子	保護者代表	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	保護者代表
島　誠一	ANAクラウンプラザホテル神戸セールスアンドマーケティング部営業部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	近隣関係者
五味　仁志	兵庫県立須磨友が丘高等学校　元校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	高等学校関係者
小竹　睦夫	兵庫県菓子工業組合　常任理事 、（株）二つ茶屋（和菓子）代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	企業等委員
髙杉　良和	株式会社本髙屋　商品開発部　顧問	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	企業等委員
井筒　英治	兵庫県パン商工組合　理事長、株式会社イズベーカリー会長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	企業等委員

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。
（例）企業等委員、PTA、卒業生等

（5）学校関係者評価結果の公表方法・公表時期
（ホームページ）・ 広報誌等の刊行物 ・ その他（　　））
URL:　https://www.kobeseika.ac.jp/info/
公表時期:　令和6年6月28日

5.「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

（1）企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針
学校で毎年作成している事業計画の実行方針では目標（カリキュラムの検証、中途退学防止、卒業後の離職防止等）を具現化するため、学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会の委員の方からの意見をもとに、実行計画を作成している。 企業等への具体的な情報提供方法としては、講師会議やホームページを通じて、教育活動その他の学科運営の情報に関する

（2）「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
（1）学校の概要、目標及び計画	建学の理念、校長名、所在地、連絡先、教育目標、学校の沿革
（2）各学科等の教育	入学者に関する受け入れ方針及び入学者数、収容定員、在学学生数、教科目標、教科課程、進級・卒業の要件、資格、検定、実績、卒業者数、卒業後の進路、各学科シラバス
（3）教職員	教職員数、組織図
（4）キャリア教育・実践的職業教育	教育システム、実習・実技等の取組、就職支援の取組
（5）様々な教育活動・教育環境	学年暦、学校行事の取組状況、設備紹介
（6）学生の生活支援	学生支援の取組
（7）学生納付金・修学支援	学費、学費サポート
（8）学校の財務	資金収支計算書、事業活動収支計算書、財産目録、貸借対照表、監査
（9）学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果、学校関係者評価委員会議事録
（10）国際連携の状況	
（11）その他	

※（10）及び（11）については任意記載。

（3）情報提供方法
（ホームページ）・ 広報誌等の刊行物 ・ その他（　　））
URL:　https://www.kobeseika.ac.jp/info/
公表時期:　令和6年7月25日

授業科目等の概要

（衛生専門課程 製菓本科）

	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
	必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			製菓デザイン	制作したい製菓デザインがデッサンと色彩で立体 的に表現出来るようになる。	1前	30	1		○		○			○	
2	○			コンピュータ	コンピュータの基礎的な操作ができ、また応用ソフトウェアを使って実務に関する資料を作成できるようになる。	1前	30	1		○		○			○	
3	○			ラッピングコーディネイト	商品価値を高める様々な技法を身に付け慶弔をふまえ自由な発想でラッピングできるようになる。	2前	30	1		○		○			○	
4	○			アッセンブリー	業界人としての心構えと必要な知識を修得する。	1前・2前	60	2	○			○		○		
5	○			衛生法規	法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政及び製菓衛生師法、食品衛生法の概要を修得する。	1前	30	1	○			○			○	
6	○			公衆衛生学	公衆衛生の意義や食に関する環境衛生など衛生管理の実際についてを修得する。	1通	60	2	○			○			○	
7	○			食品学	食品に関する成分や特性、生産と消費についてを修得する。	1通	60	2	○			○			○	
8	○			食品衛生学	食品を扱う上で大切な衛生学全般を修得する。	1通	120	4	○		△	○			○	
9	○			栄養学	各種栄養素の機能及び栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基本知識を修得する。	1通	60	2	○			○			○	
10	○			社会	菓子・パンの歴史を学ぶとともに菓子店舗経営の概要を修得する。	1後	30	1	○			○			○	
11	○			製菓理論	菓子の分類や原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種製法工程を身に付ける。	1通	90	3	○			○			○	
12	○			基礎実習	実習における基本的な作業を修得し、和・洋菓子・製パンの基本的な技術を修得する。	1前	180	6	○			○			○	○
13	○			専門実習	さまざまな洋菓子の基本的な技術を修得する。	1後	300	10	○			○			○	
14	○			高度洋菓子実習	１年次に修得した基本技術をもとに、より専門的で高度な技術や最新技術を修得する。	2通	480	16	○			○			○	○
15	○			製菓研究ゼミ	製菓の各専門分野についてより深く研究し、その研究を発表できるようにする。	2通	360	12	○			○			○	
16	○			カフェ経営	菓子店の開業準備から経営までのノウハウを修得する。	2前	30	1	○			○			○	
17	○			店舗実習	店舗の装飾、商品の陳列方法、接客応対などの販売実務ができるようになる。	2通	60	3	○			○			○	○
合計					17 科目			2010 単位（単位時間）								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	本校所定の課程を修了し、出席日数をみたし、試験に合格すること	１学年の学期区分	前後 期
履修方法：	修了試験等の方法により、製菓技術者、製菓衛生師、製パン技術者として必要な知識、技能を修得したことを確認し、各科目の履修の認定を行う。	１学期の授業期間	15 週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。