

職業実践専門課程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<br>神戸市中央区加納町2丁目5番1号<br>(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<br>神戸滋慶学園 | 平成4年1月13日  | 理事長 覚野 博夫                 | 〒650-0001<br>神戸市中央区加納町2丁目5番1号<br>(電話) 078-221-8026 |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 分野             | 認定課程名  | 認定学科名                     | 専門士  | 高度専門士   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 衛生             | 衛生専門課程   | 製菓本科                      | 平成17年文部科学省告示<br>第30号                               | -   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 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。<br>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。また店舗実習では実際の店舗でコスト管理をはじめディスプレイや店舗経営に必要なノウハウを修得します。  |                           |  |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 認定年月日          | 平成26年3月31日   |                           |  |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 修業年限           | 昼夜   | 全課程の修了に必要な<br>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   | 2130時間                    | 660時間  | 90時間  | 1350時間 | 30時間 | 0  |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 生徒総定員          | 生徒実員   | 留学生数(生徒実員の内)              | 専任教員数  | 兼任教員数   | 総教員数   |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 240人           | 159人   | 1人                        | 13人  | 17人   | 30人    |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 学期制度           | ■前期:4月1日～9月30日<br>■後期:10月1日～3月31日  |                           | 成績評価   | ■成績表: 有<br>■成績評価の基準・方法<br>試験は各学期ごと又は科目終了時に行い、試験の成績は科目ごとに試験の点数70点と平常点30点の合計100点満点とし、60点以上を合格点とする。  |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 長期休み           | ■学年始:4月5日<br>■夏季:7月23日～8月26日<br>■冬季:12月17日～1月6日<br>■学年末:3月31日  |                           | 卒業・進級条件  | 本校所定の課程を修了し、出席日数をみたし、試験に合格した者。  |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 学修支援等          | ■クラス担任制: 有<br>■個別相談・指導等の対応<br>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。   |                           | 課外活動   | ■課外活動の種類<br>和菓子指導(短期滞在の外国人学生)<br>■サークル活動: 有   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 就職等の状況※2       | ■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生)<br>ホテル、企業(製菓製パン)・個人店<br>■就職指導内容<br>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<br>■卒業生数: 90人<br>■就職希望者数: 87人<br>■就職者数: 86人<br>■就職率: 98.9%<br>■卒業者に占める就職者の割合: 95.6%<br>■その他<br>・進学者数: 1人<br>(平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)   |                           | 主な学修成果(資格・検定等)※3                                   | ■国家資格・検定/その他・民間検定等<br>(平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)<br><table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>90</td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>硬筆書写技能検定3級</td> <td>③</td> <td>22</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。<br>①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの<br>②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの<br>③その他(民間検定等)<br>■自由記述欄<br>(例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等 |        |      |    | 資格・検定名 | 種 | 受験者数 | 合格者数 | 製菓衛生師 | ② | 90 | 88 | 硬筆書写技能検定3級 | ③ | 22 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 資格・検定名         | 種  | 受験者数                      | 合格者数   |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 製菓衛生師          | ②  | 90                        | 88   |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 硬筆書写技能検定3級     | ③  | 22                        | 22   |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 0              | 0  | 0                         | 0  |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 0              | 0  | 0                         | 0  |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 中途退学の現状        | ■中途退学者 9名 ■中退率 4.8%<br>平成29年4月1日時点において、在学者189名(平成29年4月1日入学者を含む)<br>平成30年3月31日時点において、在学者180名(平成30年3月31日卒業生を含む)<br>■中途退学の原因<br>経済的理由・進路変更他<br>■中退防止・中退者支援のための取組<br>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。<br>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。 |                           |  |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 経済的支援制度        | ■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無<br>■専門実践教育訓練給付: 非給付対象  |                           |  |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 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  |                           |  |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 当該学科のホームページURL | <a href="http://www.kobeseika.ac.jp/subject/honka/">http://www.kobeseika.ac.jp/subject/honka/</a>  |                           |  |   |        |      |    |        |   |      |      |       |   |    |    |            |   |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除いたものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まれません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

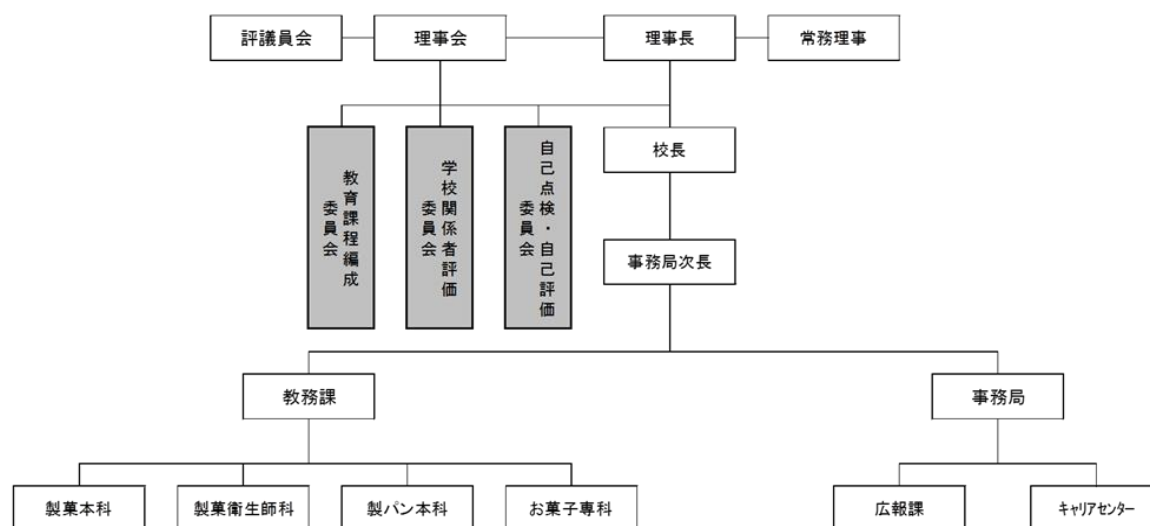
学科の養成目標(学生が卒業時に身につけておくべき能力)到達のため、教育課程編成委員会や講師会議での意見を参考に、カリキュラムを見直している。また、卒業制作展では、業界関係者から評価を頂く取り組みを行っている。

(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。

学校法人神戸滋慶学園  
神戸製菓専門学校 組織図



(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30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                    | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) |    |
| 川口 延子  | 神戸製菓専門学校 校長                         | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) |    |
| 才田 宗二  | 神戸製菓専門学校 事務局長                       | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) |    |
| 松田 慎介  | 神戸製菓専門学校 製菓本科 学科長                   | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) |    |
| 丹埜 裕   | 神戸製菓専門学校 製菓衛生師科・お菓子専科 学科長           | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) |    |
| 水口 敏   | 神戸製菓専門学校 教務副部長 製パン本科 学科長            | 平成30年4月1日～平成32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   | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) | ①  |
| 濱田 智行  | 兵庫県洋菓子協会 会計常任理事、(有)エトワール(洋菓子) 代表取締役 | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) | ①  |
| 大西 達也  | 株式会社元町ケーキ 代表取締役                     | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | ③  |

※委員の種別の欄には、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。

- 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)

毎年7月、2月頃に実施。

(開催日時(実績))

第1回 平成29年7月1日 13:00～15:00

第2回 平成30年2月24日 13:00～15:00

(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

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、演習科目においては、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。

店舗実習では、企業で、接客や製造等の指導を頂き、評価を頂いている。

(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     | 科目概要  | 連携企業等  |
|---------|---|--|
| 店舗実習    | 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。   | 有限会社ブルシェ、有限会社エトワール、株式会社ホテルオークラ神戸、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15社 |
| 高度洋菓子実習 | 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、株式会社本高砂屋  |
| 製菓実習 I  | 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。  | 株式会社春光堂、株式会社本高砂屋、美吉堂本舗、株式会社幸成堂   |

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

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。

|   |
|---|
| <p>(2) 研修等の実績</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>研修名「2017食文化技術者研修」(連携企業等:一般財団法人 滋慶教育科学研究所)<br/> 期間:8月8日(火) 対象:教員、内容:アントルメ講習</p>                                  |
| <p>研修名「和菓子技術講習会」(連携企業等:兵庫県菓子工業組合)<br/> 期間:10月25日(水) 対象:教員、内容:和菓子講習会</p>   |
| <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>研修名「JESC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)<br/> 期間:7月20日(木) 対象:教員<br/> 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を学ぶ。合理的配慮について学ぶ。</p>  |
| <p>研修名「JESC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)<br/> 期間:9月28日(木)～29日(金) 対象:教職員<br/> 内容:カウンセリングマインドを身につける。</p>  |
| <p>研修名「JESC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)<br/> 期間:9月29日(金) 対象:教職員<br/> 内容:学生や保護者への対応の向上を目指す。</p>   |
| <p>研修名「FDマクロレベル研修」(連携企業等:一般財団法人 滋慶教育科学研究所)<br/> 期間:10月12日(金) 対象:教職員<br/> 内容:課題を明確にし、教育戦略を考える。</p>   |
| <p>研修名「JESC国家試験対策研修会(衛生分野)」(連携企業等:一般財団法人 滋慶教育科学研究所)<br/> 期間:11月18日(土) 対象:教員<br/> 内容:国家試験合格率の更なる向上に向けて学ぶ</p>   |
| <p>(3) 研修等の計画</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>研修名「2018食文化技術者研修」(連携企業等:一般財団法人 滋慶教育科学研究所)<br/> 期間:8月9日(木) 対象:教員、内容:製パン実習</p>                                    |
| <p>研修名「和菓子技術講習会」(連携企業等:兵庫県菓子工業組合)<br/> 期間:10月17日(水) 対象:教員、内容:和菓子講習会</p>   |
| <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>研修名「JESC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)<br/> 期間:6月27日(水) 対象:教職員<br/> 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を学ぶ。合理的配慮について学ぶ。</p> |
| <p>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)<br/> 期間:7月25日(水) 対象:教職員<br/> 内容:進路変更を考えている学生への対応スキルを身につける。</p>   |
| <p>研修名「JESC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)<br/> 期間:10月30日(火)～31日(水) 対象:教職員<br/> 内容:カウンセリングマインドを身につける。</p>   |
| <p>研修名「JESC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)<br/> 期間:10月31日(水) 対象:教職員<br/> 内容:学生や保護者への対応の向上を目指す。</p>  |
| <p>研修名「JESC国家試験対策研修会(衛生分野)」(連携企業等:一般財団法人 滋慶教育科学研究所)<br/> 期間:11月17日(土) 対象:教員<br/> 内容:国家試験合格率の更なる向上に向けて学ぶ。</p>  |

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

平成30年4月1日現在

| 名前     | 所属                                 | 任期                       | 種別      |
|--------|------------------------------------|--------------------------|---------|
| 澤野 卓浩  | 卒業生代表                              | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 卒業生     |
| 生頼 順子  | 保護者代表                              | 平成29年4月1日～平成31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 | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) | 近隣関係者   |
| 川崎 万紀代 | 学校法人百合学院中学校・高等学校 副校長               | 平成30年4月1日～平成32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   | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) | 企業等委員   |
| 濱田 智行  | 兵庫県洋菓子協会 会計常任理事、(有)エトワール(洋菓子)代表取締役 | 平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年) | 企業等委員   |
| 大西 達也  | 株式会社元町ケーキ 代表取締役                    | 平成29年4月1日～平成31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

公表方法:ホームページ、公表時期:平成30年9月27日

URL:<http://www.kobeseika.ac.jp/info/>

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情報の提供を行っています。

(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 |
| (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、監査報告書                                     |
| (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

ホームページで公表し、ホームページのトップ画面にバナーを設置している。

URL:<http://www.kobeseika.ac.jp/info/>

授業科目等の概要

| (衛生専門課程製菓本科) 平成30年度 |                  |                  |              |   |         |              |             |        |        |                                      |        |        |        |        |         |
|---------------------|------------------|------------------|--------------|---|---------|--------------|-------------|--------|--------|--------------------------------------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 分類                  |                  |                  | 授業科目名        | 授業科目概要                                  | 配当年次・学期 | 授業<br>時<br>数 | 単<br>位<br>数 | 授業方法   |        |                                      | 場所     |        | 教員     |        | 企業等との連携 |
| 必<br>修              | 選<br>択<br>必<br>修 | 自<br>由<br>選<br>択 |              |   |         |              |             | 講<br>義 | 演<br>習 | 実<br>験<br>・<br>実<br>習<br>・<br>実<br>技 | 校<br>内 | 校<br>外 | 専<br>任 | 兼<br>任 |         |
| ○                   |                  |                  | 製菓デザイン       | 菓子作りにおける素材の生かし方、色彩、デザインなどを学ぶ。           | 1前      | 30           | 1           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | コンピュータ       | コンピュータの基礎的技術と文書作成に関する実務を学ぶ。             | 2前      | 30           | 1           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | ラッピングコーディネイト | 商品価値を高める様々なラッピング方法を学ぶ。                  | 2前      | 30           | 1           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 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           | ○      |        |                                      | ○      |        | ○      |        |         |
| ○                   |                  |                  | 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法、食品衛生法の概要を学ぶ。 | 1前      | 30           | 1           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 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学ぶ。       | 1通      | 90           | 3           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 食品学          | 食品に関する成分や特性、生産と消費について学ぶ。                | 1通      | 60           | 2           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 食品衛生学        | 食品を扱う上で大切な衛生学全般を学ぶ。                     | 1通      | 150          | 5           | ○      |        | △                                    | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 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学ぶ。  | 1通      | 60           | 2           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 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学ぶ。            | 1通      | 60           | 2           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 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、各種製法工程を学ぶ。       | 1通      | 150          | 5           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 製菓実習Ⅰ        | 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学ぶ。   | 1前      | 180          | 6           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      | ○       |
| ○                   |                  |                  | 製菓実習Ⅱ        | さまざまな洋菓子の基本的な技術を学ぶ。                     | 1後      | 240          | 8           | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      |         |
| ○                   |                  |                  | 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学ぶ。   | 2通      | 360          | 12          | ○      |        |                                      | ○      |        |        | ○      | ○       |

|    |  |        |                                  |               |     |    |   |  |  |   |  |  |     |
|----|--|--------|----------------------------------|---------------|-----|----|---|--|--|---|--|--|-----|
| ○  |  | 製菓研究ゼミ | 製菓における専門分野についてより深く研究し、その成果を発表する。 | 2通            | 480 | 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学ぶ。          | 2前            | 30  | 1  | ○ |  |  | ○ |  |  | ○   |
| ○  |  | 店舗実習   | 店舗の装飾、商品の陳列方法、接客対応などの販売実務を学ぶ。    | 2通            | 90  | 3  | ○ |  |  | ○ |  |  | ○ ○ |
| 合計 |  |        | 17科目                             | 2,130時間(71単位) |     |    |   |  |  |   |  |  |     |

| 卒業要件及び履修方法                     | 授業期間等    |     |
|--------------------------------|----------|-----|
| 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 | 2期  |
|                                | 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。