

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	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

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
専門課程 調理製菓	調理師科	夜・通信	300	80	
	調理スペシャリスト本科	夜・通信	525	160	
	製菓衛生師科	夜・通信	480	80	
	製菓スペシャリスト本科	夜・通信	480	160	
(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

学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)
--

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	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学校ホームページに掲載(<https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/>)

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	医師	2020.6.11 ~ 2022.6.10	経営計画への策定
非常勤	株式会社従業員	2020.6.11 ~ 2022.6.10	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	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

○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)																						
<p>本校では「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師、製菓衛生師の育成を通じて社会に貢献するに基づいた人材の育成」を教育理念とし、人材養成に取り組んでいる。卒業時、学生が身につけるべき資質、能力(Diploma Policy)を取得し、社会に貢献する人材となることを最終目標と位置づけており、各科目担当者は人材育成目標に到達するカリキュラムの編成(授業計画)を前提としている。そのためのツールとして、カリキュラムポリシー(Curriculum Policy)に基づいた授業内容、教育方法を導入し、各学科長の承認を得て、カリキュラム(授業計画)が決定される。学生は卒業時には Diploma Policy としての目標に到達するものとする。作成時期は授業が始まる半年前より開始し、入学する 1 か月前を目安に、HP で公表するものとする。</p>																						
授業計画書の公表方法	学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)																					
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>授業科目の成績は学期末に行う試験の他、平常における成績(小テスト)、学習の成果(レポート、実習ノート提出)、出席状況を総合的に判断して行う。</p> <p>成績評価基準</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>成績評価</th> <th>点数</th> <th>合否</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>秀</td> <td>90 点以上 100 点まで</td> <td rowspan="4">合格</td> <td>出席率 67% 以上</td> </tr> <tr> <td>優</td> <td>80 点以上 90 点未満</td> <td>出席率 67% 以上</td> </tr> <tr> <td>良</td> <td>70 点以上 80 点未満</td> <td>出席率 67% 以上</td> </tr> <tr> <td>可</td> <td>60 点以上 70 点未満</td> <td>出席率 67% 以上</td> </tr> <tr> <td>不可</td> <td>60 点未満(非受験を含)</td> <td>不合格</td> <td>出席率 67% 未満</td> </tr> </tbody> </table> <p>出席時間数が 67% に達しないもの、また試験の評価が 60 点以上でなければならないという成績評価の合否認定基準に基づき、最終評価が決定される。</p>		成績評価	点数	合否	備考	秀	90 点以上 100 点まで	合格	出席率 67% 以上	優	80 点以上 90 点未満	出席率 67% 以上	良	70 点以上 80 点未満	出席率 67% 以上	可	60 点以上 70 点未満	出席率 67% 以上	不可	60 点未満(非受験を含)	不合格	出席率 67% 未満
成績評価	点数	合否	備考																			
秀	90 点以上 100 点まで	合格	出席率 67% 以上																			
優	80 点以上 90 点未満		出席率 67% 以上																			
良	70 点以上 80 点未満		出席率 67% 以上																			
可	60 点以上 70 点未満		出席率 67% 以上																			
不可	60 点未満(非受験を含)	不合格	出席率 67% 未満																			

<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>「成績評価」に関する基準は、シラバスに明記、ホームページで公表。かつ、実際に授業が開始された初回に学生に担当教員より説明する。</p> <p>「試験に関する細則」を学生必携に明記し、学生へ公表。</p> <p>科目定期試験終了後、クラス、科目ごとに点数分布図作成、クラスの平均点を割り出し、平均点に満たないものおよび下位 1/4 の点数位置を確認し、平均点との差を明確することで、学生の成績を把握する。定期試験不合格者には、追試験を行い、合格点に達するまで、指導を行う。</p> <p>卒業時、科目履修認定率の目標値は99%、定期試験合格(60点以上)の目標は80%とする。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)</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>本校における教育理念に基づいた人材育成を目標に、1年間又は2年間のカリキュラムの中で習得させるべき資質、能力をディプロマポリシーとして設定している</p> <p>「食」に関わる技術や教養を身につけ、自立し社会に貢献できる」人材として認められたものが卒業を認定されるのである。</p> <p>ポリシーを身につけた人材の育成を目指し、年間を通じたカリキュラムが編成され、それに基づき授業が行われている。このカリキュラムを修了するということ、卒業判定をするということは、すなわち</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 成績評価において、すべての科目の合否判定がすべて合格であること、すなわち当該学年で修得すべき科目に不履修科目がないこと。 ・ 進級・卒業審議会において、適当と認められたもの <p>ということになり、上記に該当する者は、進級・卒業審議会の審議を経て、社会に貢献できる人材として認められたものとし、学校長の承認を得て、進級又は卒業が認められる。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)</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	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

1. 財務諸表等

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

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		調理製菓 専門課程	調理師科				
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	960 単位時間/単位	576 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	354 単位時間 /単位	単位時間 /単位	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		41人	2人	7人	5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）本校では、教育理念に基づいた人材の育成を教育目標に掲げている。本校に入学した学生が卒業時に身につけるべき資質能力(DiplomaPolicy)の習得を最終目標と設定し、カリキュラムポリシーに明記された教育方法に沿った授業方法、計画を実行している
成績評価の基準・方法
（概要）授業科目の成績は学期末に行う試験の他、平常における成績、学習の成果、出席状況を総合的に判断して行う。ただし出席時間数が67%に達しない者、また試験の評価が60点以上でなければならぬという成績評価可否設定基準に基づき最終評価が決定される
卒業・進級の認定基準
（概要）成績評価においてすべての科目の可否判定が合格であることすなわち当該学年で取得すべき科目に不履修科目がないこと、卒業審議会で適当と認められたもの、以上に該当する者は進級・卒業審議会の審議を経て、進級又は卒業が認められる
学修支援等
（概要）本校では授業終了後の放課後を利用し、支援授業を行っている。「レベルアップレッスン」と表した支援授業では、授業終了後実習室を開放。基礎技術の向上を目標とし、反復練習に取り組ませている。また7時間目授業と表し、Wライセンスコースの学生には7月に行われる製菓衛生師試験合格に向けた試験対策授業担当講師による個別フォローアップの授業も行っている その他にも「E-ラーニング」として実習の動画教材をインターネット上で限定公開し予習、復習に活用している。

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
23 人 (100%)	0 人 () (%)	23 人 () (%)	0 人 () (%)
(主な就職、業界等) ホテル 給食受託会社 レストラン 洋菓子製造業 外食産業			
(就職指導内容) 40～50社の調理製菓の企業を招いての校内ガイダンスの開催 業界で働く卒業生講話の実施 キャリア課の設置、キャリア担当者による面談			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、介護食士3級、ふぐ特別講習受講証 他			
(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
25 人	2 人	8%
(中途退学の主な理由) 体調不良、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任によるカウンセリング、中退者への就職斡旋、学費支払困窮者には奨学金制度の提案と学費支払計画の提案		

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		調理製菓 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	930 単位時間/単位	450 単位時間 /単位	480 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位	
			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	
40人		30人	人	7人	10人	17人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)本校では、教育理念に基づいた人材の育成を教育目標に掲げている。本校に入学した学生が卒業時に身につけるべき資質能力(DiplomaPolicy)の習得を最終目標と設定し、カリキュラムポリシーに明記された教育方法に沿った授業方法、計画を実行している
成績評価の基準・方法
(概要)授業科目の成績は学期末に行う試験のほか、平常における成績、学習の成果、出席状況を総合的に判断して行う。ただし出席時間数が67%に達しない者、また試験の評価が60点以上でなければならないという成績評価可否設定基準に基づき最終評価が決定される
卒業・進級の認定基準
(概要)成績評価においてすべての科目の合否判定が合格であることすなわち当該学年で取得すべき科目に不履修科目がないこと、卒業審議会で適当と認められたもの、以上に該当する者は進級・卒業審議会の審議を経て、進級又は卒業が認められる
学修支援等
(概要)本校では授業終了後の放課後を利用し、支援授業を行っている。「レベルアップレッスン」と表した支援授業では、授業終了後実習室を開放。基礎技術の向上を目標とし、反復練習に取り組ませている。また中級、上級のコースを設け、コンクールへの挑戦や、分野別テクニックの習得、向上を目指す。その他にも「E-ラーニング」として実習の動画教材をインターネット上で限定公開し予習、復習に活用している。

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
31人 (100%)	13人 (%)	16人 (%)	2人 (%)
(主な就職、業界等) 洋菓子製造業・洋菓子製造業の販売業務。ホテル(調理・製菓製造部門) パン製造業			
(就職指導内容) 40～50社の調理製菓の企業を招いての校内ガイダンスの開催 業界で働く卒業生講話の実施 キャリア課の設置、キャリア担当者による面談			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師受験資格			
(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
31 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) 担任によるカウンセリング、中退者への就職斡旋、学費支払困窮者には奨学金制度の提案と学費支払計画の提案		

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		調理製菓 専門課程	調理スペシャリスト本科	○			
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	1770 単位時間/単位	858 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	912 単位時間 /単位	単位時間 /単位	
			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	
80人		68人	3人	7人	9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)本校では、教育理念に基づいた人材の育成を教育目標に掲げている。本校に入学した学生が卒業時に身につけるべき資質能力(DiplomaPolicy)の習得を最終目標と設定し、カリキュラムポリシーに明記された教育方法に沿った授業方法、計画を実行している
成績評価の基準・方法
(概要)授業科目の成績は学期末に行う試験のほか、平常における成績、学習の成果、出席状況を総合的に判断して行う。ただし出席時間数が67%に達しない者、また試験の評価が60点以上でなければならないという成績評価可否設定基準に基づき最終評価が決定される
卒業・進級の認定基準
(概要)成績評価においてすべての科目の可否判定が合格であることすなわち当該学年で取得すべき科目に不履修科目がないこと、卒業審議会で適当と認められたもの、以上に該当する者は進級・卒業審議会の審議を経て、進級又は卒業が認められる
学修支援等
(概要)本校では授業終了後の放課後を利用し、支援授業を行っている。「レベルアップレッスン」と表した支援授業では、授業終了後実習室を開放。基礎技術の向上を目標とし、反復練習に取り組ませている。また中級、上級のコースを設け、コンクールへの挑戦や、分野別テクニックの習得、向上を目指す。その他にも「E-ラーニング」として実習の動画教材をインターネット上で限定公開し予習、復習に活用している。

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
30人 (100%)	0人 (%)	30人 (%)	0人 (%)
(主な就職、業界等) ホテル 給食受託会社 レストラン 日本料理 外食産業			
(就職指導内容) 40~50社の調理製菓の企業を招いての校内ガイダンスの開催 業界で働く卒業生講話の実施 キャリア課の設置、キャリア担当者による面談			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師免許、介護食士3級、ふぐ特別講習受講証、フードコーディネーター3級 食品技術管理専門士、専門士称号 フードアナリスト3級 他			
(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
68 人	3 人	4 %
(中途退学の主な理由) 体調不良、経済的理由、家庭の事由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任によるカウンセリング、中退者への就職斡旋、学費支払困窮者には 奨学金制度の提案と学費支払計画の提案		

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		専門課程	製菓スペシャリスト本科		○		
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	1710 単位時間/単位	660 単位時間 /単位	48 単位時間 /単位	1002 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			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	
160人		88人	4人	10人	10人	19人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
<p>（概要）本校では、教育理念に基づいた人材の育成を教育目標に掲げている。本校に入学した学生が卒業時に身につけるべき資質能力(DiplomaPolicy)の習得を最終目標と設定し、カリキュラムポリシーに明記された教育方法に沿った授業方法、計画を実行している</p>	
成績評価の基準・方法	
<p>（概要）授業科目の成績は学期末に行う試験のほか、平常における成績、学習の成果、出席状況を総合的に判断して行う。ただし出席時間数が67%に達しない者、また試験の評価が60点以上でなければならないという成績評価可否設定基準に基づき最終評価が決定される</p>	
卒業・進級の認定基準	
<p>（概要）成績評価においてすべての科目の合格判定が合格であることすなわち当該学年で取得すべき科目に不履修科目がないこと、卒業審議会で適当と認められたもの、以上に該当する者は進級・卒業審議会の審議を経て、進級又は卒業が認められる</p>	
学修支援等	
<p>（概要）本校では授業終了後の放課後を利用し、支援授業を行っている。「レベルアップレッスン」と表した支援授業では、授業終了後実習室を開放。基礎技術の向上を目標とし、反復練習に取り組ませている。また中級、上級のコースを設け、希望者にはコンクールへの挑戦や、ショコラ、カプチーノなど様々なテクニックの習得、向上を目指す。その他にも「E-ラーニング」として実習の動画教材をインターネット上で限定公開し予習、復習に活用している。</p>	

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
37人 (100%)	0人 (%)	35人 (%)	2人 (%)
(主な就職、業界等) ホテル 洋菓子製造販売(ケーキ屋) 外食産業 カフェ 他			
(就職指導内容) 40～50社の調理製菓の企業を招いての校内ガイダンスの開催 業界で働く卒業生講話の実施 キャリア課の設置、キャリア担当者による面談			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師免許(合格者) カフェクリエイター3級、 パティスリーラッピング検定資格 専門士称号			
(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
80人	4人	5%
(中途退学の主な理由) 体調不良、進路変更、経済的事由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任によるカウンセリング、中退者への就職斡旋、学費支払困窮者には奨学金制度の提案と学費支払計画の提案		

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)
調理師科	100,000円	740,000円	970,000円	実習材料費 施設設備費
製菓衛生師科	100,000円	740,000円	970,000円	実習材料費 施設設備費
調理スペシャリスト本科	100,000円	740,000円	920,000円	実習材料費 施設設備費
製菓スペシャリスト本科	100,000円	740,000円	870,000円	実習材料費 施設設備費
修学支援 (任意記載事項)				
<ul style="list-style-type: none"> ・ファミリー優遇制度 (給付額 10万円) ・一人暮らし支援奨学金 (特典 5万円) 				

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) 学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 評価委員会は業界関係者4名により構成されており、学校運営、教育活動、学生支援、財務、国際交流等についての評価やそれらの課題・今後の改善方策に対し学校関係者より意見を述べ、もって学校運営の組織的、継続的な改善に資する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社スイーツポート 代表取締役	2013.4.1～	業界関係者
兵庫県洋菓子協会 副会長	2019.4.1～	業界関係者
株式会社和泉利器製作所 専務	2013.4.1～	業界関係者
日本調理師会日調連合協議会 兵庫県調理師会 会長	2017.4.1～	業界関係者
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) 学校ホームページに掲載 平成30年度 学校関係者評価表 (https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)		

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)

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。