

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	日本菓子専門学校
設置者名	学校法人 日本菓子学園

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
菓子専門課程	製菓技術学科 (2年制)	夜・通信	2050 時間	80×2= 160 時間	
	製パン技術学科 (1年制)	夜・通信	1152 時間	80 時間	
	ハイテクニカル 学科(1年制)	夜・通信	870 時間	80 時間	
	パティシエ技術 学科(1年制)	夜・通信	1262 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

学校HPにて公開。 https://www.nihon-kashi.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	日本菓子専門学校
設置者名	学校法人 日本菓子学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

校舎入り口に各理事名を掲示。
学校 HP にて公開。
<https://www.nihon-kashi.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	弁護士	2020.5.22 ~ 2024.5.22(4 年)	組織運営体制へのチ ェック機能・法務
非常勤	製粉会社 オーナー	2020.5.22 ~ 2024.5.22(4 年)	教育内容・学科編成 に対する専門的な知 見
(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	日本菓子専門学校
設置者名	学校法人 日本菓子学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>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。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>【作成について】</p> <p>各授業科目については、毎年度、菓子専門課程の学内会議(クラス担任会議)により、授業科目の設定・講義、実習内容についての検討・検証に基づき、各授業を担当する教員により、作成を行っている。</p> <p>製菓技術養成施設の認可を受けた養成施設学校として定められた授業科目、必要時間数、必要単位数を則り、学年・科毎に履修規定の作成を行っている。新年度のガイダンスにて配布を行っている。</p> <p>【時期について】</p> <p>翌年度の講義予定(授業計画)は2月までに担当教員が作成し、3月の教職員会議にて承認され決定される。履修規定を入学ガイダンスにて配布している。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>学校 HP にて公表</p> <p>https://www.nihon-kashi.ac.jp/disclosure</p>
<p>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。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>学生手帳の校則において、学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。</p> <p>各学科で定める授業科目の筆記試験・実技試験(レポートを含む)により成績評価を行っている。</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) 履修規定及び学生手帳において、以下のような評価基準を定めている。 当校では、 独自奨学金、学業優秀者の表彰候補者選出などに活用している。 学業成績は、授業科目ごとに行う試験(筆記試験、実技試験)によって評価される。 当校では、履修科目の評価を試験の成績及び出席状況、レポートに基づいて行う。100点満点を基準として60点以上を合格とする。合格者の中でも評価10～9を優、8～7点を秀、6～5を良、4を可として成績通知される。再試験の成績評価は、合格最高点を評価7までとする。補講の合格評価は、合格最低点の評価4とする。 成績評価方法については、学生手帳で公表するほか、入学時のガイダンスにて履修規定として入学生徒等に説明を行っている。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>履修規定、学生手帳にて公表 学校HPにて公表 https://www.nihon-kashi.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) 卒業要件については、各学科が定める全授業科目について合格することを定めている。卒業は各課程、規程日数の80%以上の出席者である事を要する。ただし、経営学基礎論・材料学は70%以上とする。 本校所定の課程を修了した者には、試験等による学業評価のうえ、卒業証書を授与する。 詳細については、履修規定、学生手帳等に記載して公表を行っている。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>履修規定、学生手帳にて公表 学校HPにて公表 https://www.nihon-kashi.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	日本菓子専門学校
設置者名	学校法人 日本菓子学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.nihon-kashi.ac.jp/quickcode/nks_2019/uploads/files/F1_taisyaku2023.pdf
収支計算書 又は損益計算書	https://www.nihon-kashi.ac.jp/quickcode/nks_2019/uploads/files/F2_syushi2023.pdf
財産目録	https://www.nihon-kashi.ac.jp/quickcode/nks_2019/uploads/files/F3_zaisan2023.pdf
事業報告書	https://www.nihon-kashi.ac.jp/quickcode/nks_2019/uploads/files/F4_jigyo2023.pdf
監事による 監査報告 (書)	https://www.nihon-kashi.ac.jp/quickcode/nks_2019/uploads/files/F5_kansa2023.pdf

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		菓子専門課程	製菓技術学科 (2年制)	○			
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	1982 単位時間/単位	1103 単位時間/単位	単位時間/単位	1652 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	
380人		164人	45人	22人	0人	22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) 苦手分野を克服できるよう、自主参加の朝練・夕練の時間を設けている。

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
79人 (100%)	6人 (%)	50人 (%)	24人 (%)
(主な就職、業界等) 洋菓子・和菓子製造販売、ホテル、レストラン、教育機関など ●洋菓子科 マンダリン オリエンタル 東京、パティスリー ヨシノリ アサミ、(株)帝国ホテル、 (株)モンサンクレール他 ●和菓子科 (株)仙太郎、(株)成城風月堂、菓匠庵 白穂、(株)志村菓子店、金精軒製菓他			
(就職指導内容) 外部講師による面接セミナー。本校の就職指導担当者による面談、面接、ES添削、企業紹介等。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師			
(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
161人	6人	3.7%
(中途退学の主な理由) 家庭の事情における帰国、健康上の理由、進路変更等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任教員と個人面談を行い、修学上の不安事項について相談を受け付けている。家庭の事情による場合、休学を促す。金銭面等の場合は分納の制度などで対応を行っている。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		菓子専門課程	製パン技術学科 (1年制)				
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	1024 単位時間/単位	390 単位時間 /単位	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
			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		31人	14人	4人	0人	4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) 苦手分野を克服できるよう、自主参加の朝練・夕練の時間を設けている。

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
15人 (100%)	2人 (13.3%)	10人 (66.6%)	3人 (20%)
(主な就職、業界等) 製パン製造販売、ホテル、レストランなど (有)プロートハイム、(株)ミリアルリゾートホテルズ、(株)ポンパドウル他			
(就職指導内容) 外部講師による面接セミナー。本校の就職指導担当者による面談、面接、ES添削、企業紹介等。			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 食品衛生責任者資格			

(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
16 人	1 人	6.3%
(中途退学の主な理由) 日本語能力の不足による意欲低下		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任教員と個人面談を行い、修学上の不安事項について相談を受け付けている。家庭の事情による場合、休学を促す。金銭面等の場合は分納の制度などで対応を行っている。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生		菓子専門課程	ハイテクニカル学科 (1年制)			
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 800 単位時間/単位		開設している授業の種類		
				講義	演習	実習
1年	昼		72 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1036 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
36人		4人	2人	2人	0人	2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) 苦手分野を克服できるよう、自主参加の朝練・夕練の時間を設けている。

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
8人 (100%)	0人 (0%)	7人 (87.5%)	1人 (12.5%)
(主な就職、業界等) 洋菓子製造販売、ホテル、教育機関など (株)クレアティブ リベルターブル、日本菓子専門学校等			
(就職指導内容) 外部講師による面接セミナー。本校の就職指導担当者による面談、面接、ES添削、企業紹介等。			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 菓子製造技能検定2級資格			

(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
8人	0人	0%
(中途退学の主な理由) なし		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任教員と個人面談を行い、修学上の不安事項について相談を受け付けている。家庭の事情による場合、休学を促す。金銭面等の場合は分納の制度などで対応を行っている。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士				
衛生	菓子専門課程	パティシエ技術学科 (1年制)						
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	1009 単位時間/単位	172 単位時間/単位	単位時間/単位	1176 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	単位時間/単位		
40人	8人	5人	2人	0人	2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) 苦手分野を克服できるよう、自主参加の朝練・夕練の時間を設けている。

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
5人 (100%)	0人 (0%)	5人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 洋菓子製造販売、ホテル、レストランなど PH PARIS JAPON(株) ビエール・エルメ・パリ、パティスリー ル ポン デザミ 等			
(就職指導内容) 外部講師による面接セミナー。本校の就職指導担当者による面談、面接、ES添削、企業紹介等。			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 食品衛生責任者資格			

(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
6人	1人	16.6%
(中途退学の主な理由) 新型コロナウイルスによる対面授業での感染不安		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任教員と個人面談を行い、修学上の不安事項について相談を受け付けている。家庭の事情による場合、休学を促す。金銭面等の場合は分納の制度などで対応を行っている。		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

a 学科名	入学金	授業料 (年間)	教育充実費	実習料	その他	備考(任意記載事項)
製菓技術学科(2年制)	370,000円	550,000円	600,000円	1,010,000円	60,000円	その他内訳 校友会費 60,000円
製パン技術学科(1年制)	270,000円	550,000円	300,000円	530,000円	30,000円	その他内訳 校友会費 30,000円
ハイテクニカル学科(1年制)	160,000円 ※	420,000円	210,000円	530,000円	30,000円	その他内訳 校友会費(任意) 30,000円
パティシエ技術学科(1年制)	270,000円	560,000円	300,000円	420,000円	30,000円	その他内訳 校友会費 30,000円
修学支援(任意記載事項) ※ハイテクニカル学科入学金については製菓技術学科洋菓子科のみ免除						

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HPにて公表 https://www.nihon-kashi.ac.jp/disclosure		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 3月末に各科や階層に評価項目を振り分け自己評価を実施し、その結果をまとめたものを委員の方々の観点から評価を行っていただく。評価内容は理事会や幹部会、全体の会議などで結果を報告し次年度の改善へと繋げる。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
洋菓子店 オーナー	2020.5.22 ~ 2024.5.22(4年)	関係企業(洋菓子)
製粉所 社長	2020.5.22 ~ 2024.5.22(4年)	関係企業(洋菓子・和菓子・製パン) 卒業生
和菓子店 オーナー	2020.5.22 ~ 2024.5.22(4年)	卒業生関係企業(和菓子)
洋菓子協会 会長 洋菓子店 オーナー	2020.5.22 ~ 2024.5.22(4年)	関係企業(洋菓子)
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HPにて公表 https://www.nihon-kashi.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)

ホームページアドレス <https://www.nihon-kashi.ac.jp/>

学校 HP にて公表

<https://www.nihon-kashi.ac.jp/disclosure>