

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	製菓・医療 九州ビジネス専門学校
設置者名	学校法人 愛和学園

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
商業実務 専門課程	医療ビジネス科	夜・通信	1709 単位時間	160 単位時間	
		夜・通信			
衛生専門課程	製菓衛生師科	夜・通信	1682 単位時間	160 単位時間	
		夜・通信			
(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

事務室窓口にて学生便覧を閲覧可能 ※学生および保護者には入学式にて配布

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	製菓・医療 九州ビジネス専門学校
設置者名	学校法人 愛和学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

事務室窓口にて閲覧可能

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	株式会社従業員	2016.4.1～ 2020.3.31	学識経験者として コンプライアンス の構築と維持・管理 に関する助言
常勤	株式会社役員	2016.4.1～ 2020.3.31	学識経験者として 経営・運営全般に関 する助言
(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	製菓・医療 九州ビジネス専門学校
設置者名	学校法人 愛和学園

○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・公表に係る取組の概要)	
2月 下記の点について成果を反映し、検討および改善を行う。 国家試験(製菓衛生師)の結果、今後の動向および課題 診療報酬請求事務能力認定試験および医療事務関連検定試験の結果、今後の動向および課題 パソコン関係検定の結果および動向および課題 校外実習の状況 就職状況	
3月上旬 学科長により次年度のシラバスの作成を行い、講師会議および職員会議を開催し、認定を行う ※上記内容から到達目標、授業の内容、方法等について追加修正を行う	
4月上旬 シラバスの公表(冊子) 学生・保護者	
授業計画書の公表方法	事務室窓口にて学生便覧閲覧可能
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)

細則(1) 教務規定

2. 評価及び試験

① 定期試験は全学期行う。

評定は100点法(試験60点、平常点40点)とする。※平常点は教科担当教員が行う。各試験で40点に達しない場合は、下記の追試験を行う。

② 成績表示は次の区分によって特優・優・良・可・不可の5段階とし、不可は不合格とする。

特優	100点～90点	良	74点～60点
優	89点～75点	可	59点～40点

不可 40点未満

就職内定者 原則、優以上付与

法定伝染病による欠席者(要 証明書) 直近試験の70%の点数もしくは40点

③ 追試験

定期試験において40点未満の場合は追試験を行う。科目別出席率が3分の2以下の者は、与えられた課題を期日までに提出し、合格した者のみ追試験受験資格を与える。合格と認められた場合は40点の評価とする。追試験は有料とする。(1科目につき3,000円を徴収する)

5. 試験規定付則

① 学内定期試験時間割は、開始1週間前に発表する

② 試験の座席は学籍番号順とする

③ 試験時間は特別の場合を除き50分間とする

④ 試験開始15分経過後の入室及び時間終了前の退出は禁止する

⑤ 試験未受験の科目については、特別の場合を除いてその科目の評価を0点とする

⑥ 不正行為を行った場合は、その科目の評価を0点とする

⑦ 受験資格は科目別出席率3分の2以上の者とする

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。

(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)

年2回の校内試験(前期:7月・後期:2月)を実施し、全体の合計点から平均点を算出する。成績判定会議にて相対的評価を行い学年の成績評価とする

客観的な指標の
算出方法の公表方法

事務室窓口にて閲覧可能

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。

(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)

細則(1) 教務規定

3. 卒業及び進級認定

卒業・進級の判定は校長が招集する判定会議で行い、次の各項に該当した場合は卒業及び進級を認める。

- ①年間出席日数が出席すべき日数の、3分の2以上のもの
年間出席時数が出席すべき時数の、3分の2以上のもの
 - ②履修単位が120単位(1年制は60単位)以上のもの
 - ③各検定試験の合格が下記の各科基準に達したもの。(級の無い検定は難易度によって判断)
- ※学生および保護者：年2回(前期・後期)成績表を郵送

卒業の認定に関する
方針の公表方法

事務室窓口にて学生便覧閲覧可能

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	製菓・医療 九州ビジネス専門学校
設置者名	学校法人 愛和学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	法人事務局にて閲覧可能
収支計算書又は損益計算書	
財産目録	
事業報告書	
監事による監査報告（書）	

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		
商業実務		商業実務 専門課程	医療ビジネス科	○			
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	2280 単位時間/単位	1824 単位 時間	456 単位 時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
		2280 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		12人	0人	3人	8人	11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）</p> <p>●医療ビジネス科 2年 学科の目標 医療現場で大切な診療報酬、将来の病院管理者にとって必要な医療管理学などを学び、病院や医院各種福祉施設などで幅広く活躍できるスタッフを育成します。 質の高い対人コミュニケーション能力を兼ね備えた医療事務スタッフを育成します。</p> <p>●医療ビジネス科 1年 学科の目標 医療現場で大切な診療報酬、医事コンピュータ、将来の病院管理者にとって必要な医療管理学など基礎から学び、病院や医院、各種福祉施設などで幅広く活躍できるスタッフを育成します。 又、就職時に必要な検定取得を目指します。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>細則（1）教務規定</p> <p>2. 評価及び試験</p> <p>①定期試験は全学期行う。 評定は100点法（試験60点、平常点40点）とする。※平常点は教科担当教員が行う。 各試験で40点に達しない場合は、下記の追試験を行う。</p> <p>②成績表示は次の区分によって特優・優・良・可・不可の5段階とし、不可は不合格とする。</p>

<p>特優 100点～90点 良 74点～60点 優 89点～75点 可 59点～40点 不可 40点未満 就職内定者 原則、優以上付与 法定伝染病による欠席者（要 証明書） 直近試験の70%の点数もしくは40点</p> <p>③追試験 定期試験において40点未満の場合は追試験を行う。科目別出席率が3分の2以下の者は、与えられた課題を期日までに提出し、合格した者のみ追試験受験資格を与える。合格と認められた場合は40点の評価とする。追試験は有料とする。（1科目につき3,000円を徴収する）</p>
<p>卒業・進級の認定基準 （概要） 細則（1）教務規定 3. 卒業及び進級認定 卒業・進級の判定は校長が招集する判定会議で行い、次の各項に該当した場合は卒業及び進級を認める。 ①年間出席日数が出席すべき日数の、3分の2以上のもの 年間出席時数が出席すべき時数の、3分の2以上のもの ②履修単位が120単位（1年制は60単位）以上のもの ③各検定試験の合格が下記の各科基準に達したもの。（級の無い検定は難易度によって判断） ※学生および保護者：年2回（前期・後期）成績表を郵送</p>
<p>学修支援等 （概要）</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
21人 (100%)	人 (%)	17人 (81%)	4人 (19%)
<p>（主な就職、業界等） 病院・クリニック・調剤薬局</p>			
<p>（就職指導内容） キャリア形成、校外実習、個人面談、就職セミナー、履歴書指導、面接指導</p>			
<p>（主な学修成果（資格・検定等）） 診療報酬請求事務能力認定、医事コンピュータ技能検定、ドクターズクラーク、 メディカルクラーク、サービス接遇検定、情報処理検定、電卓オペレーション検定</p>			
<p>（備考）（任意記載事項）</p>			

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

24 人	3 人	12.5%
(中途退学の主な理由) 進路変更のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 卒業後の進路を明確に設定し、目的意識を持って学校生活を過ごすように指導		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		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
2 年	昼	2280 単位時間／単位	1458 単位 時間	136 単位 時間	686 単位 時間	単位時間 ／単位	単位時間 ／単位
			2280 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		24 人	0 人	3 人	8 人	11 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)</p> <p>●製菓衛生師科 2年 学科の目標 実習では 1 年次に学んだ知識を活かし、売り物としての商品に近い形の作品が作れるよう技術アップしていき、実際に販売を行います。製菓実習に加えて調理実習もを行い、製菓に調理を融合させ商品開発などに役立てます。フードコーディネーターに関する知識やパソコンも学びより業界の求める実践で活躍できる人材を育成します。</p> <p>●製菓衛生師科 1年 学科の目標 洋菓子・和菓子・パンの基礎知識と技術を習得し、実践に強い人材の育成を目指します。製菓衛生師試験合格を目標として、食品業界のスペシャリストを育成します。衛生面の知識を実習の中や座学で学び、作ること売ることの楽しさ及び厳しさを勉強します。</p>						
成績評価の基準・方法						
<p>則 (1) 教務規定</p> <p>2. 評価及び試験</p> <p>①定期試験は全学期行う。 評定は 100 点法 (試験 60 点、平常点 40 点) とする。※平常点は教科担当教員が行う。各試験で 40 点に達しない場合は、下記の追試験を行う。</p> <p>②成績表示は次の区分によって特優・優・良・可・不可の 5 段階とし、不可は不合格とする。</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">特優 100 点 ～ 90 点</td> <td style="width: 33%;">良 74 点 ～ 60 点</td> <td style="width: 34%;"></td> </tr> <tr> <td>優 89 点 ～ 75 点</td> <td>可 59 点 ～ 40 点</td> <td>不可 40 点未満</td> </tr> </table> <p>就職内定者 原則、優以上付与 法定伝染病による欠席者 (要 証明書) 直近試験の 70% の点数もしくは 40 点</p> <p>③追試験 定期試験において 40 点未満の場合は追試験を行う。科目別出席率が 3 分の 2 以下の者は、与えられた課題を期日までに提出し、合格した者のみ追試験受験資格を与える。合格と認められた場合は 40 点の評価とする。追試験は有料とする。(1 科目につき 3,000 円を徴収する)</p>	特優 100 点 ～ 90 点	良 74 点 ～ 60 点		優 89 点 ～ 75 点	可 59 点 ～ 40 点	不可 40 点未満
特優 100 点 ～ 90 点	良 74 点 ～ 60 点					
優 89 点 ～ 75 点	可 59 点 ～ 40 点	不可 40 点未満				
卒業・進級の認定基準						

<p>(概要)</p> <p>細則(1) 教務規定</p> <p>3. 卒業及び進級認定</p> <p>卒業・進級の判定は校長が招集する判定会議で行い、次の各項に該当した場合は卒業及び進級を認める。</p> <p>①年間出席日数が出席すべき日数の、3分の2以上のもの 年間出席時数が出席すべき時数の、3分の2以上のもの</p> <p>②履修単位が120単位(1年制は60単位)以上のもの</p> <p>③各検定試験の合格が下記の各科基準に達したもの。(級の無い検定は難易度によって判断)</p> <p>※学生および保護者：年2回(前期・後期)成績表を郵送</p>
学修支援等
(概要)

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
14人 (100%)	人 (%)	14人 (100%)	人 (%)
(主な就職、業界等) 製菓店、製パン店、ホテル、カフェ			
(就職指導内容) キャリア形成、校外実習、個人面談、就職セミナー、履歴書指導、面接指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師(国家資格)、フードコーディネーター			
(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
19人	4人	21.1%
(中途退学の主な理由) 就職、進路変更のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 卒業後の進路を明確に設定し、目的意識を持って学校生活を過ごすように指導		

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)
医療ビジネス科	50,000 円	580,000 円	178,000 円	
製菓衛生師科	50,000 円	610,000 円	178,000 円	
	円	円	円	
	円	円	円	
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) 法人事務局にて (自己評価総括表) 閲覧可能		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 2019 年度末までに学校関係者評価委員を卒業生、医療及び製菓業界関係者、企業から 5 名以上選任し、自己評価・評価報告書を基に「専修学校における学校評価ガイドライン」に沿って委員会を開催し、2020 年度から評価を実施、公表する予定である。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
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) 2020 年度から評価を確実に実施し、結果の公表を行う		
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)

<http://www.kbs.ac.jp/index.html>