

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	広島ビジネス専門学校
設置者名	学校法人上野学園

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
衛生専門課程	製菓衛生学科 製菓パティシエコース	夜・通信	240 時間	160 時間	
商業実務専門課程	キャリアビジネス科 医療秘書コース	夜・通信	180 時間	160 時間	
	キャリアビジネス科 イラスト&まんがコース	夜・通信	240 時間	160 時間	
	キャリアビジネス科 ホテルコース	夜・通信	180 時間	160 時間	
	キャリアビジネス科 キャリアデザインコース	夜・通信	180 時間	160 時間	
	キャリアビジネス科 地域観光ビジネスコース	夜・通信	180 時間	160 時間	
	キャリアビジネス科 雑貨&アパレルショップコース	夜・通信	180 時間	160 時間	
	キャリアビジネス科 フラワーデザイナーコース	夜・通信	180 時間	160 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

事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。
------------------------

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名 なし
(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	広島ビジネス専門学校
設置者名	学校法人上野学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。

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	前 松山大学教授	H29. 5. 31 R02. 5. 30	教学の学識経験者
非常勤	前 広島修道大学教授	H29. 5. 31 R02. 5. 30	法人のガバナンス
非常勤	重松税理士事務所	H30. 5. 22 R03. 5. 21	人材の育成
(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	広島ビジネス専門学校
設置者名	学校法人上野学園

○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(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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3月に行う「講師会」において、教員がカリキュラムの意見交換を行う。</li> <li>・9月までに、業界で求められる人材像や、目標とする各種検定試験・国家資格の出題傾向を分析し、カリキュラム及び各授業科目の内容及び指導方法について教員と打ち合わせを行う。</li> <li>・10月の教学会議において、各学科コースのカリキュラムについて検討し、各科目担当者を決定する。その後、各科目担当者に授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準等を記載した授業計画書(シラバス)の作成依頼を行う。</li> <li>・12月までに提出されたシラバスは再度教学会議において精査し、1月中旬に確定する。</li> <li>・4月にカリキュラム及びシラバスをポータルサイトで学生および保護者に周知するとともに、事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。</li> </ul>	
授業計画書の公表方法	事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。
<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・履修課目の認定及び評価は、原則として学期末に実施する認定試験により行う。</li> <li>・認定試験は履修課目において8割以上出席しなければ受けることができない。</li> <li>・認定試験には筆記試験の成績、課題・実習の成果、履修状況等を含むものとする。</li> <li>・認定試験の結果、6割以上の成績を修めた者を合格とし、評価すると共に単位を附与する。</li> </ul> <p>なお、詳細は学則及び履修細則に記載し、在学生全員に冊子として配布及び周知を行っている。 また学則及び履修細則は一般の閲覧希望者に公表するため、事務所にも備え付けている。</p>	

3. 成績評価において、G P A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)  
 成績評価において、GPAを用いて成績の状況を把握させている。成績は学期末の認定試験後、成績及び成績分布を通知している。なお、GPAは履修細則に定めている。

・履修科目に対する評価とGP (Grade Point) は以下のとおりとする。

認定試験	評価	G P	合否
100点 ～ 80点	A	3.00	合格 (認定)
79点 ～ 70点	B	2.00	
69点 ～ 60点	C	1.00	
59点 ～ 0点	D	0.00	不合格 (不認定)

・GPAの算出方法は下記のとおりとする。なお、対象科目は本校で履修登録した科目とする。

$$\frac{\text{GP (履修登録した授業科目の単位数} \times \text{その科目のGP) の総和}}{\text{履修登録した授業科目の単位数の総和}}$$

※GPAの計算は、小数点第3位を四捨五入するものとする。

なお、詳細は履修細則に記載し在学生全員に冊子として配布し周知を行っている。また履修細則は一般の閲覧希望者に公表するため、事務所にも備え付けている。

客観的な指標の算出方法の公表方法	事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。
------------------	------------------------

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)  
 ・卒業までに以下の素養を身につけ、課程修了認定を受けた学生に対して卒業の認定を行う。  
 一、衛生分野、商業実務分野に関する基本的な知識及び技能  
 一、社会人、職業人に求められる基礎能力 (社会人基礎力)

- ・卒業は学則及び履修細則に則り、認定している。
- ・課程修了認定は各学科において定められた所定の時間数を履修した場合に行われ、校長が決定する。
- ・課程修了認定を受けるためには、修業年限末に次の各項を満たしている必要がある。  
 (1)すべての必修科目および履修登録した選択必修科目について履修認定を受けていること。  
 (2)学費を完納していること。

なお、詳細は学則及び履修細則に記載し在学生全員に配布し周知を行っている。また学則及び履修細則は一般の閲覧希望者に公表するため、事務所にも備え付けている。

卒業の認定に関する方針の公表方法	事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。
------------------	------------------------

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	広島ビジネス専門学校
設置者名	学校法人上野学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://ucs-hiroshima.ac.jp/ucs/joho.htm">https://ucs-hiroshima.ac.jp/ucs/joho.htm</a>
収支計算書又は損益計算書	事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。
財産目録	事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。
事業報告書	事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。
監事による監査報告（書）	事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。

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		衛生専門	製菓衛生学科 製菓パティシエコース	○			
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				
	昼		講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	2,040 単位時間/単位	1,050 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	1,020 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位
			2,070 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		27人	0人	3人	9人	12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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3月に行う「講師会」において、教員がカリキュラムの意見交換を行う。</li> <li>・9月までに、業界で求められる人材像や、目標とする各種検定試験・国家資格の出題傾向を分析し、カリキュラム及び各授業科目の内容及び指導方法について教員と打ち合わせを行う。</li> <li>・10月の教学会議において、各学科コースのカリキュラムについて検討し、各科目担当者を決定する。その後、各科目担当者に授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準等を記載した授業計画書（シラバス）の作成依頼を行う。</li> <li>・12月までに提出されたシラバスは再度教学会議において精査し、1月中旬に確定する。</li> <li>・4月にカリキュラム及びシラバスをポータルサイトで学生および保護者に周知するとともに、事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。</li> </ul>

<p>成績評価の基準・方法</p>
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・履修課目の認定及び評価は、原則として学期末に実施する認定試験により行う。</li> <li>・認定試験は履修課目において8割以上出席しなければ受けることができない。</li> <li>・認定試験には筆記試験の成績、課題・実習の成果、履修状況等を含むものとする。</li> <li>・認定試験の結果、6割以上の成績を修めた者を合格とし、評価すると共に単位を附与する。</li> </ul> <p>なお、詳細は学則及び履修細則に記載し在学生全員に配布及び周知を行っている。 また学則及び履修細則は一般の閲覧希望者に公表するため、事務所にも備え付けている。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p>
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業までに以下の素養を身につけ、課程修了認定を受けた学生に対して卒業の認定を行う。 <ul style="list-style-type: none"> <li>一、衛生分野に関する基本的な知識及び技能</li> <li>一、社会人、職業人に求められる基礎能力（社会人基礎力）</li> </ul> </li> <li>・卒業は学則及び履修細則に則り、認定している。</li> <li>・課程修了認定は各学科において定められた所定の時間数を履修した場合に行われ、校長が決定する。</li> <li>・課程修了認定を受けるためには、修業年限末に次の各項を満たしている必要がある。 <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)すべての必修科目および履修登録した選択必修科目について履修認定を受けていること。</li> <li>(2)学費を完納していること。</li> </ul> </li> </ul> <p>なお、詳細は学則及び履修細則に記載し在学生全員に配布し周知を行っている。 また学則及び履修細則は一般の閲覧希望者に公表するため、事務所にも備え付けている。</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要)</p> <p>クラス担任を配置し、日々の学習、心身の健康、学生生活、資格取得、就職支援など、学生一人ひとりにきめ細やかな指導・ケアを行っている。</p> <p>また、キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。</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
15人 (100.0%)	0人 (0.0%)	15人 (100.0%)	0人 (0.0%)
（主な就職、業界等） パティシエ（洋菓子店・ホテル、レストラン）、カフェスタッフ など			
（就職指導内容） キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。クラス担任、学生部、キャリアセンターによる三者連携の進路指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師（国家資格）、ラッピングコーディネーター、サービス接客検定 など			
（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	3人	9.7%
（中途退学の主な理由） 学業不振、学校生活不適應		
（中退防止・中退者支援のための取組） 出席不良者については個人面談を行うと共に、保護者との連携を密に行い、出席不良による退学者の減少に努めている。成績不良者については必要に応じて各クラスで放課後補習を実施し改善・向上を図っている。		

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	キャリアビジネス科 医療秘書コース	○				
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  1,700 単位時間／単位	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼		1,500 単位時間 ／単位	0 単位時間 ／単位	390 単位時間 ／単位	0 単位時間 ／単位	0 単位時間 ／単位
			1,890 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 人の内数	27 人	0 人	5 人の内数	33 人の内数	38 人の内 数		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 製菓パティシエコースの記載内容を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 製菓パティシエコースの記載内容を参照

卒業・進級の認定基準
（概要） ・卒業までに以下の素養を身につけ、課程修了認定を受けた学生に対して卒業の認定を行う。 一、商業実務分野に関する基本的な知識及び技能 一、社会人、職業人に求められる基礎能力（社会人基礎力）  ・卒業は学則及び履修細則に則り、認定している。 ・課程修了認定は各学科において定められた所定の時間数を履修した場合に行われ、校長が決定する。 ・課程修了認定を受けるためには、修業年限末に次の各項を満たしている必要がある。 (1)すべての必修科目および履修登録した選択必修科目について履修認定を受けていること。 (2)学費を完納していること。  なお、詳細は学則及び履修細則に記載し在学生全員に配布し周知を行っている。 また学則及び履修細則は一般の閲覧希望者に公表するため、事務所にも備え付けている。
学修支援等
（概要） 製菓パティシエコースの記載内容を参照



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 (100.0%)	1人 (7.1%)	13人 (92.9%)	0人 (0.0%)
（主な就職、業界等） 病院・診療所・歯科医院・調剤薬局などの医療事務、歯科助手、調剤薬局事務職など、			
（就職指導内容） キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。クラス担任、学生部、キャリアセンターによる三者連携の進路指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 医療事務技能審査試験（医科・歯科）、医師事務作業補助技能認定試験、診療報酬請求事務能力認定試験、歯科助手資格、医療秘書検定 など			
（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
27人	0人	0.0%
（中途退学の主な理由）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 出席不良者については個人面談を行うと共に、保護者との連携を密に行い、出席不良による退学者の減少に努めている。成績不良者については必要に応じて各クラスで放課後補習を実施し改善・向上を図っている。		

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	キャリアビジネス科 イラスト&まんがコース	○				
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  1,700 単位時間/単位	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼		540 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	1,800 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位
			2,340 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 人の内数	10 人	0 人	5 人の内数	33 人の内数	38 人の内 数		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

卒業・進級の認定基準
(概要) 医療秘書コースの記載内容を参照
学修支援等
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

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
7人 (100.0%)	0人 (0.0%)	3人 (42.9%)	4人 (57.1%)
（主な就職、業界等） 印刷・デザイン業界（デザイナー、DTPオペレーター など）			
（就職指導内容） キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。クラス担任、学生部、キャリアセンターによる三者連携の進路指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） Illustrator クリエイター能力認定試験、Photoshop クリエイター能力認定試験、色彩能力検定 など			
（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
13人	1人	7.7%
（中途退学の主な理由） 学校生活不適應 など		
（中退防止・中退者支援のための取組） 出席不良者については個人面談を行うと共に、保護者との連携を密に行い、出席不良による退学者の減少に努めている。成績不良者については必要に応じて各クラスで放課後補習を実施し改善・向上を図っている。		

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	キャリアビジネス科 ホテルコース	○				
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  1,700 単位時間/単位	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼		1,380 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	510 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位
			1,890 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 人の内数	15 人	0 人	5 人の内数	33 人の内数	38 人の内 数		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

卒業・進級の認定基準
(概要) 医療秘書コースの記載内容を参照
学修支援等
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
キャリアビジネス科			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
10人 (100.0%)	0人 (0.0%)	9人 (90.0%)	1人 (10.0%)
（主な就職、業界等） ホテル業界（フロントスタッフ、レストランサービススタッフ など）			
（就職指導内容） キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。クラス担任、学生部、キャリアセンターによる三者連携の進路指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） レストランサービス技能士（国家検定）、ホテル実務技能検定、観光英語検定、アシスタントウェディングプランナー、サービス接客検定 など			
（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	0人	0.0%
（中途退学の主な理由）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 出席不良者については個人面談を行うと共に、保護者との連携を密に行い、出席不良による退学者の減少に努めている。成績不良者については必要に応じて各クラスで放課後補習を実施し改善・向上を図っている。		

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	キャリアビジネス科 キャリアデザインコース	○				
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  1,700 単位時間/単位	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼		1,290 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	510 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位
			1,800 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 人の内数	16 人	0 人	5 人の内数	33 人の内数	38 人の内 数		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

卒業・進級の認定基準
(概要) 医療秘書コースの記載内容を参照
学修支援等
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

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
13人 (100.0%)	0人 (0.0%)	12人 (92.3%)	1人 (7.7%)
（主な就職、業界等） 各種業界の営業職、販売職、事務職 など			
（就職指導内容） キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。クラス担任、学生部、キャリアセンターによる三者連携の進路指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 日商簿記検定、リテールマーケティング（販売士）検定、サービス接客検定、ビジネス文書検定、Microsoft Office Specialist（EXCEL・WORD・POWERPOINT） など			
（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
27人	3人	11.1%
（中途退学の主な理由） 学業不振、学校生活不適應		
（中退防止・中退者支援のための取組） 出席不良者については個人面談を行うと共に、保護者との連携を密に行い、出席不良による退学者の減少に努めている。成績不良者については必要に応じて各クラスで放課後補習を実施し改善・向上を図っている。		

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	キャリアビジネス科 地域観光ビジネスコース	○			
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  1,700 単位時間/単位	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼		1,410 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	480 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位
			1,890 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 人の内数	9 人	0 人	5 人の内数	33 人の内数	38 人の内 数		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

卒業・進級の認定基準
(概要) 医療秘書コースの記載内容を参照
学修支援等
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照



卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
キャリアビジネス科			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
3人 (100.0%)	0人 (0.0%)	3人 (100.0%)	0人 (0.0%)
（主な就職、業界等） ホテル業界、観光業界（窓口・添乗スタッフ）			
（就職指導内容） キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。クラス担任、学生部、キャリアセンターによる三者連携の進路指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 国内旅行業務取扱管理者（国家試験）、国内旅行地理検定、観光英語検定、サービス接客検定 など			
（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
7人	1人	14.3%
（中途退学の主な理由） 学校生活不適應		
（中退防止・中退者支援のための取組） 出席不良者については個人面談を行うと共に、保護者との連携を密に行い、出席不良による退学者の減少に努めている。成績不良者については必要に応じて各クラスで放課後補習を実施し改善・向上を図っている。		

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	キャリアビジネス科 雑貨&アパレルショップコース	○			
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	1,700 単位時間/単位	1,200 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	690 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位
			1,890 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 人の内数	11 人	0 人	5 人の内数	33 人の内数	38 人の内 数		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

卒業・進級の認定基準
(概要) 医療秘書コースの記載内容を参照
学修支援等
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

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
7人 (100.0%)	0人 (0.0%)	7人 (100.0%)	0人 (0.0%)
（主な就職、業界等） アパレルショップ、雑貨ショップの販売スタッフ など			
（就職指導内容） キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。クラス担任、学生部、キャリアセンターによる三者連携の進路指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） ラッピングコーディネーター、ファッション販売能力検定、リテールマーケティング（販売士）検定、サービス接客検定 など			
（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
14人	2人	14.3%
（中途退学の主な理由） 進路変更、健康上の理由		
（中退防止・中退者支援のための取組） 出席不良者については個人面談を行うと共に、保護者との連携を密に行い、出席不良による退学者の減少に努めている。成績不良者については必要に応じて各クラスで放課後補習を実施し改善・向上を図っている。		

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	キャリアビジネス科 フラワーデザイナーコース	○			
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	1,700 単位時間/単位	1,050 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	870 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位
			1,920 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 人の内数	12 人	0 人	5 人の内数	33 人の内数	38 人の内 数		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 医療秘書コースの記載内容を参照
学修支援等
(概要) 製菓パティシエコースの記載内容を参照

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
キャリアビジネス科			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
3人 (100.0%)	0人 (0.0%)	3人 (100.0%)	0人 (0.0%)
（主な就職、業界等） フラワーショップスタッフ			
（就職指導内容） キャリアセンタースタッフによる全国規模での求人確保のほか、就職活動のための心構えの指導や社会人としてのマナー指導、学内企業研究会、企業ガイダンスを開催して学生をサポートしている。クラス担任、学生部、キャリアセンターによる三者連携の進路指導を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） フラワー装飾技能士（国家検定）、フラワーデザイナー検定、ラッピングコーディネーター、サービス接客検定、色彩能力検定 など			
（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
5人	0人	0.0%
（中途退学の主な理由）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 出席不良者については個人面談を行うと共に、保護者との連携を密に行い、出席不良による退学者の減少に努めている。成績不良者については必要に応じて各クラスで放課後補習を実施し改善・向上を図っている。		

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)
製菓衛生学科 製菓パティシエコース	120,000 円	760,000 円	270,000 円	実習費
キャリアビジネス科 医療秘書コース 雑貨&アパレルショップコース ホテルコース 地域観光ビジネスコース	120,000 円	760,000 円	0 円	
キャリアビジネス科 キャリアデザインコース イラスト&まんがコース	120,000 円	760,000 円	60,000 円	実習費
キャリアビジネス科 フラワーデザイナーコース	120,000 円	760,000 円	180,000 円	実習費
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) 事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学則及び自己点検・自己評価委員会規定に則り実施している。 ・おもな評価項目 教育理念・目標、学校運営、教育活動、学修成果、教育環境、学生の受入れ・募集、財務、法令等の遵守、社会貢献・地域貢献 など ・自己点検・自己評価委員会の構成 校長、副校長、教務部長、学生部長、その他校長が必要と認める者。委員長は校長とする。 ・学校協力者会議委員の構成 在学生の保護者又は卒業生、教育に関する理解及び見識を有する者、学生の教育活動への協力・支援を行う企業や団体の職員。本校教職員は除く。 学校協力者会議の人数は必要に応じて校長が定め任期は1年とする。 ・評価結果の活用方法 学校の自己点検・評価の結果及び学校関係者評価の意見・評価、学校教育活動への協力・支援、その他教育の推進に関する事項に基づき、次年度の事業計画や授業改善に反映している。

学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
元 広島市立高等学校校長	H31. 4. 1～R02. 3. 31	学識経験者代表
会社経営者	H31. 4. 1～R02. 3. 31	企業代表
卒業生の保護者	H31. 4. 1～R02. 3. 31	保護者代表
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) 事務所に書類を備え付け閲覧希望者に公表する。		
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) <a href="http://www.hirobi.ac.jp">http://www.hirobi.ac.jp</a>
----------------------------------------------------------------------------------------------