

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

企業等(業界)からの意見を取り入れ、より実践的な教育に結びつけ、業界を担う人材育成を行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

本学園の建学の精神である「心技一体」に基づき、より効果的な職業教育の改善を具体的に実施するため、企業と学校が密接かつ組織的な連携をとり、教育課程委員会を設置する。年2回の会議(必要に応じて2回を超えて行なうことができる)において、企業からの意見・提案などをいただき、可能な限り具体的な科目(カリキュラム)内容を改善する。  
具体的には、実践的な内容にするため、重要性の高いものは、より詳しく、より新たに加えなければならない内容は取り入れるなど、企業や業界の現状に即した効果的な内容を議論し、提言する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

| 名前    | 所属                           | 任期                       | 種別 |
|-------|------------------------------|--------------------------|----|
| 生田 義信 | 一般社団法人 広島県洋菓子協会会長 西洋菓子処バイエルン | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | ①  |
| 栗栖 一典 | 一般社団法人 広島県洋菓子協会理事 株式会社       | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | ①  |
| 矢北 聖祐 | 広島製菓専門学校                     | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | ③  |
| 古澤 幸治 | 広島製菓専門学校                     | 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員(1企業や関係施設の役員は該当しません。)
- 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

年度を通して、主な教育活動と連動し委員会を開催する。特に重要な教育活動として、年2回の国立青少年交流の家での宿泊研修(利便性を考え、広島県の国立江田島青少年交流の家での開催時)、進級、卒業制作並びに学習成果の発表の場での製菓製パン祭に連動して開催する。

(開催日時)

第1回 平成29年9月28日 13:00～14:30 開催予定 会場:国立江田島青少年交流の家

第2回 平成30年2月2日 16:00～17:30 開催予定 会場:広島製菓専門学校

(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

- ・コミュニケーション不足の影響で、職場環境に慣れるまでに時間のかかる新入社員がいる。
- ・基礎技術を軽視しがちな新入社員がいる。
- ・作る楽しさ、見ていただく楽しさを知るために、コンテスト等への出品をする。

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

学校内での実習の振り返りや集大成として実際の職場でのインターンシップとして位置づけ実践力を身につけることを目的とする。また、実際の職場での仕事を通じて、働くことの難しさ、困難さを知ると共に、仕事の重要性ややりがいを探求する。また、職業のプロによる学内学習では、実際に商品として製造する菓子を中心に実践力を身につける。これらの企業等と連携して行う実習を通じて、学生が実践的な技術力を身につけると共に、社会人、職業人としてび気質の習得を目指す。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

1年を通じて、職業のプロによる学内学習を行う。複数のパティシエ(菓子職人)やパン職人により、2週間に1回程度実施する。主には、実際にお店で商品として製造されている内容で、製造技術の実践や、職業人として必要な気質を修得する。さらに、12月の約2週間、学外実習(インターンシップ)を菓子製造販売店で行う。菓子製造販売の仕事を行い、職業観を身につける。できるだけ、企業内で現状の仕事に従事できるよう配慮する。

(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  |
|----------|--|--|
| 製菓理論及び実習 | 原材料の組み合わせや割合、生地との関係を体系的に学ぶ(製菓製造全般)       | スイートキッチン アナナス<br>Sucree Labo L'OASIS<br>Patisserie Cent Neuf<br>Patisserie IMAGE |
| 製菓実習     | 最新の製菓製造技術の習得、餡細工やシュガークラフトなどの工芸菓子の製作等を学ぶ。 | スイートキッチン アナナス<br>Sucree Labo L'OASIS<br>Patisserie Cent Neuf<br>Patisserie IMAGE |

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  
 教員の技術力は、学内におけるOJT等によって向上を図っているが、めまぐるしい社会変化や技術進歩、流行などに迅速に対応しつらく、腐敗化しがちなので、企業等との連携によって、教員に対する研修、研究を行う。よって、技術力等の腐敗化を防ぎ、実社会(業界)の技術水準を満たすことによって、学生にフィードバックし、教育の質の向上に努める。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等  
 「ヴァローナ主催」チョコレート技術講習会 平成29年4月25日  
 「広島県生菓子工業会主催」第1回製菓技術講習会 平成29年7月23日

② 指導力の修得・向上のための研修等  
 「広島県専修学校各種学校連盟主催」就職情報研修会 平成29年3月23日

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等  
 「広島県洋菓子協会主催」製菓技術講習会  
 「広島県生菓子工業会主催」第2回製菓技術講習会 平成29年11月26日

② 指導力の修得・向上のための研修等  
 「広島県専修学校各種学校連盟主催」による各種教員研修会  
 「菓子教育協会」教員研修会

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

自己点検、自己評価の結果を公表し、評価結果に対する意見を率直に受け、運営の全般について改善および発展に繋げる。

(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    | 職業教育の特色は何か、社会のニーズを踏まえた将来構想を抱いているか                               |
| (2) 学校運営       | 目的に沿った運営方針や事業計画が策定されているか  |
| (3) 教育活動       | 教育課程の編成・方針等が策定されているか、教育方法の工夫・開発が実施されているか<br>教職員の指導力や資質向上に努めているか |
| (4) 学修成果       | 資格取得・就職率の向上が図られているか   |
| (5) 学生支援       | 進路・就職、健康管理、相談に関する体制は整備されているか<br>保護者との連携は適切か等                    |
| (6) 教育環境       | 施設・節義は教育に十分対応できているか、<br>インターンシップに等について体制を整備しているか等               |
| (7) 学生の受入れ募集   | 募集活動は適切に行われているか   |
| (8) 財務         | 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか  |
| (9) 法令等の遵守     | 法令及び設置基準が遵守され、適性は運営がなされているか等                                    |
| (10) 社会貢献・地域貢献 |   |
| (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

改善点をP・D・C・Aサイクルに基づき計画的に行う。同時に点検項目の見直しも行う。  
 よって、学校組織全体の意欲の向上および発展につなげる。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

| 名前    | 所属                             | 任期                       | 種別            |
|-------|--------------------------------|--------------------------|---------------|
| 栗栖 一典 | 一般社団法人 広島県洋菓子協会理事 (株)ボストン      | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 洋菓子協会役員・企業等委員 |
| 品川 喜幸 | 品川製菓(株) 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         |
| 矢北 聖祐 | 一般社団法人 広島県洋菓子協会副会長 広島製菓専門学校副校長 | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 洋菓子協会役員       |
| 松岡 正和 | 広島製菓専門学校卒業生                    | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 卒業生           |
| 古澤 宰治 | 広島製菓専門学校 校長                    | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 学校関係者         |

※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

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他( ) )  
[URL.www.furusawa.com/seika](http://URL.www.furusawa.com/seika)

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

学校関係者からの評価に留まらず、企業等の密接な関係をより深め、学校の状況を理解していただくため、情報提供が必要である。

(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   | 理念・目的・育成人材像を実現するための具体的な計画・方法を持っているか |
| (2)各学科等の教育        | 学科のカリキュラムは目標達成に向けた内容でかつ体系的に編成されているか |
| (3)教職員            | 教員の専門的レベルは、業界レベルに十分対応しているか          |
| (4)キャリア教育・実践的職業教育 | キャリア教育の視点に立った教育方法が実施されているか          |
| (5)様々な教育活動・教育環境   | 施設・設備は教育上の必要性に対応できるよう整備されているか       |
| (6)学生の生活支援        | 就職・健康管理・相談に関する体制は整備されているか           |
| (7)学生納付金・修学支援     | 学納金は妥当なものとなっているか                    |
| (8)学校の財務          | 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか            |
| (9)学校評価           | 公表している内容は解りやすく、共感が得られ十分理解できるものであるか  |
| (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

URL:[www.furusawa.com/seika](http://www.furusawa.com/seika)