

(別紙様式4)

職業実践専門課程の基本情報について

学 校 名		設置認可年月日	校 長 名		所 在 地		
広島製菓専門学校		平成12年3月30日	古 澤 幸 治		〒 735-0006 広島県安芸郡府中町本町二丁目1番17号 (電話) 082-287-2951		
設 置 者 名		設置認可年月日	代 表 者 名		所 在 地		
学校法人 古沢学園		昭和62年3月17日	古 澤 敏 昭		〒 730-0811 広島県広島市中区中島町9-11 (電話) 082-247-3700		
目的	本校は、教育基本法及び学校教育法に従い、食品衛生系技術者の養成のための知識及び技術・技能の付与を行い、 実際生活に必要な能力を付与するための専門教育を行う事を目的とする。						
分野	課 程 名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数		専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	衛生専門課程	洋菓子科 パティシエコース	2年(昼)	2,544時間		平成14年2月27日	—
	教育課程	洋菓子科 パティシエコース	講義	演習	実験	実習	実技
			1,104 時間	40 時間	— 時間	1,400 時間	— 時間
生徒総定員		生徒実数	専任教員数		兼任教員数	総教員数	
*140人		89人(**91人)	9人		19人	28人	
学期制度	■1学期: 4月1日から9月30日 ■2学期: 10月1日から3月31日		成績評価 学業成績の評価は100点満 をもって示し、評価は優、良 可及び不可の4種類とする		■成績表 有 ■成績評価の基準・方法について 評価方法は絶対評価とする 評価基準 優は90点以上、良は70~89点、 可は60~69点、不可は59点以下		
長期休み	■学年始め: ■夏 季: 7月25日から8月25日まで ■冬 季: 12月26日から1月6日まで ■学年末: 3月5日から4月7日まで		卒業・進級条件 ・出席率90%以上 ・評定に「不可」がないこと ・研修を修了していること				
生徒指導	■クラス担任制(有) ■長期欠席者への指導等の対応 電話フォロー、個人面談、保護者面談、 校長面談、補習実施		課外活動 合宿研修		■課外活動の種類 江田島研修 三瓶研修 ■サークル活動(無)		
主な就職先	■主な就職先、業界 ホテル、個人店 ■就職率 75.6 % ■卒業者に占める就職者の割合86.4% (平成26年度卒業者に関する平 成27年2月時点の情報)		主な資格・検定 製菓衛生師(国)				
中途退学の現状	■中途退学者 4名 ■中退率 4.4% 平成25年4月1日 在学者 89名(**89名)(平成 25年 4月 入学者を含む) 平成26年3月31日 在学者 85名(**89名)(平成 26年 3月 卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 体調不良・一身上の都合など 進路変更等 ■中退防止のための取組 素行・態度等の変化を早めに察知し、声掛け・面談・家庭連絡を密に実施している。又クラスの状況 学生の状況は職員会議にて共有し、担任1人で抱え込まない体制をとっている。						
ホームページ	URL: www.furusawa.com/seika						

*洋菓子科全体の定員数を示している(コースごとの定員は設けていない)

**生徒数の()内は洋菓子科全体の人数を評している

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業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。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成26年4月1日現在

名 前	所 属
生田 義信	一般社団法人 広島県洋菓子協会 会長 株式会社 西洋菓子処 パイエルン
栗栖 一典	一般社団法人 広島県洋菓子協会 理事 株式会社 ポストン
矢北 聖祐	広島製菓専門学校
古澤 幸治	広島製菓専門学校

(開催日時)

第1回 平成26年5月23日 17:00 ~ 18:00
第2回 平成26年11月13日 17:00 ~ 18:00

2. 主な実習、演習等

(実習、演習等における企業等との連携に関する基本方針)

実際の職場での仕事を通じて、働く事の難しさ、困難さを知るとともに、仕事の重要性ややりがいを探求する。また、商品としての製菓製造の技術力を修得する。

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)	製菓製造販売を主としている個人店
製菓理論	飴細工やシュガークラフトなど工芸菓子の制作、製菓製造全般	製菓製造販売を主としている個人店

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

・最新技術(技法・作業要領)、法改正等の習得および学生の指導力をレベルアップさせるため、業界団体・企業等が主催の研修や懇談会等へ積極的に参加し、経済及び産業界の動向を含め情報収集に努める。
よって、企業等との連携を更に深め、得たものを学生にフィードバックする。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会等の全委員の名簿)

平成26年4月1日現在

名 前	所 属
栗栖 一典	一般社団法人 広島県洋菓子協会 理事 株式会社 ポストン
品川 喜幸	品川製菓株式会社 代表取締役
松岡 正和	広島製菓専門学校 卒業生
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
古澤 幸治	広島製菓専門学校 校長

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: www.furusawa.com/seika

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: www.furusawa.com/seika