

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 寧治		〒730-0812 広島県広島市中区加古町1-19 (電話) 082-248-8777																	
設置者名		設立認可年月日		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 寧治		〒730-0811 広島県広島市中区中島町9-11 (電話) 082-247-3700																	
分野	認定課程名	認定学科名		専任士	高専専任士																		
衛生	衛生専門課程	洋菓子科 (フランス留学コース)		平成14年2月27日文科科学省 号外第34号告示	—																		
学科の目的	本校は、教育基本法及び学校教育法に準い、食品衛生系の技術者養成のための知識及び技術・技能の付与を行い、実生活に必要な能力を付与するための専門教育を行うことを目的とする。																						
認定年月日	平成26年3月31日																						
修業年限	昼夜	講義		演習	実習	実験	実技																
	2 年 昼間	1,560時間		96時間	880時間	— 時間	— 時間																
生徒職生員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)		専任教員数	兼任教員数	経教員数																	
*140人の内数	0人(**0人)	0人(0人)		7人の内数	21人の内数	28人の内数																	
学期制度	■1学期:4月1日～9月30日 ■2学期:10月1日～3月31日			成績評価	有 ■成績表: ■成績評価の基準・方法 評価方法は絶対評価とする 評価基準 優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	■夏季:7月30日～8月22日 ■冬季:12月26日～1月11日 ■学年末:3月5日～4月6日			卒業・進級条件	・出席率90%以上であること ・評定に「不可」がないこと ・研修を修了していること ・未納金がないこと																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者への指導対応をおこなう(電話/メール/個人面談、保護者面談、校長面談、補習の実施)			課外活動	■課外活動の種類 江田島研修 三瓶研修 ■サークル活動: 無 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和5年度卒業生)に関する令和5年6月1日時点の情報)																		
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和5年度卒業生)			主な学修成果(資格・検定等)※3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>製菓衛生師(国)</td> <td>②</td> <td>0人</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師(国)	②	0人	0人								
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																		
製菓衛生師(国)	②	0人	0人																				
■就職指導内容 求人票の掲示(ファイル化)し、閲覧できるようにしている 就職担当に相談しやすい環境をつくり、学生が希望するホテルや個人店への問い合わせをおこなっている			<p>①卒業生数: 0人</p> <p>②就職希望者数: 0人</p> <p>③就職者数: 0人</p> <p>④就職率: 0%</p> <p>⑤卒業者に占める就職者の割合: 0%</p> <p>■その他 ・進学者数: 0人</p>																				
中途退学の現状	■中途退学者 0名 令和5年4月1日時点において、在学者0名(令和5年5月1日入学者を含む) 令和6年3月31日時点において、在学者0名(令和6年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 業行・態度の変化を早めに察知するよう、職員全体で声掛けをするよう心がけ、情報の共有をし但任は面談や家庭連絡を密に実施する。 クラスの状況および学生の状況を職員会議で共有し、担任1人が抱え込まない取り組みを行っている。			■中退率	0%																		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の内容 入学金減免制度、指定校推薦入試制度 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																						
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																						
当該学科のホームページ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()は洋菓子科全体の人数を評している

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文科科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、講師、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経済的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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。提言された内容は、教員会議等において、教育内容を検討し、授業内容に取り入れる。カリキュラムそのものに関わる内容で、何らかの変更が必要とする場合には、理事会にはかり変更を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

2024年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
磯辺 和孝	一般社団法人 広島県洋菓子協会会長 ドルセ	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	①
栗栖 一典	(株)ポストン (洋菓子店)	2023年4月1日～ 2025年3月31日(2年)	③
畝 康郎	パティスリーレクール オーナーシェフ	2023年4月1日～ 2025年3月31日(2年)	③
古澤 幸治	広島製菓専門学校 校長	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれか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

本校の学期は2学期(前期・後期)としており、授業内容の改善及び実施することを助案すると、委員会の開催は、概ね3月と9月の年2回実施する。

(開催日時)

- 第1回:令和 5年 8月 7日(月) 16:30 ~ 17:30 開催会場:ポストン
第2回:令和 6年 2月 3日(土) 13:00 ~ 14:00 開催会場: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

技能五輪等の活動について

基本的に、技能五輪やジャパンケーキショー等への参加については、今後も継続する。参加の目的は、参加学生の技術、技能並びにチャレンジ精神の学びの場とする事と共に、教員の技術向上とノウハウの蓄積を通じて、学生全体に対して授業並びに授業外での教育効果の反映を目指している。

これは、基本的に継続している考え方であり、今後も本質は変わらないと考えている。

参加学生の努力をしている姿は他の学生の模範になっている。

また、この様な活動は、企業への就職後にも大きく影響しており、特に参加した学生への企業評価は高い。

企業が求める人材像について

技術のみならず、挨拶や振る舞いについて、実習中の授業や課外活動を通じて身につけ、理解できるようにしている。また、本校では身だしなみについてしっかりと指導しているが、近年の入学者の思考と一部乖離している部分も生じていると実感している。企業での考え方に応じて今後の課題として継続的に考えていきたい。

企業としては、それぞれの企業(お店のオーナー)の考え方によって異なると思われる。非常に意見の分かれるところである。いずれにしても、学生のニーズを重視するのも良いが、本質的な部分を見誤らないでほしいとの意見がある。お菓子業界、飲食業界に関わらず、全ての業界でそれぞれの特徴と厳しき、喜びがあると思う。それらをしっかりと理解して学んで社会に出てほしい(意見)。

これらの指導的な部分は、状況を見定め継続的に考えていく。

製菓製パン祭について

基本的に、学生の作品について非常にレベルが高いと思っている。勿論、レベルの幅はあるかもしれないが、一つの作品として今後も力を入れてほしい(授業での指導)。

学生の作品もレベルの幅はあるかもしれないが、それぞれが努力していることは評価に値すると思っている。引き続きボトムアップが図れるよう取り組んでいきたい。また、マジパン細工に関しては、全国的な流れと比べると賛否は分かれると思うが、お菓子作りの本質を考えながら進めていきたい。

カリキュラムの内容について

カリキュラムの多くは製菓衛生師の内容であるが、実習面では特に、基礎的な内容から応用までをしっかりと身につける内容としている。しかし、時代の変化や学生の興味、関心を重視しつつ、明るく授業に取り組んでいく工夫をしてほしい。

年度はじめに、過去を振り返り、必要に応じて更新しており、現状を鑑み対応(変更)し効果的な授業になっている。

その他

研修等の活動については、コロナ禍で中断、大きく変更している事柄が多い。コロナ禍の長期化で、在学生にコロナ前の状況を体験している学生がいなくなっている。その為、部分的に伝統や文化が継承されていないのは否めない。コロナ禍前に単純に戻すことが良い事ばかりではないと思われるので、新たな内容を構築する必要がある。令和6年度は模索しながらの活動となるが、徐々に目的と学生の状況に合った活動をしたい。

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に配慮する。契約している講師による実習内容は、現在店舗などで商品化されている様な実践的な内容になるようにしている。さらに、現場(市場)に基づいた必要区可決な基礎技術も取り入れている。
インターンシップの場合では、当該学生が日々の日報を作成し、店舗のオーナー(責任者)に確認して、学生の学修に反映できるようにしている。

(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(1年次)	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 Sucree Labo L'OASIS Patisserie Cent Neuf Patisserie IMAGE
製菓理論及び実習(2年次)	最新の製菓製造技術の習得、船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 Sucree Labo L'OASIS Patisserie Cent Neuf Patisserie IMAGE
食品衛生学(1年次)	安全な菓子を製造するための衛生管理知識の習得を目的とする。	スイートキッチン アナナス Sucree Labo L'OASIS Patisserie Cent Neuf Patisserie IMAGE
基礎外国語 フランス語(1年次)	海外研修や海外旅行などで通用する会話形式のフランス語の習得を目的とする	スイートキッチン アナナス Sucree Labo L'OASIS Patisserie Cent Neuf Patisserie IMAGE
社会(1年次)	菓子製造に必要な歴史と店舗経営知識を身につける。経営戦略やマーケティング知識を備えた人材の育成を目的とする	スイートキッチン アナナス Sucree Labo L'OASIS Patisserie Cent Neuf Patisserie IMAGE
インターンシップ(1年次・2年次)	・業界繁忙期である12月の10日間(原則、就職内定先) ・研修先の指示に従い、日々の目標を実習日誌に明記し、到達度を確認する。 ・実習日誌を作成し、インターンシップ終了時に企業研修先責任者から評価をいただき、学校に提出	スイートキッチン アナナス Sucree Labo L'OASIS Patisserie Cent Neuf 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やっていること。」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づらく、腐敗化しがちなため、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。
専門分野における実務に関する研修会として、毎年開催されている広島県洋菓子協会主催の技術講習会に教員を派遣する。また、年間複数回実施されている実績のある、その他業界団体及び企業による技術講習会に参加する。
指導力の修得・向上のための研修として、広島県専修学校各種学校連盟による管理者・教員研修に参加する。

根拠となる規定

広島製菓専門学校教務規定 第12条「教員の研修について」
広島製菓専門学校 教員研修規定

(2)研修等の実績

「日本菓子教育センター・全国製菓衛生師養成施設協会合同研究会」令和6年8月1日(木)
対象:製菓専門学校等教職員(教員)
内容:山崎正也氏(聖徳大学短期大学部総合文化学科学長による「洋菓子教育のあり方」、(株)クインビーガーデン スーシェフ中島祐介氏による講義「これからの技術教育について」のグループディスカッションを行う。
連携:教育団体主催のため、各県の教職員と生徒指導のあり方等、多様な面での連携を図る。

②指導力の修得・向上のための研修等

「日本菓子教育センター・全国製菓衛生師養成施設協会合同研究会」令和6年8月1日(木)
対象:製菓専門学校等教職員(教員)
内容:山崎正也氏(聖徳大学短期大学部総合文化学科学長による「洋菓子教育のあり方」、(株)クインビーガーデン スーシェフ中島祐介氏による講義「これからの技術教育について」のグループディスカッションを行う。
連携:教育団体主催のため、各県の教職員と生徒指導のあり方等、多様な面での連携を図る。

(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

「一般社団法人 広島県洋菓子協会 秋季特別講習会」令和6年9月12日(木) 午前の部 9:00 ~ 12:00 / 午後の部 13:00 ~ 16:00

対象:製菓製造技術者(教員)

内容:木村 俊亮氏[日本チョコレート協会代表理事](ショコラグラフィー講師)による、中級者講習

連携:業界団体主催のため、地域の企業と、技術のみならず多様な面での連携(人材育成・就職)をはかる。

「社団法人日本洋菓子協会連合会主催」ジャパンケーキショー東京見学 令和6年10月15日(火)~17日(木)

対象:製菓製造技術者(教員)

内容:洋菓子コンテスト(日本最大級)

連携:業界団体主催のため、各県の企業と、技術のみならず多様な面での連携(人材育成・就職)をはかる。

「株式会社アブラス 朝田 晋平 氏 特別講義(授業)」令和6年10月9日(水)10日(木)

対象:学生および製菓製造技術者(教員)

内容:ムース、焼菓子を中心に、これまでの経験や技術をご指導いただく。

連携:技術のみならず多様な面での連携(人材育成・就職)をはかる。

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、運営全般について改善および発展に繋げる。
・教育の質の保証・向上を図り、就職率や国家資格・検定合格率の向上を達成させる。

(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	・学校の理念・目的や育成人材像は求められているか ・教育理念や目標は、学生や保護者、関係団体に周知しているか ・学校における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、有効に機能しているか ・業務分掌は適切な内容か ・情報システム課による業務の効率化が図られているか ・人事給与規定は整備されているか ・総務、財務等の組織整備の意思決定システムが整備されているか
(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 ・教職員の指導力や資質向上に努めているか ・関連分野企業と連携した職業教育カリキュラムの設定や見直しを実施され、教育や評価が適正に行われているか ・成績評価、進級卒業の判定基準は、明確になっているか
(4)学修成果	・資格取得率・就職率の向上が図られているか ・退学率の低減が図られているか ・卒業生、在校生の社会的活躍等を把握、評価しているか ・卒業後のキャリア形成効果を把握し、教育改善に役立っているか
(5)学生支援	・進路・就職に関する体制は整備されているか ・学生相談に関する体制は整備されているか ・学生の健康相談、管理を担う体制はあるか ・保護者との連携は適切か ・高等学校等の連携による職業教育の取組みを行っているか
(6)教育環境	・施設・設備は教育に十分対応できるよう整備されているか ・自主練習などに対応できる環境が整備されているか ・インターンシップや海外研修など、学内外での教育体制を整備しているか
(7)学生の受入れ募集	・高等学校への情報提供は適切で、適正な募集活動が行われているか ・学生納付金は、妥当なものといえるか
(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 ・予算、収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・財務について、会計監査を適正に行っているか ・財務情報公開の体制準備はできているか
(9)法令等の遵守	・法令及び設置基準が遵守され、適正な運営がなされているか ・個人情報保護法の対策をとっているか
(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

入学生の減少(他の専門学校も同様)及び、オープンキャンパス等の取り組みについて

入学生の減少の対策として、オープンキャンパスの充実をはかる予定である。新型コロナウイルス感染症の5類への変更においても、「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」に基づいた対策を講じながら、入学生の確保に向けて実施をしている。

授業に関しても、これまで通り感染防止をとりながらできるだけ対面での授業を行い効果的な教育活動を行う。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

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 (欄ボストン)	2023年4月1日～ 2025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	2023年4月1日～ 2025年3月31日(2年)	企業等委員
畝 康郎	パティスリーレクール オーナーシェフ	2023年4月1日～ 2025年3月31日(2年)	卒業生
松岡 正和	セゾンドブロッサム オーナーシェフ	2023年4月1日～ 2025年3月31日(2年)	卒業生
古澤 幸治	広島製菓専門学校 校長	2023年4月1日～ 2025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

ホームページにおいて公表・公表時期は、開催後1ヶ月以内に公表する。
自己点検自己評価・財務は各年度の7月までに公開する

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	・校長名、所在地、連絡先 ・各学科の特色、方針 ・施設、設備等
(2) 各学科等の教育	・入学者に対する受け入れ方針及び各学科の定員数 ・カリキュラム ・進級及び卒業の要件 ・学習の成果として目指す資格取得、合格を目指す検定等 ・卒業後の進路、主な就職先
(3) 教職員	・教職員の組織、教員の専門性(所属)
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み ・実習・実技の取り組み状況 ・インターンシップの取り入れ ・就職支援等への取組支援
(5) 様々な教育活動・教育環境	・学校行事への取組状況 ・部活動・放課後等の自主練習における実習室使用状況 ・コンテストへの取組状況
(6) 学生の生活支援	・学生寮の内容 ・生活上の諸問題(中途退学・メンタルケア)の状況およびそれに対する学校の対処や指導の状況
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金の取り扱い(金額、納入金額、時期など) ・入学金減免、学生住居住居費補助制度の内容
(8) 学校の財務	・事業報告書、資金収支計算書の状況 ・貸借対照表、監査報告書の状況等
(9) 学校評価	・自己点検、自己評価の結果 ・学校関係者評価の結果 ・評価結果をふまえた改善方策
(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

情報提供方法はホームページ内で行う。

URL:www.furusawa.com/seika

授業科目等の概要

衛生専門課程 洋菓子科(フランス留学コース) 令和6年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			衛生法規	衛生関連法規と衛生組織について	1	40		○			○		○		
○			公衆衛生学	生活習慣病や感染症など健康の大切さ	1	120		○			○		○		
○			食品学	食品成分が身体に与える影響など	1	60		○			○		○		
○			食品衛生学	食品衛生法及び添加物、食中毒など、 具体的な規定	1	160		○			○		○		○
○			栄養学	各栄養素の働きや、健康な食生活を送る ための食事メニュー	1	60		○			○		○		
○			社会	洋菓子店や飲食業界など、ショップ経営におけるノウハウ	1	60		○			○		○		○
○			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)また、基礎技術の向上を目指す	1	680				○	○		○		○
○			デザイン・カラーコーディネート	お菓子を美しく仕上げるための考え方や、ラッピングやポップなど演出方法	1・2	180		○			○		○		
○			製菓理論及び実習	味・食感・形など変化の科学的理論	2	760		○			○		○		○
○			製菓衛生師試験対策	1年間の学習の総まとめとともに、国家試験製菓衛生師の試験を合格できるだけの学力を身につけることを目的とする。	2	60		○			○		○		
○			外国語	レシピで使う材料をはじめ、お菓子づくりに必要な器具など名称及び会話	2	60		○			○		○		○
○			海外製菓実習	本場フランスの製造技術と文化を学ぶ	2	200				○	○		○		
○			特別活動	主に、コミュニケーションなどの地域社会の一員としての能力を身につける事を目的とする。2泊3日の宿泊を伴う形式で年2回を実施する。	1・2	96				○					
合計			13科目		2,536時間										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
1.各学科修業年限に達していること 2.当該年度における出席率が90%以上であること。 3.当該年度における履修すべき授業科目の評定すべてに「不可」がないこと。 4.本校の主催する研修(特別教育活動含む)をすべて修了していること。 5.未納金がないこと。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	21週

(留意事項)

1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。