

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

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	(株)ボストン (洋菓子店)	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
矢北 聖祐	一般社団法人 広島県洋菓子協会副会長 広島製菓専門学校名誉校長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
古澤 宰治	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)	

※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

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勧告すると、委員会の開催は、2月と7月の年2回実施する。

(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

意見

- ①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。
- ②基礎技術を軽視しがちな新入社員がいる。
- ③入職間もない頃から職場での労働意欲を高める必要がある(定着率、仕事への責任感、意欲の向上)。

対応等

- ①日頃の授業で教職員と学生間のコミュニケーションを高める事によってコミュニケーションの大切さを身につける。年2回の宿泊研修において、団体生活を通じて、コミュニケーション能力を高める努力を行う。
- ②従来の実習において、基礎技術の大切さは伝えてはいるが、さらに丁寧に指導を行う事によって、理解を深めるように指導する。日頃の実習等の授業において、内容(作業)の意味を伝えるなどして、学習・技術習得の楽しさを知ってもらうよう試みる。
- ③仕事への楽しさを持つ為に、菓子製造業の基本である作る楽しさ、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。これによって技術の向上、菓子製造業に従事する意欲を高める。

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、職業人としてび氣質の習得を目指す。

(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。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、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 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づらく、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。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

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(1日)

対象: 製菓製造技術者(教員)

内容: ヴァローナチョコレートを使用したアントルメの製作方法、レシピの説明

連携: ヴァローナチョコレートの特性を教授する事によって、チョコレート菓子製造技術の向上をはかる。

「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(1日)

対象: 製菓製造技術者(教員)

内容: 一般社団法人日本洋菓子協会連合会指定講師による製菓製造技術講習会

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)をかはる。

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(1日)

対象: 専門学校教職員

内容: 専門学校卒業生のみならず、全体的な就職状況、対応方法などの研修

連携: 専門学校関係団体との連携によって、専門学校の教育内容の向上をはかる。

(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

「広島県洋菓子協会主催」製菓技術講習会(1日)

対象: 製菓製造技術者(教員)

内容: 一般社団法人日本洋菓子協会連合会指定講師による製菓製造技術講習会

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)をかはる。

「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(1日)

対象: 製菓製造技術者(教員)

内容: 広島県生菓子工業会講師による製菓製造技術講習会

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)をかはる。

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(1日)

対象: 専門学校管理者・教職員

内容: 専門学校運営面における現状で必要とされる情報・トピック(就職・管理運営・学生募集等)に関する研修。

連携: 専門学校関係団体との連携によって、専門学校の運営・教育内容の向上をはかる。

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 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 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、 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

意見

- ①財務内容に関しては、概ね良好ではないだろうか。
- ②自己点検自己評価については、現状特に問題は無いと思えるが、業界の特徴として、地域貢献・国際交流など対応が難しい内容があるのではないか。
- ③募集状況に関して、地域の中では、「広島製菓専門学校」として上位の位置づけだと思うが、定員を満たしていない。学生募集にさらなる努力をする必要があるのではないか。
- ④地域社会に対して、「広島製菓専門学校」の存在をもっと知ってもらう方法を考えなければいけないのではないか。

対応

- ①財務内容は、複合的な要因が関係しているので、対応は一つではないが、募集等も含めて、改善の意識を持つ
- ②地域貢献としては、人材育成そのものが大きな貢献ではあるが、「製菓製パン祭」など、地域に対して接点を持つ場があるので、その点を留意して、活動する。
- ③募集に関して、体験入学会の内容、学校紹介パンフレットなどの内容を、学生の意見を取り入れながら改善していく。
- ④2月開催の「製菓・製パン祭」において、地域の来校者へのピーアールの強化や、他のイベント等への参加を検討する。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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