令和８年度　第1回　広島製菓専門学校　教育課程編成会議
日　時：令和８年　５月　13 日水曜日　17:30~18:10
場　所：株式会社　ボストン
参加者：古澤・栗栖・品川

【シラバスについて】

学校

現在、新年度の始まりに学生に対して授業内容（シラバス）を配布している。
できるだけ分かりやすく作成しているであるが、年間を通してなので、ある程度大まかな内容であるのは否めない。
したがって、実習内容等においては1週間ごとに授業内容を提示している。

委員からの意見

年間を通じて自分がどんな授業を受けるかは学生にとって必要である。学生からしてシラバスの有効性を理解していないと意味がないので、ただ配布のみではなく説明も必要ではないか。

【授業・実習の成果】

委員からの意見

実習以外の授業（座学）についてカリキュラム上は、ほぼ製菓衛生師の内容になっていると思うが、座学の工夫はしているか。

学校

座学は製菓衛生師の必要科目に準じている。そのため、科目そのものは大きな変更は難しい。しかし、内容は幅広い知識が必要であるため、教科書に沿って授業を展開している。2年目はある程度自由度があるが、製菓衛生師国家試験の合格を目指す内容と、実習をメインにしたカリキュラムになっている。

【技能五輪等の活動について】

学校

9月には技能五輪の世界大会があり、本校の卒業生が出場することになっている。まだ、少し先ではあるが、選手のみならず、対応している先生たちが大会に向けて

非常に頑張っている。対応している教員の指導やサポートは本当にありがたく感謝している。
勿論、こうした状況が 12 月の技能五輪（国内）を目指している在校生のみならず、みんなが良い刺激を受けていると思っている。
こうした試みが授業内容の向上につながるようにしていきたい。

委員からの意見
技能五輪の世界大会は広島製菓専門学校として2度目であるが、大変な準備等があると思うので、良い成果を期待している。
勿論、一部の学生だけの出来事ではなく、学校全体に反映してほしい。

【製菓実習について】
学校
企業が求める人材像についての業界からの意見について

委員からの意見
求める人材像は明るく元気で挨拶ができ、仕込みや片付けがきちんと出来る人材だと思いう。基本的な部分は変わらないと思う。

お店によって異なる部分もあるが、決して楽しいばかりの仕事ではないと思いう。立ち仕事であるし、厳しい部分も多いと思う。最近は、長く続かないケースも多いと聞いているのでなんとかしたい。

学校
一般的に現在の若者は、厳しい事を言うと長く続かないと言う人も多いと思う。本校の学生の多くが当てはまるとは思わないが、注意しながらの指導が現在は必要と考える。試行錯誤をしながら指導していきたい。学生が就職後も長く仕事に従事できるように指導したい。