様式第2号の1－②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1－①を用いること。

学校名	広島製菓専門学校
設置者名	学校法人　古沢学園

1.「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
衛生専門課程	洋菓子科 パティシエコース	夜・通信	220 時間	160 時間	
	洋菓子科 フランス留学コース	夜・通信	220 時間	160 時間	
衛生専門課程	製パン科	夜・通信	240 時間	160 時間	
（備考）					

2.「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

本校 ホームページ→ 広島製菓専門学校 → 情報公開
下記のURLから「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表で閲覧可能
http://www.furusawa.com/seika/disclosure/

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
（困難である理由）

様式第2号の2－①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※　国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2－②を用いること。

学校名	広島製菓専門学校
設置者名	学校法人　古沢学園

1. 理事(役員)名簿の公表方法

本校 ホームページ→　広島製菓専門学校　→　情報公開
下記の URL から「学校法人古沢学園　役員名簿」の一覧表で閲覧可能
http://www.furusawa.com/seika/disclosure/

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容や期待する役割
非常勤	元　株式会社 顧問 元　広島市　助役	2024.3.18　～ 令和７年度の定時評議員会終結時まで	組織運営体制へのチェック機能
非常勤	株式会社 代表取締役	2024.3.18　～ 令和７年度の定時評議員会終結時まで	組織運営体制へのチェック機能
(備考)			

様式第2号の3【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	広島製菓専門学校
設置者名	学校法人　古沢学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画(シラバス)を作成し、公表していること。

(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)

・授業計画(シラバス)の作成過程
毎年、各学科でシラバス掲載内容の確認を行い、各授業担当責任者が掲載内容に沿ったシラバスを作成。校長、副校長、学科長等で掲載内容が到達目標等に沿った授業スケジュールであるかを精査している。

・授業計画の作成・公表時期
3月下旬に作成し、4月に公表している。

※授業科目の公表方法
本校ホームページより授業計画書(授業科目名、必修選択及び講義・演習・実習の別)を掲載し、各学年授業開始時に該当学科学生全員へ当該年度時間割、シラバスを各授業担当責任者が配付のうえ説明をしている。

授業計画書の公表方法	本校 ホームページ → 広島製菓専門学校 → 情報公開 以下の URL から「授業計画(シラバス)」で閲覧可能。 http://www.furusawa.com/seika/disclosure/

2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

授業計画の到達目標に達したかを、シラバス掲載の成績評価方法(期末試験 30%、授業態度 30%、技術 30%、出席 10%)によって、成績評価基準に基づいた厳格な成績評価(優 90 点以上、良 70 点以上、可 60 点以上、不可 59 点以下)により4段階評価を行っている。

3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。	
（客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要） 客観的な指標の算出方法 履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均を算出する。 （100点満点で点数化） 実施状況 2月末に全科目の成績が出そろい、3月にあらかじめ決められた算出方法により全科目の平均点を算出する。4 月には公表する。	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	本校 ホームページ → 広島製菓専門学校 → 情報公開 以下の URL から「成績における客観的な指標」で閲覧可能。 http://www.furusawa.com/seika/disclosure/

4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。

（卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要）

1.学習指導方針

①洋菓子科　②製パン科

食品衛生系の技術者の養成のための知識及び技術・技能の付与を行い、実際社会に必要な能力を付与するための専門教育を行う。

1.卒業の認定に係る手順

当校における卒業の認定は、卒業審査で行われている。この審査では各授業担当責任者があらかじめ作成した成績表等と、卒業認定要件（下記参照）に照らし合わせ、それぞれの評価項目で基準に達していることを条件に認定を行っている。

また、卒業要件は「学生心得」に記載しており年度初めに学生に公表の上、説明している。

2.卒業認定に係る要件

卒業の認定については、当校の「学則」・「教務規定」に次のように定められている

（以下抜粋）

第２条　進級・卒業及び修了

（2）卒業は、次の各号に定められた要件をすべて満たした者について認められる。

①各学科の修業年限に達している事。

②当該学科の当該年度における、出席率が 90%以上であること。

（洋菓子科：1 年次 1,288 時数以上、2 年次 1,248 時数以上　合計 2,536 時数以上）

（製パン科：1 年次　1,188 時数以上　2 年次 1,008 時数以上　合計 2,196 時数以上）

③当該学科の当該年度における、履修すべき教科の学年末評定に、すべて「不可」がないこと。

④本校の主催する行事（研修・大掃除など）をすべて修了していること。

⑤未納金がないこと。

（4）進級および修了または卒業を判定する会議メンバーは、本校職員により構成される。

（5）進級および修了または卒業を判定する会議で、すべての学生の進級、修了及び卒業の可否を判定する。

【ディプロマポリシー】

1)幅広い知識と能力を身につける。
2)深い専門知識と技術を応用し、新たな価値を創造する能力を育んでいける。
3)博愛精神や人間愛に満ちた慈愛を持つ。
4)共に協力して創造していく喜びと感動を求めて、たゆまぬ努力を惜しまない。

これらの能力を身につけるために各学科が定めた教育課程を履修し、所定の単位を修得した学生に学位を授与します。

【学科・コース別　ディプロマポリシー】

学科	ディプロマポリシー
洋菓子科(パティシエコース)	1)食品業界に携わるための知識と技能を身につける。 2)高度な菓子製造等が理論的に行えるようにする。 3)スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、研修・研鑽を行う意欲を持つ。 4)食品業界で必要とされるコミュニケーション能力を身につけ、入職した企業・店舗に貢献できる。
洋菓子科(フランス留学コース)	1)食品業界に携わるための知識と技能を身につける。 2)高度な菓子製造等が理論的に行えるようにする。 3)スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、研修・研鑽を行う意欲を持つ。 4)海外での入職に必要な語学やコミュニケーション能力を身につけ、国際社会でも対応できる。
製パン科	1)食品業界に携わるための知識と技能を身につける。 2)高度なパン製造等が理論的に行えるようにする。 3)スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、研修・研鑽を行う意欲を持つ。 4)食品業界で必要とされるコミュニケーション能力を身につけ、入職した企業・店舗に貢献できる。

卒業の認定に関する方針の公表方法	本校 ホームページ → 広島製菓専門学校 → 情報公開 以下の URL から「卒業の認定に関する方針」で閲覧可能。 http://www.furusawa.com/seika/disclosure/

様式第2号の4－②【(4)財務・経営情報の公表(専門学校)】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4－①を用いること。

学校名	広島製菓専門学校
設置者名	学校法人　古沢学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	広島都市学園大学 web サイト → 財務情報の公開 https://www.hcu.ac.jp/guide/zaimu/
収支計算書又は損益計算書	広島都市学園大学 web サイト → 財務情報の公開 https://www.hcu.ac.jp/guide/zaimu/
財産目録	広島都市学園大学 web サイト → 財務情報の公開 https://www.hcu.ac.jp/guide/zaimu/
事業報告書	広島都市学園大学 web サイト → 財務情報の公開 https://www.hcu.ac.jp/guide/zaimu/
監事による監査報告(書)	広島都市学園大学 web サイト → 財務情報の公開 https://www.hcu.ac.jp/guide/zaimu/

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生分野	衛生専門課程	洋菓子科 パティシエコース	○	

修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2 年	昼	2,536 単位時間/単位	1,760 単位時間/単位	96 単位時間/単位	680 単位時間/単位	— 単位時間/単位	— 単位時間/単位
			2,536 単位時間／単位				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
140 人の内数	60 人	0 人	8 人の内数	21 人の内数	29 人の内数

カリキュラム(授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 毎年、各学科でシラバス掲載内容の確認を行い、各授業担当責任者が掲載内容に沿ったシラバスを作成。校長、副校長、学科長等で掲載内容が到達目標等に沿った授業スケジュールであるかを精査している。 各学年授業開始前に、該当学科の学生全員に対して、当該年度時間割及びシラバスの配布をしている。

成績評価の基準・方法

（概要）
授業計画の到達目標に到達できたかを、シラバス掲載の成績評価方法（例　実習・期末試験30%、授業態度 30%、技術 30%、出席 10%）によって、成績評価基準に基づいた厳格な成績評価（優 90 点以上、良 70 点以上、可 60 点以上、不可 59 点以下）により4段階評価を行っている。
評価方法は絶対評価とする。

卒業・進級の認定基準

（概要）
1.卒業の認定に係る手順
　当校における卒業の認定は、卒業審査で行われている。この審査では各授業担当責任者があらかじめ作成した成績表等と、卒業認定要件（下記参照）に照らし合わせ、それぞれの評価項目で基準に達していることを条件に認定を行っている。
また、卒業要件は「学生心得」に記載しており年度初めに学生に公表の上、説明している。

2.卒業認定に係る要件
卒業の認定については、当校の「学則」・「教務規定」に次のように定められている
（以下抜粋）

第２条　進級・卒業及び修了
（2）卒業は、次の各号に定められた要件をすべて満たした者について認められる。
①各学科の修業年限に達している事。
②当該学科の当該年度における、出席率が 90%以上であること。
（1 年次 1,288 時数以上、2 年次 1,248 時数以上　合計 2,536 時数以上）
③当該学科の当該年度における、履修すべき教科の学年末評定に、すべて「不可」がないこと。
④本校の主催する行事（研修・大掃除など）をすべて修了していること。
⑤未納金がないこと。

（4）進級および修了または卒業を判定する会議メンバーは、本校職員により構成される。

（5）進級および修了または卒業を判定する会議で、すべての学生の進級、修了及び卒業の可否を判定する。

（ディプロマポリシー）
1）食品業界に携わるための知識と技能を身につける。
2）高度な菓子製造等が理論的に行えるようにする。
3）スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、研修・研鑽を行う意欲を持つ。
4）食品業界で必要とされるコミュニケーション能力を身につけ、入職した企業・店舗に貢献できる。

学修支援等

（概要）
クラス担任制をとっている。個別相談・指導等の対応も行っている。
長期欠席者への指導対応として電話ﾌｫﾛｰや個人面談、保護者面談、補習の実施など。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
49 人 （100%）	0 人 （0%）	36 人 （73.5%）	13 人 （26.5%）
（主な就職、業界等） ホテル、個人店など。			
（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。 また、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も行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 2 年次に、国家試験製菓衛生師の受験（1 年次修了で受験資格を取得）、1 年次には色彩検定 3 級、2 年次には 2 級の受験をする。			
（備考）（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
85 人	5 人	5.9%
（中途退学の主な理由） 自分に自信がなく、気持ちが不安定なため、働きたいため、人間関係の悩み、進路変更など		
（中退防止・中退者支援のための取組） 日々の授業の中で、厳しさだけではなく、楽しさの中にやりがいがあることを伝えている。 登校時を始め、日々の学校生活に相談しやすい環境づくりをしている。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生分野	衛生専門課程	洋菓子科 フランス留学コース	○	

修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	2,536 単位時間/単位	1,760 単位時間/単位	96 単位時間/単位	680 単位時間/単位	－ 単位時間/単位	－ 単位時間/単位
			2,536 単位時間／単位				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
140 人の内数	0人	0 人	8 人の内数	21 人の内数	29 人の内数

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）
毎年、各学科でシラバス掲載内容の確認を行い、各授業担当責任者が掲載内容に沿ったシラバスを作成。校長、副校長、学科長等で掲載内容が到達目標等に沿った授業スケジュールであるかを精査している。
各学年授業開始前に、該当学科の学生全員に対して、当該年度時間割及びシラバスの配布をしている。

成績評価の基準・方法

授業計画の到達目標に到達できたかを、シラバス掲載の成績評価方法（例　実習・期末試験30%、授業態度 30%、技術 30%、出席 10%）によって、成績評価基準に基づいた厳格な成績評価（優 90 点以上、良 70 点以上、可 60 点以上、不可 59 点以下）により4段階評価を行っている。
評価方法は絶対評価とする。

卒業・進級の認定基準

（概要）
概要）
1.卒業の認定に係る手順
　当校における卒業の認定は、卒業審査で行われている。この審査では各授業担当責任者があらかじめ作成した成績表等と、卒業認定要件（下記参照）に照らし合わせ、それぞれの評価項目で基準に達していることを条件に認定を行っている。
また、卒業要件は「学生心得」に記載しており年度初めに学生に公表の上、説明している。

2.卒業認定に係る要件
卒業の認定については、当校の「学則」・「教務規定」に次のように定められている
（以下抜粋）

第２条　進級・卒業及び修了
(2)卒業は、次の各号に定められた要件をすべて満たした者について認められる。
①各学科の修業年限に達している事。

②当該学科の当該年度における、出席率が 90%以上であること。
（1 年次 1,288 時数以上、2 年次 1,248 時数以上　合計 2,536 時数以上）
③当該学科の当該年度における、履修すべき教科の学年末評定に、すべて「不可」がないこと。
④本校の主催する行事（研修・大掃除など）をすべて修了していること。
⑤未納金がないこと。

（4）進級および修了または卒業を判定する会議メンバーは、本校職員により
構成される。

（5）進級および修了または卒業を判定する会議で、すべての学生の進級、修了
及び卒業の可否を判定する。

（ディプロマポリシー）
1）食品業界に携わるための知識と技能を身につける。
2）高度な菓子製造等が理論的に行えるようにする。
3）スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、
研修・研鑽を行う意欲を持つ。
4）海外での入職に必要な語学やコミュニケーション能力を身につけ、
国際社会でも対応できる。

学修支援等

（概要）
クラス担任制をとっている。個別相談・指導等の対応も行っている。
長期欠席者への指導対応として電話ﾌｫﾛｰや個人面談、保護者面談、補習の実施など。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数（自営業を含む。）	その他
0 人（100%）	0 人（0%）	0 人（0%）	0 人（0%）

（主な就職、業界等）

（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。
また、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も行っている。

（主な学修成果（資格・検定等））
2 年次に、国家試験製菓衛生師の受験（1 年次修了で受験資格を取得）、1 年次には色彩検定 3 級、2 年次には 2 級の受験をする。

（備考）（任意記載事項）

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
0人	0人	0%
（中途退学の主な理由）		
（中退防止・中退者支援のための取組）		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生分野	衛生専門課程	製パン科	○	

修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	2,196単位時間/単位	660 単位時間/単位	96 単位時間/単位	1,440 単位時間/単位	—	—
			2,196単位時間／単位				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
80人	19人	0人	8人の内数	14人の内数	22人の内数

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 毎年、各学科でシラバス掲載内容の確認を行い、各授業担当責任者が掲載内容に沿ったシラバスを作成。校長、副校長、学科長等で掲載内容が到達目標等に沿った授業スケジュールであるかを精査している。 各学年授業開始前に、該当学科の学生全員に対して、当該年度時間割及びシラバスの配布をしている。
成績評価の基準・方法
授業計画の到達目標に到達できたかを、シラバス掲載の成績評価方法（例　実習・期末試験30%、授業態度 30%、技術 30%、出席 10%）によって、成績評価基準に基づいた厳格な成績評価（優 90 点以上、良 70 点以上、可 60 点以上、不可 59 点以下）により4段階評価を行っている。 評価方法は絶対評価とする
卒業・進級の認定基準
（概要） 1.卒業の認定に係る手順 当校における卒業の認定は、卒業審査で行われている。この審査では各授業担当責任者があらかじめ作成した成績表等と、卒業認定要件（下記参照）に照らし合わせ、それぞれの評価項目で基準に達していることを条件に認定を行っている。 また、卒業要件は「学生心得」に記載しており年度初めに学生に公表の上、説明している。

2.卒業認定に係る要件
卒業の認定については、当校の「学則」・「教務規定」に次のように定められている
（以下抜粋）

第２条　進級・卒業及び修了
(2)卒業は、次の各号に定められた要件をすべて満たした者について認められる。
①各学科の修業年限に達している事。
②当該学科の当該年度における、出席率が 90%以上であること。
（1 年次 1,188 時数以上、2 年次 1,008 時数以上　合計 2,196 時数以上）
③当該学科の当該年度における、履修すべき教科の学年末評定に、すべて「不可」がないこと。
④本校の主催する行事（研修・大掃除など）をすべて修了していること。
⑤未納金がないこと。

(4)進級および修了または卒業を判定する会議メンバーは、本校職員により構成される。

(5)進級および修了または卒業を判定する会議で、すべての学生の進級、修了及び卒業の可否を判定する。

（ディプロマポリシー）
1)食品業界に携わるための知識と技能を身につける。
2)高度なパン製造等が理論的に行えるようにする。
3)スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、研修・研鑽を行う意欲を持つ。
4)食品業界で必要とされるコミュニケーション能力を身につけ、入職した企業・店舗に貢献できる。

学修支援等

（概要）
クラス担任制をとっている。個別相談・指導等の対応も行っている。
長期欠席者への指導対応として電話ﾌｫﾛｰや個人面談、保護者面談、補習の実施など。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数（自営業を含む。）	その他
7 人（100%）	0 人（0%）	6 人（85.7%）	1 人（14.3%）

（主な就職、業界等）
ホテル、個人店など。

（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。
また、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も行っている。

(主な学修成果(資格・検定等)) 1 年次には色彩検定、2 年次には、サービス接遇検定 3 級、2 級、準1級の受験をする。
(備考)(任意記載事項)

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
20 人	0 人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 日々の授業の中で、厳しさだけではなく、楽しさの中にやりがいがあることを伝えている。 登校時を始め、日々の学校生活に相談しやすい環境づくりをしている。		

②学校単位の情報

a)「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料（年間）	その他	備考（任意記載事項）
洋菓子科	160,000 円	1,100,000 円	30,000 円	休学時における在籍料 ※半期につき 15,000 円 1 年間につき 30,000 円
製パン科	160,000 円	1,120,000 円	30,000 円	休学時における在籍料 ※半期につき 15,000 円 1 年間につき 30,000 円
修学支援（任意記載事項）				
入学金減免制度、指定校推薦入試制度				

b)学校評価

自己評価結果の公表方法
（ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法） 本校 ホームページ → 広島製菓専門学校 → 情報公開 以下の URL から「自己点検・評価結果報告書」で閲覧可能。 http://www.furusawa.com/seika/disclosure/
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）
・教育の質の保証・向上を図り、就職率の向上、国家資格、検定受験合格率の向上を達成させる ・授業内容、授業形態の周知・職員同士や非常勤講師との報告、連絡、相談を、文書等を交えて行う ○主な評価項目 ・教育理念・目標 ・学校運営 ・教育活動 ・学修成果 ・学生支援 ・教育環境 ・学生の受入れ募集 ・財務 ・法令等の遵守 ・社会貢献・地域貢献 これらの項目について更に細分化し、分かり易く評価を行う。 ○評価委員会の構成 学校関係者評価委員会により、委員会の委員は学校長が指名する洋菓子店経営者および卒業生から広く選任するものとする。（定数 3 名）

○評価結果の活用方法
学校関係者評価委員会にて出た意見をもとに、教職員にて検討・改善をPDCAサイクルに基づき行う。
① 学生募集の状況について
・入学者の減少・・・オープンキャンパスの取組みとしては、メニューの見直し、インスタグラムの反響を取り入れる。また高等学校からの見学を積極的に受け入れ、興味をもってもらう機会を増やす。
② 学生の学習状況について
・自主練習や強化(不足しているところを補う)練習する学生へのサポートの強化。
自主練習等に職員が立ち会う機会を増やし、練習内容のアドバイスを重ねていく。
③ 授業内容について
・カリキュラムの内容を年1回以上は見直している。
レシピの見直しの他、現在、不足していると思われる言葉遣いや社会人としての応対の大切さを理解してもらえるよう、サービス接遇授業の実施および検定受験を取り入れる。

学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
洋菓子店経営	2025.4.1 ～2027.3.31	洋菓子協会役員 企業等委員
洋菓子店経営	2025.4.1 ～2027.3.31	企業等委員
卒業生	2025.4.1 ～2027.3.31	卒業生

学校関係者評価結果の公表方法
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)
本校 ホームページ → 広島製菓専門学校 → 情報公開
以下のURLから「学校関係者評価報告書」で閲覧可能。
http://www.furusawa.com/seika/disclosure/

第三者による学校評価(任意記載事項)

c)当該学校に係る情報
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)
本校 ホームページ → 広島製菓専門学校 → 情報公開
以下のURLより、閲覧可能。
http://www.furusawa.com/seika/disclosure/

（別紙）

※この別紙は、更新確認申請の場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が 1 人以上 10 人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が 0 人の場合には、「0 人」と記載すること。

学校コード(13 桁)	H134310000639
学校名	広島製菓専門学校
設置者名	学校法人　古沢学園

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者数数 ※括弧内は多子世帯の学生等(内数) ※家計急変による者を除く		11 人	－	11 人
内訳	第Ⅰ区分	－	－	
	（うち多子世帯）			
	第Ⅱ区分	－	－	
	（うち多子世帯）			
	第Ⅲ区分	－	0 人	
	（うち多子世帯）			
	第Ⅳ区分(理工農)	0 人	0 人	
	第Ⅳ区分(多子世帯)	0 人	－	
	区分外(多子世帯)			
家計急変による 支援対象者(年間)				0 人
合計(年間)				11 人
(備考)				

※本表において、多子世帯とは大学等における就学支援に関する法律(令和元年法律第 8 号)第4条第2項第1号に掲げる授業料等減免対象者をいい、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分(理工農)とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令(令和元年政令第49号)第2条第1項第2号イ～ニに掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1)偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人

(2)適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学(修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。)、高等専門学校(認定専攻科を含む。)及び専門学校(修業年限が2年以下のものに限る。)	
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	人	0人	0人
修得単位数が「廃止」の基準に該当 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が廃止の基準に該当)	人	0人	0人
出席率が「廃止」の基準に該当または 学修意欲が著しく低い状況	人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当 ※「停止」となった場合を除く	人	0人	0人
計	人	0人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学(修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。)、高等専門学校(認定専攻科を含む。)及び専門学校(修業年限が2年以下のものに限る。)			
年間	人	前半期	0人	後半期	0人

(3)退学又は停学(期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。)の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
3月以上の停学	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

(1) 停学(3月未満の期間のものに限る。)又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

(2)適格認定における学業成績の判定の結果、停止を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学(修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。)、高等専門学校(認定専攻科を含む。)及び専門学校(修業年限が2年以下のものに限る。)	
	年間	前半期	後半期
GPA 等が下位4分の 1	人	0 人	0 人

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学(修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。)、高等専門学校(認定専攻科を含む。)及び専門学校(修業年限が2年以下のものに限る。)	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が「警告」の基準に該当 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が警告の基準に該当)	人	0 人	0 人
GPA等が下位4分の1	人	0 人	0 人
出席率が「警告」の基準に該当又は 学修意欲が低い状況	人	0 人	0 人
計	人	0 人	0 人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。