職業実践専門課程等の基本情報について

穴吹調理製菓専	門学校	平成18年3	月13日	田渕	照之	(住所) Д	20-0052 広島県福山市東町2-2	2-24				
設置者名					者名		84-931-3838	所在地				
							20-0052					
学校法人穴吹		昭和25年1	2月16日		薫	(電話) 0	広島県福山市東町2∹ 184-931-3325					
分野		認定課程名		認定学科名			士認定年度	高度専門士認定	年度		門課程認定年	
衛生		f生専門課程 会·国際社会に貢献		パンの知識や	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		22(2010)年度	_		平)	成26年度 ————————————————————————————————————	
学科の目的	②食品に関	関する衛生の知識を	習得し、安全に付け、人と抗	な食品を提供 gする中で素直	する責任を理 直に意見を聞	L解し実務能力 き常にサービ	つを身に付ける ス業の精神で人と接す	る柔軟な能力を身にん	寸ける			
学科の特徴(取得 可能な資格、中退 率 等)	取得可能な	は資格:製菓衛生師	70%、パティス	スリーラッピンク	グ93.5%、サー	ービス接遇検	定3級79.3%、フードコー	ーディネーター100%、	中退率5.1%	ó		
修業年限	昼夜	全課程の修了に	必要な総授業 単位数	時数又は総	講事	義	演習	実習	実懸	静	実技	
2	昼間	※単位時間、単位いす かに記入	1,760	0 単位時間	600	単位時間	80 単位時間	1,080 単位時間		単位時間	単位時間	
生徒総定員			生数 (生徒実員	単位 (の内数)(B)	留学生割·	単位 合(B/A)	中退率	単位	<u> </u>	単位	単位	
60 人	57			0 人	0	%	5.1 %					
	■卒業者		:	31		人	0.1 %					
		望者数(D)	:	27 27		人						
		職者数(F)	:	20		<u> </u>						
	■就職率 ■就職者	(E/D) に占める地元就職	老の割今 (こ/)	100 F)		%						
				74		%						
	■卒業者(こ占める就職者の	引合 (E/C)	87		%						
	■進学者	数		0		人						
	■その他											
	(令和5年度				= /++\:'C-&+ +			(株)ホテルグランさ	ブィア岡山、1	旬彩の隠れ		
	(株)帝国ホーンジュール ■ 民間の	評価機関等から第	(株)キャナリィ 6三者評価:				オラトン都ホテル東京 株ポンパドウル、細木 無			#日本セレモ	:二一他	
第三者による	(株)帝国ホーンジュール ■ 民間の	·)、(株)都、映クラ(株)、	(株)キャナリィ 6三者評価:				株ポンパドウル、細木 無	製パン㈱(Boulanger		制日本セレモ	:二-他	
第三者による 学校評価	(株)帝国ホンジュール ■民間の ※有の場合	小、㈱都、映クラ㈱、 評価機関等からタ	(株)キャナリィ 6三者評価:			キベーカリー、 (株ポンパドウル、細木 無 評			料日本セレモ	:二-他	
第三者による 学校評価 当該学科の	(株)帝国ホ ンジュール ■民間の ※有の場合 https://w	・)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から ・、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.ne	(耕キャナリィ 育三者評価: で任意記載		オラ、(株)タカ=	キベーカリー、 (株ポンパドウル、細木 無 評	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した		日本セレモ	:二-他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ	(株)帝国ホ ンジュール ■民間の ※有の場合 https://w	・)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から質 、例えば以下につい 評価団体:	(耕キャナリィ 育三者評価: で任意記載		オラ、(株)タカ=	キベーカリー、 (株ポンパドウル、細木 無 評	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	rie Sogii), (株	単位時間	:二-他	
第三者による 学校評価 当該学科のホームページ	(株)帝国ホ ンジュール ■民間の ※有の場合 https://w	r)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から 、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.ne 立時間による算定) 総授業時数	(耕キャナリイ 真三者評価: で任意記載 s.jp/akf/pb/		オラ、(株)タカ -	キベーカリー、(株ポンパドウル、細木 無 評	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	rie Sogii), (林 1, 760 <u></u>		:二-他	
第三者による 学校評価 当該学科のホームページ	(株)帝国ホ ンジュール ■民間の ※有の場合 https://w	r)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から で、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.net な時間による算定) 総授業時数 うち企	(株)キャナリィ (第三者評価: で任意記載 (ま.jp/akf/pb/ 業等と連携し	・ロウ、(株)イリン	オラ、(株)タカ - 受審年月: ・ 実技の授業	キベーカリー、(株ポンパドウル、細木 無 評	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	rie Sogii)、(林 1,760 <u>i</u>	単位時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ	(株)帝国ホ ンジュール ■民間の ※有の場合 https://w	r)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から で、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.ne 立時間による算定) 総授業時数 うち企 うち企	(株)キャナリィ (第三者評価: で任意記載 (ま.jp/akf/pb/ 業等と連携し	·ロウ、(株)イリン た実験・実習	オラ、(株)タカ - 受審年月: ・ 実技の授業	キベーカリー、(株ポンパドウル、細木 無 評	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	rie Sogii)、(林 1,760 章	単位時間単位時間	:二-他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ	(株)帝国ホ ンジュール ■民間の ※有の場合 https://w	r)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から で、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.ne 立時間による算定) 総授業時数 うち企 うち企	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 ま.jp/akf/pb/ 業等と連携し 修授業時数	·ロウ、(株)イリン た実験・実習	オラ、(株)タカ - 受審年月: ・実技の授業 時数	キベーカリー、(株ポンパドウル、細木 無 評 _ホ	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	rie Sogii)、(林 1,760 <u>i</u> 1,760 <u>i</u>	単位時間 単位時間 単位時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科のホームページ	(株)帝国ホ ンジュール ■民間の ※有の場合 https://w	r)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から で、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.ne 立時間による算定) 総授業時数 うち企 うち企	(株キャナリィ 第三者評価: で任意記載 まjp/akf/pb/ 業等と連携し 修授業時数 うち企業	・ロウ、(株)イリンク・ロウ、(株)イリンク・大実験・実習た演習の授業に	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 時数 必修の実験・	キベーカリー、(の) という	株ポンパドウル、細木 無 評 _ホ	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	ie Sogii)、(林 1,760 章 章 1,760 章	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL	(株)帝国ホ ンジュール ■民間の ※有の場合 https://w	r)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から 、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.net 立時間による算定) 総授業時数 うち企 うち企	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 ま.jp/akf/pb/ 業等と連携し 修授業時数 うち企業 うち企業	・ロウ、(株)イリンた実験・実習 た演習の授業!等と連携した。	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	キベーカリー、(r 集時数 実習・実技 <i>の</i> 授業時数	株ポンパドウル、細木 無 評 _ホ	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	ie Sogii)、(林 1,760	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携状況	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(耕都、映クラ(株)、 評価機関等から 、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.net 立時間による算定) 総授業時数 うち企 うち企	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 ま.jp/akf/pb/ 業等と連携し 修授業時数 うち企業 うち企業	・ロウ、(株)イリンた実験・実習 た演習の授業!等と連携した!等と連携した!	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	キベーカリー、(r 集時数 実習・実技 <i>の</i> 授業時数	株ポンパドウル、細木 無 評 _ホ	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	ie Sogii)、(林 1,760	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携状況	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から 、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.net な時間による算定) 総授業時数 うち企 うち企 うち必 (うち	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 ま.jp/akf/pb/ 業等と連携し 修授業時数 うち企業 うち企業	・ロウ、(株)イリンた実験・実習 た演習の授業!等と連携した!等と連携した!	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	キベーカリー、(r 集時数 実習・実技 <i>の</i> 授業時数	株ポンパドウル、細木 無 評 _ホ	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	1,760 章 1,760 章 1,760 章 60 章	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携施状か	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 ますで任意記載 まずけでは、 業等と連携し を連携し をできます。 で発表する企業 でのます。 でのまず。 でのます。 でのまで。 でのまで。 でのまで。 でのまで。 での。 でのまで。 でのまで。 でのまで。 でのまで。 でのまで。 でのまで。 でのまで。 でのまで。 でのまで。	・ロウ、(株イリング) た実験・実習 た演習の授業を 等と連携した。 したインター	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 ・実数 ・変修の実験・ 必修の演習の ジシップの授	キベーカリー、(を 実習・実技の を受業時数 受業時数)	株ポンパドウル、細木 無 評 _ホ	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	Tie Sogii)、(林 1,760 章 1,760 章 1,760 章 60 章	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携施状か	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株)都、映クラ(株)、 評価機関等から で、例えば以下につい 評価団体: eb.anabuki-net.net な時間による算定) 総授業時数 うち企 うち企 うち必 (うち 総単位数 うち企	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 *** 業等と連携し 修授業時数 うち企業 うち企業 企業等と連携し	・ロウ、(株イリン た実験・実習 た演習の授業! 等と連携した! もたインター	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 ・実技の実験・ 必修の実験・ 必修の実習の シシップの授	キベーカリー、(を 実習・実技の を受業時数 受業時数)	株ポンパドウル、細木 無 評 _ホ	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	ie Sogii)、(林 1,760 章 章 1,760 章 60 章	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携施状か	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 ますで任意記載 まずけでは、 業等と連携し 修授業・ うちと企業 企業等と連携し 業等と連携し 業等と連携し 業等と連携し 業等と連携し 業等と連携し	・ロウ、(株イリング) た実験・実習 た演習の授業を 等と連携した。 したインター	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 ・実技の実験・ 必修の実験・ 必修の実習の シシップの授	キベーカリー、(を 実習・実技の を受業時数 受業時数)	株ポンパドウル、細木 無 評 _ホ	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	Tie Sogii)、(林 1,760 章 1,760 章 1,760 章 960 章 1	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携施状か	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 ま.jp/akf/pb/ 業等と連携数 うちと連携 企業等とと連携 企業等とと連携 企業等とと連携 を連携しし しし数	・ロウ、(株)イリン た実験・実習 た演習の授業 等と連携した。 もたインター た実験・実習 た演習の単位!	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 ・実技の実験・ 必修の実験・ 必修の実別の授 ・ 実技の単位	キベーカリー、(を実際のできない) 大学 (を表現の) という	機ポンパドウル、細木無無	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	ie Sogii)、(林 1,760 章 1,760 章 960 章 60 章	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 世位 時間 単位 時間 単位 時間 単位 時間 単位 時間 単位 時間	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科のホームページ URL と連携施状か	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株)キャナリィ 第三者評価: で任意記載 ますで任意記載 業等と連携し を連携を企業 業等をと連携と 業等をと連携し 業等をと連携し で企業 を連携し を連携し を連携し を連携し を変素 を変素 を変素 を変素 を変素 を変素 を変素 を変素	・ロウ、(株)イリンた実験・実習た実験・授業等と連携した。た実験・実習た実験・実習た実験・実習た実験・実習た実験・実習	オラ、(株)タカ= 受審年月: ・実技の授業 ・実数 ・変をの実験・ ・変をののである。 ・変をもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをもをも	キベーカリー、(を) 実習・実技の 受業時数 受業 時数 受業 時数 受業 に 実技の できません しゅう	機ポンパドウル、細木無無	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	Tie Sogii)、(林 1,760 章 1,760 章 960 章 60 章 章	単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 時間 間 単位 世位 時間 間 単位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携状れ とと実施れれか	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株)キャナリィ 第三者記載 まご任意記載 まご任意記載 業等等と連携しし と連携数企企企携 企業等等とと連携しし では、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、ま	・ロウ、(株)イリン た実験・実習 た演習の授業 ・ 等と連携した。 したインター た実験の単位。 等と連携した。 等と連携した。 等と連携した。	オラ、(株)タカ= ・ 実技の授業 ・ 実数 必修のの演プの授 ・ 実技のの実験・ 必必をのの演習ののである。	キベーカリー、(を実際のでは、) という (を) という	機ポンパドウル、細木無無	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	Tie Sogii)、(林 1,760 单 1,760 单 960 单 0 单 单	単位時間 単位時時間間 単位位時時間間 単位位時時間 単位位位位位位位位位位位位	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携状とした況の A、Bいずれか	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株)キャナリィ 第三者記載 まご任意記載 まご任意記載 業等等と連携しし と連携数企企企携 企業等等とと連携しし では、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、ま	・ロウ、(株)イリンた実験・実習た実験・授業等と連携した。た実験・実習た実験・実習た実験・実習た実験・実習た実験・実習	オラ、(株)タカ= ・ 実技の授業 ・ 実数 必修のの演プの授 ・ 実技のの実験・ 必必をのの演習ののである。	キベーカリー、(を実際のでは、) という (を) という	機ポンパドウル、細木無無	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	Tie Sogii)、(林 1,760 单 1,760 单 960 单 0 单 单	単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 時間 間 単位 世位 時間 間 単位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位 位	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携状れ とと実施れれか	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株)キャナリィ 第三者記載 まご任意記載 まご任意記載 業等等と連携しし と連携数企企企携 企業等等とと連携しし では、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、までは、ま	・ロウ、(株)イリン た実験・実習 た演習の授業 ・ 等と連携した。 したインター た実験の単位。 等と連携した。 等と連携した。 等と連携した。	オラ、(株)タカ= ・ 実技の授業 ・ 実数 必修のの演プの授 ・ 実技のの実験・ 必必をのの演習ののである。	キベーカリー、(を実際のでは、) という (を) という	機ポンパドウル、細木無無	製パン(株) (Boulanger 価結果を掲載した	Tie Sogii)、(林 1,760 单 1,760 单 960 单 0 单 单	単位時間 単位時時間間 単位位時時間間 単位位時時間 単位位位位位位位位位位位位	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携施状か	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株) (株) (株) (株) (株) (株) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大	・ロウ、(株)イリン た実験・・ 授 と連携・ンシー を と 連携・シー た た 実 選 し し た・・ 実 単 し し と で で で で で で で で で で で で で で で で で	オラ、(株) タカラ ・ 時 必 必 シ シ 実 数 必 必 必 シ ・ ち 当 き 当 を 修 ら ッ プ ・ の の ッ プ ・ に 該 専 の の の ッ の よ も 専 い 門 を か の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま	キベーカリー、(を 実習・実技の) 授業時数 受業時数) 単位数 (全位数)	機ポンパドウル、細木無無	製パン(株)(Boulanger 価結果を掲載した ームページURL	Tie Sogii)、(林 1,760 单 1,760 单 960 单 0 单 单	単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単単	:二一他	
第三者による 学校評価 当該学科の ホームページ URL と連携施状か	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株) (株) (株) (株) (株) (株) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大	・ロウ、(株)イリン た実験・・ 授 と連携・ンシー を と 連携・シー た た 実 選 し し た・・ 実 単 し し と で で で で で で で で で で で で で で で で で	オラ、(株) タカラ ・ 時 必 必 シ シ 実 数 必 必 必 シ ・ ち 当 き 当 を 修 ら ッ プ ・ の の ッ プ ・ に 該 専 の の の ッ の よ も 専 い 門 を か の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま	キベーカリー、(を 実習・実技の) 授業時数) を を を を を を を を を を を を を を を を を を を	株ポンパドウル、細木無料ポンパドウル、細木無料がある。	製パン(株)(Boulanger 価結果を掲載した ームページURL	1,760 ± 1,760		:二一他	
第三者にはる 学科の ポー URL 当該ム人 URL とのB記 とのB記 とのB記	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株) (株) (株) (株) (株) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大	・ロウ、(株)イリン た実験・・ 授 と連携・ンシー を と 連携・シー た た 実 選 し し た・・ 実 単 し し と で で で で で で で で で で で で で で で で で	オラ、(株) タカラ ・ 時 必 必 シ シ 実 数 必 必 必 シ ・ ち 当 き 当 を 修 ら ッ プ ・ の の ッ プ ・ に 該 専 の の の ッ の よ も 専 い 門 を か の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま	キベーカリー、(を 等時数 実習・実技の 受業等数) 立数 実習 数 単位数) (専修学校	株ポンパドウル、細木無 無 評 ホ	製パン(株)(Boulanger 価結果を掲載したームページURL	1,760 ± ± 1,760 ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ±		:二一他	
第三者には価 当一は一のジョン・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・シ	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株)、(株) (株)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株) = (+)	・ロウ、(株)イリン (株)イリン (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま	オラ、(株) タカラ ・ 時 必 必 シ シ 実 数 必 必 必 シ ・ ち 当 き 当 を 修 ら ッ プ ・ の の ッ プ ・ に 該 専 の の の ッ の よ も 専 い 門 を か の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま	キベーカリー、(を 実) 実 ま はの (事を学校の) まました。 (事を学校の) まました。 (事を学校の) まました。 (事を学校の) まました。 (事を学校の) まました。 (事を学校の) まました。 (事を学校の) まました。 (事を学校の) まました。	株ポンパドウル、細木無無 無 解 か	製パン(株)(Boulanger 価結果を掲載した ームページURL	1,760 ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ±		:二一他	
第三者には価 当該ム人 以RL 当は「はののジーリスト」 との日記 との日記 に は携施ず、 に は大れ、 は は大れ、 は は は は は は は は は は は は は は は は は は は	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株) = (+)	・ロウ、(株)イリン (株)イリン (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま	オラ、(株) タカラ ・ 時 必 必 シ シ 実 数 必 必 必 シ ・ ち 当 き 当 を 修 ら ッ プ ・ の の ッ プ ・ に 該 専 の の の ッ の よ も 専 い 門 を か の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま	キベーカリー、(を 実 実 技 の 受 業 時 数) を 要 と 要 技 の で 事 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校))	株ポンパドウル、細木 無 か で設置基準第41条第1項記 で設置基準第41条第1項記 で設置基準第41条第1項記 で設置基準第41条第1項記	製パン(株)(Boulanger 価結果を掲載したームページURL	1,760 ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ±		:二一他	
第三者には価 当一は一のジョン・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・シ	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、	(株) = (+)	・ロウ、(株)イリン (株)イリン (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま	オラ、(株) タカラ ・ 時 必 必 シ シ 実 数 必 必 必 シ ・ ち 当 き 当 を 修 ら ッ プ ・ の の ッ プ ・ に 該 専 の の の ッ の よ も 専 い 門 を か の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま	キベーカリー、(を 実 実 技 の 受 業 時 数) を 要 と 要 技 の で 事 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校))	株ポンパドウル、細木無無 無	製パン(株)(Boulanger 価結果を掲載したームページURL	1,760 ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ±	単単単単単単単単単単 人 人人人 人位位位位位位位位位位位位位位位位位位位位位	:二一他	
第三者には価 当一は一のジョン・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・シ	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株)	(株) = (+)	・ロウ、(株)イリン (株)イリン (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (株) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま) (ま	オラ、(株) タカラ ・ 時 必 必 シ シ 実 数 必 必 必 シ ・ ち 当 き 当 を 修 ら ッ プ ・ の の ッ プ ・ に 該 専 の の の ッ の よ も 専 い 門 を か の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の の 単 に ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま の ま	キベーカリー、(を 実 実 技 の 受 業 時 数) を 要 と 要 技 の で 事 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校 (専 修 学 校))	株ポンパドウル、細木無無 無	製パン(株)(Boulanger 価結果を掲載したームページURL	1,760 ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ±	単単単単単単単単単単 人 人人人 人位位位位位位位位位位位位位位位位位位位位位	:二一他	
第三者には価 当一は一のジョン・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・ション・シ	(株) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	r)、(株) (株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、(株)、	(株)三任 : ip/akf/pb/ 業業修 企 業業修 企 門等該 有等は 1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年1年	・ロウ、 (株) (株) (株) (株) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大) (大	オラ、(株) シャラ、(株) シャラ、(株) シャラ、(株) シャラ、(株) シャラ 大き かい かい では できます かい	キベーカリー、(クリー、(クリー、(クリー、(クリー、(クリー、(クリー、(クリー、(ク	株ポンパドウル、細木無無 無	製パン(株)(Boulanger main and particular parti	1,760 ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ± ±	単単単単単単単単単単 人 人人人 人位位位位位位位位位位位位位位位位位位位位位	:二一他	

- 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

専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とする。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教務部長を教育課程編成委員長とし、委員会を招集し、その議長となり、委員会を代表する。教育課程編成委員は、自由な立場で学科、学校の教育活動に対する提言、意見を述べることができる。教育課程編成委員会でまとめられた答申は、教務部への提言、検討を経て、設備投資や新規採用が伴う案件は理事会で諮られ、審議され、採決されたものは改善活動へとつながる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
井上 顕治	(一社)全日本司厨士協会 福山支部 副支部 長	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	1
徳永 行紀	株式会社マロンドール 代表取締役	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	3
山下 慶峻	メゾン ド シェフ ごはん 代表	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	3
田渕 照之	穴吹調理製菓専門学校 校長	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	-
信岡 誠三	穴吹調理製菓専門学校 副校長/教務部長	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	-
髙橋 克行	穴吹調理製菓専門学校 教務課長	令和5年4月1日~令和6年3月 31日(1年)	-

- ※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。 (当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「一」を記載してください。)
 - 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職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
 - 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職員
- (4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年9月6日 15:00~16:30 第2回 令和6年3月13日 15:00~16:30

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

実施カリキュラム、教育内容について、業界の動向やパティシエに求められる二一ズを鑑みた内容であるかどうか、また、業界に求められる人材像に基づく、新人パティシエの課題と専門分野教育に関することについて意見交換を行った。

- 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

調理製菓業界からの要望に応える人材育成を目的とし、職場に即応できる人材育成および学生の技術研鑽意欲と職業意 識向上の実践を行う。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

当校における授業科目の目的や内容について企業側に理解をいただいた上で、授業内容の設定を行う。学生にとってより効果的な演習課題になるように企業と学校が共通の認識・共通の努力をし、実践に近い形で授業を実施する。また、関連分野の最新の事例や現場における最新動向などを企業から教示いただき、授業資料として活用している。

(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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
	2.【校内】企業等から の講師が一部の授業 のみを担当	和菓子の基本から応用まで幅広く学びます。また、季節の和菓子を織り交ぜながら繰り返し学ぶ事で技術の向上を目指します。	菓匠福富
製菓実践	2.【校内】企業等から の講師が一部の授業 のみを担当	ラッピングおよびリボンワークの技術と知識を習得し、資格取得を目指す。 ディスプレイは実技を中心に学び、実 践で役立つよう幅広く学習する。	有限会社ゆめぱれっと

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

(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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

教員研修・人材育成規定に定められている指導力アップのための研修と専門的・技術的なスキルを習得する研修を、それ ぞれの現状の修得状況に合わせ、年度当初に立てる研修計画に基づき予算化し、組織的、計画的に遂行していく。

(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

研修名: ヒラタフードフェア洋菓子技術講習 連携企業等:株式会社ヒラタ

期間: 令和5年8月2日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

研修名: 鍋田シェフ特別実習 連携企業等:日本洋菓子協会連合会

期間: 令和5年10月6日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

研修名: 中山シェフ特別実習 連携企業等: パティスリーエクラデジュール

期間: 令和6年1月18日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: ナリヅカ特別講義 連携企業等: 株式会社ナリヅカコーポレーション

期間: 令和5年10月27日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

研修名: ICT活用研修(初級) 連携企業等: イーディーエル株式会社

期間: 令和5年8月30日 対象: 学科担当教員

内容 対面による実技講習

研修名: ハラール・ヴィーガン特別講義 連携企業等: フードダイバーシティ株式会社

期間: 令和6年1月18日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

(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

研修名: ヒラタフードフェア洋菓子技術講習 連携企業等:株式会社ヒラタ

期間: 令和6年6月12日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

研修名: 鍋田シェフ特別実習 連携企業等:日本洋菓子協会連合会

期間: 令和5年10月25日 対象: 学科担当教員

内容 対面による実技講習

研修名: 中山シェフ特別実習 連携企業等: パティスリーエクラデジュール

期間: 令和7年1月31日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 田上シェフ特別実習 連携企業等: 森トラスト・ホテルズ &リゾーツ株式会社

期間: 令和6年5月22日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

研修名: アメ細工講習 連携企業等: 株式会社ヒラタ

期間: 令和6年9月25日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

研修名: 小田象製粉特別講習 連携企業等: 小田象製粉株式会社

期間: 令和6年7月25日 対象: 学科担当教員

内容対面による実技講習

- 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
- ①関係者ならではの視点で具合的かつ実践的な評価を受ける
- ②自己点検評価の適性化、妥当性を客観的に評価する
- ③結果として、職業に必要な実践的かつ、専門的な能力がより習得できる改善計画を立案し、PDCAサイクルを回し続ける

2)「専修学校における学校評価ガイドライン	
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	学生等に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか 教職員に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか 学外に対して教育理念等を明文化し、公表しているか 各就業期間における教育目的、教育目標、教育計画が文書化され提 示されているか
(2)学校運営	理事会が定期的に開催されているか 評議員会が定期的に開催されているか 運営会議が定期的に開催されているか 人事規程が文書化されているか 決裁規程が文書化されているか 個人情報保護規定が文書化されているか
(3)教育活動	学校の年間スケジュールはあるか シラバスあるいは講義要項等が作成されているか 学生によるアンケート等にて授業評価が定期的に行われているか 結果に基づく教育面接、授業観察を実施しているか 結果に基づく教育のレポート、改善計画等が作成されているか 授業改善のための組織的な取り組みが行われているか キャリア教育などが行われているか
(4)学修成果	学生の就職に対する目標を設定したか 資格・検定・コンペに関する目標を設定したか 退学率の目標を設定しているか 卒業生の進路、就職先等を公表しているか
(5)学生支援	進路、就職に関する支援体制は整備されているか 学生相談に関する支援体制は整備されているか 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか 課外活動に対する支援体制は整備されているか 卒業生への支援体制はあるか
(6)教育環境	学校生活におけるリスクマネジメントとして保険に加入しているか 防災・防犯設備が整備、点検されているか 施設、設備の保守・点検が定期的に行われているか
(7)学生の受入れ募集	学校案内等には育成人材像が明示されているか 学校案内等には目指す資格・検定・コンペが明示されているか 学校案内等には学費、教材費等が明示されているか 入学に関する問い合わせ等には適切に対応できる体制ができている か
(8)財務	年度予算、中期計画は策定されているか 予算は計画に従って妥当に執行され、定期的に確認されているか 会計監査体制のルールが明確化されているか 会計監査の結果報告が文書等で明確化されているか
(9)法令等の遵守	自己点検・評価を適正に実施運用するためのルールが文書化されているか 自己点検・評価報告書があるか 自己点検・評価報告書が公表されているか

|※(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

以下の項目について、資料を基に状況を説明し、各委員よりいただいた意見を参考に改善を図る。

学生動向、自己評価報告書、保護者アンケート、検定取得状況、内定状況、その他

(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
村上 勝彦	広島県洋菓子協会 理事	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	員
田淵 浩	サンクラフィーユ オーナー	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	員
鈴木 淳	アンジュール オーナーシェフ	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	員
田島 建彦		令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	係委員
山本 啓文	やまもと商店 代表	令和6年4月1日~令和7年3月 31日(1年)	卒業生代 表委員

※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〉・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

https://web.anabuki-net.ne.jp/data/ URL:

公表時期: 2024年5月1日

- 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

教育に関わる情報について原則、公開する。

定期的に更新し、最新の情報を提供するよう努める。

情報の提供に際してはインターネットでの提供を基本とする。

統計的な情報については算定方法など根拠となる情報も同時に提供する。

個人情報の扱いに留意し、特定の個人が特定できない情報として提供する。

(2)「東門学校になける情報提供等への取組に関するガイドラインへの項目との対応

2) 専門字校における情報提供等への取組に	
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	学校名、所在地、学校の沿革、歴史 学校の教育、人材養成の目標及び教育指導計画 経営方針
(2)各学科等の教育	入学に関する受け入れの方針及び入学者数、収容定員、在学学生数、カリキュラム、時間割、年間の授業計画 進級・卒業の要件 資格取得、検定試験合格等の実績 卒業者数、卒業後の進路
(3)教職員	教職員数 教職員の組織、教員の専門性
(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状況 実習・実技等の取り組み状況 就学支援等への取り組み支援
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事への取り組み状況 課外活動(部活動、サークル活動、ボランティア活動)
(6)学生の生活支援	学生支援の取り組み状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取り扱い 活用できる経済的支援措置の内容等
(8)学校の財務	事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書
(9)学校評価	自己評価、学校関係評価の結果 評価結果を踏まえた改善方法
(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。	

))

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

√ホームページン 広報誌等の刊行物 ・ その他()

https://web.anabuki-net.ne.jp/data/ URL:

公表時期: 2024年5月1日

授業科目等の概要

#	#RE	F! 分類	į						授	後業プ	方法	場	所	教員		
	必修	選択必修	自由選択	授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数		演習	実験・実習・実技		校 外			企業等との連携
1 (0			衛生法規	製菓衛生師として必要とされる衛生法規を 中心にした法制度について学びます。	1 後	30		0			0			0	
2 (0			公衆衛生学	健康・公害・生活習慣病などの公衆衛生に 関する学習とともに、菓子成分との関わり についても学びます。		60		0			0			0	
3 (0			食品学	食品の種類、含まれている成分、機能、保存方法など食品の特性について学びます。	1 前後	60		0			0			0	
4 (0			食品衛生学	食品の安全性を理解した上で、食中毒・消毒法・食品添加物・個人衛生に関する事項などを学びます。		120		0			0			0	
5 (0			栄養学	食生活を通した健康を科学的に学び、栄養 成分の機能や体内利用、排せつの仕組みな どについて学びます。		60		0			0			0	
6	0			社会	菓子・パンの歴史や業界の現状を学び、実際の店舗経営に役立つ知識も身につけます。		30		0			0			0	
7 (0			製菓理論	製菓・製パン技術の向上を目指す上で必要 な知識を科学的に理解し、製菓実習と合れ せて効果的に学びます。		90		0			0		0		
8 (0			製菓実習	基礎基本を繰り返し学び、その上で幅広い製菓技術(洋菓子・和菓子・製パン)を身につけていきます。		960				0	0		0	0	0
9 (0				食に関する経営・マネージメントの基礎を 学習します。	2 後	30		0			0			0	
10 (0			サービス論	サービスマナーのベース部分と社会人基礎 力を養いながら、実践的に学習します。	2 後	30		0			0			0	
11 (0			接客マナー	接客マナーに特化した言葉遣いや所作について実践的に学習します。	2 前	20			0		0		0		
12 (0			製菓実践	ラッピング、リボンワークを基本から応用 まで学習し、テーブルコーディネート、 ディスプレイの基礎も学習します。	2 前後	60			0		0			0	0
13 (0			カフェ実習	1年次の製菓実習をベースに軽食・ドリンク・デザートをグルプ単位で担当し、接客技術の向上を目指します。		120				0	0			0	
14 (0			国際コミュニ ケーション	国際の飲食店でも外国語での接客機会が増 えていることを踏まえ、食に関するフラン ス語力をつけていきます。		30			0		0			0	
15 (0			本	学生の将来に関すること(就職)やコミュニケーション能力の向上に関して効果的に学びます。	1後・2前	60			0		0		0		
			合	計	15	利	扫				1760	単位	<u>, </u>	単位	時間	引)

卒業要件及び履修方法	授業期間等	Ē
卒業要件: 年間出席率80%以上、全履修	1 学年の学期区分	2 期
履修方法:全科目必須にてクラス単位での履修	1 学期の授業期間	15 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〇を付すこと。