情報提供等への取組に関するガイドライン　　日本調理製菓専門学校　製菓技術科

（1）学校の概要、目標及び計画	＜概要＞	
	校長名	水野　博
	所在地	兵庫県姫路市豊沢町81
	連絡先等	079-288-8255
	学校の沿革・歴史	H･Pに掲載
	学校の特色（教育活動、カリキュラム、教職員等、施設・設備、学習環境等）	学校案内に記載
	＜目標及び計画＞	
	学校の教育目標	製菓の技術習得の職業教育。製菓における専門技術者の養成。 社会に貢献できる心身ともに健全な製菓衛生師の育成。
	経営方針	関係諸法規に基づき、教養教育と専門教育が調和した教育を行い、 製菓に関する知識、技術を習得させ社会貢献できる人材を育成する。
	教育指導計画	年間カリキュラムによる企業の即戦力となる調理師の育成。
	諸活動に関する計画	年間行事予定表に記載
（2）各学科等の教育	入学者選抜の方針・方法	人物重視・書類選考及び面接
	定員数	製菓技術科（2年制）40名 製菓技術科（1年制）40名
	入学者数	製菓技術科（2年制）24名 製菓技術科（1年制）48名
	在学者数	製菓技術科（2年制）43名 製菓技術科（1年制）48名
	カリキュラム等	パンフレット・学則に記載
	進級・卒業の要件等（成績評価基準、卒業・進級認定基準）	学則に記載
	学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す資格等	製菓衛生師免許(国家資格) 衛生専門士 カフェクリエーター3級・パティスリーラッピング3級 介護食士3級
	資格取得、検定試験合格等の実績	製菓衛生師試験受験資格
	卒業者数	58名（令和4年度）
（3）教職員	教職員数	専任教員数4名 兼任教員数6名
	教職員の組織・専門性	組織表 研修計画
（4）キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況	就職活動全般の指導、サポートの実施
	実習・実技への取り組み状況	就職企業からの要望を聞き、今後の指導方針へ組み入れる
	就職支援への取り組み状況	就職担当と担任が連携し、適性把握・斡旋を行う
（5）様々な教育活動・教育環境	学校行事への取り組み状況	年間行事予定表に基づき実施
（6）学生の生活支援	学生支援への取り組み状況	担任、副担任を中心に定期的な面談等を実施
（7）学生納付金・就学支援	学生納付金の取り扱い（金額･納付時期）	募集要項に記載
	活用できる就学支援措置の内容	募集要項に記載
（8）学校の財務	収支計算書、貸借対照表	H･Pに掲載
（9）学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果	H･Pに掲載
	評価結果を踏まえた改善方策	
（10）国際連携の状況		
（11）その他		