

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	穴吹調理製菓専門学校
設置者名	学校法人穴吹学園

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	高度調理学科	夜・通信	300時間	160時間	
	パティシエ・ベーカリー学科	夜・通信	300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

<http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/akf/jitsumu.pdf>

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	穴吹調理製菓専門学校
設置者名	学校法人穴吹学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/fukuyama/jigyohoukoku.pdf>

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
(備考) 2020年4月1日までに、複数の学外者である理事の選任を確実に実施する。			

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	穴吹調理製菓専門学校
設置者名	学校法人穴吹学園

○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)

カリキュラム編成・授業科目の内容・方法の充実改善を目的として「教育課程編成委員会」を設置し、業界団体や飲食店オーナー等からの意見・要望を伺う。そして、学校は、「教育課程編成委員会」の意見・要望を十分に活かし、かつ教育理念及び学科目標に沿ったカリキュラムの改善を検討し、教務部が主体となり新たなカリキュラム案を編成、それを校長が決定する。

作成したシラバスは毎年3月に作成・公表する。

※シラバスの主な記載項目

- (1) 科目名
その授業の科目名を記載します。
- (2) 学科／学年
授業を行う学科名および学年を記載します
- (3) 年度／時期
授業を行う年度および時期（前期・後期）を記載します
単位制の場合は標準履修年次を記載します
- (4) 授業形態
講義もしくは演習、実習等授業形態について記載します
- (5) 授業の回数
授業を行う回数（コマ数）を記載します
- (6) 単位数（時間数）
学則に記載している時間数を単位換算したものを記載します
講義：15時間を1単位とする
実習、演習：30時間を1単位とする
時間数は90分授業の場合、1コマ＝2単位時間
- (7) 必須・選択
必須授業もしくは選択授業について記載します
- (8) 授業担当教員
授業を担当する教員名を記載します
複数の教員で担当する場合は全員の氏名を記載します
また、実務経験がある教員の場合はその旨を記載します
- (9) 授業の概要
授業の概要について記載します
実務経験がある教員が授業を行う場合は、実務経験をどのように活かして授業を行うかを記載します
- (10) 授業終了時の到達目標
授業終了時点において学生が修得している必要がある学修成果について記載します

(11) 授業の内容

授業の各回におけるテーマおよび内容について具体的に記入します
※学生の理解度・実態に応じてやむを得ず変更する可能性もあります

(12) 教科書・教材

使用するテキストや参考図書等を記載します

(13) 評価基準

評価方法について記載します
また、評価基準についてそれぞれの項目の評価割合を記載します

(14) その他

備考および準備学習（授業に臨む前に行っておくべき内容）
などについて記載します

授業計画書の公表方法

<http://web.anabuki-net.ne.jp/data/>

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)

【学生便覧より抜粋】

単位取得並びに試験及び成績評価等に関する規程

1. 単位取得
 - 1) 諸規則に反している者は授業を受けることが出来ず、単位不足となることがある。
 - 2) 通常、授業は1コマ(2時間)を15コマ(30時間)分で1単位とし、各科目の規定数の単位を取得しなければならない。
 - 3) 単位取得には次のことが必要となる。
 - ①各授業開講回数の内、4/5以上に出席し各科目の規定以上を履修すること。
 - ・出席回数が学内規程以上に達しなかった者は不足を補うこと。
 - ②各科目の評価で合格(60点以上)すること。
 - ・評価で合格しなかった者は再評価を得て合格しなければならない。
2. 試験及び成績評価
 - 1) 試験の種類は、定期試験、追試験、再試験、特別試験等とする。
 - 2) 評価は、各種の試験を中心とし日常の成績などを勘案して行う。
 - 3) 評価はA(100～80)、B(79～70)、C(69～60)で表わす。D(59以下)は不合格とする。
 - 4) 再評価者および補講受講者の合格評価はすべてC(60)とする。
3. 追・再試験・特別試験
 - 1) 定期試験に公欠・病気等の理由により欠席した者は追試験を受ける。
 - 2) 追試験による成績は、得点の8割とする。(公欠の場合は除く)
 - 3) 定期試験等の結果、不合格となった科目については再試験・特別試験を受けることが出来る。
4. 臨時試験
 - 1) 臨時試験は、科目ごとにその担当者が随時必要に応じて行うものであり、その科目の担当者が実施する。
 - 2) 臨時試験の成績は、適宜全体評価に加えるものとする。

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)

成績評価における客観的指標の設定に関する学生の評価は上記2.3)に記載のとおりであるが、その評価基準に基づき、半期終了時点で成績評価のベースとなった点数を各学科・学年の学生ごとに全科目合計した上で平均点を算出する。また、算出方法は、成績評価における客観的指標とし、学生に対しHP等を通じ広く周知する。

客観的な指標の 算出方法の公表方法	http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/f-seiseki/akf.pdf
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。	
<p>(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)</p> <p>【学生便覧より抜粋】</p> <p>5. 進級及び卒業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 進級には各学科の履修科目すべての単位取得を必要とする。 2) 卒業には各学科・学年の履修科目全ての単位取得を必要とする。 <p>なお、各学科、卒業認定に係わる目標人材像は以下のとおり。</p> <p><高度調理学科> これからの食に携わるプロフェッショナルな人材として必要なレベルの高い技術と知識を習得しながら、社会人としての自覚を備えた人間力に満ちた人材になる。また、常にサービス業の精神で人と接することのできる柔軟な能力と経営管理能力を兼ね備えた現場力のある人材となる。</p> <p><パティシエ・ベーカリー学科> これからの製菓製パンに携わるプロフェッショナルな人材として必要なレベルの高い技術と知識を習得しながら、社会人としての自覚を備えた人間力に満ちた人材になる。また、感性と美的感覚を養い、新鋭な造形力を習得し、さらに幅広い販売能力を兼ね備えた現場力のある人材となる。</p>	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/akf.pdf

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	穴吹調理製菓専門学校
設置者名	学校法人穴吹学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/fukuyama/kessan.pdf
収支計算書又は損益計算書	http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/fukuyama/kessan.pdf
財産目録	http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/fukuyama/zaisan.pdf
事業報告書	http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/fukuyama/jigyohoukoku.pdf
監事による監査報告（書）	http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/fukuyama/kessan.pdf

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		衛生専門課程	高度調理学科	○	—		
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	昼間	1860 単位時間/単位	660 単位時間/単位	0 単位時間/単位	1200 単位時間/単位	0 単位時間/単位	0 単位時間/単位
			1860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		37人	0人	3人	10人	13人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>【様式第2号の3より再掲】</p> <p>カリキュラム編成・授業科目の内容・方法の充実改善を目的として「教育課程編成委員会」を設置し、業界団体や飲食店オーナー等からの意見・要望を伺う。そして、学校は、「教育課程編成委員会」の意見・要望を十分に活かし、かつ教育理念及び学科目標に沿ったカリキュラムの改善を検討し、教務部が主体となり新たなカリキュラム案を編成、それを校長が決定する。</p> <p>作成したシラバスは毎年3月に作成・公表する。</p>

※シラバスの主な記載項目

- (1) 科目名
その授業の科目名を記載します。
- (2) 学科／学年
授業を行う学科名および学年を記載します
- (3) 年度／時期
授業を行う年度および時期（前期・後期）を記載します
単位制の場合は標準履修年次を記載します
- (4) 授業形態
講義もしくは演習、実習等授業形態について記載します
- (5) 授業の回数
授業を行う回数（コマ数）を記載します
- (6) 単位数（時間数）
学則に記載している時間数を単位換算したものを記載します
講義：15時間を1単位とする
実習、演習：30時間を1単位とする
時間数は90分授業の場合、1コマ＝2単位時間
- (7) 必須・選択
必須授業もしくは選択授業について記載します
- (8) 授業担当教員
授業を担当する教員名を記載します
複数の教員で担当する場合は全員の氏名を記載します
また、実務経験がある教員の場合はその旨を記載します
- (9) 授業の概要
授業の概要について記載します
実務経験がある教員が授業を行う場合は、実務経験をどのように活かして授業を行うかを記載します
- (10) 授業終了時の到達目標
授業終了時点において学生が修得している必要がある学修成果について記載します
- (11) 授業の内容
授業の各回におけるテーマおよび内容について具体的に記入します
※学生の理解度・実態に応じてやむを得ず変更する可能性もあります
- (12) 教科書・教材
使用するテキストや参考図書等を記載します
- (13) 評価基準
評価方法について記載します

また、評価基準についてそれぞれの項目の評価割合を記載します

(14) その他

備考および準備学習（授業に臨む前に行っておくべき内容）
などについて記載します

成績評価の基準・方法

【様式第2号の3より再掲】

【学生便覧より抜粋】

単位取得並びに試験及び成績評価等に関する規程

1. 単位取得

- 1) 諸規則に反している者は授業を受けることが出来ず、単位不足となることがある。
- 2) 通常、授業は1コマ（2時間）を15コマ（30時間）分で1単位とし、各科目の規定数の単位を取得しなければならない。
- 3) 単位取得には次のことが必要となる。
 - ①各授業開講回数の内、4 / 5 以上に出席し各科目の規定以上を履修すること。
 - ・出席回数が学内規程以上に達しなかった者は不足を補うこと。
 - ②各科目の評価で合格（60点以上）すること。
 - ・評価で合格しなかった者は再評価を得て合格しなければならない。

2. 試験及び成績評価

- 1) 試験の種類は、定期試験、追試験、再試験、特別試験等とする。
- 2) 評価は、各種の試験を中心とし日常の成績などを勘案して行う。
- 3) 評価はA（100～80）、B（79～70）、C（69～60）で表わす。D（59以下）は不合格とする。
- 4) 再評価者および補講受講者の合格評価はすべてC（60）とする。

3. 追・再試験・特別試験

- 1) 定期試験に公欠・病気等の理由により欠席した者は追試験を受ける。
- 2) 追試験による成績は、得点の8割とする。（公欠の場合は除く）
- 3) 定期試験等の結果、不合格となった科目については再試験・特別試験を受けることが出来る。

4. 臨時試験

- 1) 臨時試験は、科目ごとにその担当者が随時必要に応じて行うものであり、その科目の担当者が実施する。
- 2) 臨時試験の成績は、適宜全体評価に加えるものとする。

卒業・進級の認定基準

【様式第2号の3より再掲】

【学生便覧より抜粋】

5. 進級及び卒業

- 1) 進級には各学科の履修科目すべての単位取得を必要とする。
- 2) 卒業には各学科・学年の履修科目全ての単位取得を必要とする。

<p>なお、高度調理学科の卒業認定に係わる目標人材像は以下のとおり。</p> <p>これからの食に携わるプロフェッショナルな人材として必要なレベルの高い技術と知識を習得しながら、社会人としての自覚を備えた人間力に満ちた人材になる。また、常にサービス業の精神で人と接することのできる柔軟な能力と経営管理能力を兼ね備えた現場力のある人材となる。</p>
<p>学修支援等</p> <p>個別相談・指導等の対応 担任による定期的なガイダンスや状況により他の教員による臨時ガイダンスおよびスクールカウンセラーによるカウンセリングを実施。必要に応じて保護者への連絡・相談・連携を図っている。学習についても学びラボといった支援部署を設置し、小集団または個別に補講や支援を実施。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
30人 (100%)	0人 (0%)	28人 (93.3%)	2人 (6.7%)
(主な就職、業界等) ホテル、料亭、給食系企業における調理部門			
(就職指導内容) 個別ガイダンス、履歴書指導、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許 100% 技術考査試験 100% 食育インストラクター試験 100%			
(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
52人	2人	3.8%
(中途退学の主な理由) クラス内での人間関係、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学生の変化を早期把握（HRや授業参加状況、遅刻、欠席対応）し、教員面談やカウンセラー面談、保護者面談を行い、心理面、健康面、学習面等の支援を行い課題解決支援・通学意欲の継続を学校全体で取り組む。		

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		衛生専門課程	パティシエ・ベーカリー学科	○	—		
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	昼間	1890 単位時間／単位	750 単位時間 ／単位	0 単位時間 ／単位	1140 単位時間 ／単位	0 単位時間 ／単位	0 単位時間 ／単位
			1890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	
60人		45人	0人	1人	15人	16人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>【様式第2号の3より再掲】 カリキュラム編成・授業科目の内容・方法の充実改善を目的として「教育課程編成委員会」を設置し、業界団体や飲食店オーナー等からの意見・要望を伺う。そして、学校は、「教育課程編成委員会」の意見・要望を十分に活かし、かつ教育理念及び学科目標に沿ったカリキュラムの改善を検討し、教務部が主体となり新たなカリキュラム案を編成、それを校長が決定する。 作成したシラバスは毎年3月に作成・公表する。</p> <p>※シラバスの主な記載項目</p> <p>(1) 科目名 その授業の科目名を記載します。</p> <p>(2) 学科／学年 授業を行う学科名および学年を記載します</p> <p>(3) 年度／時期 授業を行う年度および時期（前期・後期）を記載します 単位制の場合は標準履修年次を記載します</p> <p>(4) 授業形態 講義もしくは演習、実習等授業形態について記載します</p> <p>(5) 授業の回数 授業を行う回数（コマ数）を記載します</p> <p>(6) 単位数（時間数） 学則に記載している時間数を単位換算したものを記載します 講義：15時間を1単位とする 実習、演習：30時間を1単位とする 時間数は90分授業の場合、1コマ＝2単位時間</p> <p>(7) 必須・選択</p>

必須授業もしくは選択授業について記載します

(8) 授業担当教員

授業を担当する教員名を記載します
複数の教員で担当する場合は全員の氏名を記載します
また、実務経験がある教員の場合はその旨を記載します

(9) 授業の概要

授業の概要について記載します
実務経験がある教員が授業を行う場合は、実務経験をどのように活かして授業を行うかを記載します

(10) 授業終了時の到達目標

授業終了時点において学生が修得している必要がある学修成果について記載します

(11) 授業の内容

授業の各回におけるテーマおよび内容について具体的に記入します
※学生の理解度・実態に応じてやむを得ず変更する可能性もあります

(12) 教科書・教材

使用するテキストや参考図書等を記載します

(13) 評価基準

評価方法について記載します
また、評価基準についてそれぞれの項目の評価割合を記載します

(14) その他

備考および準備学習（授業に臨む前に行っておくべき内容）
などについて記載します

成績評価の基準・方法

【様式第2号の3より再掲】

【学生便覧より抜粋】

単位取得並びに試験及び成績評価等に関する規程

1. 単位取得

- 1) 諸規則に反している者は授業を受けることが出来ず、単位不足となることがある。
- 2) 通常、授業は1コマ（2時間）を15コマ（30時間）分で1単位とし、各科目の規定数の単位を取得しなければならない。
- 3) 単位取得には次のことが必要となる。
 - ①各授業開講回数の内、4 / 5 以上に出席し各科目の規定以上を履修すること。
 - ・出席回数が学内規程以上に達しなかった者は不足を補うこと。
 - ②各科目の評価で合格（60点以上）すること。
 - ・評価で合格しなかった者は再評価を得て合格しなければならない。

2. 試験及び成績評価

- 1) 試験の種類は、定期試験、追試験、再試験、特別試験等とする。

<p>2) 評価は、各種の試験を中心とし日常の成績などを勘案して行う。</p> <p>3) 評価は A (100 ~80) 、 B (79 ~70) 、 C (69 ~60) で表わす。 D (59 以下) は不合格とする。</p> <p>4) 再評価者および補講受講者の合格評価はすべて C (60) とする。</p> <p>3. 追・再試験・特別試験</p> <p>1) 定期試験に公欠・病気等の理由により欠席した者は追試験を受ける。</p> <p>2) 追試験による成績は、得点の 8 割とする。(公欠の場合は除く)</p> <p>3) 定期試験等の結果、不合格となった科目については再試験・特別試験を受けることができる。</p> <p>4. 臨時試験</p> <p>1) 臨時試験は、科目ごとにその担当者が随時必要に応じて行うものであり、その科目の担当者が実施する。</p> <p>2) 臨時試験の成績は、適宜全体評価に加えるものとする。</p>

<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>【様式第 2 号の 3 より再掲】</p> <p>【学生便覧より抜粋】</p> <p>5. 進級及び卒業</p> <p>1) 進級には各学科の履修科目すべての単位取得を必要とする。</p> <p>2) 卒業には各学科・学年の履修科目全ての単位取得を必要とする。</p> <p>なお、パティシエ・ベーカリー学科の卒業認定に係わる目標人材像は以下のとおり。</p> <p>これからの製菓製パンに携わるプロフェッショナルな人材として必要なレベルの高い技術と知識を習得しながら、社会人としての自覚を備えた人間力に満ちた人材になる。また、感性と美的感覚を養い、新鋭な造形力を習得し、さらに幅広い販売能力を兼ね備えた現場力のある人材となる。</p>

<p>学修支援等</p> <p>個別相談・指導等の対応</p> <p>担任による定期的なガイダンスや状況により他の教員による臨時ガイダンスおよびスクールカウンセラーによるカウンセリングを実施。必要に応じて保護者への連絡・相談・連携を図っている。学習についても学びラボといった支援部署を設置し、小集団または個別に補講や支援を実施。</p>
--

卒業生数、進学者数、就職者数 (直近の年度の状況を記載)			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
19人 (100%)	0人 (0%)	18人 (94.7%)	1人 (5.3%)
(主な就職、業界等) 製菓関連企業・店舗やホテルでのパティシエ、ブーランジェ			

(就職指導内容) 個別ガイダンス、履歴書指導、面接指導
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師 63.2%
(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
37人	1人	2.7%
(中途退学の主な理由) 精神的不安定により登校できず		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学生の変化を早期把握(HRや授業参加状況、遅刻、欠席対応)し、教員面談やカウンセラー面談、保護者面談を行い、心理面、健康面、学習面等の支援を行い課題解決支援・通学意欲の継続を学校全体で取り組む。		

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)
高度調理 学科	140,000円	890,000円	220,000円	実習材料費
パティシ エ・ベーカ リー学科	140,000円	890,000円	220,000円	実習材料費
修学支援(任意記載事項)				

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) http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/fukuyama/akf-rating1.pdf
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 【学校関係者評価委員会規定より抜粋】 (設置) 第2条 本校に、より実践的な職業教育の質を確保するため、教育活動の観察や意見交換等を通じて、本校の自己評価の結果を評価することを目的とした委員会を置く。

<p>(委員の委嘱等)</p> <p>第3条 委員会を構成する委員は、5名以上とし、本校の職員以外の者で次に掲げる者のうちから、校長が委嘱する。</p> <p>(1) 保護者 (2) 本校の卒業生 (3) 地域住民 (4) 企業関係者 (5) 高等学校関係者 (6) その他教育に関する有識者</p> <p>(役割)</p> <p>第4条 委員会は、本校が行った教育活動及び学校運営の状況についての自己評価の結果を踏まえた本校の評価を行い、その結果を校長に報告する。</p> <p>実施例としては、以下のとおり。</p> <p>①関係者ならではの視点で具体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 (自己点検項目：教育理念・目的・育成人材像、学校運営、教育活動、学修成果、学生支援、教育環境、学生募集と受け入れ、財務、法令等の遵守、社会地域貢献、国際交流等) 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修得できる改善計画を立案し、PDCAサイクルを回し続ける</p>																				
<p>学校関係者評価の委員</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>所属</th> <th>任期</th> <th>種別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>広島県洋菓子協会 副会長</td> <td>平成31年4月1日～ 令和2年3月31日</td> <td>教育に関する有識者</td> </tr> <tr> <td>製菓店オーナー</td> <td>平成31年4月1日～ 令和2年3月31日</td> <td>企業等委員</td> </tr> <tr> <td>飲食店オーナー</td> <td>平成31年4月1日～ 令和2年3月31日</td> <td>企業等委員</td> </tr> <tr> <td>飲食店オーナー</td> <td>平成31年4月1日～ 令和2年3月31日</td> <td>卒業生代表委員</td> </tr> <tr> <td>無職 (元高等学校校長)</td> <td>平成31年4月1日～ 令和2年3月31日</td> <td>高等学校関係者</td> </tr> </tbody> </table>			所属	任期	種別	広島県洋菓子協会 副会長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	教育に関する有識者	製菓店オーナー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員	飲食店オーナー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員	飲食店オーナー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	卒業生代表委員	無職 (元高等学校校長)	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	高等学校関係者
所属	任期	種別																		
広島県洋菓子協会 副会長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	教育に関する有識者																		
製菓店オーナー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員																		
飲食店オーナー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員																		
飲食店オーナー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	卒業生代表委員																		
無職 (元高等学校校長)	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	高等学校関係者																		
<p>学校関係者評価結果の公表方法</p> <p>(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)</p> <p>http://www.anabuki.ac.jp/pdf/2019/fukuyama/akf-rating2.pdf</p>																				
<p>第三者による学校評価 (任意記載事項)</p>																				

c) 当該学校に係る情報

<p>(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)</p> <p>http://web.anabuki-net.ne.jp/akf/</p>
