

職業実践専門課程の基本情報について

学校名		設置認可年月日		校長名		所在地																			
金沢製菓調理専門学校		昭和61年7月18日		松田 雅美		〒920-0865 石川県金沢市長町2丁目5番30号 (電話) 076-262-7455																			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																			
学校法人北川学園		平成17年3月23日		北川 俊彦		〒920-0865 石川県金沢市長町2丁目5番30号 (電話) 076-262-7455																			
分野	認定課程名	認定学科名				専門士	高度専門士																		
衛生	専門	製菓技術経営科				平成14年文部科学省 告示第19号 平成14年2月27日																			
学科の目的	1. 製菓衛生師としての社会における役割と使命を理解する。 2. 和・洋菓子店、製パン店、ホテル、ブライダルなどの企業が求める知識・技能・技術を習得し業界の発展に貢献する。 3. 社会人としてエチケット・マナー・ホスピタリティ等を身に付け、コミュニケーション能力を養う。																								
認定年月日	平成26年 月 日																								
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	講義	演習	実習	実験	実技																		
2年	昼間	1,915時間	765時間	15時間	1,105時間	30時間	0時間																		
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																			
140人		39人	0人	9人	13人	22人																			
学期制度	■前期: 4月1日~9月30日 ■後期: 10月1日~3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行い、6割以上の成績を持って合格とする。																				
長期休み	■学年始: 4月 1日 ■夏季: 7月20日~8月31日 ■冬季: 12月25日~1月10日 ■学年末: 3月25日~4月 5日			卒業・進級条件	2年次への進級は製菓衛生師養成施設の規程時間数を修了しなければならない。進級は進級判定会議で決定する。 卒業条件は、卒業判定会議において学則に則り、所定の全過程を修了したと校長が認められた者。																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 夏期休暇を利用して保護者を交えた四者面談を実施。 長期欠席者へは担任が欠課時間数20時間ごとにイエローカード、レッドカードを発行する。さらに保護者へ通知し面談指導する。 上記を超える場合は学校全体で指導にあたる。			課外活動	■課外活動の種類 (例) 学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 学園祭の実行委員 ■サークル活動: 有																				
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) ホテル レストラン カフェ 和洋菓子店 ベーカリー ■就職指導内容 1年次より進路指導、担任、学科長が中心となり個別進路指導に当たる。 校内企業説明会、企業見学、学外実習の体験を経て、就職先を決定する。 就職試験対策として筆記、模擬面接を実施する。 ■卒業者数: 25 人 ■就職希望者数: 21 人 ■就職者数: 21 人 ■就職率: 100 % ■卒業者に占める就職者の割合: 100 % ■その他 進学者数: 4人 国家資格である製菓衛生師と料理師のWライセンス取得を目的として、製菓技術経営科(2年制)から調理師科に進学。 (平成 29 年度卒業者に関する平成30年5月1日時点の情報)			主な学修成果(資格・検定等)※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業者に関する平成30年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>25人</td> <td>25人</td> </tr> <tr> <td>パティスリーラッピング検定3級</td> <td>③</td> <td>19人</td> <td>19人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①~③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 2017石川県洋菓子協会技術コンテスト 金賞1名 銀賞1名 銅賞7名 2017ジャパンケーキショー東京 ジュニア部門 銅賞1名					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	25人	25人	パティスリーラッピング検定3級	③	19人	19人				
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																						
製菓衛生師	②	25人	25人																						
パティスリーラッピング検定3級	③	19人	19人																						

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 1名 ■中退率 2.3 % 平成29年4月1日時点において、在学者44名（平成29年4月1日入学者を含む） 平成30年3月31日時点において、在学者43名（平成30年3月31日卒業者を含む） ■中途退学の主な理由 将来就きたい職業と現在在学している学科の専門性が違ってきたため、退学し別の専門学校に進学を希望した。</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組 進路や学校生活に悩みを持つ学生に対して、担任が中心となり、生活指導教員や教育相談教員もサポートしてカウンセリングをする。 また、常に職員会議等で職員全員が、学生についての共通認識を持ち、学校全体として支援にあたる。</p>
<p>経済的支援制度</p>	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有 ※有の場合、制度内容を記入 学納金減免制度（重複免除不可） ①AO入試による特典 授業料の一部として2年制で200,000円 1年制で100,000円免除 ②学校推薦入学 授業料の一部として100,000円免除 ③自己推薦入学 授業料の一部として 50,000円免除 ④Wライセンス取得希望者奨学金 授業料の一部として100,000円免除</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 給付対象・非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載 平成29年10月1日より専門実践教育訓練給付対象となる。</p>
<p>第三者による学校評価</p>	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 （評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL）</p> <p>学校関係者評価委員会による評価 URL http://www.kit-es.co.jp/</p>
<p>当該学科のホームページURL</p>	<p>URL http://www.kit-es.co.jp/</p>

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」とは、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除いたものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

当該学科 製菓技術経営科(2年制)は、厚生労働省より製菓衛生師養成施設として指定を受け、製菓衛生師法第一条(目的)にある「菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする」に基づき、1年次は指導要領に則り教育課程の編成を行っている。

2年次は企業と連携して最新の知識・技術・技能と社会人力を身に付け、企業が求める実践的な職業教育に取り組むためにカリキュラム等の改善を行う。

これまでの学習に学外実習や外部講師のデモ実習などを増やし、進路決定ができる力を身に付ける学習をより充実させ、業界が必要とするマナー、礼儀作法を学び、進路決定後の事業所とのかわり方や労働行政の仕組みも学習する。

(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

学校法人 北川学園 金沢製菓調理専門学校 教育課程編成委員会 会則

(目的)

【第1条】この規則は、学校法人北川学園金沢製菓調理専門学校が、専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な職業教育を実施するために、企業等との連携を通じて必要な情報を把握分析し、教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善工夫などを含む)に活かすことを目的に設置する教育課程編成委員会(以下「委員会」という。)に関して必要な事項を定める。但し、過去に職場実習規程で定めていた事項を引き継ぐ。

学校法人北川学園金沢製菓調理専門学校が、専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な職業教育を実施するために、企業等との連携を通じて必要な情報を把握分析し、教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善工夫などを含む)に活かすことを目的とする。

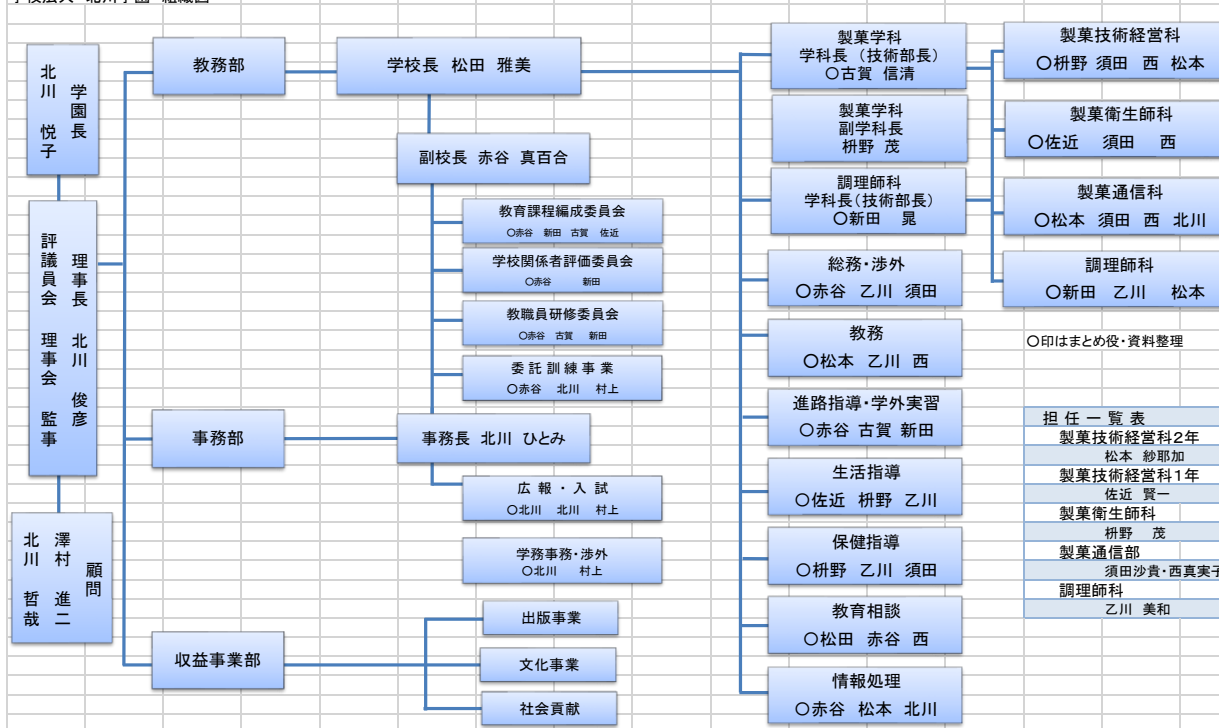
本校学則の「教育課程実施に関する細則」

第4章 教育課程の編成

第14条 教育課程の編成について審議するため、学校長の諮問機関として教育課程編成委員会を置く。

2 教育課程の編成は金沢製菓調理専門学校の教育課程編成委員会で審議し職員会議で決定する。

学校法人 北川学園 組織図



(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
澤村進二	石川県洋菓子協会 理事 株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	①
鍋島盛雄	株式会社メープルハウス 代表取締役	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	③
松田雅美	金沢製菓調理専門学校 校長	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	
古賀信清	金沢製菓調理専門学校 製菓学科長	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	
新田晁	金沢製菓調理専門学校 調理学科長	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	
佐近賢一	金沢製菓調理専門学校 製菓担任	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	
松本紗耶加	金沢製菓調理専門学校 教務	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	
北川俊彦	金沢製菓調理専門学校 事務局長代理	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	
赤谷真百合	金沢製菓調理専門学校 副校長(委員会事務局)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、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。

- 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 2月)

平成29年度 開催数2回 2学期制のため前期に第1回を開催し、カリキュラム・授業内容の改善、国家試験合格率アップやコンテスト入賞への取り組み、就職について昨年度と比較検討し、それを踏まえて後期に第2回を開催。成果や次年度への課題を話し合った。

第1回 平成29年9月28日(木) 16:00～18:00

第2回 平成30年2月28日(水) 13:00～15:00

(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。

洋菓子基礎: マジパン細工の技術向上のため、マジパンサークルで放課後休日を利用して技術向上につなげている。

製パン実習: パンの基礎である計量と丸めの技術力向上、スピード向上を目的とした「分割テスト」を実施。

洋菓子実習: 1実習3時限を4時限で実施し、洋菓子カットや包装の技術を身に付けさせる。

パティスリーラッピング検定3級取得を目指す。

製菓デモ実習: 外部講師の実習をさらに増やし、学生に最新の技術をデモンレーションする。

製菓総合学: 6月福井、9月金沢と2回受検の機会を設定。小テストや放課後や夏期補習を実施して合格率を上げる。(100%合格)

カフェ実習: フルーツカットや茶道の所作、コーヒー・紅茶の知識を講義や実習で学ぶことにより理解を深める。

就職のための講座として企業説明会の他、生活設計やスーツの着こなしマナー講座なども実施した。

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

専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な能力と知性を育成するために、企業等との連携を通じて、実務に必要な最新の知識・技術・技能と社会で必要とされる礼儀作法等を習得させることを目的とする。

学外実習においては、企業等と連携して製菓全般に関する専門知識及び技術を学生に就業体験させ、その業務を実践することにより、より高い知識や技術を習得し、職業観や就労意識を待たせることを目的とする。

(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

製菓デモ実習

講師と業界で必要とされる技術指導の打ち合わせを行って助言を仰ぎ、実習内容、学修成果の達成度評価方法等について定める。実習期間中は、製菓学科長及び担当教員と講師が連携しながら、ガトーやデセール、和菓子、パン、コンクールの作品制作など専門性の高い技術指導を実施する。

さらに、ヴァンドゥーズテクニカルリーダーより、接客マナーや洋菓子の箱詰めテクニックを学ぶ。

各講師のスペシャリテを学ぶことにより、より高度なデザイン力や造形技術の習得を目指す。

前期後期の実習終了後、講師による学習成果の評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

学外実習

1年次夏期休暇、2年次春期休暇を利用して16日間(128時間)実施。

実習企業と基本協定書を取り交わし、実習内容や評価方法の詳細を打ち合わせる。

学生は事前に企業訪問し、企業の実習担当者とのオリエンテーションを受ける。

学校の実習担当教員は学生の学習状況確認と教育指導のため2回以上訪問する。

学生は毎日実習記録を記入し提出、実習担当者はコメントを記入し以後習に活かす

実習担当者は実習終了後、実習評価を行い、学校実習担当教員は実習評価に基づき成績評価・単位認定を行う。

(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	科目概要	連携企業等
製菓実習(学外実習)	製菓、製パン、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェ等で扱われる製菓についての専門職人から直接指導を受けることにより専門知識・技術を習得する。現場体験を通して、その業務を実践することにより、より高い知識や技能を習得する。 校外実習を通じて職業意識を強く持ち、挨拶やマナーある社会人、コミュニケーション能力を身に付けた製菓職人の育成を目的とする。	石川県洋菓子協会 ホテル日航金沢 ANAクラウンプラザホテル金沢 株式会社ふらん・どーる 有限会社 マルフジ ララシヤンス太陽の丘 アルティジャーノ金沢 村上製菓所 ヨロイヅカフェーム など 計 約80社
製菓デモ実習	1年次の技術の復讐・応用 基本的なレシピからアレンジを学び季節に合ったものを考えさせる。 洋菓子・パン・和菓子の基本からレベルアップしてより高い技術習得を目指す。 材料にこだわったプロのスペシャリテやチョコレート菓子、生菓子、バゲットの製造技術や、ヴァンドゥーズ(洋菓子のプロの販売員)などの技術・作法を学ぶ。	金沢国際ホテルパーティシエール 金野 未香氏 菓子工房エクラタン(野々海市) オーナーパーティシエ 高村 尚樹シェフ パティスリーショコラトリカカオテ(金沢市) オーナー 藤田 修平シェフ スイス製菓製パンマイスター クリストフ アッカーマン氏 ふらん・どーる(金沢市) ヴァンドゥーズテクニカルリーダー 金岩祐紀子氏 お菓子司はしづめ(金沢市) 代表 橋爪 孝志氏 パン屋たね(金沢市) オーナー 藤田賢一氏 平成29年度実績6回

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

学校法人 北川学園 金沢製菓調理専門学校 教職員研修委員会 会則

(目的)

【第1条】この規則は、学校法人北川学園金沢製菓調理専門学校が、技能と専門的な知識を高める職業教育と人間力向上の教育活動を実施するために、職員の能力・教育力の資質等を向上させることを目的とする。そのために設置する教職員研修委員会(以下「委員会」という。)に関して必要な事項を定める。

(所管事項)

【第2条】委員会は、次の各号に掲げる事項等を審議する。

- (1) 新任教職員研修・学校運営に関する研修
- (2) 専門分野の知識・技術・技能の修得・向上・業界事情に関する研修
- (3) 教育の基本理念・授業及び指導力・教育技法等に研修
- (4) 学生の生活指導、カウンセリング・交友・情報交換等に関する研修
- (5) プレゼンテーションスキルに関する研修
- (6) その他、教育活動に関する事項

(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「食育を科学的に考える」(連携企業等:毎日新聞社)

期間:7月27日(木) 対象:学校教職員

内容:

第1部 講演「栄養健康情報の読み解き方」

第2部 公園「農薬・添加物・・・リスク情報のウソを見破る」

研修名「第5回全調協教職員セミナー」(連携企業等:公益社団法人 全国調理師養成施設協会)

期間:7月27日(木)～7月28日(金) 対象:学校教職員

内容:

1日目 和洋菓子工場見学(和菓子:栄太樓総本舗 洋菓子:アンリシャルパンティエ)

2日目 工場見学を踏まえた感想と学校教育にどう活用するか意見交換会

研修名「第16回研修会」(連携企業等:日本菓子教育センター)

期間:8月1日(火)～8月2日(水) 対象:学校教職員

内容:

講演会 「加熱調理の科学」

研修会 食物アレルギー

研修名「加賀野菜入りパンの作り方」(連携企業等:石川四季の会)

期間:10月10日(火) 対象:学校教職員

内容:

テーマ 加賀野菜入りパンの作り方

講師 ANAクラウンプラザホテル ベーカー&ペストリースーシェフ 山谷茂樹氏

内容 加賀野菜のピゼッタ 打木赤皮甘栗南瓜のポストーク

研修名「郷土料理研究家と学び味わう報恩講料理の魅力 里山のおもてなし」(連携企業等:NPOエコラボ いしかわ自然学校)

期間:10月30日(月) 対象:学校教職員

内容:

講演 民俗学から見たい自然と共生と祭礼

講師 橘 禮吉氏 米沢 明制氏

調理実習 里山の報恩講料理

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「第16回研修会」(連携企業等:日本菓子教育センター)

期間:8月1日(火)～8月2日(水) 対象:学校教職員

内容:

講演会 「加熱調理の科学」

研修会 教師の生徒への関わり方

研修名「不登校、ひきこもりの対応を学ぶ勉強会 (連携企業等:全国webカウンセリング協会金沢支部)
 期間:8月1日(火)～8月2日(水) 対象:学校教職員
 内容:
 講師 安川雅史氏
 カウンセリングをする場合の注意
 子供の変化 SOSサイン モンスターペアレンツ 家庭内での子供に対して

研修名「ハラスメントについて ～パワハラを通じて考える人権問題」 (教職員研修会)
 期間:9月13日(火) 対象:学校教職員
 内容:
 講師 校長 松田 雅美
 ハラスメントの定義 企業における「人権」 加害行為 パワハラの傾向と事例
 パワハラが企業にもたらす損失

(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

技術・技能修得のための研修 業界事情等に関する研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

学生の生活指導・カウンセリング、交友・情報交換等に関する研修
 実践行動学セミナー(アクティブラーニング 指導力・教育技法等に関する研修)

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

関連業界等の役職員及び教育に関し知見を有する者等と共に、学校関係者評価委員会を設置して、自己点検自己評価の結果について審議して改善を求め、教育活動及び学校運営等の質の保証と向上を継続的に努める。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

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	教育理念 学校の特色 育成人材像
(2) 学校運営	年間事業計画 運営組織 就業規則
(3) 教育活動	カリキュラムの編成 授業評価体制 教員の確保 職員研修
(4) 学修成果	資格取得率の向上 就職率の向上 技術力の向上
(5) 学生支援	進路支援体制 個別指導・懇談 経済的支援体制 健康管理
(6) 教育環境	学習環境の整備 危機管理
(7) 学生の受入れ募集	募集活動 入学選考 学納金
(8) 財務	財政基盤 予算収支計画 会計監査 財務情報公開
(9) 法令等の遵守	コンプライアンス 設置基準 個人情報保護 自己点検自己評価
(10) 社会貢献・地域貢献	教育資源・施設の活用 学生ボランティア
(11) 国際交流	

※(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

「食」の学校としての「誇り」と「技術」を集約した取り組みが行えるように、冊子「明るい学校」を基に、理念・目的について教職員が理解と意思統一を図るため職員会議等で意見交換を行う。
 学生たちが、「技術」「知識」だけではなく「人間力」を磨き、スキルアップできるように、教職員の研修参加で指導力の向上を図る。
 実社会に通用する技術や知識をもっと授業に取り入れ、企業が求める人材育成に向けて取り組む。
 学生指導について学科、担任、家庭が連携して支援体制を整える。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
鍋島盛雄	株式会社メープルハウス代表取締役社長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	関連業界等関係者
澤村進二	株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	関連業界等関係者
南谷晃平	パティスリー リッチモント オーナーパティシエ	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	学園評議員
高岡宏	高岡建築設計事務所 所長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	学識経験者
毛利祥之	パティスリー ラフィネ オーナーパティシエ	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	卒業生
西村信彦	長土堀町会連合会 会長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	地域住民
北川俊彦	北川学園 理事長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	学園理事長
松田雅美	金沢製菓調理専門学校 校長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	校長
赤谷真百合	金沢製菓調理専門学校 副校長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	事務局

※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() ()

URL: <http://www.kit-es.co.jp/>

公表時期: 平成30年10月31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

HPや学校パンフレットにより本校の教育目標、カリキュラム、学校行事、学生支援、学外実習、就職状況など学校情報を提供することにより、本校の教育活動や学校運営を理解していただき、関連企業等と連携して、社会が必要とする人材育成に努める。

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

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	学校の概要、目標及び計画
(2) 各学科等の教育	各学科等の教育
(3) 教職員	教職員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8) 学校の財務	学校の財務
(9) 学校評価	学校評価
(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。

(3) 情報提供方法

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他() ()

URL: <http://www.kit-es.co.jp/>

授業科目等の概要

(専門課程製菓技術経営科)平成29年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択					講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			衛生法規	菓子に対する衛生知識の向上と菓子による衛生上の危害の防止に資し、十分な知識と人間性を養う。	1通	30	○			○			○	
○			公衆衛生学	衛生観念を身に付け、環境と健康、感染症の予防、生活習慣病の予防、さらに労働と健康なども考慮えきる製菓衛生師を育てることを目的とする。	1通	90	○			○				○
○			食品学	製菓衛生師として扱う食材をはじめ、毎日の食事に用いる食材全般について成分や特徴、加工についての理解を深める。食品に関する健康情報を整理し、正しく判断する力を身に付ける。	1通	60	○			○				○
○			食品衛生学	食品衛生に関する基礎知識と技術を学ぶ。また、製菓従事者としての必要な安全と衛生を実行できる能力を養う。	1通	150	○ (120)		△ (30)	○			○	
○			栄養学	栄養学の概要、栄養素の機能などの基礎的知識を学ぶ。さらに、食事摂取基準や国民健康・栄養状態の現状と施策を理解し、ライフステージ別の栄養や病態時の栄養についても理解を深める。	1通	60	○			○			○	
○			社会学	菓子の歴史を学び、新しい知識を持って、新しい商品の開発に役立つように指導する。	1通	60	○			○				○
○			製菓理論	商品知識の向上	1通	150	○			○			○	
○			洋菓子基礎	・基礎のナッペの練習・細工菓子 ・挨拶・服装 ・実習室の使い方 ・掃除・道具、機器の管理・衛生など基本の心構えを指導 ・マジパン細工の技術向上 ・校内コンクールの実施	1通					○	○		○	△

○		洋菓子実習	一つ一つのお菓子を理論に基づき製作する製菓技術を習得する。 班製作が多いのでミニテストを実施し学生個々の技術向上を図る。	1通					○	○		○		
○		和菓子実習	和菓子全般を勉強する。 1年次の課題:包餡、上生菓子がしっかりとできる。	1通	420				○	○		○		
○		製パン実習	菓子パン系、ハード系、その他応用パンの基礎である計量と丸目の技術力、スピード向上を目的として「分割テスト」を実施。	1通					○	○		○		
○		製菓実習 (学外実習)	製菓、製パン、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェなどに携わる専門知識を生かし、現場を知り、その業務を実践することにより、より高い知識や技能を習得する。マナーやコミュニケーション能力を養う。 現場で働いているプロの仕事に対する姿勢や効率よい仕事の仕方、お客様に提供する商品の衛生管理について学ぶ。	1後					○ (6 5)		○		○	○
○		ラッピング	箱の包装 リボン掛けの上達を目指す。 パティスリーラッピング検定3級取得を目指す。	1後	15				○	○		○		
○		洋菓子実習	1年次の基本技術をベースに応用した洋菓子や技術難度の高い作品をつくる。 1実習3時限を4時限で実施し洋菓子カットや包装の技術を身に付けさせる。	2通					○	○		○		
○		和菓子実習	基礎知識を習得し応用力を身に付けて、技能を活かしながら技術力を身に付ける。	2通					○	○		○		
○		製パン実習	パンの基本知識、技術を身につける。 一つ一つの作業スピードを上げる。 菓子パン系 ハード系 応用技術習得 年1回、1日パン実習を行える日を設定する。 パンの基礎である計量と丸目の技術力、スピード向上を目的として「分割テスト」を実施。	2通	450				○	○		○		
○		製菓デモ実習	ヨーロッパの有名な菓子や製菓技術の難度が高い菓子の制作 外部講師の実習をさらに増やし、学生に最新の技術を見せる。	2通					○	○		○	△	△
○		特殊授業	洋菓子のより高等な特殊技術を身につけることにより、さらなる菓子技術の向上やコンクール作品制作へプラスとし、就職先でも容易にできるスキルを身につける。 色々な作品を作ることにより、感性を磨く。 アメ細工 シュガークラフト 班で製作している細工を、少しずつ個人製作に変えていく。	2通					○	○		○		

○		カフェ実習	製菓及びデザート分野と料理の連帯性の検証 模擬店舗実習 エスプレッソマシンの技術習得 フルーツの切り方や茶道の所作、コーヒー・ 紅茶などの知識を講義や実習で学ぶことにより、 理解を深める。	2 通	90						○	○		○		
○		色彩学	色を通して物をみる目を養う。	2 前	15			○				○				○
○		製菓総合学	前期では、1年次学んできたことを練習・演習 問題・過去問題を解くことにより復習し製菓 衛生師試験合格を目指す。 6月福井受験を取り入れたり、小テストや補 講などを実施して合格率を上げる。	2 通	30			△			○	○		○		
○		経営学	社会への貢献と企業発展のために、社会の 一員としてどうすればよいか考えることので きる能力を養う。	2 通	60			○				○		○		
○		販売流通学	最近の販売・流通業について学習し、販売士 3級程度の基本的知識を学習する。	2 通	60			○				○		○		
○		外国語	製菓に使われるフランス語の習得。フランス 菓子の歴史と文化に触れる。	2 後	15			○				○				○
○		コンピュータ ソフト	表計算ソフトExcelを活用して日々の商品売 上表作成から商品管理全般、さらに売り上げ 分析するためのグラフ作成やデータベース 機能操作。 Powerpointを使用してPOPの作成。	2 通	90						○	○		○		
○		職業指導	製菓分野で自分に適した職種(製造 販売 研究 接客など)を自ら決定できるよう指導す る。 職業意識とホスピタリティーマインドを養う。 企業見学やインターンシップを通じて現場の 高い技術を体験し、コミュニケーション能力や 協調性を高める。 就職活動を優位にするため、履歴書の書き 方、面接の受け方、一般常識、筆記および作 文対策を実施する。	2 通	30			○				○		○		
○		学外実習	製菓、製パン、ホテル、フライタル、レストラ ン、カフェなどに携わる専門知識を生かし、現 場を知り、その業務を実践することにより、よ り高い知識や技能を習得する。 マナーやコミュニケーション能力を養う。 現場で働いているプロの仕事に対する姿勢 や効率よい仕事の仕方、お客様に提供する 商品の衛生管理について学ぶ。 学生の社会性を身に付けるために3日間追 加指導していただいた。(＋24時間)	2 前	40						○		○		○	○
合計				27 科目		1,915単位時間										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
2年次への進級は製菓衛生師養成施設の規程時間数を修了しなければならない。進級会議で決定する。 卒業判定会議において校則に則り、所定の全課程を修了したと校長が認めた者を卒業とする。履修方法は、試験・実習の成果、出席状況等を総合的に勘案して行い、6割以上の成績をもって合格(履修)とする。	1学年の学期区分	2学期
	1学期の授業期間	20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○を付すこと。