

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。

これまでの学習に校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。

(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
澤村進二	金沢菓子・料理名工会 事務局長 株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	令和6年4月1日 ～令和8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	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	③
松田雅美	金沢製菓調理専門学校 学園長代理	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	—
北川俊彦	金沢製菓調理専門学校 校長	令和6年4月1日 ～令和8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	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	—
小石幸一郎	金沢製菓調理専門学校 調理学科長	令和6年4月1日 ～令和8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	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	—
枅野茂	金沢製菓調理専門学校 製菓担任代表	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2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「—」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回開催

(開催日時(実績))

第1回 令和5年8月8日

第2回 令和6年3月25日

(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。

1回目 令和5年8月8日(火)

委員9名中 7名出席(2名委任状)

議題 (1)コロナウィルス5類移行後の行事について

- ・国内研修旅行
- ・学園祭実施について

国内研修旅行について

①製菓学科

通常は1年次の行事であるが、昨年1年次中止となった2年生も参加。

ジャパンケーキショー東京、ディズニーリゾートへ1泊の研修旅行を実施する。

②調理師科

製菓同様に、京都大展示大会、USJへ1泊研修旅行を実施する。

学園祭について

4年のブランクがあるので、今年度は1日のみの実施。来場者も近隣や一般の方々を対象外とし、学生の家族のみ。

飲食スペースは設けず、テイクアウト形式とする。

2回目 令和6年3月25日(月)

委員9名中 6名出席(3名委任状)

議題 (1)令和5年度就職状況

(2)令和6年度入学者数

(3)任期満了に伴う委員交代について

就職内定率は、3月現在で95.2%

令和6年度入学者数は58名。入学者数が全体的に減少。

長期高度人材育成コースの調理師科のみ実施。製菓技術経営科は前年の就職率が悪く募集なし。

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ィを学ぶことにより、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。

校外実習

1年次夏期休暇、2年次春期休暇に実施を基本とするが、企業の都合や社会情勢に合わせる

1年次50時間 2年次60時間

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実習中に実習先を訪問

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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
製菓実習(校外実習)	3. 【校外】企業内実習 (4に該当するものを除く。)	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。	ハイアットセントリック金沢 ANAクラウンプラザホテル 金沢ニューグランドホテル ひらみぱん DONQ 株式会社オーリー サンニコラ マルフジ 株式会社森八 菓匠高木屋 令和5年度約30社
デモ実習	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	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。	リッチモンド オーナーパティシエ 南谷 晃平氏 堀田洋菓子店 オーナーパティシエ 堀田 茂吉氏 パン屋たね オーナーシェフ 藤田 賢一氏 お菓子司 はしづめ 店主 橋爪 孝志氏 株式会社ふらん・どーる ヴァンドゥーズテクニカルリーダー 金岩 祐紀子 氏 菓子工房 エクラタン オーナーシェフ 高村 尚樹氏 令和5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

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

(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: 研修名 「2023 JCA 全国講習会 石川会場
【テーマ: 乳製品・カカオと洋酒】」

連携企業等: 石川県洋菓子協会

期間: 令和5年11月15日(水)

対象: 製菓学科助手 坂井柊子

内容 講師: 徳永純司氏(エキリーブル オーナーパティシエ)によるデモンストレーション

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 「学生の心理的支援のあり方」

連携企業等: 全国調理師養成施設協会
東海北陸地区協議会
(名古屋)

期間: 令和5年7月25日(火)

対象: 製菓学科 教頭・学科長
: 古賀 信清

内容 学生の特徴を理解する 学生への心理的支援

研修名: 令和6年度 日本学生支援機構奨学業務連絡協議会

連携企業等: 独立行政法人日本学生支援機構

期間: 令和6年2月9日(金)

対象: 奨学金担当
赤谷 真百合

内容 令和6年度の新規事項および変更点 貸与・給付奨学金に係る連絡事項

(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:	マジパン細工講習会	連携企業等:	石川県洋菓子協会
期間:	45460	対象:	製菓学科 佐近 賢一 製菓助手 坂井 柊子
内容	初級から上級までのマジパンの扱い方から人形作成までの説明と実技		
研修名:	美食とサステイナブルに関する国際フォーラム	連携企業等:	サステイナブル・カリナリーカレッジ
期間:	令和6年10月26日(土)	対象:	調理師科 小石 幸一郎
内容	美食王国として世界から指示される美食観光の魅力と美食×サステイナブル		
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	地元を目指す進路選びのポイントについて	連携企業等:	石川県専修学校 各種学校連合会
期間:	令和6年7月31日(水)	対象:	広報
内容	高校生の進路選択 高校生が幸せな未来を選択できる進路選び		
研修名:	心理的な安全性の高め方(学校に行かない子供の理解)	連携企業等:	全国調理師養成施設協会 東海北陸地区協議会
期間:	令和6年7月23日(火)	対象:	調理師科 小石 幸一郎
内容	学生に向き合い対応することの大切さを学ぶ		
研修名:	様々な理由で登校が困難になっている学生の心のケアなど	連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

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 キャリア教育 企業との連携
(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 家庭との連携 卒業生への支援
(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 学校関係者評価公開
(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

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	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	関連業界等 関係者
澤村進二	金沢名工会 事務局長 株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	令和6年4月1日 ～令和8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	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	学園評議員
林秀樹	丸和開発株式会社代表取締役社長	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	学識経験者
徳田英晃	洋菓子Haku	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	卒業生
西村信彦	長土塀町会連合会 会長	令和6年4月1日 ～令和8年3月31日(2年)	地域住民

※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: 令和6年6月30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

企業等の学校関係者に、本校の特色やカリキュラムの編成等の情報提供をすることにより、より幅広く専門的なアドバイスをいただき、学校運営に反映していく。
 変化し続ける社会の中で、企業が求める人材像を把握し、校外実習等の年間事業計画等に取り入れる。

(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	教育理念 学校の特色 育成人材像 年間事業計画 運営組織 就業規則
(2) 各学科等の教育	カリキュラムの編成 授業評価体制
(3) 教職員	教員の確保 職員研修
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育 企業との連携 資格取得率の向上 就職率の向上 技術力の向上
(5) 様々な教育活動・教育環境	進路支援体制 個別指導・懇談 健康管理 家庭との連携 卒業生への支援
(6) 学生の生活支援	経済的支援体制 学習環境の整備 危機管理
(7) 学生納付金・修学支援	募集活動 入学選考 学納金 修学支援新制度
(8) 学校の財務	財政基盤 予算収支計画 会計監査 財務情報公開
(9) 学校評価	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 学校関係者評価公開
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	教育資源・施設の活用 学生ボランティア

※(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/>
 公表時期: 令和6年6月30日