

## 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						
専門学校 盛岡カレッジ オブビジネス	平成8年4月1日	工藤 昌雄	〒020-0025 岩手県盛岡市大沢川原三丁目1番18号 (電話) 019-651-5001						
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地						
学校法人龍澤学館	昭和38年3月14日	龍澤 正美	〒020-0025 岩手県盛岡市大沢川原三丁目4番1号 (電話) 019-622-6357						
目的	現在の製菓業界で求められている新たなスイーツの提供と地域食材を利用した製菓の開発に対応すべく、洋菓子や製パンの知識と技術を習得し、安全・安心の食品提供とスイーツ開発力やPR力を備えることを目的とする。さらには、より実践的な職業教育水準の維持向上を図り、業界や社会全体をリードできる人材育成を目指す								
分野	課程名	学科名		専門士		高度専門士			
製菓	衛生専門課程	パティシエ科 (2年コース)		—		—			
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	2170	1110	0	780	0	280		
生徒総定員		生徒実員		専任教員数		兼任教員数		総教員数	
200 人の内数		13 人の内数		1 人の内数		11 人の内数		15 人の内数	
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 テスト結果・授業態度・出席状況 等の総合判断				
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏季：7月20日～8月21日 ■冬季：12月21日～1月11日 ■学年末：3月31日			卒業・進級 条件	本校教育課程において1年間850時間以上、合計1,700時間以上を取得し、校長が教育課程を修了したと認めた者。				
生徒指導	■クラス担任制： 有 ■長期欠席者への指導等の対応 電話連絡及び家庭訪問の実施			課外活動	■課外活動の種類 地域ボランティア参加、製菓指導 ■サークル活動： 有				
就職等の 状況	■主な就職先、業界等 レストラン・スイーツ店製造・販売 ■就職率 <sup>※1</sup> ： 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> ： 100 % ■その他 (平成 28 年度卒業者に関する 平成29年3月10日 時点の情報)			主な資格・ 検定等	製菓衛生師				
中途退学 の現状	■中途退学者 1名 ■中退率 23 % 平成28年4月1日時点において 在学者 13名 (平成28年4月6日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において 在学者 10名 (平成29年3月3日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更及び2年コースより1年コース(専攻コース)への変更 ■中退防止のための取組 定期的な個人面談の実施及び進路希望調査								
ホームページ	URL: <a href="http://www.moricolle.ac.jp/">http://www.moricolle.ac.jp/</a>								

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

教育課程の編成を行うに当たり企業等と連携する上では、本校の教育理念を理解いただき、次代を担う人材の育成を企業等と学校が一緒に行っていくことに賛同いただける企業等と連携することを基本方針とする。特に、製菓業界では、日々進化するトレンド・流行を考慮した技術・知識や、オリジナリティある感性、安全衛生概念等が必要であり、これらの能力を確実に身につけるため、関係企業や施設等職業教育機関に対して求める要望等をうかがい、これを定期的に職員会に諮り、学生の実態も合わせて考慮しながら、より効率的な教育課程の編成を検討していく。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会を校長の下に間接的な関係部分として位置付け、教育の質を維持・向上させ、各業界の専門課程の教育を施すにふさわしい授業科目の開設や、授業内容・方法の改善・工夫等を行う上で必要な助言を行うものとする。教育課程の編成においては教育課程編成委員会からの意見・アドバイスを十分に活かしつつ、あくまで本校教員が主体となって実践的かつ専門的な職業教育を行うものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
工藤 昌雄	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	③
高田 昭子	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	③
吉澤 晴之	岩手県葛巻町 総務企画課	2年	①
小原 伸一	盛岡ターミナルビル株式会社	2年	②
鳥居 清一	株式会社イワテ美容商事	2年	②
柴田 耕作	JTB東北法人営業盛岡支店	2年	②
阿部 利幸	盛岡大通商店街協同組合	2年	②
釜崎 寛	三田農林株式会社	2年	②
相原 卓男	一般社団法人岩手県経営者協会	2年	①
高橋 義則	株式会社北日本銀行	2年	②
石崎 蓮	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	
千葉 綾子	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	
佐々木 梨恵	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	
石田 京子	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	
柄澤 充	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	
工藤 恭人	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	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

(開催日時)

第1回 平成28年9月27日 17:00～18:00

第2回 平成29年2月17日 13:30～15:30

(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

1回目の教育課程編成委員会においてご指摘・アドバイスいただいた点について、特に「インターンシップ」では、労働環境を理解し、就業意識を身につけ、職業観・生活観を具体的にイメージしながら仕事ができる能力を実践的に定着できるように、授業内容・方法の改善・工夫すべきことについて、段階的に対策を講じるようにした。実習終了後の校内評価では、「ルーブリック評価制度」を取り入れ、様々な評価方法を実施している。

2回目の教育課程編成委員会では、ゼロから何かを作り上げる経験や、精神的に強い自立性を育むような実践の機会の導入に関する助言をいただき、連携授業・実習等では、そのような視点で授業展開できるよう検討を進めている。

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

「店舗実習」については、日頃の学習成果や新たな学びを得る目的で調理・製菓現場での実習に参加し、パティシエやサービススタッフとして、必要な能力の多角的に習得することを基本方針とする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

「店舗実習」については、現場における製菓の専門的技術指導や就業意識指導、実際に時期や状況に応じた臨機応変な仕入・仕込・製菓の対応方法について、さらには接客サービス等についてもアドバイスをいただく。実習開始後は必要に応じて、担当教員は各施設の訪問を行い、学生の状況について確認を実施する。

(3) 具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
インターンシップ実習	自己成長を目的として、日頃の学習成果と新たな学びを実際に現場で体験し身につける。	水上高原リゾート株式会社

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

本校・本学科の教員として必要な知識、技術、技能や授業および学生への指導力について計画的に教育し、向上させることを目的に、校内・校外において実施される研修等への参加機会を積極的に設けることを「専門学校盛岡カレッジオブビジネス 研修等規定」により定め、組織的に取り組んでいく。

ここでいう研修等には、施設等から講師を招いて学内で行う研修や学外で企業等が主催して行われる研修等への参加だけでなく、自己啓発活動への援助も含む。

(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

・公益社団法人東京都洋菓子協会主催「ジャパンケーキショー」平成28年10月13日

パティシエ科教員が、洋菓子製作に関する技能や技能の研究と、機材や食材に関する研究の目的で参加した。「製菓実技」の授業科目で活用しており、多様な製菓演習の実技指導に役立っている。

② 指導力の修得・向上のための研修等

(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

・公益社団法人東京都洋菓子協会主催「ジャパンケーキショー」平成29年10月(予定)

パティシエ科教員が、洋菓子製作に関する技能や技能の研究と、機材や食材に関する研究の目的で参加する。「製菓実技」の授業科目で活用を予定している。

② 指導力の修得・向上のための研修等

・一般社団法人全国専門学校教育研究会主催「アドラー心理学に基づく学生指導とクラス運営研修」平成30年2月(予定)

パティシエ科教員が、クラス運営や学生指導全般に関する情報習得や指導力向上の目的で参加する。全ての授業科目において活用を予定している。

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

学校関係者として企業等から参画いただいた委員を含む学校関係者評価委員会を設置して、実務に関する知見を活かして教育目標や教育環境等について「自己点検・評価」の結果に基づく評価を実施し、その評価結果を学校運営会における改善事項の提案に反映し、学校運営会や職員会において検討する。これを定期的に行うことにより、「地域で必要とされる人材の育成」のための教育の質の向上、学生支援、卒後支援、社会活動等の充実とともに、健全かつ安定した学校運営を図ることを基本方針とする。

(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	1. 見学の精神・教員理念、教育目的・目標
(2)学校運営	7. 管理運営(各校)、8. 管理運営(法人)
(3)教育活動	2. 教育の内容
(4)学修成果	4. 教育目標の達成度と教育効果
(5)学生支援	5. 学生支援
(6)教育環境	3. 教育の実施体制
(7)学生の受入れ募集	5. 学生支援
(8)財務	8. 管理運営(法人)
(9)法令等の遵守	8. 管理運営(法人)、9. 改革・改善
(10)社会貢献・地域貢献	6. 社会的活動
(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

学校関係者評価委員会の意見については、「学修成果」に関する項目において、卒業生の状況や活躍評価についての取組みが現状では不十分であり、外部委員の方々からも、重要性の高い活動であるという助言を元に、今後内定先企業訪問や調査はがきを郵送する等、状況把握の仕組みを整備していくよう、段階的に取組みを始めている。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
石塚 和宏	株式会社岩手ホテル&リゾート	2年	企業委員
小原 伸一	盛岡ターミナルビル株式会社	2年	企業委員
関 めぐみ	専門学校盛岡カレッジオブビジネス 卒業生	2年	卒業生
廣田 聖亜	専門学校盛岡カレッジオブビジネス 卒業生	2年	卒業生
佐々木 友恵	専門学校盛岡カレッジオブビジネス 卒業生	2年	卒業生
阿部 瞬	専門学校盛岡カレッジオブビジネス 卒業生	2年	卒業生
藤原 愛美	専門学校盛岡カレッジオブビジネス 卒業生	2年	卒業生
石崎 蓮	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	職員
千葉 綾子	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	職員
佐々木 梨恵	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	職員
石田 京子	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	職員
栃澤 充	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	職員
工藤 恭人	専門学校盛岡カレッジオブビジネス	2年	職員

※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、校長等

(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.moricolle.ac.jp/>

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

教育の質の保証・向上のためにも、関係企業・施設等から本校の教育活動への理解、協力を得られるよう、教育活動その他の学校運営の状況等について、ホームページや学校案内等で広く情報を提供していく。

(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	学校案内および学校ホームページ「学校紹介」
(2) 各学科等の教育	学校案内および学校ホームページ「募集学科」
(3) 教職員	学校案内「講師陣&スタッフ紹介」
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学校案内「学科紹介」
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校案内「学科紹介」および学校ホームページ
(6) 学生の生活支援	募集要項及び学校ホームページ「保護者の皆様へ」
(7) 学生納付金・修学支援	募集要項及び学校ホームページ「募集要項」
(8) 学校の財務	グループホームページ「MCL専門学校グループとは 財務情報」
(9) 学校評価	学校ホームページ「自己点検・学校関係者評価」
(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

URL:<http://www.moricolle.ac.jp/>

URL:<http://www.mclnet.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程パティシエ科2年コース) 平成28年度										1 / 2					
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	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	法の概念や体系、製菓衛生師法、食品衛生法、保健関係法令などの衛生関連法規を学習する	1通	30		○			○				
○			公衆衛生学	疾病予防や人と環境が抱える諸問題にふれ、健康とは何かを考えます。集団の疾病を予防し、心身の健康維持を図ることを目的としたものです。	1通	90		○			○				
○			食品学	多種多様な食品の出回る時代、食品に関する正しい知識が必要です。製菓材料を中心に食材の成分や特性、安全性などを学習し菓子作りに役立てる。	1通	60		○			○				
○			食品衛生学	食品の安全性についての判断は難しい時代になってきており、健康障害を防止するための食中毒や食品添加物、消毒法などの基礎知識を学びます。	1通	150		○			○				
○			栄養学	適切な食事内容と正しい食事のとり方は、健康維持への大切なポイントになります。健康を保持・増進させる栄養についての基礎知識を学びます。	1通	60		○			○				
○			社会	お菓子の歴史や菓子店を経営するためのポイントについて学びます。製菓・製パン業界の現状や将来の方向性など最新の情報を学びます。	1通	60		○			○				
○			製菓理論	お菓子作りは原材料の性質を知るところから始まります。製菓用の器具や機械の性質を熟知して実習に役立てる勉強をします	1通	150					○	○		○	○
○			製菓実技	自分なりのテーマでお菓子を作る創作菓子ワークショップや、実際の洋菓子店の現場をイメージした実習場での洋菓子店、模擬練習など、基本から応用・専門技術まで、多彩な製菓演習をして勉強します	1通	420					○	○		○	
○			スイーツ産業論Ⅰ	スイーツの知識を高め、味覚からだけでは無い楽しみ方を習得できるための、スイーツ検定3級対策	1通	20		○							
合計					科目		単位時間( 単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校教育課程において1年間850時間以上、合計1,700時間以上を取得し、校長が教育課程を修了したと認めた者。 (留意事項)	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	20週

- 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。
- 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。

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程パティシエ科2年コース) 平成28年度										2 / 2				
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	
○			スイーツ産業論Ⅱ	日常会話や業界用語や器具類の呼び方を勉強や、地域食材、地域観光を理解し、新たなスイーツの開発。お菓子の名前の由来や誕生までの秘話を勉強する	2通	100	○			○		○		
○			店舗運営学	接客マナーや電話対応術を修得を目的として、品物を引き立たせ美しく包む技術の習得、店舗運営をしてゆく上で 必須な理論を学ぶ。	2通	130				○	○	○	○	○
○			創作菓子	地域食材、季節ごとの旬な食材を使ったスイーツの開発と食材を組み合わせる人気レシピを開発	2通	300				○	○		○	
○			インターンシップ実習	実際の店舗に出て販売・接客・製作過程を学習し、店舗業務を体験しながら学ぶ。	1通	60				○		○		○
○			基礎教養Ⅰ	基礎学力アップを目的として、就職試験の能力検査のための対策を行い、限られた時間に正確に問題を解き進める力を身につける。	1通	20	○	△		○		○		
○			基礎教養Ⅱ	能力検査の上級問題や社会で必要とされる知識、企業などで必要とされる最低限の基礎学力・基礎教養を身につける	2通	520	○	△		○		○		
合計			15 科目		2170 単位時間 ( 単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校教育課程において1年間850時間以上、合計1,700時間以上を取得し、校長が教育課程を修了したと認めた者。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	20週

(留意事項)

- 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。
- 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。