

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 | | | | | | |
| 単位時間 | | | | | | | |
| 生徒総定員 | | 生徒実員 | 専任教員数 | | 兼任教員数 | 総教員数 | |
| 60 人 | | 14 人 | 1 人 | | 10 人 | 11 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 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 | 成績評価が全て「可」以上、年間出席率90%以上 | | |
| 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 ^{※1} : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 100% ■その他 成 27年度卒業者に関する平成28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 7.1% | | 入学者を含む) | | |
| | 平成27年4月1日 在学者 15名 | | 平成26年4月1日 在学者 14名 | | 卒業者を含む) | | |
| | 平成28年3月31日 在学者 | | | | | | |
| ■中途退学の主な理由 進路変更のため | | | | | | | |
| ■中退防止のための取組 電話連絡及び家庭訪問の実施 | | | | | | | |
| ホームページ | URL: http://www.moricolle.ac.jp/ | | | | | | |

※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」の定義による。

①「就職率」については、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したものとする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「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まない。

(「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ている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成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・流行を顧慮した技術・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。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年3月10日現在

| 名前 | 所属 |
|-------|------------------|
| 工藤 昌雄 | 専門学校盛岡カレッジオブビジネス |
| 高田 昭子 | 専門学校盛岡カレッジオブビジネス |
| 小原 伸一 | 盛岡ターミナルビル株式会社 |
| 栃澤 充 | 専門学校盛岡カレッジオブビジネス |

(開催日時)

第1回 平成27年7月30日 17:00～18:00

第2回 平成28年2月 3日 17:00～18:00

2. 主な実習・演習等

(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。

| 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。 | (株)ホテルサンバレー |

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

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。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会全委員の名簿)

平成28年3月10日現在

| 名前 | 所属 |
|--------|----------------------|
| 石塚 和宏 | 株式会社岩手ホテル&リゾート |
| 関 めぐみ | 専門学校盛岡カレッジオブビジネス 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 |
| 佐々木 友恵 | 専門学校盛岡カレッジオブビジネス 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 |
| 藤原 愛美 | 専門学校盛岡カレッジオブビジネス 卒業生 |
| 栃澤 充 | 専門学校盛岡カレッジオブビジネス |

(学校関係者評価結果の公表方法)

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

5. 情報提供

(情報提供の方法)

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

URL:<http://www.mcinet.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27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、味覚からだけではな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 | |
|------------|--|----------|---|
| | | 1学年の学期区分 | 期 |
| | | 1学期の授業期間 | 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。

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27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 | |
| ○ | | | 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 | |
|------------|--|-----------|---|
| | | 1 学年の学期区分 | 期 |
| | | 1 学期の授業期間 | 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。