

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																				
高知情報ビジネス&フード専門学校		昭和61年1月28日	校長 中西康廣		〒780-0056 高知市 北本町 1-12-6 (電話) 088-825-0077																				
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地																				
学校法人龍馬学園		平成1年3月23日	理事長 佐竹新市		〒780-0056 高知市 北本町 1-12-6 (電話) 088-825-0077																				
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																			
衛生	衛生関係専門課程	製菓製パン学科			平成二十一年 文部科学省告示 第二十一号	-																			
学科の目的	製菓衛生師として、菓子・パン作りにおける衛生管理や安全管理の基礎知識や技能を修得するとともに、菓子文化を深く理解し消費者ニーズに対応した、創作的でデザインにも優れた菓子やパン作りができる職人を育成する。 また、業界事情について幅広い視野を持ち、店舗運営に必要な知識(サービス接客、デザイン、会計事務等)を学び、社会人として必要な能力を持った人材を育成する。																								
認定年月日	平成26年3月31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																		
	昼間	1902時間	880時間	103時間	919時間	0時間	0時間																		
2年 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																			
80人		38人	0人	4人	10人	14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 A・B・C・Dの4段階 ・期末テスト・出席率・課題提出状況等による																				
長期休み	■学年始: 4月6日 ■夏季: 7月19日~8月31日 ■冬季: 12月17日~1月5日 ■学年末: 3月16日			卒業・進級条件	・卒業基準検定の取得 ・年次出席率80%以上 ・科目ごとの総合評価が全てC以上 ・学費及び補助活動費が納入済み																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 カウンセリング・個人面談・三者面談			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア・近隣清掃 ■サークル活動: 無																				
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) 洋菓子製造販売・パン製造販売・レストラン・ホテル飲食部門 ■就職指導内容 面接・作文・筆記試験・履歴書指導			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28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)																				
	■卒業者数: 32人 ■就職希望者数: 31人 ■就職者数: 31人 ■就職率: 100% ■卒業者に占める就職者の割合: 96.9% ■その他 ・辞退者数: 1人 (平成28年度卒業生に関する平成29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>32人</td> <td>31人</td> </tr> <tr> <td>サービス接客検定3級</td> <td>③</td> <td>32人</td> <td>25人</td> </tr> <tr> <td>サービス接客検定2級</td> <td>③</td> <td>26人</td> <td>9人</td> </tr> <tr> <td>全経簿記検定3級</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>11人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	32人	31人	サービス接客検定3級	③	32人	25人	サービス接客検定2級	③	26人	9人	全経簿記検定3級	③
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																						
製菓衛生師	②	32人	31人																						
サービス接客検定3級	③	32人	25人																						
サービス接客検定2級	③	26人	9人																						
全経簿記検定3級	③	21人	11人																						
中途退学の現状	■中途退学者 3名 平成28年4月1日時点において、在学者50名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者47名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由・体調不良			■中退率 6.0%																					
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 龍馬学園奨学金制度、兄弟姉妹割引制度、資格・検定等特待生制度 ■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																								
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 有(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)																								
当該学科のホームページURL	<a href="http://www.rvoma.ac.jp/kcc/confectionery.htm">http://www.rvoma.ac.jp/kcc/confectionery.htm</a>																								

(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生の「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したものをいいます。  
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まれません。

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、卒業年度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、賞金、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わず)。

(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

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 製菓製パン学科では、製菓衛生師として衛生管理や安全管理の基礎知識や技能を擁する者を養成することを教育目的としており、業界関係団体及び関連企業の役職者等を教育課程編成委員会委員に選任し、業界の専門性の動向、新たな店舗運営に関する知識・技術について、関係者からの意見等を十分に反映して、より実践的な授業科目、授業の内容・方法の改善を図っていく方針である。			
(2)教育課程編成委員会等の位置付け 専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とした委員会を置く。			
(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿 平成29年7月31日現在			
名前	所属	任期	種別
辻 永晃	高知県製パン協同組合	平成29年7月1日～平成31年8月31日(2年)	①
岡内 聡典	株式会社 丸三	平成29年7月1日～平成31年8月31日(2年)	③
浜田 幸弘	株式会社 浜幸	平成29年7月1日～平成31年8月31日(2年)	③
中西 康廣	学校法人 龍馬学園 高知情報ビジネス&フード専門学校	平成29年7月1日～平成31年8月31日(2年)	③
島田 和幸	学校法人 龍馬学園 高知情報ビジネス&フード専門学校	平成29年7月1日～平成31年8月31日(2年)	③
中川 隆	学校法人 龍馬学園 高知情報ビジネス&フード専門学校	平成29年7月1日～平成31年8月31日(2年)	③
尾川 哲英	学校法人 龍馬学園 高知情報ビジネス&フード専門学校	平成29年7月1日～平成31年8月31日(2年)	③
清水 明延	学校法人 龍馬学園 高知情報ビジネス&フード専門学校	平成29年7月1日～平成31年8月31日(2年)	③
※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8月2日 17:30～18:30 第2回 平成29年2月13日 18:00～19:00			
(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。 ・アレルギー対策授業を取り入れてはどうか⇒卵・牛乳を使用しないスポンジケーキを作る授業を行った。 ・調理系学科との交流はあるか⇒調理系教員による水細工やデセルの授業を行った。 ・かつての製パン実習のレシピがスタンダードではなかったのではないかと⇒学科立上げ時はカリキュラム上、半日の製パン実習だったため、中種の生地玉冷凍の方法しか取り入れることが出来なかった。平成25年度よりカリキュラムを変更し1日製パン実習にしてからは仕込みから焼成までをできるようになっている。			
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 最近の技術動向を踏まえ、現場に必要な知識・技術を具体的に身に付けさせるため、企業へのヒアリング等を通じて重要項目や課題を抽出し、その結果にもとづいた解決・改善内容を実習や演習内容に反映できるよう企業と連携しながら計画を進める。また実習・演習等の実施後には企業及び学生からの報告を元に、その効果を検証しながら改善・改良を図る。			
(2)実習・演習等における企業等との連携内容 連携先企業等の担当者や学校担当者間で、授業形態やシラバスの確認を行い、また評価項目に関しては、その内容とレベルを協議し確認している。実習・演習等の期間中はどのような指導を学生が受け、どのように向上したのかを企業等の担当者から適宜、具体的な報告を受けている。また、その実効性について企業側と学校側とで具体的な検討ができるよう体制を敷いている。			
(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	
洋菓子実習	1年次に身に付けた洋菓子の基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的な洋菓子作りの実習をおこなう。	(有)オカザキベーカリー パテスリー シャンクレール 御菓子司小笠原 御菓子司福留菊水堂 (有)菓仙 山本 日タイ・カービングクラブ	
デザイン・カラーコーディネート	オリジナルケーキ・お菓子のアイデアスケッチなどの簡単な基礎デッサンからお菓子作り・商品を生かすためのディスプレイ・ラッピング・店づくりに至るまで欠かせない色彩理論を学ぶ。企業と連携しより実践的なデザインの実習をおこなう。	アトリエよくばり子リス	
フラワーアレンジメント	季節に合ったアレンジメントを製作することで思考力・創造力を高める。また花を通してデザインとは何かということ学ぶ。企業と連携しより実践的なフラワーアレンジメントの実習をおこなう。	花工房 四季	

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

当校が実施する研修は、①新任者研修、②管理職研修、③養成研修に分けて行われており、県内外の各科に関わる業界関係団体や、教育関係団体が主催する研修などに積極的に参加させている。研修等の参加に当たっては、校長又は部門の長が本人のキャリアや適性、意欲等を考慮し、また学校全体の状況等も踏まえ、戦略的に研修を計画している。

(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

マジパン勉強会(高知県洋菓子協会主催)  
パン講習会(デイズイ倉田シェフ)  
パン講習会(日清製粉)  
パン講習会(月島食品工業)

② 指導力の修得・向上のための研修等

授業改善研修  
新任教員基礎研修

(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

飾りパン講習会(高知県製パン協同組合主催)  
JCA全国講習会(乳製品と洋酒)  
穴吹学園オープンキャンパス視察  
パン講習会  
ケーキ講習会(高知県洋菓子協会主催:日本菓子専門学校)

② 指導力の修得・向上のための研修等

生活指導研修

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

当校では「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき自己点検評価を行っており、作成した資料を元に学校関係者に意見を聞き、教育活動の改善に努めていく方針である。

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

SNS等を通じ学校情報の更なる発信を勧められ、改善に活かした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
加藤 稔	高知県情報産業協会	平成27年10月1日～平成29年9月30日(2年)	業界関係者
辻 永晃	高知県製パン協同組合	平成27年10月1日～平成29年9月30日(2年)	業界関係者
宮地 貴嗣	宮地電機株式会社	平成27年10月1日～平成29年9月30日(2年)	企業関係者
長崎 満	高知高等学院	平成27年10月1日～平成29年9月30日(2年)	教育関係者
安井 裕治	南放セーラー広告株式会社	平成27年10月1日～平成29年9月30日(2年)	卒業生

※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.ryoma.ac.jp/info/kcc-0001.pdf>

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

企業等と密接かつ組織的連携体制を確保し、より質の高い教育を学生に提供することを目的として、企業等の学校関係者に対して、学校の教育活動、その他学校運営の状況に関する情報を積極的に提供する。

(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	学校紹介
(2)各学科等の教育	設置学科
(3)教職員	教員名簿
(4)キャリア教育・実践的職業教育	実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環境	キャンパスライフ
(6)学生の生活支援	募集要項
(7)学生納付金・修学支援	募集要項
(8)学校の財務	財務情報
(9)学校評価	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.ryoma.ac.jp/kcc/>

## 授業科目等の概要

(衛生関係専門課程製菓製パン学科) 平成28年度															
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	衛生行政、製菓衛生師法、関係法令について学ぶ。	1前	30		○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生、環境衛生、疾病の予防、労働衛生について学ぶ。	1後	90		○			○				○
○			食品学	食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産と消費について学ぶ。	1通	60		○			○				○
○			食品衛生学	食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理について学ぶ。	1通	151		○			○				○
○			栄養学	栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取について学ぶ。	1後	63		○			○				○
○			社会	菓子と食生活について、菓子店経営論について学ぶ。	1通	60		○			○				○
○			製菓理論	菓子の分類、菓子の原材料、菓子の包装について学ぶ。	1通	155		○			○			○	
○			製菓実習	和菓子、洋菓子、製パン実習について学ぶ。	1通	423				○	○			○	
○			ビジネス実務Ⅰ	職業意識の動機づけを行い、作文を書き、気づきを確認する。過去を振り返り、自己分析を行い、自己理解を深める。	1通	33			○		○			○	
○			洋菓子概論	製菓衛生師の実技科目を中心に座学において学ぶ。	2前	32		○			○			○	
○			洋菓子実習	1年次に身に付けた洋菓子の基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的な洋菓子作りの実習をおこなう。	2通	220					○	○		○	○

○		製パン実習	1年次に身に付けた製パンの基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的なパン作りの実習をおこなう。	2通	178					○	○		○				
○		製菓衛生師国家試験対策	製菓衛生師の資格を取得するため製菓衛生師試験の指導を行う。	2前	73			○			○		○				
○		パソコン実習	ビジネス社会において、利用頻度が非常に高いワープロソフト（Word）、表計算ソフト（Excel）の基本を学び、実用的に活用できるよう指導する。	2後	54					○	○						○
○		会計税務	簿記の基本を身につけ、全経簿記3級合格を目指す。	2後	62			○			○						○
○		フランス語	フランス語で意思表示、挨拶ができるようになること、レシピが解読できるようになることを目指す。	2通	51				○		○						○
○		ラッピング	顧客の満足度を上げ、商品価値を高めることを学び実践に生かす。	2前	20						○	○					○
○		デザイン・カラーコーディネート	オリジナルケーキ・お菓子のアイデアスケッチなどの簡単な基礎デッサンからお菓子作り・商品を生かすためのディスプレイ・ラッピング・店づくりに至るまで欠かせない色彩理論を学ぶ。企業と連携しより実践的なデザインの実習をおこなう。	2後	16						○	○					○ ○
○		フラワーアレンジメント	季節に合ったアレンジメントを製作することで思考力・創造力を高める。また花を通してデザインとは何かということ学ぶ。企業と連携しより実践的なフラワーアレンジメントの実習をおこなう。	2後	8						○	○					○ ○
○		サービス接遇	挨拶やお辞儀、入退室の仕方など、社会人としての基本的な動作を実践しながら身に付ける。	2通	52					○	○						○
		接客実務	就職先での新人としての心構えや声出し、お辞儀の練習を行う。原材料の価格や原価計算を学ぶ。	2後	29					○	○						○
○		ビジネス実務Ⅱ	就職活動の進捗をみながら個別指導を行う。また就職に向け必要な知識や情報を積極的に取り入れる。	2通	42					○	○						○
合計				22科目		1902単位時間(単位)											

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
科目ごとの総合評価が全てC以上 全科目を履修すること		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	19週

- 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。