

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																	
福岡キャリアナー製菓調理専門学校	平成20年9月18日	上川 明	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町20-9 (電話) 092-262-4488																	
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																	
滋慶文化学園	平成8年3月13日	覚野 博夫	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町21-2 (電話) 092-263-6747																	
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																
衛生	衛生専門課程	製菓製パン科(パティシエコース)	平成22年文部科学省告示第152号	—																
学科の目的	洋菓子、パン製造・販売を行う人材を養成します。また、高い技術力、オリジナル商品を作るクリエイティブカ、ビジネス感覚をバランスよく身につけた人材を養成します。																			
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														
2年	昼間	1860時間	340時間	455時間	1290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															
160人	162人(内100人)	3人	4人	16人	20人															
学期制度	■前期:4月8日～9月15日 ■後期:10月1日～2月13日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学期末にテストの成績や出席率などで総合判断とする																
長期休み	■学年始:4月8日 ■夏季:7月24日～8月19日 ■冬季:12月21日～1月13日 ■学年末:2月26日～3月31日		卒業・進級条件	各年次出席率66.7%以上57単位以上を取得したものは進級、卒業する事ができる。上記に該当しないものは卒業、進級判定会議により最終決定する																
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人へ継続して連絡すると共に保護者にも連絡をして状況の確認・把握を行い、家庭と学校で連携して対応をする。連絡が取れない状況となれば家庭訪問を行い、来校できる状況であれば日時を指定し保護者と共に学校へ来てもらい三者面談をし、今後の動向について話し合いを行う。		課外活動	■課外活動の種類 校友会(生徒会)活動【学園祭その他イベントの企画運営】地域ボランティア活動																
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) 16区、ホテルオークラ福岡、ANAインターコンチネンタルホテル東京クリオロ、イチリユウ、ホテルニューオータニ		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30年度卒業者に関する平成29年5月1日時点の情報)																
	■就職指導内容 年2回の個人面談 就職出陣式の開催 合同企業説明会の開催 インターンシップ参加促進			<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>JESCコミュニケーションスキルアップ検定</td> <td>③</td> <td>48人</td> <td>42人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	JESCコミュニケーションスキルアップ検定	③	48人	42人						
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																	
JESCコミュニケーションスキルアップ検定	③	48人	42人																	
		■卒業生数: 44人 ■就職希望者数: 40人 ■就職者数: 40人 ■就職率: 100% ■卒業者に占める就職者の割合: 90.9%	※3 ※別列の欄には、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)																	
		■その他 ・進学者数: 2人 ・帰国: 1人 ・就職希望しない: 1人	■自由記述欄 (例) 認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等																	
		(平成30年度卒業者に関する令和1年5月1日時点の情報)																		
中途退学の現状	■中途退学者 2名 平成30年4月1日時点において、在学者100名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者98名(平成31年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の原因 経済的、精神的、目的意識の低下、成績不良など		■中退率 2%																	
		■中退防止・中退者支援のための取組 目的意識の低下、経済的問題																		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 ※有の場合、制度内容を記入		■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	http://www.f-culinary.ac.jp																			

(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」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」などを希望する者を含みません。

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、全卒業生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、報酬その他定期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

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)の種類区分とともに、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

企業との連携について、従来、学科の養成目的(学生が卒業時に身につけておくべき能力)実現にむけ、学校の教職員と業界で活躍している兼任教員(非常勤講師)が、講師授業科目の開設や授業内容の改善を図るため、年2回の講師会議を開催しています。
このたび、新たに設置する教育課程編成委員会においては、非常勤講師以外の業界関係者からの意見も、より詳細に教育内容に反映させることを目的とします。

(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は理事会のもとに設置され、委員会の適切な運営は理事長が担保することになっています。また、学校運営においては教務組織規則において、「委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報、意見を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める」ことが明記され、この定めに従い、委員会を運営します。委員会での審議事項は教務会議において競技され次年度のカリキュラムに取り入れていきます。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
谷内 雅夫	博多食文化の会 会員 ホテルオークラ福岡総料理長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	①
金子 久幸	有限会社 ベル・エキブ オーナー	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
勝野 良治	有限会社 寿司の次郎長 店主	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
内野 浩一郎	うちの珈琲研究所 所長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
四丸 太	キャトル オーナーシェフ	平成30年4月1日～令和2年3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

年間開催数2回 開催時期 6月と2～3月

(開催日時)

第1回 平成30年6月14日 14:45～16:45

第2回 平成31年3月11日 15:30～16:30

(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

業界の求める人材と現在の学生の希望が異なってきている。これからの時代はホスピタリティをしっかりと身に付けた学生が必要となるので授業内でもおもてなしをしっかりと身に付けさせていった方がいい。カリキュラムに関しても時代に合わせて年々変えていく必要があるのではとの意見をもらい定期的に見直しをかけております。製菓製パン科においては販売実習の授業内での販売や接客に関してのレベルアップが必要とのことで授業内で製造だけでなく接客販売の授業を取り入れてまいりました。

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

本校は卒業後の業界に直結した職業人教育を行う学校であり、各業界と連携し、共にスペシャリストを育成することを目的としている。業界研修では、現場の実習で実践力を身につけ評価を行い、就職にもつながっている

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業プロジェクトでは企業様から直接課題を頂き商品を開発プレゼンテーションを行い商品化を目指したり、販売実習においては実際にお店で出されている商品を製造販売する際にどのように行うのかを指導を受けながら実践しております。またそれぞれの授業で作った商品の評価をその場で受けてその評価を総合したものが成績にも反映されております。

(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
業界研修	業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。	フランス菓子16区/キャトル/有限会社銀のスプーン / ベルエキブ/有限会社一柳 / その他10社
販売実習Ⅰ	業界の先生から個人店で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことができる	ベルエキブ ニコシヨコラティエ
販売実習Ⅱ	業界の先生からホテルや企業で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことができる	ホテル日航福岡 グランドハイアット ヒルトン福岡
企業プロジェクト	業界から課題を頂きその趣旨に沿った商品を開発プレゼンテーションを行います	ホテル日航福岡 ヒルトン福岡
コンテストゼミ	業界で活躍する講師の方々から世界大会や全国の大会で入賞するために必要な技術知識気構えを学ぶ授業です	クラブハリエ 森永乳業

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
 学園の定める教員研修規程において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めています。
 また毎年中途退学防止に向けた「学生一人ひとり」見ていく視点を、講師会で企業の方と共有する研修を行っています。新入職者研修とFDマイクロレベル監修は初年度の職員 2年目3年目はカウンセリング研修1次・2次を受講 4年目以降はFDミドルレベル研修 さらにFDマクロレベル研修と段階を置いて計画的に研修を受講することになっております。

(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
 福岡県洋菓子協会やグループ校主催による技術研修を行っている。講師には企業の方が来られ技術や知識のレベルアップを図っている。毎年7月にはグループ校において指導方法の勉強会などの技術者研修会を開催
 ② 指導力の修得・向上のための研修等
 指導力の向上の為に外部機関JESC教育科学研究所主催の研修を受講 ミクロ研修は初年度勤務者4日間 ミドル研修は5年以上の勤務者2日間 マクロは管理職1日の内容期間で受けるようになっており年間を通じて研修計画を立てている。FDマクロ研修 9月 ミクロ研修 4月、10月

(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
 年間を通じて研修計画を立てている。年に2回の洋菓子協会主催の技術講習会受講(4月から10月の期間)滋慶学園グループ校の技術者による年1回(7月)の技術研修会
 ② 指導力の修得・向上のための研修等
 年間を通じて外部機関JESC教育科学研究所と共に研修計画を立てている。FDミクロ研修年2回4月・10月 FDミドル年1回6月 FDマクロ年1回9月 カウンセリング研修1次・2次 9月受講対象者は3-(1)を参照

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
 卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者ともに、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、この委員会が、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通し、学校運営の改善に生かすことを方針とします。

(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・目的・育人人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生募集と受け入れ
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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
 平成28年度は「人間教育」「実学教育」について重点的に話し合が行われ、職業観を意識した指導の実践方法として各委員よりアドバイスを頂く。製菓製パン科では授業開始時の挨拶の徹底や清掃などが不十分であるとの意見があった為教務会議にて協議を行い次年度に改善をすることにしていきます。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
谷内 雅夫	博多食文化の会 会員 田テロークラ福岡総料理長	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
金子 久幸	有限会社 ベル・エキブ オーナー	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
勝野 良治	有限会社 寿司の次郎長 店主	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
内野 浩一郎	うちの珈琲研究所 所長	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
田中 眞太郎	福岡県立香椎高等学校	平成30年4月1日～平成30年3月31日	高等学校校長
大島 弘枝	福岡市大浜公民館	平成30年4月1日～平成30年3月31日	地域代表
有浦 夕貴	ホテル日航福岡	平成30年4月1日～平成30年3月31日	卒業生代表
石井 深晴	保護者代表	平成30年4月1日～平成30年3月31日	保護者代表

※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() 毎年9月更新
 学校の公式ホームページ内で公表 URL: <http://www.f-culinary.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
 学校で毎年定める事業計画の実行方針において提起された目標(カリキュラムのイノベーション、中途退学防止、卒業後の離職防止等)を具体化するため、企業等からのヒアリングを行い、業界の動きを踏まえた実行計画を作成しています。企業等への具体的な情報提供方法としては、業界関係者である兼任教員と教職員の間で講師会議を開催し、授業科目編成や各科目のシラバスなどについて審議を行い、そこで出された意見を実効案へと反映させています。また、学外実習(インターンシップ)においても、原則として実習先に教員が訪問し、学生の実習状況の確認のみならず、学校・学科運営に対する意見を聞き取り、意見を集約するようにしています。

(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	校長名、所在地、連絡先、学校の沿革、建学の理念、学校安全関連、保健対策
(2)各学科等の教育	受入方針、定員、在校生数、卒業生数、教科課程、学年暦、ソフハス、卒業・進級判断規定、卒業と同時に取得する称号、検定資格など、卒業生数、卒業後の進路(主な就職先)
(3)教職員	教職員数、学校組織図、教員の実績
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、就職支援の取り組み
(5)様々な教育活動・教育環境	施設紹介、海外実学研修
(6)学生の生活支援	中途退学防止の取り組み(中途退学状況、進路変更委員会)、学生健康管理(慶生会紹介)、カウンセリング研修
(7)学生納付金・修学支援	学費一覧、活用できる奨学金、教育ローン案内など
(8)学校の財務	学校財務
(9)学校評価	学校関係者評価委員会
(10)国際連携の状況	留学生支援、留学生受け入れ状況、海外との交流
(11)その他	
※(10)及び(11)については任意記載。	
(3)情報提供方法	
学校の公式ホームページ内で公表 URL: http://www.f-culinary.ac.jp	

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン学科) 平成30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	
○			コミュニケーション 就職講座	接客マナー等を学び、おもてなしの心を身につけます。また、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけます。	1後2 前	60	4	○			○			○	
○			ホームルーム	イベントに向けての話し合いなど、クラス内のコミュニケーション授業です。	1・ 2通	120	8	○			○		○		
○			海外実学研修	国際性を身につけるための実践教育です。	1後	60	4		○			○	○		
○			進級制作	1年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	1後	30	2		○		○		○		
○			卒業制作	2年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	2後	30	2		○		○		○		
○			ディスプレイ	店内のインテリア、ディスプレイなどのノウハウと技術を身につけます。	1前	30	2		○		○			○	
○			ラッピング実習	ラッピングと販売について基礎から応用までを身につけます。	1前	30	2			○	○			○	
○			販売実習	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	1・ 2前	120	8			○	○			○	○
○			企業プロジェクト	企業様からメニュー開発の課題をいただき、一人ひとりが独自の商品を作り上げます。	1後 2後	120	8			○	○				○
○			業界研修	業界現場で実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。	随時	15	1		○			○			○
		○	衛生学& 栄養学	食品の衛生に関する内容を学ぶと共に食品の栄養に関する内容を学びます。	2前	30	2	○			○			○	

		○	食品学 & 製菓理論	製菓の原料知識や食品に関する成分・特性を学び豊かな食生活を築くための知識を習得します。	2 後	30	2	○											
○			製菓実習 1	生菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子まで習得します。	1 通	120	8					○	○						
○			製菓実習 2	焼菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子まで習得します。	1 通	120	8					○	○						
○			製菓販売実習 1	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2 通	120	8					○	○						
○			製菓販売実習 2	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2 通	120	8					○	○						
○			製菓基礎 1	業界で必要な基本技術を反復練習し、しっかりと身につくように学びます。	1 通	60	4					○	○						
○			製菓基礎 2	製菓業界で必要とされる技術と理論を学び、基礎特と知識が身につきます。	2 通	60	4					○	○						
		○	特別講義 & 見学	業界で活躍中のプロの方から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設見学を行います。	1・2 通	60	4					○	○	○					
		○	クラブ活動	運動、文化系クラブを通じてチームワークや企画、運営力を養います。	1・2 通	60	4					○							
		○	コンピュータ演習	コンピュータの基本的な使い方を学びます。	1・2 通	30	2					○	○						
		○	ベーシックデザイン	デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけます。	1 後 2 前	30	2					○	○						
		○	フランス語	フランス語の基礎を学びます。	1 前	30	2					○							
		○	英会話	海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図るために必要な英語を学びます。	1 通	30	2					○							
		○	接客サービス	接客サービスをトータル的に基礎から身に付けます。	1 後	30	2					○	○						
		○	フードコーディネーター	フードコーディネーターに関わる内容を学びます。	2 前	30	2					○	○						

		○	web&ショップ マネジメント	webに関する知識、経営に必要なマネジメント、計数管理のノウハウを身につけます。	2通	30	2	○			○									
		○	コンテストゼ ミ	コンテストに必要な高度な技術をマスター します。	1後 2通	150	10				○	○			○					○
		○	ドリンク実習	コーヒー、ソフトドリンク、アレンジドリ ンク、紅茶等を学びます。	1後 2前	30	2				○	○			○					
		○	製パン・調理 実習	製パンと調理実習の基礎知識から基本的な 技術までを習得します。	2後	60	4				○	○			○					
		○	ブライダル& ホテル講義	実習における基礎的な作業、技術を習得し ます。	2後	60	4				○	○			○					
		○	日本語	日本語の基礎を学びます。	1前	30	2	○				○								○
○			We are culinary	実際に店舗を構え製造から販売、ディスプレ イ、収支までを学びます。	1・ 2後	90	6				○	○			○					
合計			31科目		1860単位時間(124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	前期・後期
		1学期の授業期間	15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。

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																			
福岡キャリアナー製菓調理専門学校	平成20年9月18日	上川 明	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町20-9 (電話) 092-262-4488																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																			
滋慶文化学園	平成8年3月13日	覚野 博夫	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町21-2 (電話) 092-263-6747																			
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																		
衛生	衛生専門課程	製菓製パン科(製パンコース)	平成22年文部科学省 告示第152号	—																		
学科の目的	洋菓子、パン製造・販売を行う人材を養成します。また、高い技術力、オリジナル商品を作るクリエイティブカ、ビジネス感覚をバランスよく身につけた人材を養成します。																					
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																
2	昼間	1860時間	340時間	455時間	1290時間	単位時間																
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																	
160	162人(内35人)	1人	2人	16人	18人																	
学期制度	■前期:4月8日～9月15日 ■後期:10月1日～2月13日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学期末にテストの成績や出席率などで総合判断とする																		
長期休み	■学年始:4月8日 ■夏季:7月24日～8月19日 ■冬季:12月21日～1月13日 ■学年末:2月26日～3月31日		卒業・進級 条件	各年次出席率66.7%以上57単位以上を取得したものは進級、卒業する事ができる。上記に該当しないものは卒業、進級判定会議により最終決定する																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人へ継続して連絡すると共に保護者にも連絡をして状況の確認・把握を行い、家庭と学校で連携して対応をする。連絡が取れない状況となれば家庭訪問を行い、来校できる状況であれば日時を指定し保護者と共に学校へ来てもらい三者面談をし、今後の動向について話し合いを行う。		課外活動	■課外活動の種類 学友会(生徒会)活動【学園祭その他イベントの企画運営】地域ボランティア活動 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成31年度卒業者にに関する平成29年5月1日時点の情報)																		
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成31年度卒業生) (株)ドンク、(株)ブーランジェリーエリックカイザージャパン (株)九州フジパン、(株)トランドール、アマムダコタン ■就職指導内容 年2回の個人面談 就職出陣式の開催 合同企業説明会の開催 インターンシップ参加促進 ■卒業生数 18 人 ■就職希望者数 16 人 ■就職者数 16 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 88 % ■その他 ・病気療養のため就職延期: 2人 (平成 31 年度卒業者にに関する 令和1年5月1日 時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定等) ※3	<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>JESCコミュニケー ションスキルアップ 検定</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>22人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※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)</p> <p>■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等</p>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	JESCコミュニケー ションスキルアップ 検定	③	24人	22人								
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																			
JESCコミュニケー ションスキルアップ 検定	③	24人	22人																			
中途退学 の現状	■中途退学者 3 名 ■中退率 10 % 平成30年4月1日時点において、在学者27名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者24名(平成31年3月31日卒業者をを含む) ■中途退学の本理由 目的意識の低下、経済的問題 ■中退防止・中退者支援のための取組 保護者との電話・メールでの連絡、学生との個人面談、保護者会、授業参観の実施																					
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 ※有の場合、制度内容を記入 ■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	http://www.f-culinary.ac.jp																					

(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」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」などを希望する者を含みません。

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、全卒業生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ませんが、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

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

企業との連携について、従来、学科の養成目的(学生が卒業時に身につけておくべき能力)実現にむけ、学校の教職員と業界で活躍している兼任教員(非常勤講師)が、講師授業科目の開設や授業内容の改善を図るため、年2回の講師会議を開催しています。

このたび、新たに設置する教育課程編成委員会においては、非常勤講師以外の業界関係者からの意見も、より詳細に教育内容に反映させることを目的とします。

(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は理事会のもとに設置され、委員会の適切な運営は理事長が担保することになっています。また、学校運営においては教務組織規則において、「委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報、意見を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める」ことが明記され、この定めに従い、委員会を運営します。委員会での審議事項は教務会議において競技され次年度のカリキュラムに取り入れていきます。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
谷内 雅夫	博多食文化の会 会員 ホテルオークラ福岡総料理長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	①
金子 久幸	有限会社 ベル・エキブ オーナー	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
勝野 良治	有限会社 寿司の次郎長 店主	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
内野 浩一郎	うちの珈琲研究所 所長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
四丸 太	キャトル オーナーシェフ	平成30年4月1日～令和2年3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

年間開催数2回 開催時期 6月と2～3月

(開催日時)

第1回 平成30年6月14日 14:45～16:45

第2回 平成31年3月11日 15:30～16:30

(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

業界の求める人材と現在の学生の希望が異なってきている。これからの時代はホスピタリティをしっかりと身に付けた学生が必要となるので授業内でもおもてなしをしっかりと身に付けさせていった方がいい。カリキュラムに関しても時代に合わせて年々変えていく必要があるのではとの意見をもらい定期的に見直しをかけております。製菓製パン科においては販売実習の授業内での販売や接客に関してのレベルアップが必要とのことで授業内で製造だけでなく接客販売の授業を取り入れてまいりました。

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

本校は卒業後の業界に直結した職業人教育を行う学校であり、各業界と連携し、共にスペシャリストを育成することを目的としている。業界研修では、現場の実習で実践力を身につけ評価を行い、就職にもつながっている

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業プロジェクトでは企業様から直接課題を頂き商品を開発プレゼンテーションを行い商品化を目指したり、販売実習においては実際にお店で出されている商品を製造販売する際にどのように行うのかを指導を受けながら実践しております。またそれぞれの授業で作った商品の評価をその場で受けてその評価を総合したものが成績にも反映されております。

(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
業界研修	業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。	フランス菓子16区/キャトル/有限会社銀のスプーン / ベルエキブ/有限会社一柳 / その他10社
販売実習Ⅰ	業界の先生から個人店で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことが出来る	ベルエキブ ニコシヨコラティエ
販売実習Ⅱ	業界の先生からホテルや企業で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことが出来る	ホテル日航福岡 グランドハイアット ヒルトン福岡
企業プロジェクト	業界から課題を頂きその趣旨に沿った商品を開発プレゼンテーションを行います	ホテル日航福岡 ヒルトン福岡
コンテストゼミ	業界で活躍する講師の方々から世界大会や全国の大会で入賞するために必要な技術知識気構えを学ぶ授業です	クラブハリエ 森永乳業

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

学園の定める教員研修規程において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めています。

また毎年中途退学防止に向けた「学生一人ひとり」見ていく視点を、講師会で企業の方と共有する研修を行っています。新入職者研修とFDマイクロレベル監修は初年度の職員 2年目3年目はカウンセリング研修1次・2次を受講 4年目以降はFDミドルレベル研修 さらにFDマクロレベル研修と段階を置いて計画的に研修を受講することになっております。

(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

福岡県洋菓子協会やグループ校主催による技術研修を行っている。講師には企業の方が来られ技術や知識のレベルアップを図っている。毎年7月にはグループ校において指導方法の勉強会などの技術者研修会を開催

② 指導力の修得・向上のための研修等

指導力の向上の為に外部機関JESC教育科学研究所主催の研修を受講 ミクロ研修は初年度勤務者4日間 ミドル研修は5年以上の勤務者2日間 マクロは管理職1日の内容期間で受けるようになっており年間を通じて研修計画を立てている。FDマクロ研修 9月 ミクロ研修 4月、10月

(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

年間を通じて研修計画を立てている。年に2回の洋菓子協会主催の技術講習会受講(4月から10月の期間)滋慶学園グループ校の技術者による年1回(7月)の技術研修会

② 指導力の修得・向上のための研修等

年間を通じて外部機関JESC教育科学研究所と共に研修計画を立てている。FDマイクロ研修年2回4月・10月 FDミドル年1回6月 FDマクロ年1回9月 カウンセリング研修1次・2次 9月受講対象者は3-(1)を参照

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

卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者ともに、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、この委員会が、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通し、学校運営の改善に生かすことを方針とします。

(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・目的・育成人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生募集と受け入れ
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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

平成28年度は「人間教育」「実学教育」について重点的に話し合いが行われ、職業観を意識した指導の実践方法として各委員よりアドバイスを頂く。製菓製パン科では授業開始時の挨拶の徹底や清掃などが不十分であるとの意見があった為教務会議にて協議を行い次年度に改善をすることにしていきます。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
谷内 雅夫	博多食文化の会 会員 田テロオークラ福岡総料理長	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
金子 久幸	有限会社 ベル・エキブ オーナー	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
勝野 良治	有限会社 寿司の次郎長 店主	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
内野 浩一郎	うちの珈琲研究所 所長	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
田中 眞太郎	福岡県立香椎高等学校	平成30年4月1日～平成30年3月31日	高等学校校長
大島 弘枝	福岡市大浜公民館	平成30年4月1日～平成30年3月31日	地域代表
有浦 夕貴	ホテル日航福岡	平成30年4月1日～平成30年3月31日	卒業生代表
石井 深晴	保護者代表	平成30年4月1日～平成30年3月31日	保護者代表

※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() 毎年9月更新

学校の公式ホームページ内で公表 URL: <http://www.f-culinary.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

学校で毎年定める事業計画の実行方針において提起された目標(カリキュラムのイノベーション、中途退学防止、卒業後の離職防止等)を具体化するため、企業等からのヒアリングを行い、業界の動きを踏まえた実行計画を作成しています。企業等への具体的な情報提供方法としては、業界関係者である兼任教員と教職員の間で講師会議を開催し、授業科目編成や各科目のシラバスなどについて審議を行い、そこで出された意見を実効案へと反映させています。また、学外実習(インターンシップ)においても、原則として実習先に教員が訪問し、学生の実習状況の確認のみならず、学校・学科運営に対する意見を聞き取り、意見を集約するようにしています。

(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	校長名、所在地、連絡先、学校の沿革、建学の理念、学校安全関連、保健対策

(2)各学科等の教育	受入方針、定員、在校生数、卒業生数、教科課程、学年暦、シラバス、卒業・進級判断規定、卒業と同時に取得する称号、検定資格など、卒業生数、卒業後の進路(主な就職先)
(3)教職員	教職員数、学校組織図、教員の実績
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、就職支援の取り組み
(5)様々な教育活動・教育環境	施設紹介、海外実学研修
(6)学生の生活支援	中途退学防止の取り組み(中途退学状況、進路変更委員会)、学生健康管理(慶生会紹介)、カウンセリング研修
(7)学生納付金・修学支援	学費一覧、活用できる奨学金、教育ローン案内など
(8)学校の財務	学校財務
(9)学校評価	学校関係者評価委員会
(10)国際連携の状況	留学生支援、留学生受け入れ状況、海外との交流
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法
 学校の公式ホームページ内で公表 URL:<http://www.f-culinary.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン学科) 平成30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		
○			コミュニケーション 就職講座	接客マナー等を学び、おもてなしの心を身につけます。また、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけます。	1後2 前	60	4	○			○			○		
○			ホームルーム	イベントに向けての話し合いなど、クラス内のコミュニケーション授業です。	1・ 2通	120	8	○			○			○		
○			海外実学研修	国際性を身につけるための実践教育です。	1後	60	4		○			○	○			
○			進級制作	1年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	1後	30	2		○		○			○		
○			卒業制作	2年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	2後	30	2		○		○			○		
○			ディスプレイ	店内のインテリア、ディスプレイなどのノウハウと技術を身につけます。	1通	60	4		○		○				○	
○			接客サービス	接客サービスをトータル的に基礎から身に付けます。	2前	30	2			○	○				○	
○			販売実習	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	1・ 2前	120	8			○	○				○	○
○			企業プロジェクト	企業様からメニュー開発の課題をいただき、一人ひとりが独自の商品を作り上げます。	1後 2後	120	8			○	○					○
○			業界研修	業界現場で実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。	随時	15	1		○			○				○
○			製パン理論	パンの原料知識や製パンの工程やポイントなどを作りながら解説を受け学びます。	1通	60	4	○			○				○	

		○	食品学&製菓理論	製菓の原料知識や食品に関する成分・特性を学び豊かな食生活を築くための知識を習得します。	2後	30	2	○			○						
○			製パン実習1	製パン技術の基礎技術を通して、衛生面、素材の知識が身につくように学びます。	1通	120	8				○	○			○		
○			製パン実習2	製パンの基本的なメニューから各国の代表的なお菓子まで習得します。	1通	180	12				○	○			○		
○			製パン販売実習1	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	180	12				○	○			○	○	
○			製パン販売実習2	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	180	12				○	○			○	○	
		○	特別講義&見学	業界で活躍中のプロの方から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設見学を行います。	1・2通	60	4				○	○	○		○		
		○	クラブ活動	運動、文化系クラブを通じてチームワークや企画、運営力を養います。	1・2通	60	4				○				○		○
		○	コンピュータ演習	コンピュータの基本的な使い方を学びます。	1・2通	30	2				○	○			○		
		○	ベーシックデザイン	デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけます。	1後 2前	30	2				○	○			○		
		○	フランス語	フランス語の基礎を学びます。	1前	30	2	○				○					○
		○	英会話	海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図るために必要な英語を学びます。	1通	30	2	○				○					○
		○	ラッピング実習	ラッピングについて基礎から応用までを身につけます。	1前	30	2				○	○					○
		○	ディスプレイ	店内のインテリア、ディスプレイなどのノウハウと技術を身につけます。	2後	30	2				○	○					○
		○	web&ショップマネジメント	webに関する知識、経営に必要なマネジメント、計数管理のノウハウを身につけます。	1・2後	30	2	○				○					○
		○	コンテストゼミ	コンテストに必要な高度な技術をマスターします。	2前	60	4					○	○		○		○

		○	ドリンク実習	コーヒー、ソフトドリンク、アレンジドリンク、紅茶等を学びます。	1・2通	30	2			○	○		○		
		○	製菓・調理実習	製菓、調理実習における基礎的な作業、技術を習得します。	2前	60	4			○	○		○		
		○	ブライダル&ホテル講義	実習における基礎的な作業、技術を習得します。	2前	60	4			○	○		○		
	○		日本語	日本語の基礎を学びます。	1前	30	2	○			○				○
○			We are culinary	実際に店舗を構え製造から販売、ディスプレイ、収支までを学びます。	1・2後	90	6			○	○		○		
合計			30科目		1860単位時間(124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	前期・後期
		1学期の授業期間	15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。

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																			
福岡キャリアナー製菓調理専門学校	平成20年9月18日	上川 明	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町20-9 (電話) 092-262-4488																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																			
滋慶文化学園	平成8年3月13日	覚野 博夫	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町21-2 (電話) 092-263-6747																			
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																		
衛生	衛生専門課程	製菓製パン科(製菓&製パンコース)	平成22年文部科学省 告示第152号	-																		
学科の目的	洋菓子、パン製造・販売を行う人材を養成します。また、高い技術力、オリジナル商品を作るクリエイティブカ、ビジネス感覚をバランスよく身につけた人材を養成します。																					
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																
2年	昼間	1860時間	340時間	455時間	1290時間	単位時間																
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																	
160	152人(内9人)	2人	4人	16人	20人																	
学期制度	■前期:4月8日～9月15日 ■後期:10月1日～2月13日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学期末にテストの成績や出席率などで総合判断とする																		
長期休み	■学年始:4月8日 ■夏季:7月24日～8月19日 ■冬季:12月21日～1月13日 ■学年末:2月26日～3月31日		卒業・進級 条件	各年次出席率66.7%以上57単位以上を取得したものは進級、卒業する事ができる。上記に該当しないものは卒業、進級判定会議により最終決定する																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人へ継続して連絡すると共に保護者にも連絡をして状況の確認・把握を行い、家庭と学校で連携して対応をする。連絡が取れない状況となれば家庭訪問を行い、来校できる状況であれば日時を指定し保護者と共に学校へ来てもらい三者面談をし、今後の動向について話し合いを行う。		課外活動	■課外活動の種類 学友会(生徒会)活動【学園祭その他イベントの企画運営】地域ボランティア活動 ■サークル活動: 有																		
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) 唐津シーサイドホテル、滝川パン ■就職指導内容 年2回の個人面談 就職出陣式の開催 合同企業説明会の開催 インターンシップ参加促進 ■卒業生数 3 人 ■就職希望者数 3 人 ■就職者数 3 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: (平成 30 年度卒業生に関する 令和1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30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>JESCコミュニケーションスキルアップ 検定</td> <td>③</td> <td>5人</td> <td>3人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※3 各別の欄には、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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	JESCコミュニケーションスキルアップ 検定	③	5人	3人								
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																			
JESCコミュニケーションスキルアップ 検定	③	5人	3人																			
中途退学 の現状	■中途退学者 0 名 平成30年4月1日時点において、在学者9名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者9名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の原因 ■中退防止・中退者支援のための取組 保護者との電話・メールでの連絡、学生との個人面談、保護者会、授業参観の実施		■中途退学率 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・無 ※有の場合、制度内容を記入 ■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	http://www.f-culinary.ac.jp																					

(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」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」などを希望する者を含みません。

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、全卒業生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

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)の種類区分とともに、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

企業との連携について、従来、学科の養成目的(学生が卒業時に身につけておくべき能力)実現にむけ、学校の教職員と業界で活躍している兼任教員(非常勤講師)が、講師授業科目の開設や授業内容の改善を図るため、年2回の講師会議を開催しています。
このたび、新たに設置する教育課程編成委員会においては、非常勤講師以外の業界関係者からの意見も、より詳細に教育内容に反映させることを目的とします。

(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は理事会のもとに設置され、委員会の適切な運営は理事長が担保することになっています。また、学校運営においては教務組織規則において、「委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報、意見を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める」ことが明記され、この定めに従い、委員会を運営します。委員会での審議事項は教務会議において競技され次年度のカリキュラムに取り入れていきます。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
谷内 雅夫	博多食文化の会 会員 ホテルオークラ福岡総料理長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	①
金子 久幸	有限会社 ベル・エキブ オーナー	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
勝野 良治	有限会社 寿司の次郎長 店主	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
内野 浩一郎	うちの珈琲研究所 所長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
四丸 太	キャトル オーナーシェフ	平成30年4月1日～令和2年3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

年間開催数2回 開催時期 6月と2～3月

(開催日時)

第1回 平成30年6月14日 14:45～16:45

第2回 平成31年3月11日 15:30～16:30

(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

業界の求める人材と現在の学生の希望が異なってきている。これからの時代はホスピタリティをしっかりと身に付けた学生が必要となるので授業内でもおもてなしをしっかりと身に付けさせていった方がいい。カリキュラムに関しても時代に合わせて年々変えていく必要があるのではとの意見をもらい定期的に見直しをかけております。製菓製パン科においては販売実習の授業内での販売や接客に関してのレベルアップが必要とのことで授業内で製造だけでなく接客販売の授業を取り入れていきます。

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

本校は卒業後の業界に直結した職業人教育を行う学校であり、各業界と連携し、共にスペシャリストを育成することを目的としている。業界研修では、現場の実習で実践力を身につけ評価を行い、就職にもつながっている

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業プロジェクトでは企業様から直接課題を頂き商品を開発プレゼンテーションを行い商品化を目指したり、販売実習においては実際にお店で出されている商品を製造販売する際にどのように行うのかを指導を受けながら実践しております。またそれぞれの授業で作った商品の評価をその場で受けてその評価を総合したものが成績にも反映されております。

(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
業界研修	業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。	フランス菓子16区/キャトル/有限会社銀のスプーン / ベルエキブ/有限会社一柳 / その他10社
販売実習Ⅰ	業界の先生から個人店で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことが出来る	ベルエキブ ニコシヨコラティエ
販売実習Ⅱ	業界の先生からホテルや企業で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことが出来る	ホテル日航福岡 グランドハイアット ヒルトン福岡
企業プロジェクト	業界から課題を頂きその趣旨に沿った商品を開発プレゼンテーションを行います	ホテル日航福岡 ヒルトン福岡
コンテストゼミ	業界で活躍する講師の方々から世界大会や全国の大会で入賞するために必要な技術知識気構えを学ぶ授業です	クラブハリエ 森永乳業

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

学園の定める教員研修規程において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めています。
また毎年中途退学防止に向けた「学生一人ひとり」見ていく視点を、講師会で企業の方と共有する研修を行っています。新入職者研修とFDマイクロレベル監修は初年度の職員 2年目3年目はカウンセリング研修1次・2次を受講 4年目以降はFDミドルレベル研修 さらにFDマクロレベル研修と段階を置いて計画的に研修を受講することになっております。

(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

福岡県洋菓子協会やグループ校主催による技術研修を行っている。講師には企業の方が来られ技術や知識のレベルアップを図っている。毎年7月にはグループ校において指導方法の勉強会などの技術者研修会を開催

② 指導力の修得・向上のための研修等

指導力の向上の為に外部機関JESC教育科学研究所主催の研修を受講 ミクロ研修は初年度勤務者4日間 ミドル研修は5年以上の勤務者2日間 マクロは管理職1日の内容期間で受けるようになっており年間を通じて研修計画を立てている。FDマクロ研修 9月 ミクロ研修 4月、10月

(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

年間を通じて研修計画を立てている。年に2回の洋菓子協会主催の技術講習会受講(4月から10月の期間)滋慶学園グループ校の技術者による年1回(7月)の技術研修会

② 指導力の修得・向上のための研修等

年間を通じて外部機関JESC教育科学研究所と共に研修計画を立てている。FDマイクロ研修年2回4月・10月 FDミドル年1回6月 FDマクロ年1回9月 カウンセリング研修1次・2次 9月受講対象者は3-(1)を参照

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

卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者ともに、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、この委員会が、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通し、学校運営の改善に生かすことを方針とします。

(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・目的・育成人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生募集と受け入れ
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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

平成28年度は「人間教育」「実学教育」について重点的に話し合が行われ、職業観を意識した指導の実践方法として各委員よりアドバイスを頂く。製菓製パン科では授業開始時の挨拶の徹底や清掃などが不十分であるとの意見があった為教務会議にて協議を行い次年度に改善をすることにしていきます。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
谷内 雅夫	博多食文化の会 会員 田テラオークラ福岡総料理長	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
金子 久幸	有限会社 ベル・エキブ オーナー	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
勝野 良治	有限会社 寿司の次郎長 店主	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
内野 浩一郎	うちの珈琲研究所 所長	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
田中 眞太郎	福岡県立香椎高等学校	平成30年4月1日～平成30年3月31日	高等学校校長
大島 弘枝	福岡市大浜公民館	平成30年4月1日～平成30年3月31日	地域代表
有浦 夕貴	ホテル日航福岡	平成30年4月1日～平成30年3月31日	卒業生代表
石井 深晴	保護者代表	平成30年4月1日～平成30年3月31日	保護者代表

※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() 毎年9月更新

学校の公式ホームページ内で公表 URL: <http://www.f-culinary.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

学校で毎年定める事業計画の実行方針において提起された目標(カリキュラムのイノベーション、中途退学防止、卒業後の離職防止等)を具体化するため、企業等からのヒアリングを行い、業界の動きを踏まえた実行計画を作成しています。企業等への具体的な情報提供方法としては、業界関係者である兼任教員と教職員の間で講師会議を開催し、授業科目編成や各科目のシラバスなどについて審議を行い、そこで出された意見を実効案へと反映させています。また、学外実習(インターンシップ)においても、原則として実習先に教員が訪問し、学生の実習状況の確認のみならず、学校・学科運営に対する意見を聞き取り、意見を集約するようにしています。

(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	校長名、所在地、連絡先、学校の沿革、建学の理念、学校安全関連、保健対策

(2)各学科等の教育	受入方針、定員、在校生数、卒業生数、教科課程、学年暦、シラバス、卒業・進級判断規定、卒業と同時に取得する称号、検定資格など、卒業生数、卒業後の進路(主な就職先)
(3)教職員	教職員数、学校組織図、教員の実績
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、就職支援の取り組み
(5)様々な教育活動・教育環境	施設紹介、海外実学研修
(6)学生の生活支援	中途退学防止の取り組み(中途退学状況、進路変更委員会)、学生健康管理(慶生会紹介)、カウンセリング研修
(7)学生納付金・修学支援	学費一覧、活用できる奨学金、教育ローン案内など
(8)学校の財務	学校財務
(9)学校評価	学校関係者評価委員会
(10)国際連携の状況	留学生支援、留学生受け入れ状況、海外との交流
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法
 学校の公式ホームページ内で公表 URL:<http://www.f-culinary.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン学科) 平成30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		
○			コミュニケーション 就職講座	接客マナー等を学び、おもてなしの心を身につけます。また、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけます。	1後2 前	60	4	○			○			○		
○			ホームルーム	イベントに向けての話し合いなど、クラス内のコミュニケーション授業です。	1・ 2通	120	8	○			○			○		
○			海外実学研修	国際性を身につけるための実践教育です。	1後	60	4		○			○	○			
○			進級制作	1年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	1後	30	2		○		○			○		
○			卒業制作	2年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	2後	30	2		○		○			○		
		○	ディスプレイ	店内のインテリア、ディスプレイなどのノウハウと技術を身につけます。	2後	60	4		○		○				○	
		○	接客サービス	接客サービスをトータル的に基礎から身に付けます。	1・ 2後	30	2			○	○				○	
○			販売実習	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	1・ 2前	120	8			○	○				○	○
○			企業プロジェクト	企業様からメニュー開発の課題をいただき、一人ひとりが独自の商品を作り上げます。	1後 2後	120	8			○	○					○
○			業界研修	業界現場で実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。	随時	15	1		○			○				○
○			食品学& 製菓理論	製菓の原料知識や食品に関する成分・特性を学び豊かな食生活を築くための知識を習得します。	2後	30	2	○			○				○	

○		製パン理論	パンの原料知識や製パンの工程やポイントなどを作りながら解説を受け学びます。	1通	60	4	○			○									
○		衛生学&栄養学	食品の衛生に関する内容を学ぶと共に食品の栄養に関する内容を学びます。	2前	30	2	○			○									
○		製菓総合実習	生、焼き菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子までを習得します。	1通	120	8				○	○								
○		製菓基礎1	業界に必要な基本技術を反復練習し、しっかりと身につくように学びます。	1通	60	4				○	○								
	○	製菓販売実習1	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	120	8				○	○								
	○	製菓販売実習2	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	120	8				○	○								
		○ 製菓基礎2	製菓技術の基礎技術を通して、衛生面、素材の知識が身につくように学びます。	2通	60	4				○	○								
○		製パン実習1	製パン技術の基礎技術を通して、衛生面、素材の知識が身につくように学びます。	1通	120	8				○	○								
	○	製パン販売実習1	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	180	12				○	○								
	○	製パン販売実習2	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	180	12				○	○								
		○ 特別講義&見学	業界で活躍中のプロの方から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設見学を行います。	1・2通	60	4				○	○	○							
		○ クラブ活動	運動、文化系クラブを通じてチームワークや企画、運営力を養います。	1・2通	60	4				○				○					
		○ コンピュータ演習	コンピュータの基本的な使い方を学びます。	1・2通	30	2				○				○					
		○ ベーシックデザイン	デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけます。	1前2通	30	2				○				○					
	○	フランス語	フランス語の基礎を学びます。	1前	30	2	○							○					

○	英会話	海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図るために必要な英語を学びます。	1通	30	2	○	○	○						
○	ラッピング実習	ラッピングについて基礎から応用までを身につけます。	1前	30	2	○	○	○						
○	ディスプレイ	店内のインテリア、ディスプレイなどのノウハウと技術を身につけます。	2後	30	2	○	○	○						
○	web&ショップマネジメント	webに関する知識、経営に必要なマネジメント、計数管理のノウハウを身につけます。	1・2後	30	2	○	○	○						
○	コンテストゼミ	コンテストに必要な高度な技術をマスターします。	1後 2通	180	12		○	○	○	○				
○	調理・ドリンク実習	調理、ドリンク実習における基礎的な作業、技術を習得します。	1・2通	30	2		○	○	○					
○	ブライダル&ホテル講義	実習における基礎的な作業、技術を習得します。	2前	60	4		○	○	○					
○	調理実習	ブライダル、ホテル等のおもてなし分野全般を幅広く学びます。	1前 2通	60	4		○	○	○					
○	We are culinary	実際に店舗を構え製造から販売、ディスプレイ、収支までを学びます。	1・2後	90	6		○	○	○					
○	日本語	日本語の基礎を学びます。	1前	¥30	¥2	○	○	○						
合計			34科目			1860単位時間(124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	前期・後期
		1学期の授業期間	15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。

職業実践専門課程として認定する専修学校の専門課程の推薦について

文 部 科 学 大 臣 殿

平成29年10月31日

下記の専修学校の専門課程を職業実践専門課程として認定する課程として推薦します。

記

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																							
〇〇専門学校	平成25年4月1日	〇〇〇〇	〒123-1234 東京都千代田区霞が関3-2-2 (電話) 03-6734-2939																							
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																							
学校法人〇〇学園	平成25年3月1日	〇〇〇〇	〒123-1234 東京都千代田区霞が関3-2-2 (電話) 03-6734-2939																							
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																					
	〇〇専門課程	〇〇科		平成〇年文部科学省 告示第〇号	平成〇年文部科学省 告示第〇号																					
学科の目的	〇〇〇〇																									
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																			
	〇〇時間	〇〇時間	〇〇時間	〇〇時間	〇〇時間	〇〇時間	〇〇時間																			
年	単位時間																									
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																					
〇〇人	〇〇人	〇〇人	〇〇人	〇〇人	〇〇人																					
学期制度	■1学期:〇月〇日~〇月〇日 ■2学期:〇月〇日~〇月〇日 ■3学期:〇月〇日~〇月〇日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 〇〇〇〇〇																					
長期休み	■学年始:〇月〇日~〇月〇日 ■夏季:〇月〇日~〇月〇日 ■冬季:〇月〇日~〇月〇日 ■学年末:〇月〇日~〇月〇日			卒業・進級 条件	〇〇〇〇〇																					
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 〇〇〇〇〇			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 〇〇〇〇〇 ■サークル活動: 有																					
就職等の 状況	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) 〇〇〇〇〇			主な学修成果 (資格・検定等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業者に関する平成29年5月1日時点の情報)																					
	■就職指導内容 〇〇〇〇〇				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>〇〇〇〇</td> <td>②</td> <td>〇〇 人</td> <td>〇〇人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	〇〇〇〇	②	〇〇 人	〇〇人												
	資格・検定名	種別	受験者数		合格者数																					
	〇〇〇〇	②	〇〇 人		〇〇人																					
■卒業者数 〇 人 ■就職希望者数 〇 人 ■就職者数 〇 人 ■就職率 〇 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 〇 %			※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)																							
■その他 ・進学者数: 〇人 ・〇〇〇〇〇			■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等																							
(平成 28 年度卒業者に関する 平成29年5月1日 時点の情報)																										
中途退学の 現状	■中途退学者 10 名 ■中退率 10 % 平成28年4月1日時点において、在学者〇〇名(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、在学者〇〇名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 〇〇〇〇〇 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 〇〇〇〇〇																									
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 ※有の場合、制度内容を記入 ■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																										

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

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
		平成〇年〇月〇日～平成〇年〇月〇日(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

(開催日時)

第1回 平成〇年〇月〇日 〇〇:〇〇～〇〇:〇〇
 第2回 平成〇年〇月〇日 〇〇:〇〇～〇〇:〇〇
 第〇回 平成〇年〇月〇日 〇〇:〇〇～〇〇:〇〇

(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。

(別途、以下の資料を提出)

- * 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程
- * 教育課程編成委員会等の規則
- * 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1
- * 学校又は法人の組織図
- * 教育課程編成委員会等の開催記録

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

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

(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

(別途、以下の資料を提出)

- * 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)等

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

(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

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

② 指導力の修得・向上のための研修等

(別途、以下の資料を提出)

- * 研修等に係る諸規程
- * 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績)
- * 研修等の計画(推薦年度における計画)

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

(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	
(2)学校運営	
(3)教育活動	
(4)学修成果	
(5)学生支援	
(6)教育環境	
(7)学生の受入れ募集	
(8)財務	
(9)法令等の遵守	
(10)社会貢献・地域貢献	
(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

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	平成〇年〇月〇日現在	
		任期	種別
		平成〇年〇月〇日～平成〇年〇月〇日(2年)	

※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。

(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:

(別途、以下の資料を提出)

- * 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2
- * 自己評価結果公開資料
- * 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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

(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	
(2)各学科等の教育	
(3)教職員	
(4)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	
(6)学生の生活支援	
(7)学生納付金・修学支援	
(8)学校の財務	
(9)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

URL:

(別途、以下の資料を提出)

- * 情報提供している資料

事務担当責任者	フリガナ		所属部署	
	氏名		役職名	
	所在地	〒		
	TEL		FAX	
	E-mail			

(備考)

- ・用紙の大きさは、日本工業規格A4とする(別紙様式1-2、2-1、2-2、3-1、3-2、4、5、6、7についても同じ。)

(別紙様式 1 - 2)

授業科目等の概要

(〇〇専門課程〇〇学科) 平成〇〇年度															
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	
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)
- 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。

(別紙様式 2 - 1)

実習・演習等において連携する企業等一覧

(○○専門課程○○学科)

番号	名称	位置(所在地)	授業科目名	選任理由
1	○○株式会社	○○県○○市	○○実習	
2				
3				
4				
5				
...				

(留意事項)

- 1 企業等毎に通し番号を付してください。
- 2 実習・演習等の実施にあたり連携している企業等(実施要項の3(3)の要件を満たすものに限ります。)を全て列記してください。
- 3 記入の仕方は別添3「専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規定」に関する記入要項を参照してください。

(別紙様式2-2)

企業等と連携した実習・演習等

(○○専門課程○○学科)

授業科目名	授業時数又は単位数	
実施期間		
実習・演習等の目的及び概要		
企業等との連携の基本方針		
企業等との連携内容		
学修成果の評価方法		
実習・演習等計画		
日程	実習・演習等の内容	実施場所
連携する企業等		

(留意事項)

企業等と連携する授業科目(実施要項の3(3)の要件を満たすものに限ります。)毎に作成すること。

平成〇年度 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由書

No	委員の名前	所属	任期	種別	選任理由
1	〇〇 〇〇	一般社団法人〇〇〇団体	平成〇年〇月〇日～ 平成〇年〇月〇日(2年)	①	(ア)〇〇〇は、...を業務としており、業界において...であるから、推薦学科と...の関係がある。 (イ)〇〇は、〇〇〇において、...であるため、企業等委員として選任した。
2	〇〇 〇〇	〇〇〇株式会社	平成〇年〇月〇日～ 平成〇年〇月〇日(2年)	③	(ア)〇〇〇は、...を業務としており、業界において...であるから、推薦学科と...の関係がある。 (イ)〇〇は、〇〇〇において、...であるため、企業等委員として選任した。
3					
4					
5					
...					

- 学科ごとに作成すること
- 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
- 選任理由の欄には、以下の(ア)及び(イ)に該当する具体的な内容を必ず記載すること。
 - (ア)推薦学科との関係性(推薦学科の専攻分野と委員の所属する業界団体や企業等の業務内容、相互の関係性等)
 - (イ)当該委員の当該組織内における役割

(別紙様式3-2)

平成〇年度 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書

No	委員の名前	所属	任期	種別	選任理由
1	〇〇 〇〇	一般社団法人〇〇〇団体	平成〇年〇月〇日～ 平成〇年〇月〇日(2年)	企業等委員	(ア)〇〇〇は、・・・を業務としており、業界において・・・であるから、推薦学科と・・・の関係がある。 (イ)〇〇は、〇〇〇において、・・・であるため、企業等委員として選任した。
2	〇〇 〇〇	〇〇〇株式会社	平成〇年〇月〇日～ 平成〇年〇月〇日(2年)	PTA	—
3					
4					
5					
...					

- 学科ごとに作成すること
- 委員の種別の欄には、学校関係者委員として選出された理由となる属性を記載してください。
(例)企業等委員、PTA、卒業生、校長等
- 企業等委員の選任理由の欄には、以下の(ア)及び(イ)に該当する具体的な内容を必ず記載すること。
(ア)推薦学科との関係性(推薦学科の専攻分野と委員の所属する業界団体や企業等の業務内容、相互の関係性等)
(イ)当該委員の当該組織内における役割

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																			
福岡キャリアナー製菓調理専門学校	平成20年9月18日	上川 明	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町20-9 (電話) 092-262-4488																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																			
滋慶文化学園	平成8年3月13日	覚野 博夫	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町21-2 (電話) 092-263-6747																			
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																		
衛生	衛生専門課程	製菓製パン科(製菓&調理コース)	平成22年文部科学省 告示第152号	—																		
学科の目的	洋菓子、パン製造・販売を行う人材を養成します。また、高い技術力、オリジナル商品を作るクリエイティブカ、ビジネス感覚をバランスよく身につけた人材を養成します。																					
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																
2	昼間	1860時間	340時間	455時間	1290時間	単位時間																
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																	
160	162人(内18人)	0人	4人	16人	20人																	
学期制度	■前期:4月8日~9月15日 ■後期:10月1日~2月13日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学期末にテストの成績や出席率などで総合判断とする																		
長期休み	■学年始:4月8日 ■夏季:7月24日~8月19日 ■冬季:12月21日~1月13日 ■学年末:2月26日~3月31日		卒業・進級 条件	各年次出席率66.7%以上57単位以上を取得したものは進級、卒業する事ができる。上記に該当しないものは卒業、進級判定会議により最終決定する																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人へ継続して連絡すると共に保護者にも連絡をして状況の確認・把握を行い、家庭と学校で連携して対応をする。連絡が取れない状況となれば家庭訪問を行い、来校できる状況であれば日時を指定し保護者と共に学校へ来てもらい三者面談をし、今後の動向について話し合いを行う。		課外活動	■課外活動の種類 校友会(生徒会)活動【学園祭その他イベントの企画運営】地域ボランティア活動 ■サークル活動: 有																		
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) ウエディングリゾートマリゾン、ホテルグランヴィア広島 ANAクラウンプラザホテル福岡、キハチカフェ ■就職指導内容 年2回の個人面談 就職出陣式の開催 合同企業説明会の開催 インターンシップ参加促進 ■卒業生数 9 人 ■就職希望者数 9 人 ■就職者数 8 人 ■就職率 : 88.8 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 88.8 % ■その他 ・求職中: (平成 30 年度卒業者に関する 令和1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30年度卒業者に関する平成29年5月1日時点の情報) <table border="1"> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> <tr> <td>JESCコミュニケーションスキルアップ 検定</td> <td>③</td> <td>11人</td> <td>11人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> ※別欄には、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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	JESCコミュニケーションスキルアップ 検定	③	11人	11人								
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																			
JESCコミュニケーションスキルアップ 検定	③	11人	11人																			
中途退学 の現状	■中途退学者 1 名 平成30年4月1日時点において、在学者18名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者17名(平成31年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の原因 目的意識低下、経済的問題 ■中退防止・中退者支援のための取組 保護者との連携強化や学生ひとり一人の対応を行っている。		■中退率 6 %																			
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 ※有の場合、制度内容を記入 ■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	http://www.f-culinary.ac.jp																					

(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」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」などを希望する者を含みません。

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、全卒業生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

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)の種類区分とともに、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

企業との連携について、従来、学科の養成目的(学生が卒業時に身につけておくべき能力)実現にむけ、学校の教職員と業界で活躍している兼任教員(非常勤講師)が、講師授業科目の開設や授業内容の改善を図るため、年2回の講師会議を開催しています。
このたび、新たに設置する教育課程編成委員会においては、非常勤講師以外の業界関係者からの意見も、より詳細に教育内容に反映させることを目的とします。

(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は理事会のもとに設置され、委員会の適切な運営は理事長が担保することになっています。また、学校運営においては教務組織規則において、「委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報、意見を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める」ことが明記され、この定めに従い、委員会を運営します。委員会での審議事項は教務会議において競技され次年度のカリキュラムに取り入れていきます。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
谷内 雅夫	博多食文化の会 会員 ホテルオークラ福岡総料理長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	①
金子 久幸	有限会社 ベル・エキブ オーナー	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
勝野 良治	有限会社 寿司の次郎長 店主	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
内野 浩一郎	うちの珈琲研究所 所長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
四丸 太	キャトル オーナーシェフ	平成30年4月1日～令和2年3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

年間開催数2回 開催時期 6月と2～3月

(開催日時)

第1回 平成30年6月14日 14:45～16:45

第2回 平成31年3月11日 15:30～16:30

(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

業界の求める人材と現在の学生の希望が異なってきている。これからの時代はホスピタリティをしっかりと身に付けた学生が必要となるので授業内でもおもてなしをしっかりと身に付けさせていった方がいい。カリキュラムに関しても時代に合わせて年々変えていく必要があるのではとの意見をもらい定期的に見直しをかけております。製菓製パン科においては販売実習の授業内での販売や接客に関してのレベルアップが必要とのことで授業内で製造だけでなく接客販売の授業を取り入れてまいりました。

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

本校は卒業後の業界に直結した職業人教育を行う学校であり、各業界と連携し、共にスペシャリストを育成することを目的としている。業界研修では、現場の実習で実践力を身につけ評価を行い、就職にもつながっている

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業プロジェクトでは企業様から直接課題を頂き商品を開発プレゼンテーションを行い商品化を目指したり、販売実習においては実際にお店で出されている商品を製造販売する際にどのように行うのかを指導を受けながら実践しております。またそれぞれの授業で作った商品の評価をその場で受けてその評価を総合したものが成績にも反映されております。

(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
業界研修	業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。	フランス菓子16区/キャトル/有限会社銀のスプーン / ベルエキブ/有限会社一柳 / その他10社
販売実習Ⅰ	業界の先生から個人店で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことが出来る	ベルエキブ ニコシヨコラティエ
販売実習Ⅱ	業界の先生からホテルや企業で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことが出来る	ホテル日航福岡 グランドハイアット ヒルトン福岡
企業プロジェクト	業界から課題を頂きその趣旨に沿った商品を開発プレゼンテーションを行います	ホテル日航福岡 ヒルトン福岡
コンテストゼミ	業界で活躍する講師の方々から世界大会や全国の大会で入賞するために必要な技術知識気構えを学ぶ授業です	クラブハリエ 森永乳業

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

学園の定める教員研修規程において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めています。

また毎年中途退学防止に向けた「学生一人ひとり」見ていく視点を、講師会で企業の方と共有する研修を行っています。新入職者研修とFDマイクロレベル監修は初年度の職員 2年目3年目はカウンセリング研修1次・2次を受講 4年目以降はFDミドルレベル研修 さらにFDマクロレベル研修と段階を置いて計画的に研修を受講することになっております。

(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

福岡県洋菓子協会やグループ校主催による技術研修を行っている。講師には企業の方が来られ技術や知識のレベルアップを図っている。毎年7月にはグループ校において指導方法の勉強会などの技術者研修会を開催

② 指導力の修得・向上のための研修等

指導力の向上の為に外部機関JESC教育科学研究所主催の研修を受講 ミクロ研修は初年度勤務者4日間 ミドル研修は5年以上の勤務者2日間 マクロは管理職1日の内容期間で受けるようになっており年間を通じて研修計画を立てている。FDマクロ研修 9月 ミクロ研修 4月、10月

(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

年間を通じて研修計画を立てている。年に2回の洋菓子協会主催の技術講習会受講(4月から10月の期間)滋慶学園グループ校の技術者による年1回(7月)の技術研修会

② 指導力の修得・向上のための研修等

年間を通じて外部機関JESC教育科学研究所と共に研修計画を立てている。FDマイクロ研修年2回4月・10月 FDミドル年1回6月 FDマクロ年1回9月 カウンセリング研修1次・2次 9月受講対象者は3-(1)を参照

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

卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者ともに、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、この委員会が、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通し、学校運営の改善に生かすことを方針とします。

(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・目的・育成人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生募集と受け入れ
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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

平成28年度は「人間教育」「実学教育」について重点的に話し合が行われ、職業観を意識した指導の実践方法として各委員よりアドバイスを頂く。製菓製パン科では授業開始時の挨拶の徹底や清掃などが不十分であるとの意見があった為教務会議にて協議を行い次年度に改善をすることにしていきます。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
谷内 雅夫	博多食文化の会 会員 田テラオークラ福岡総料理長	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
金子 久幸	有限会社 ベル・エキブ オーナー	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
勝野 良治	有限会社 寿司の次郎長 店主	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
内野 浩一郎	うちの珈琲研究所 所長	平成30年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
田中 眞太郎	福岡県立香椎高等学校	平成30年4月1日～平成30年3月31日	高等学校校長
大島 弘枝	福岡市大浜公民館	平成30年4月1日～平成30年3月31日	地域代表
有浦 夕貴	ホテル日航福岡	平成30年4月1日～平成30年3月31日	卒業生代表
石井 深晴	保護者代表	平成30年4月1日～平成30年3月31日	保護者代表

※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() 毎年9月更新

学校の公式ホームページ内で公表 URL: <http://www.f-culinary.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

学校で毎年定める事業計画の実行方針において提起された目標(カリキュラムのイノベーション、中途退学防止、卒業後の離職防止等)を具体化するため、企業等からのヒアリングを行い、業界の動きを踏まえた実行計画を作成しています。企業等への具体的な情報提供方法としては、業界関係者である兼任教員と教職員の間で講師会議を開催し、授業科目編成や各科目のシラバスなどについて審議を行い、そこで出された意見を実効案へと反映させています。また、学外実習(インターンシップ)においても、原則として実習先に教員が訪問し、学生の実習状況の確認のみならず、学校・学科運営に対する意見を聞き取り、意見を集約するようにしています。

(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	校長名、所在地、連絡先、学校の沿革、建学の理念、学校安全関連、保健対策

(2)各学科等の教育	受入方針、定員、在校生数、卒業生数、教科課程、学年暦、シラバス、卒業・進級判断規定、卒業と同時に取得する称号、検定資格など、卒業生数、卒業後の進路(主な就職先)
(3)教職員	教職員数、学校組織図、教員の実績
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、就職支援の取り組み
(5)様々な教育活動・教育環境	施設紹介、海外実学研修
(6)学生の生活支援	中途退学防止の取り組み(中途退学状況、進路変更委員会)、学生健康管理(慶生会紹介)、カウンセリング研修
(7)学生納付金・修学支援	学費一覧、活用できる奨学金、教育ローン案内など
(8)学校の財務	学校財務
(9)学校評価	学校関係者評価委員会
(10)国際連携の状況	留学生支援、留学生受け入れ状況、海外との交流
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法
 学校の公式ホームページ内で公表 URL:<http://www.f-culinary.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン学科) 平成30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		
○			コミュニケーション就職講座	接客マナー等を学び、おもてなしの心を身につけます。また、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけます。	1後2前	60	4	○			○			○		
○			ホームルーム	イベントに向けての話し合いなど、クラス内のコミュニケーション授業です。	1・2通	120	8	○			○			○		
○			海外実学研修	国際性を身につけるための実践教育です。	1後	60	4		○			○	○			
○			進級制作	1年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	1後	30	2		○		○			○		
○			卒業制作	2年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	2後	30	2		○		○			○		
○			ディスプレイ	店内のインテリア、ディスプレイなどのノウハウと技術を身につけます。	1前	30	2		○		○				○	
		○	接客サービス実習	接客サービスをトータル的に基礎から身に付けます。	1・2後	30	2			○	○				○	
○			販売実習	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	1・2前	120	8			○	○				○	○
○			企業プロジェクト	企業様からメニュー開発の課題をいただき、一人ひとりが独自の商品を作り上げます。	1後2後	120	8			○	○					○
○			業界研修	業界現場で実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。	随時	15	1		○			○				○
		○	食品学&製菓理論	製菓の原料知識や食品に関する成分・特性を学び豊かな食生活を築くための知識を習得します。	2後	30	2	○			○					○

		○	衛生学&栄養学	食品の衛生に関する内容を学ぶと共に食品の栄養に関する内容を学びます。	2前	30	2	○			○							
		○	ラッピング実習	ラッピングについて基礎から応用までを身につけます。	1後	30	2	○			○							
○			製菓総合実習	生、焼き菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子までを習得します。	1通	120	8				○	○			○			
○			製菓基礎1	業界に必要な基本技術を反復練習し、しっかりと身につくように学びます。	1通	60	4				○	○			○			
		○	製菓販売実習1	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	120	8				○	○			○	○		
		○	製菓販売実習2	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	120	8				○	○			○	○		
○			調理基礎	日本料理や西洋料理に必要な基礎的な技術を反復練習で身につけます。	1通	60	4				○	○			○			
○			調理実習1	調理全般に必要な基本技術、応用力を習得します。	1通	120	8				○	○			○			
		○	調理販売実習1	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	120	8				○	○			○	○		
		○	調理販売実習2	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。	2通	120	8				○	○			○	○		
		○	特別講義&見学	業界で活躍中のプロの方から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設見学を行います。	1・2通	60	4				○	○	○		○			
		○	クラブ活動	運動、文化系クラブを通じてチームワークや企画、運営力を養います。	1・2通	60	4				○				○			
		○	コンピュータ演習	コンピュータの基本的な使い方を学びます。	1・2通	30	2				○	○			○			
		○	ベーシックデザイン	デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけます。	1前2通	30	2				○	○			○			
		○	フランス語	フランス語の基礎を学びます。	1前	30	2	○			○				○			

○	英会話	海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図るために必要な英語を学びます。	1通	30	2	○			○										
○	日本語	日本語の基礎を学びます。	1前	30	2	○			○										
	○	フードコーディネーター	フードコーディネーターに関わる内容を学びます。	2前	30	2			○										
	○	ショップマネジメント	経営に必要なマネジメント、計数管理のノウハウを身につけます。	1後 2後	30	2			○										
	○	コンテストゼミ	コンテストに必要な高度な技術をマスターします。	1後 2通	150	10				○	○				○				○
	○	製パン・ドリンク実習	製パンの基礎知識から基本的な技術と様々なパンを幅広く学びます。紅茶の基礎から作法まで実習しながら学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーになれます。	2前	30	2				○	○				○				
	○	ブライダル&ホテル講義	実習における基礎的な作業、技術を習得します。	2後	30	2				○	○				○				
○		We are culinary	実際に店舗を構え製造から販売、ディスプレイ、収支までを学びます。	1・ 2後	90	6				○	○				○				
合計		34科目		1860単位時間(124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	前期・後期
		1学期の授業期間	15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。