

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																		
西日本調理製菓専門学校		昭和46年3月23日	早野 充	〒700-0913 岡山県岡山市北区大供3-2-18 (電話) 086-223-8822																		
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地																		
学校法人本山学園		昭和60年3月25日	室山 義正	〒700-0913 岡山県岡山市北区大供3-2-18 (電話) 086-223-8872																		
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																	
衛生	調理製菓専門課程	総合調理専攻科		平成26年文部科学省 告示第6号																		
学科の目的	総合調理専攻科では、調理師として必要な知識や技術を習得し、ホテルやレストランでチームワークを発揮しながら正確且つスピーディに調理・提供できる人材に育成することを目的とする。																					
認定年月日	平成28年2月29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	年間	1800時間	900時間	0時間	900時間	0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																	
80人	59人	2人	6人	18人	24人																	
学期制度	■前期(1年):4月1日～9月9日 ■後期(1年):9月10日～3月31日 ■前期(2年):4月1日～9月9日 ■後期(2年):9月10日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、試験、レポートまたはその他の方法でその科目担当者によって行われる。合格は、A判定(80～100点)、B判定(70～79点)、C判定(60～69点)である。不合格は、D判定(60点未満)である。学期末試験及び実習評価が60点未満の者に対しては再試験を行い、60点をもって合格としC判定とする。																		
長期休み	■学年始:4月1日～4月2日 ■夏季:8月8日～9月9日 ■冬季:12月22日～1月6日 ■学年末:3月14日～4月1日		卒業・進級条件	卒業要件は授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。進級要件は授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 欠席した場合には電話連絡を行い、状況を確認する。欠席が続く場合には、保護者に連絡を取り、保護者と連携して対応する。また少人数制の基礎ゼミにより、学修支援を行っている		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 コンクール、ボランティア、バザー参加、学園祭の実行委員会等 ■サークル活動: 有																		
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) ホテル、レストラン、レストランウエディング、病院、学校給食 ■就職指導内容 キャリアプランニング授業により、就職に必要な知識を学び、面接対策を行う。就職希望調査により志望分野を把握し、個別に指導を行う。また学内企業説明会を実施している。 ■卒業生数 : 22 人 ■就職希望者数 : 21 人 ■就職者数 : 21 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 95,5 % ■その他 ・進学者数: 1人		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29年度卒業生に関する平成30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>調理師</td> <td>①</td> <td>21人</td> <td>21人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>13人</td> <td>13人</td> </tr> <tr> <td>介護食士3級</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>21人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	21人	21人	食育インストラクター	③	13人	13人	介護食士3級	③	21人	21人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																			
調理師	①	21人	21人																			
食育インストラクター	③	13人	13人																			
介護食士3級	③	21人	21人																			
中途退学の現状	■中途退学者 1 名 平成29年4月1日時点において、在学者42名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者41名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の原因 精神的な原因並びに経済的に継続が困難なため。		■中途退率	2.3 %																		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度:10万円支給、就学支援奨学金:10万もしくは15万円支給、成績優秀者奨学金20万円支給(2年次) 経済支援奨学金:支給額20万円、親族割引制度:支給額10万円 ■専門実践教育訓練給付: 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: 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	http://motovama-e.com/nishicho/																					

※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)

■自由記述欄
 岡山市水彫刻大会学生部の部で、最優秀賞、優秀賞、特別賞など5名が入賞、技能五輪出場

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

教育課程編成委員会で毎年カリキュラム並びにシラバスを検証し、改善点や工夫について検討する。学校側は教育課程編成委員から実践的で充実した授業内容になるような改善方法について専門家のご意見をいただき、授業内容に反映したり、新設科目の参考にしたりすることを目的としている。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

法人の組織図から、教育課程編成委員会は教務委員会の下に位置づけられている。教育課程編成委員会規則により、教育課程の編成にあたっては、調理・製菓専門分野の企業等の要望や意見を十分に活かし、職業活動が主体的に実施され、社会に貢献できる人材育成をするのにふさわしい教育課程の編成に努めることとする。教育課程編成委員会での意見は教務委員会で検討し、最終判断については校長が行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
三宅 邦夫	岡山県日本調理技能士会(会長)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	①
鵜野 恒行	公益社団法人全日本司厨士協会関西地方岡山県本部(会長)、倉敷セレスト教会クォーレ(料理長)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	①
山本 隆之	スイートファクトリーAnge(グランシェフ)、岡山県洋菓子協会(会長)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	③
坂本 雅敏	坂本惣菜店(代表)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	③
早野 充	西日本調理製菓専門学校(校長)	平成30年4月1日 ～平成31年3月31日(1年)	
長石 誠	西日本調理製菓専門学校(教務主任)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	
樋口 雅紀	西日本調理製菓専門学校(学科長)	平成30年4月1日 ～平成31年3月31日(1年)	
山田 賢作	西日本調理製菓専門学校(学科長)	平成30年4月1日 ～平成31年3月31日(1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

年に2回以上開催し、1回はカリキュラム策定の前に開催する。

(開催日時)

第1回 平成29年9月20日 18:00～19:45

第2回 平成30年2月27日 16:00～17:30

(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

教育課程編成委員会で授業カリキュラム内容や指導方法の改善については、教務委員会で検討した上で、授業に反映していく。平成29年度第1回開催の委員会では、岡山ではまだ開催されていないハラル食を授業に導入してはどうかという意見があった。ハラル食は、現在世界的に広まりつつあり、今後ホテルを始めレストランでの対応に必要であり、調理師に今後必要なスキルとなるため就職活動にも有利になるとご意見をいただき、5月22日にハラル食の授業を行った。また新しい人材が育たない、目的意識を持って欲しい、コミュニケーションが取れないといった意見があった。目的意識を持たせるために、NS(技術力の見える化)の改良を図った。NSを用い目標を達成することで、目的意識が向上すると共に、技術力向上につながった。実習では班変えを2週間毎に行うように改善し、役割分担を変えることでコミュニケーション能力を鍛えることにつながった。

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

調理師としての心構え・姿勢を身に付け、調理現場でのオペレーションや作業、最新調理法を理解し、実践できるように、経験5年以上の調理師が学生を指導する体制をとることが可能な調理施設(ホテル、レストラン)を選定している。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

調理に関する授業科目の担当教員と企業の指導者が実習前に事前の打ち合わせを行い、実習内容、学生の学修成果の達成度評価指標等について定める。実習期間中は、企業担当者に指導を一任している。実習中は、実習担当教員が巡回を行い、実習指導を行う。実習修了時には、企業担当者による学生の学修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。

(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
校外実習	インターンシップ研修	なだ万、ウェスティンホテル淡路、株式会社 神戸ポートピアホテル、ル・ミロワール、有限会社有園 イル ブルースケッタ、総数25社
フードサービス	オペレーションを通して、レストラン実習を行う。	全日本司厨士協会

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

総合調理専攻科教員は、常に最新の調理法や高度な調理技術並びに教授力向上へ向けての研修が必要である。そのため連携企業や団体、教員に対し実務に関する専門的知識、技術向上を図る調理・製菓・パン技術指導講習会に参加している。またその技術を向上するために、各種コンクールへの出場も推奨している。さらに、法人が主催する教育力・教授力向上のための研修に参加している。また、各種セミナー等への積極的参加を促している。

(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

第40回岡山氷彫刻夏季大会(7月22日)に出場し、準優勝した。夏の幻想庭園、氷彫刻実演及び展示(8月1日、8月各週日曜日)を行った。トックドール全国大会(8月)[岡山大会(6月)、関西大会(8月)]に出場した。介護食士准指導員研修講座(8月3日、4日)に参加し、准指導員資格を取得した。

② 指導力の修得・向上のための研修等

学内では法人主催の株式会社ナガセ主催「入学者の現状と背景分析」(講師:東進ハイスクール 大学事業部部長 麻柄真治氏、8月29日)、「学生対応について」(講師:長澤 さおり氏、9月4日)に、全教員が参加した。外部では、SBI大学院大学「授業演習・授業力」(2017年4月～9月まで)を受講した。日本実務能力開発協会主催「認定コーチ養成講座」(平成29年8月11日～30年3月31日)、POP作成術講座(1月26日)を受講した。

(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

総合調理専攻科の専門分野での技術研修には、高度な技術研修が必要であり、役職者、調理実習、調理理論教員を対象として年1回以上研修を実施する計画である。調理補助教員も同様である。昨年度3月までに研修計画を学校長に提出し、学校長が研修計画を立案して毎年行う。「FFCCフランス料理講習会(9月)」、「スチームコンベクションオープン料理講習(8月)」に参加し、専門知識並びに技術を向上させる。また、業界団体である全国調理師養成施設協会、全国調理職業訓練協会主催の講習会に参加し、専門知識並びに技術を向上を図る。8月にFD研修を実施し、調理技術向上を図る。

② 指導力の修得・向上のための研修等

教授力・指導力向上セミナーへ参加し、研修で得た知識については研修会を学内で実施予定である。専門調理師資格を取得するための研修を行う。さらに、臨床心理士と共に学生指導について研修会を行い、心理的なアプローチから学生指導法を習得する。

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、調理専攻分野の関係団体の関係者、卒業生並びに地域住民等と共に、学校関係者評価委員会を設置して当該専攻分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価する。学校関係者評価委員会の評価及び改善方策等の取組と成果を報告、次年度の活動に反映するという方針に則り、評価結果は次年度の教育活動および学校運営の改善に活かす。

(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・育成人材像等
(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	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

学校関係者評価結果は事業計画に反映し、教育活動ならびにその他の学校運営の改善等に活用している。平成29年度に学校関係者評価によりいただいた意見は、次の通りである。「現場のニーズを重視したカリキュラム編成や校外実習など、学生の実践力向上に対する、取組、施設、設備については規定を大幅に上回って整備されているなど、教育の質についても高く評価できる。さらに社会貢献の面でも行政や地域に協力しており、期待もされている。卒業生からは、『教育成果が表れ、業界の評判も上がっている。』という意見もあり、その事も今回の高い評価結果となったと考えられる。ただし、「卒業生の社会的な活躍及び評価の把握、卒業生への支援体制強化の2点を今後の課題として取り組んでいただきたい。」卒業生に関する意見を活用し、卒業生の後追い調査を行い現場での活躍や評価を把握する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
藤森 和政	岡山プラザホテル株式会社(料理長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	卒業生
桑村 琢	株式会社JTB 中国四国 岡山支店(支店長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	企業等委員
湯浅 博文	ユアサ工機株式会社(代表取締役)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	地域住民
森本 昌弘	株式会社ホテルグランヴィア岡山(代表取締役社長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	企業等委員
鈴木 英師郎	日生鮮魚有限会社(取締役)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	卒業生
大賀 拓郎	渋川カブー口浜茶屋(店長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31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)

URL:<http://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php> (2018. 10月公開予定)

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

本校の教育内容、職業に必要な実践的且つ専門的な能力の習得状況、学校運営状況に関して、本校職業実践専門課程についての理解を深めて貰い、さらに連携・協力の推進に資するために、本校の教育活動並びに学校運営の状況・情報を積極的に提供している。

(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	建学の精神、教育目標、学校概要、沿革、計画、校長名、所在地、連絡先
(2) 各学科等の教育	教育内容、学生情報(定員・入学者数・在学生数)、カリキュラム、資格取得、就職状況
(3) 教職員	教職員数及び教員名、指導方針
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況、実践的職業教育の取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動、課外活動、施設・設備
(6) 学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	学費、奨学金・支援制度、過去5力年の学費一覧、経済支援奨学金予算・実績
(8) 学校の財務	資金収支計算書、貸借対照表
(9) 学校評価	自己点検評価報告書、学校関係者評価報告書
(10) 国際連携の状況	国際連携の状況
(11) その他	学則

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

URL:<http://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php>

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程総合調理専攻科) 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	
○			衛生法規	調理師法を含む各種衛生法規について、その組立や概念を学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	
○			公衆衛生学	環境問題などを盛り込んだ環境衛生、疾病予防、健康づくり対策などを学ぶ。	1通	90	3	○			○				○
○			栄養学	栄養素の機能、栄養生理、労働と栄養など、基本を中心に学ぶ。	1通	90	3	○			○				○
○			食品学	食材の種類、成分、用途および加熱などによる食品の成分変化、食品加工物や品質表示について学ぶ。	1通	60	2	○			○				○
○			食品衛生学	衛生面の管理に不可欠な食中毒の予防、食品の安全な取扱い方法などを学ぶ。	1通	90	3	○			○				○
○			食品衛生実習	食品衛生学で知識を身に付けた後、実際に食材を用いて検査などを行う。	1後	30	1			○	○				○
○			食文化概論	世界の料理と食文化を学び、伝統的な食生活、調理法を学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	
○			調理理論	概論、料理の種類、調理器具、調理科学、レストラン施設・設備、レシピ作成、集団給食、特殊調理について学ぶ。	1・2通	150	5	○			○			○	
○			調理実習	日本料理、西洋料理、中国料理を中心に、エスニック料理や世界の様々な料理を学ぶ。	1・2通	390	13			○	○			○	
○			総合調理実習	調理師に求められる資質と接客サービス、フードビジネス、クレーム対応、集団調理を学ぶ。	2後	90	3			○	○			○	
○			校外実習	ホテル、レストランで現場実習を行う。仕込み、製造、接客対応を実践的に学ぶ。	2前	150	5			○	○				○

○	外国語	食材やレシピ作成に必要なフランス語を学ぶ。	1前	60	2	○			○		○		
○	経営学	レストラン経営に必要なコンセプトづくり、経営のノウハウ、店舗のつくり方などについて学ぶ。	2通	60	2	○			○		○		
○	キャリアプランニング	現場から求められる会話力、チームワーク、プレゼン能力を高め、就職に役立つテクニックを学ぶ。	1・2通	60	2	○			○		○	○	
○	食育・介護食学	食育・介護食について学ぶ。	1後	60	2	○		△	○		○	○	
○	高度調理実習	イタリア料理、デザート（スイーツ）、製パン、ドリンク実習。	2通	120	4				○	○		○	
○	フードサービス	メニュー開発で考案したレシピを使用し、ランチオペレーションを行う実践実習。	2通	150	5				○	○		○	○
○	ホスピタリティセミナー	フード産業界を支える各界の専門家による、食の知識を深めると同時に、西洋・日本・中国料理のデモンストレーションを通して高度な技術を学ぶ。	1後	30	1				○	○		○	○
○	美術	テーブルコーディネート、カラーコーディネート、POP、書道、パソコン実習（Word、Excel）。	2通	60	2				○	○		○	
合計				19	科目	1800単位時間(60	単位)				

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
(卒業要件) 出席時数が授業時間数の3分の2以上であり、学期末試験及び実習評価が60点以上。(履修方法) 必修科目も選択科目も含む全科目を履修する。	1学年の学期区分	2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																			
西日本調理製菓専門学校	昭和46年3月23日	早野 充	〒700-0913 岡山県岡山市北区大供3-2-18 (電話) 086-223-8822																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																			
学校法人本山学園	昭和60年3月25日	室山 義正	〒700-0913 岡山県岡山市北区大供3-2-18 (電話) 086-223-8872																			
分野	認定課程名	認定学科名		専任士	高度専任士																	
衛生	調理製菓専門課程	パティシエ・ブランジェ科		平成27年文部科学省告示 第14号																		
学科の目的	パティシエやパン職人として必要な技術を学び、実際にショップ経営を通して、企画、製造、販売までを体験しながら学び、実践力を身に付ける。																					
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															
2年	昼間	1836時間	886時間	0時間	950時間	0時間	0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																	
80人	53人	1人	3人	13人	16人																	
学期制度	■前期(1年):4月1日～9月9日 ■後期(1年):9月10日～3月19日 ■前期(2年):3月20日～9月9日 ■後期(2年):9月10日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、試験、レポートまたはその他の方法でその科目担当者によって行われる。合格は、A判定(80～100点)、B判定(70～79点)、C判定(60～69点)である。不合格は、D判定(60点未満)である。学期末試験及び実習評価が60点未満の者に対しては再試験を行い、60点をもって合格としC判定とする。																		
長期休み	■学年始:4月1日～4月2日 ■夏季:8月8日～9月9日 ■冬季:12月22日～1月6日 ■学年末:3月14日～4月1日		卒業・進級条件	卒業要件は授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。進級要件は授業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 欠席した場合には電話連絡を行い、状況を確認する。欠席が続く場合には、保護者に連絡を取り、保護者と連携して対応する。また少人数制の基礎ゼミにより、学修支援を行っている。		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 コンクール出場、ボランティア・バザー参加、学園祭の実行委員会等 ■サークル活動: 有																		
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) ホテル、レストラン、和・洋菓子店、パン工房、レストランウエディング ■就職指導内容 コミュニケーション能力授業により、就職に必要な知識を学び、面接対策を行う。就職希望調査により志望分野を把握し、個別に指導を行う。また学内企業説明会を実施している。		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29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																		
		■卒業生数 40 人 ■就職希望者数 38 人 ■就職者数 30 人 ■就職率 : 94.7 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 90 % ■その他 ・進学者数: 0人	<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>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>38人</td> <td>26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	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	38人	26人									※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) ■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 岡山県洋菓子コンテスト2017 ジュニア部門 エコール(学生)部門 優秀技術賞受賞	
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																			
製菓衛生師	②	38人	26人																			
中途退学の現状		■中途退学者 5 名 ■中退率 6.4 % 平成29年4月1日時点において、在学者78名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者73名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■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 精神的な原因並びに経済的に継続が困難なため。		■中退防止・中退者支援のための取組 学習面の問題は、学生の技術到達レベルを見える化し、各自の能力を把握し、自主練習時に個別指導を行っている。また学生生活面の問題は、基礎ゼミによりきめ細かにサポートを行うと共に、臨床心理士による無料カウンセリング実施している。欠席が続く場合には保護者に連絡を取り、保護者と連携を密にし中退につながらないようにしている。																		
経済的支援制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度:10万円支給、就学支援奨学金:10万もしくは15万円支給、成績優秀者奨学金:20万円支給(2年次)、経済支援奨学金:支給額20万円、親族割引制度:支給額10万円 ■専門実践教育訓練給付: 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： 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://motoyama-e.com/nishicho/

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

教育課程編成委員会で毎年カリキュラム並びにシラバスを検証し、改善点や工夫について検討する。学校側は教育課程編成委員から実践的で充実した授業内容になるような改善方法について専門家のご意見をいただき、授業内容に反映したり、新設科目の参考にしたりすることを目的としている。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

法人の組織図から、教育課程編成委員会は教務委員会の下に位置づけられている。教育課程編成委員会規則により、教育課程の編成にあたっては、調理・製菓専門分野の企業等の要望や意見を十分に活かし、職業活動が主体的に実施され、社会に貢献できる人材育成をするのにふさわしい教育課程の編成に努めることとする。教育課程編成委員会での意見は教務委員会で検討し、最終判断については校長が行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
三宅 邦夫	岡山県日本調理技能士会(会長)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	①
鵜野 恒行	公益社団法人全日本司厨士協会関西地方岡山県本部(会長)、倉敷セレスト教会クォーレ(料理長)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	①
山本 隆之	スイートファクトリーAnge(グランシェフ)、岡山県洋菓子協会(会長)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	③
坂本 雅敏	坂本惣菜店(代表)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	③
早野 充	西日本調理製菓専門学校(校長)	平成30年4月1日 ～平成31年3月31日(1年)	
長石 誠	西日本調理製菓専門学校(教務主任)	平成29年4月1日 ～平成31年3月31日(2年)	
樋口 昌紀	西日本調理製菓専門学校(学科長)	平成30年4月1日 ～平成31年3月31日(1年)	
山田 賢作	西日本調理製菓専門学校(学科長)	平成30年4月1日 ～平成31年3月31日(1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

年に2回以上開催し、1回はカリキュラム策定の前に開催する。

(開催日時)

第1回 平成29年9月20日 18:00～19:45

第2回 平成30年2月27日 16:00～17:30

(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

教育課程編成委員会での授業・カリキュラム内容や指導方法の改善については、教務委員会で検討した上で、授業に反映していく。平成29年度第1回目に開催した教育課程編成委員会では器具愛護の観点から包丁研ぎを授業に導入したらどうかという意見をいただいたが、授業内で行うことができないため、基礎ゼミの時間を使い包丁研ぎの技術を教授している。目的意識を持たせるため、NS(ニシチョウスタンダード)を改良し、技術の見える化を図ることで、目標を達成し、目的意識の改革と技術向上につながった。本年度のカフェHappy×Happyでは、スペシャルケーキ、パン販売日を設けているが、更なる接客能力の向上が今後の課題となっている。

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

製菓衛生師(パティシエ)としての心構え・姿勢を身に付け、製菓製造でのオペレーションや作業、ヴァンドゥーズ(接客技術)を理解し、実践できるように、経験5年以上の製菓衛生師並びに製造技能士が学生を指導する体制をとることが可能な和洋菓子店・パン工房(ホテル、レストランを含む)を選定している。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

製菓・製パンに関する授業科目の担当教員と企業の指導者が実習前に事前の打ち合わせを行い、実習内容、学生の学修成果の達成度評価指標等について定める。実習期間中は、施設担当者に指導を一任している。実習中は、実習担当教員が巡回を行い、実習指導を行う。実習終了時には、施設担当者による学生の学修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。

(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
校外実習	インターンシップ研修	株式会社レイ、株式会社フルーツ・ジャパン、ル・フォワイエ株式会社、株式会社モーツアルト、株式会社鍵善良房、総数26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

パティシエ・ブランジェ科教員には、最新且つ高度な製菓技術並びに教授力向上研修が必要である。そのため西日本調理製菓専門学校 教職員研修規程に基づき教職員に対して、現在就いている職または将来就くことが予想される職に係る職務の遂行に必要な知識又は技能等を修得させ、その遂行に必要な教職員の能力及び資質等の向上を図ることを目的に研修を実施している。具体的には連携企業や団体と連携し、教員に対し実務に関する専門的知識、技術向上を図る製菓・パン技術指導講習会に参加している。またその技術を向上するために、各種コンクールへの出場も推奨している。さらに、教育力については、法人が主催する教育力・教授力向上のための研修に参加している。また、各種セミナー等への積極的参加を促している。

(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

製菓教員に対しては、ヌーベルパティスリードゥジャポン主催の講習会に参加し、チョコレート(11月22日)・デセール技術(3月28日)の技術を向上させ、製菓実習に反映させた。助手に対しては、岡山県洋菓子協会主催のマジパン細工講習会(4月18日)に参加を行い、マジパン細工技術を向上し、製菓実習に反映させた。また製菓教員が洋菓子コンクール(5月22日)に出場し、製菓実習の技術力の向上を図った。

② 指導力の修得・向上のための研修等

学内では法人主催の株式会社ナガセ主催「入学者の現状と背景分析」(講師:東進ハイスクール 大学事業部部长 麻柄真治氏、8月29日)、「学生対応について」(講師:長澤 さおり氏、9月4日)に、全教員が参加した。外部ではSBI大学院大学「授業演習・教授力」(2017年4月～9月まで)を受講した。

(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

パティシエ・ブランジェ科の専門分野の技術研修が必要であり、役職者、製菓実習・理論教員、製菓実習助手を対象として2回研修を実施する計画である。研修先は、業界団体である日本菓子教育センター、全国調理職業訓練協会、岡山県洋菓子協会、ヌーベルパティスリードゥジャポンとし、教員・助手は前年度3月迄に研修計画を学校長に提出し、学校長が研修計画を立案して毎年行う。製菓教員・助手は研修を1回以上行い、専門知識並びに技術を向上させる。また製菓実習技術で高度な技術であるチョコレート細工、アメ細工並びにラッピング技術についても岡山県洋菓子協会から講師を派遣して貰うもしくは、ヌーベルパティスリードゥジャポンで研修を行い、技術力を向上させ、製菓実習・理論に反映する。

② 指導力の修得・向上のための研修等

製菓教員及び助手は、法人が開催する教授力・指導力向上セミナーへ全員参加し、指導力向上を図る。講師は外部から専門化を招聘して行うものとする。また外部研修に積極的に参加させ新しい指導力を修得する。また研修会で得た知識については学内研修会を開催し、他の教員の指導力の向上を図る。さらに、臨床心理士と共に学生指導について研修会を行い、心理的なアプローチから学生指導法を修得する。

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、調理専攻分野の関係団体の関係者、卒業生並びに地域住民等と共に、学校関係者評価委員会を設置して当該専攻分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価する。学校関係者評価委員会の評価及び改善方策等の取組と成果を報告、次年度の活動に反映するという方針に則り、評価結果は次年度の教育活動および学校運営の改善に活かす。

(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・育成人材像等
(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	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

学校関係者評価結果は事業計画に反映し、教育活動ならびにその他の学校運営の改善等に活用している。平成29年度に学校関係者評価によりいただいた意見は、次の通りである。「現場のニーズを重視したカリキュラム編成や校外実習など、学生の実践力向上に対する、取組、施設・設備については規定を大幅に上回って整備されているなど、教育の質についても高く評価できる。さらに社会貢献の面でも行政や地域に協力しており、期待もされている。卒業生からは、「教育成果が表れ、業界の評判も上がっている」という意見もあり、その事も今回の高い評価結果となったと考えられる。ただし、「卒業生の社会的な活躍及び評価の把握、卒業生への支援体制強化の2点を今後の課題として取り組んでいただきたい。」卒業生に関する意見を活用し、卒業生の後追い調査を行い、現場での活躍や評価を把握する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
藤森 和政	岡山プラザホテル株式会社(料理長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	卒業生
桑村 琢	株式会社JTB 中国四国 岡山支店(支店長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	企業等委員
湯浅 博文	ユアサ工機株式会社(代表取締役社長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	地域住民
森本 昌弘	株式会社ホテルグランヴィア岡山(代表取締役社長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	企業等委員
鈴木 英師郎	日生鮮魚有限会社(取締役)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31日(2年)	卒業生
大賀 拓郎	渋川カブー口浜茶屋(店長)	平成30年4月1日 ～平成32年3月31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)

URL:<http://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php> (2018.10月公開予定)

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

本校の教育内容、職業に必要な実践的且つ専門的な能力の習得状況、学校運営状況に関して、本校職業実践専門課程についての理解を深めて貰い、さらに連携・協力の推進に資するために、本校の教育活動並びに学校運営の状況・情報を積極的に提供している。

(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	建学の精神、教育目標、学校概要、沿革、計画、校長名、所在地、連絡先
(2)各学科等の教育	教育内容、学生情報(定員・入学者数・在学生数)、カリキュラム、資格取得、就職状況
(3)教職員	教職員数及び教員名、指導方針
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況、実践的職業教育の取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	教育活動、課外活動、施設・設備
(6)学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	学費、奨学金・支援制度、過去5力年の学費一覧、経済支援奨学金予算・実績
(8)学校の財務	資金収支計算書、貸借対照表
(9)学校評価	自己点検評価報告書、学校関係者評価報告書
(10)国際連携の状況	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://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php>

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程パティシエ・ブランジェ科) 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	
○			衛生法規	製菓衛生師法を含む各種衛生法規について、その組立や概念を学ぶ。	1後	30	1	○						○	
○			公衆衛生学	環境問題などを盛り込んだ環境衛生、疾病予防、健康づくり対策などを学ぶ。	1前	90	3	○						○	
○			栄養学	栄養素の機能、栄養生理、労働と栄養など、基本を中心に学ぶ。	1通	60	2	○						○	
○			食品学	食材の種類、成分、用途および加熱などによる食品の成分変化、食品加工物や品質表示について学ぶ。	1後	60	2	○						○	
○			食品衛生学	衛生面の管理に不可欠な食中毒の予防、食品の安全な取扱い方法などを学ぶ。	1通	150	5	○						○	
○			社会	お菓子の歴史やショップ経営に必要な知識について学ぶ。	1通	60	2	○						○	
○			製菓理論	お菓子の分類、菓子製造の基礎理論などを学ぶ。	1通	150	5	○					○		
○			製菓実習	洋菓子を中心に和菓子、製パンの基礎から応用美術までを学ぶ。	1・2通	890	29			○			○		
	○		パソコン実習	Word、Excelなど実務に必要なPC技術を学ぶ。	2前	30	1			○				○	
	○		経営学 (ショップ経営)	ショップ経営に必要なコンセプトづくり、経営のノウハウ、ショップのつくり方などについて学ぶ。	2前	60	2	○						○	
	○		経営学 (コストコントロール)	原価計算などを学ぶ。	2前	30	1	○						○	
	○		外国語	食材やレシピ作成に必要なフランス語を学ぶ。	2通	60	2	○						○	

○	美術	陶芸、絵画、ラッピング、カラーコーディネートなどを学ぶ。	2通	46	1				○					○
○	コミュニケーション能力	挨拶、グループワーク、プレゼン能力、面接対応などを学ぶ。	2通	60	2	○							○	○
○	校外実習	洋菓子店、ホテル、パン工房、レストランで現場実習を行う。仕込み、製造、接客応対を実践的に学ぶ。	2前	60	2				○					○
合計			15科目	1,836単位時間(60単位)										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
(卒業要件) 出席時数が授業時間数の3分の2以上であり、学期末試験及び実習評価が60点以上。(履修方法) 必修科目も選択科目も含む全科目を履修する。	1学年の学期区分	2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。