

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	実技																				
	2年 昼間	1830時間	900時間	0時間	930時間	0時間	0時間	0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																						
80人		70人	1人	9人	15人	23人																						
学期制度	■前期(1年):4月1日～8月31日 ■後期(1年):9月14日～3月31日 ■前期(2年):4月1日～8月31日 ■後期(2年):9月14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、レポート等により行う。合格は、S判定(90点から100点)、A判定(80点から89点)、B判定(70点から79点)、C判定(60点から69点)、不合格はD判定(60点未満)である。 ・学期末試験および実習評価が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 ■夏季休暇:8月8日～8月17日 ■冬季休暇:12月22日～1月4日 ■春季休暇:3月14日～3月31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 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: 無																						
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成30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			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 (令和2年度卒業者に係る令和3年5月1日時点の情報)																						
	■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。					<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>介護食士3級</td> <td>③</td> <td>30人</td> <td>30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	調理師	①	21人	21人	介護食士3級	③	30人	30人								
	資格・検定名	種	受験者数			合格者数																						
	調理師	①	21人			21人																						
介護食士3級	③	30人	30人																									
■卒業者数: 21人 ■就職希望者数: 20人 ■就職者数: 20人 100%			※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)																									
■卒業者に占める就職者の割合: 95.2% ■その他 ・進学者数: 1人			■自由記述欄 第58回技能五輪全国大会(西洋料理職種)1名出場銅賞受賞 第35回調理師養成施設調理技術コンクール 近畿中四国地区大会西洋料理部門 入賞 郷土料理フェスタ: 最優秀賞など他4名が入賞																									
中途退学の現状		■中途退学者 4名 令和2年4月1日時点において、在学者57名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者53名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 精神的な原因並びに経済的に継続が困難なため。		■中退率 7%																								
経済的支援制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 本山学園奨学金: 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)、親族割引制度: 支給額10万円、資格奨励奨学金2万または5万円、技術奨励奨学金3万円または5万円、グループ校進学奨学金 ■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		<a href="https://motoyama-e.com/nishicho/">https://motoyama-e.com/nishicho/</a>																										

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

教育課程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

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)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	①
鵜野 恒行	一般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オーレ(料理長)	令和2年4月1日 ～令和4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)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	③
坂本 雅敏	坂本惣菜店(代表)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	③
早野 充	西日本調理製菓専門学校(校長)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	
杉 伸一	西日本調理製菓専門学校(学科長)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	
山田 賢作	西日本調理製菓専門学校(学科長)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	

令和3年7月1日現在

※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 令和2年8月31日 16:30～17:30  
第2回 令和3年3月15日 16:30～17:30

(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。令和2年度第1回開催の委員会で、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。実習終了時には、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	ホテルグランヴィア岡山、ANAクラウンプラザホテル岡山、東京竹葉亭、総数35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

研修名「今がチャンス！～コロナ禍で変わる食育と飲食業界～」オンラインセミナー (連携企業等:調理技術教育学会)  
 期間:令和3年2月18日(月) 対象:調理教員  
 内容:コロナ禍で見えてきた飲食業界の課題と展望ならびに、今こそ大切にしたい食～食事から見た日本の家族～について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「入学者の現状と背景分析」 (連携企業等:東進ハイスクール 麻柄真治氏)  
 期間:令和2年10月14日(水) 対象:調理教員  
 内容:入学者の現状を知り、ITに頼りすぎず、学生の伸びしろは大きいので、基礎力を重視し、個別に指導する機会を設け、個々の指導力を伸ばした。

(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

研修名「Withコロナ時代を乗り越える！！～志望意欲を高める育成型広報と入学前教育～」  
 (連携企業等:株式会社 進研アド 専門学校事業部)  
 期間:令和3年7月8日(月)～7月9日(火) 対象:調理教員  
 内容:合格から入学までの期間で、モチベーションを維持する取り組みについて

研修名「大切ないのちを守るために～私たちができること～」  
 (連携企業等:社会福祉法人岡山いのちの電話 草刈裕子氏)  
 期間:令和3年8月12日(木) 対象:調理教員  
 内容:学生の自殺を予防するための研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「令和3年度 教職員研修会」 (連携企業等:公益社団法人 全国調理師養成施設協会)  
 期間:令和3年8月3日(火) 対象:調理教員  
 内容:『専門学校生の「成長」をとらえるために知っておいてほしいポイント』理解を深め指導力を向上させる。  
 (福岡大学人文学部(教育・臨床心理学)教授 植上一希氏)  
 『調理師養成施設協会事業推進について』(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 専務理事 大崎 久美子氏)

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・地域貢献
(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。令和2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

令和3年7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)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	卒業生
渦古 隆	株式会社JTB 岡山支店(支店長)	令和2年4月1日 ～令和4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)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	地域住民
奈倉 宏治	株式会社ホテルグランヴィア岡山(代表取締役社長)	令和2年4月1日 ～令和4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)	令和2年4月1日 ～令和4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)	令和2年4月1日 ～令和4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:<https://motoyama-e.com/nishicho/about/release.php> 2021年10月31日公開予定

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、入学生数)、在学人数、カレッジシステム、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カ年の学費一覧、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:<https://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) 令和3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・2前	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実験などを行う。	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、調理、接客応対を実践的に学ぶ。	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、店舗の作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、プレゼンテーション能力を高め、就職に役立つテクニックを学ぶ。	1後・2前	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、ドリンク実習を行う。	2通	120	4				○ ○		○
○	フードサービス	独自のメニューを開発し、実際のレストランと同様にランチをオペレーションを通して学ぶ。	2通	150	5				○ ○		○ ○
○	ホスピタリティセミナー	フード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				○ ○		○
○	器の選び方	調理の経験を活かし料理に合う器選びやコーディネート、器について学ぶ。	2後	30	1	○			○		○
合計			20 科目	1830単位時間( 61 単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	(卒業要件) 授業時間数の3分の2以上の出席、学科・実技が60点以上の成績とする。進級要件は事業時間数の2/3以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。(履修方法) 必修科目を全て履修する。(61単位以上)	1学年の学期区分
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																												
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	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、実践力を身につける。																														
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	1746時間	736時間	0時間	1010時間	0時間	0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																									
80人		70人	0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、レポート等により行う。合格は、S判定(90点から100点)、A判定(80点から89点)、B判定(70点から79点)、C判定(60点から69点)、不合格はD判定(60点未満)である。 ・学期末試験および実習評価が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 ■夏季休暇:8月7日～9月9日 ■冬季休暇:12月22日～1月6日 ■春季休暇:3月14日～3月31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。NS検定による基礎技術の向上をはかる。																										
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 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: 無																										
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成30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。 ■卒業生数: 27 人 ■就職希望者数: 25 人 ■就職者数: 25 人 : 100 人 ■就職率: 100 % ■卒業生に占める就職者の割合: 92.6 % ■その他 ・進学者数: 2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 (令和2年度卒業生に関する令和3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>①</td> <td>25人</td> <td>13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> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※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が記載する。 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			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	①	25人	13人																
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																												
製菓衛生師	①	25人	13人																												
中途退学の現状	(令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報) ■中途退学者 7 名 ■中退率 10.6 % 令和2年4月1日時点において、在学者66名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者57名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 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を実施している。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 本山学園奨学金: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)、親族割引制度:支給額10万円、資格奨励奨励金2万または5万円、技術奨励奨学金3万円または5万円、グループ校進学進学奨学金 ■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	<a href="https://motoyama-e.com/nishicho">https://motoyama-e.com/nishicho</a>																														

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

教育課程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

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

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

令和2年5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)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	①
鵜野 恒行	一般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)	令和2年4月1日 ～令和4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)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	③
坂本 雅敏	坂本惣菜店(代表)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	③
早野 充	西日本調理製菓専門学校(校長)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	
杉 伸一	西日本調理製菓専門学校(学科長)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31日(2年)	
山田 賢作	西日本調理製菓専門学校(学科長)	令和2年4月1日 ～令和4年3月31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  
(年間の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 令和2年8月31日(月) 16:30～17:30

第2回 令和3年3月15日(月) 16:30～17:30

(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。令和2年度第1回開催の委員会で、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1ヶ月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

製菓衛生師としての心構え・姿勢を身に付け、製菓現場でのオペレーションや作業、最新の製菓技術を理解し、実践できるように、経験5年以上の製菓・製パンのプロフェッショナルが学生を指導する体制をとることが可能な製菓施設を選定している。



(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

製菓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	株式会社レイ、株式会社モーツァルト、株式会社エストライブ、有限会社アンジェ、株式会社おかやま工房、 総数27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

研修名「今がチャンス！～コロナ禍で変わる食育と飲食業界～」オンラインセミナー

(連携企業等：調理技術教育学会)

期間：令和3年2月18日(月) 対象：調理・製菓教員

内容：コロナ禍で見えてきた飲食業界の課題と展望ならびに、今こそ大切にしたい食～食事から見た日本の家族について。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「大阪府クリスマスケーキコンテスト」(連携企業等：一般社団法人 大阪府洋菓子協会)

期間：令和2年10月30日(金) 対象：杉 伸一

内容：第55回 大阪府洋菓子コンテスト テーマ：クリスマス マジパン細工Aクラスを制作し出品した。

(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

研修名「Withコロナ時代を乗り越える！～志望意欲を高める育成型広報と入学前教育」(連携企業等：株式会社 進研アド 専門学校事業部)

期間：令和3年7月8日～7月9日 対象：調理・製菓教員

内容：合格から入学までの期間で、モチベーションを維持する取り組みについて理解を深める。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「大切な命を守るために～わたしたちのできること～」

(連携企業等：社会福祉法人 岡山いのちの電話 草刈裕子氏)

期間：令和3年8月12日(木) 対象：調理・製菓教員

内容：学生の自殺を予防する為の研修。

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

「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。令和2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

令和3年7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)	令和2年4月1日 ~令和4年3月31日(2年)	卒業生
渦古 隆	株式会社JTB 岡山支店(支店長)	令和2年4月1日 ~令和4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)	令和2年4月1日 ~令和4年3月31日(2年)	地域住民
奈倉 宏治	株式会社ホテルグランヴィア岡山(代表取締役社長)	令和2年4月1日 ~令和4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)	令和2年4月1日 ~令和4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)	令和2年4月1日 ~令和4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:<https://motovama-e.com/nishicho/about/release.php> (令和3年10月31日公開予定)

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
(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
(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

<https://motovama-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) 令和3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	60	2	○						○	
○			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	120	4	○						○	
○			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後	30	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	90	3	○						○	
○			製菓実習	製菓（和・洋菓子）、製パン技術の基礎から高度な技術まで習得する。	1・2通	950	31			○				○	
	○		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、ショップの作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	絵画、POP、ラッピング、カラーコーディネート、テーブル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、プレゼンテーション能力、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	1,746単位時間( 57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以上の出席、学科・実技試験が60点以上の成績とする。(履修方法) 必修科目を全て履修する。(57単位以上)	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。