

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																			
足利製菓専門学校	平成9年3月14日	清水 博	〒326-0822 栃木県足利市田中町914 (電話) 0284-70-1414																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																			
学校法人白百合学園	昭和42年3月6日	田鶴 志郎	〒326-0822 栃木県足利市田中町914 (電話) 0284-70-1414																			
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	調理製菓科	令和2年文部科学省 認定	—																		
学科の目的	調理製菓科は、高等学校教育の基礎の上に、製菓・調理分野のキャリア形成に対して必要な能力・態度を育成し、勤労観・職業観等を自ら形成・確立できる人材を育成することを目的とする。																					
認定年月日	令和2年2月29日																					
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																
2年	1920	856	1064	0	0	0																
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	16人	0人	2人	12人	14人																	
学期制度	■前期: 4月1日～9月30日 ■後期: 10月1日～3月31日	成績評価		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 定期テスト・出席数・課題内容により総合判断 定期試験の評価基準に関する目安はAが80点以上、Bが70点～80点、Cが60点以上とする。																		
長期休み	■学年始: 4月 1日～ 4月 4日 ■夏 季: 7月21日～ 8月31日 ■冬 季: 12月26日～ 1月 7日 ■学年末: 3月26日～ 3月31日	卒業・進級 条件		卒業条件:1,920単位時間の認定を受けた者																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個人面談・三者面談・訪問等	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 ボランティア ■サークル活動: 有																		
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(令和2年度卒業生) 製菓製造業、製菓店、レストラン、ホテル ■就職指導内容 講義、個別指導 ■卒業生数 : 6 人 ■就職希望者数 : 6 人 ■就職者数 : 6 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 : (令和 3 年度卒業者に關する 令和4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 (令和3年度卒業者に關する令和4年5月1日時点の情報) <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>6人</td> <td>4人</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定</td> <td>③</td> <td>6人</td> <td>6人</td> </tr> <tr> <td>パティスリーラッピン グ</td> <td>③</td> <td>6人</td> <td>6人</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	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	6人	4人	サービス接遇検定	③	6人	6人	パティスリーラッピン グ	③	6人	6人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																			
製菓衛生師	②	6人	4人																			
サービス接遇検定	③	6人	6人																			
パティスリーラッピン グ	③	6人	6人																			
中途退学 の現状	■中途退学者 1名 令和3年4月1日時点において、在学者16名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者15名(令和4年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 個人面談・三者面談等		■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 ※有の場合、制度内容を記入 成績優秀者に対し審査のうえ授業料等の減免を行う。 ■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://www.akf.ac.jp/course/pc/																					

(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、認定を受けた日以降の日付を記入し、前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文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」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、卒業年度中に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賞金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(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学状況等について記載します。

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

教育課程編成委員会を設け機能させることにより、キャリア教育・職業教育双方の充実を図る。企業等との密接な連携を図り、社会的・職業的自立に必要な能力や態度、最新の実務の知識・経験を教育内容に反映させる。教育課程においては企業と連携した授業を編成し、情報交換を通して授業の改善も行う。また、授業方法に対しては演習型授業を取り入れる。地元の製菓店と連携し授業を行うことで、技術・知識・経験を教育に反映させる。

(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

教育課程編成に関する規程、規則により、本校教務部より独立した組織として位置付ける(組織図参照)

教育課程の編成においては基本的に実践的かつ専門的な職業教育を主体として実施するが、卓越又は熟達した実務の知識・経験に基づく高度の専門的かつ実践的な知識・技術等を教授するため、委員会においては企業等より意見等を収集し教育課程の編成において反映することができる教育内容・教育方法を検討し、実践していく。教務部により検討され、校長が決定する。必要があれば理事・評議員会で採択する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
平澤 敏明	公益財団法人栃木県南地域地場産業振興センター	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	①
伴場 浩二	有限会社ル・クレール	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
矢嶋 透	パティスリーラミティエ	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
喜多 正樹	喜多製菓舗	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
清水 博	足利製菓専門学校	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
田鶴 和子	足利製菓専門学校	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
中山 孝朗	足利製菓専門学校	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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2回(3月、8月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年8月19日 16:00～17:00

第2回 令和4年3月24日 16:00～17:00

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

2年間の期間で最終目標が国家試験になる。モチベーションを維持または向上するような工夫が考えられると良い。という委員会からの意見を受け、学校長ならびに教務部長は、別紙様式1-2における試験対策に対する取組みにおいて、学習環境を作るとともに企業との関係づくりについて、当該学科教職員に指示し、当該学科教職員は話し合い改善を図った。その結果は、次回の教育課程編成委員会にて報告する。

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

- ・常に最新の情報・知識の吸収を行うべく、研磨をおこない共同しながら実践していく。
- ・地域と密接に関わり合いをもち、かつ、地域貢献を念頭に置きサービスを行い共同しながら実践していく。
- ・校内・校外の指定はせず、企業の取り組みと学生の教育が最大限に計られる方法を企業と共同しながら実践していく。

(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

授業科目の担当教員と受け入れ企業・組織の担当者が実習前に最低1回以上事前の打合せを行い、実習内容、評価指標、指導方針等を決定する。実習・授業期間中は企業等の講師・担当教員が情報交換を行い、学生に対し、更なる改善・工夫の助言等を行う。

(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
製菓・調理実習	応用技術を身につけ、即戦力として活躍できるような成長基盤を築く。現場により近い実習を行うことでその技術を学び、実践力を磨く。 製菓・調理実習は選択必修科目となっているが、製菓衛生師国家試験を受験するために必要な科目を必修科目、それ以外を選択必修科目として本校が定め、全学生が履修する。	レストランキャトル・茶屋草木万理野・ステーキハンバーグどんさん亭・フジパンストア(株)・Hotto Motto 連携企業数:9

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

研修においては学校法人白百合学園において教員研修規程を定め、教員各々が持つ専門的分野及び教員としての指導力分野における能力をより研磨できるよう計画する。また、研修はその時代の必要性に応じて弾力的に内容、対象、実施回数を決定していく。両研修ともその時代の必要性に応じて弾力的に内容、対象、実施回数を決定していく。

(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「パティスリーラッピングブラッシュアップ研修会」(連携企業等:一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)

期間:令和3年8月4日(水) 対象:ラッピング担当教員

内容:パティスリーに特化した基礎ラッピング技術とヴァンドーズの箱詰め・箱包みの研修を受け、パティスリーラッピング認定指導者としてラッピングの授業に役立てる。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「コロナ禍におけるリモートワーク研修」(連携企業等:学校法人太田アカデミー)

期間:令和3年7月15日(木) 対象:全教員

内容:コロナ禍における情報共有、ペーパーレス化、動画を使用したリモート授業やアプリによるアンケート活用法の研修が行われた。研修を受け、今後の指導に役立てる。

(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「パティスリーラッピング初任者研修会」(連携企業等:一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)

期間:令和3年8月4日(木) 対象:ラッピング担当教員

内容:パティスリーに特化した基礎ラッピング技術とヴァンドーズの箱詰め・箱包みの研修を受け、パティスリーラッピング認定指導者としてラッピングの授業に役立てる。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「学んでおくべき資格とは」(連携企業等:学校法人太田アカデミー)

期間:令和4年7月～8月 対象:1年生および全教員

内容:自分が天才じゃないことに気が付いたらやるべきことと、本気で金持ちを目指す人が学んでおくべき資格についての講話を行う。これを受け、今後の指導に役立てる。

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

学校評価に関する規程に基づき学校関係者評価委員会を組織する。

評価委員会は本校の教育活動・学校運営に対し評価を行い、本校はそれを受け、重点化された評価内容、必要な助言等を次年度の重点目標の設定に反映させ改善につなげる。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	●学校の理念・目的・育成人材像は定められているか ●社会のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか
(2)学校運営	●目的等に沿った運営方針が策定されているか ●教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか
(3)教育活動	●授業評価の実施・評価体制はあるか ●成績評価・単位認定、進級、卒業判定の基準は明確になっているか
(4)学修成果	●退学率の低減が図られているか ●卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5)学生支援	●学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ●課外活動に対する支援体制は整備されているか ●学生の生活環境への支援は行われているか ●卒業生への支援体制はあるか
(6)教育環境	●施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか
(7)学生の受入れ募集	●学生募集活動は、適正に行われているか ●学生募集活動において、資格取得・就職状況等の情報は正確に伝えられているか
(8)財務	●財務について会計監査が適正に行われているか
(9)法令等の遵守	●法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか
(10)社会貢献・地域貢献	●学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか
(11)国際交流	●留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか

※(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

学校関係者評価委員から、学校運営に関して理事長から教職員までの仕組みは理解できるが、それからどう学生まで伝達されていくのかが不明であるという意見を受け、現存する「校務分掌」の存在と役割を明確にし、評価結果報告書への記載をし、改善を図った。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
平澤 敏明	公益財団法人栃木県南地域地場産業 振興センター	令和3年4月1日～令和5年3月31 日(2年)	業界団体委員
伴場 浩二	有限会社ル・クレール	令和3年4月1日～令和5年3月31 日(2年)	企業委員
矢嶋 透	パティスリーラミティエ	令和3年4月1日～令和5年3月31 日(2年)	企業委員
喜多 正樹	喜多製菓舗	令和3年4月1日～令和5年3月31 日(2年)	企業委員 保護者代表
吉原 敦子		令和3年4月1日～令和5年3月31 日(2年)	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)

URL:<http://www.akf.ac.jp/disclosure/>

公表時期: 令和4年7月31日

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

学校法人白百合学園において、情報公開に関する規程を定め、関連企業が連携を結ぶに当たりより適切かつ有用な情報を提供することで、連携しやすい環境整備に努める。また、実践的な職業教育、キャリア教育を創出することを目指した学校運営をしていることを多くの企業に知らせることで、新たな連携企業の開拓につなげ、今後に向けた幅広い授業連携の可能性を追求する。

(2)「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1)学校の概要、目標及び計画	●校長名、所在地、連絡先等 ●学校の沿革、歴史 ●学校の教育目標
(2)各学科等の教育	●学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等 ●卒業者数、卒業後の進路(進学者数・主な進学先、就職者数・主な就職先)
(3)教職員	●教職員の組織、教員の専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	●就職支援等への取組支援
(5)様々な教育活動・教育環境	●課外活動(部活動、サークル活動、ボランティア活動等)
(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	●活用できる経済的支援措置の内容等(奨学金、授業料減免等の案内等)
(8)学校の財務	●監査報告書 ●財産目録
(9)学校評価	●自己評価・学校関係者評価の結果
(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

(ホームページ)

URL:<http://www.akf.ac.jp/disclosure/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理製菓科)																
	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	
1	○			衛生法規	法学に関する基礎的事項、衛生行政に関する基礎的事項、食品衛生法および関係法令について学ぶ。	1前	40	2.5	○			○			○	
2	○			公衆衛生学	公衆衛生の意義と現状、環境衛生の意義と健康、感染症・生活習慣病の予防について、労働衛生について学ぶ。	1通	80	5	○			○			○	
3	○			食品学	食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産・流通・消費について学ぶ。	1通	72	4.5	○			○			○	
4	○			食品衛生学	食品衛生の意義と現状、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質、衛生管理について学ぶ。	1通	136	8.5	○	△		○			○	
5	○			栄養学	栄養素の分類と機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取について学ぶ。	1通	72	4.5	○			○			○	
6	○			社会	菓子と食生活、菓子の生産と消費、菓子店経営論について学ぶ。	1 ② ③	40	2.5	○			○			○	
7	○			製菓理論	製菓理論、菓子の分類、原材料、包装について学ぶ。	1通	104	6.5	○			○			○	
8	○			製菓実習	菓子(パン)製造を安全、効果的に実施するため、基礎技術を習得する。	1通	536	34		○		○			○	
9	○			製菓・調理実習	応用技術を身につけ、即戦力として活躍できるような成長基盤を築く。現場により近い実習を行うことでその技術を学び、実践力を磨く。	1後 2後	512	32		○		○			○	○
10	○			試験対策	就職活動を行う心構えと実践、入社試験における履歴書の書き方、筆記試験対策、面接対策を行う。同時に社会で通用するビジネスマナーを身につける。	2前	72	4.5	○			○			○	
11	○			調理理論・食文化概論	調理の目的、調理操作、食品別調理科学、調理設備・器具と熱源等について学ぶ。 食文化の成立、日本を始めとする各国(各地域)の食文化について学ぶ。	2後	208	13	○			○			○	
12	○			ラッピング	店舗での販売に必要なラッピング技術を習得する。 パティスリーラッピング検定受験。	2 ②	16	1		○		○			○	

13	○		サービス接遇	サービス業務における心構え、接客技術、敬語の使い方、マナーについて学ぶ。	2 ③	32	2	○			○			○
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
合計				13科目	1,920単位時間(120単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
2カ年において1,920単位時間以上の認定を受けたもの	1学年の学期区分	4期
	1学期の授業期間	8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。