

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		
麻生外語観光&製菓専門学校		平成3年1月8日	竹口 伸一郎		〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-14-17 (電話) 092-415-2288		
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地		
学校法人 麻生塾		昭和26年3月12日	理事長 麻生 健		〒820-0018 福岡県飯塚市芳雄町3-38 (電話) 0948-25-5999		
目的	製菓業界に必要とされる専門知識や技術、コミュニケーション能力を身につけた人材を育成する。						
分野	課程名		学科名		専門士	高度専門士	
衛生	衛生専門課程		製菓パティシエ科		平成22年文部科学大臣告示第152号	—	
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	2236	920	106	0	30	1240
単位時間							
生徒総定員		生徒実員		専任教員数	兼任教員数		総教員数
140人		93人		7人	15人		22人
学期制度	■前期:4月1日～8月31日 ■後期:9月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学期末試験、出席状況、授業態度 確認テスト等の総合評価		
長期休み	■夏 季:8月9日～9月11日 ■冬 季:12月25日～1月11日 ■学年末:3月10日～4月3日			卒業・進級条件	ア. 指定科目全ての修得 イ. 各学年の出席率90%以上 ウ. 卒業基準検定の取得 エ. 学生としてふさわしい生活態度		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 欠席届と理由書(医師の診断書等)提出			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動 ■サークル活動: 有		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 製菓店、ホテル、結婚式場、カフェ等 ■就職率 ^{※1} : 97.2% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 92.1% ■その他 (平成 27 年度卒業者に関する平成28年4月1日 時点の情報)			主な資格・検定等	製菓衛生師 サービス接遇検定2級、3級		
中途退学の現状	■中途退学者 1名 平成27年5月1日 在学者 95名 (平成27年4月 入学者を含む) 平成28年3月31日 在学者 94名 (平成28年3月 卒業者をを含む)		■中退率 1%				
	■中途退学の主な理由 進路変更による退学、健康上の理由による退学						
	■中退防止のための取組 担任による定期ガイダンスや三者面談の実施、定期的な状況報告等						
ホームページ	URL: http://www.asojuku.ac.jp/aftc/						

※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」の定義による。

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とする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

(「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ている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

製菓業界において必要とされる知識・技能の習得に関して、製菓衛生師試験科目を基軸として学習する。その学習課程において洋菓子、和菓子、製パンのオーナーシェフ、カフェ経営者など各企業講師の授業を実践形式で実施。また、校外での実習として洋菓子店、ホテル製菓部門などの企業連携により、実際の現場の実践を経験し、評価を受けることにより、学内での学習との相乗効果を図る。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
鶴田 武彦	福岡洋菓子協会 専務理事 事務局長
宮川 正和	パティスリーポッシュ オーナーシェフ
船橋 修	ロイヤルホールディングス(株)経営企画部ロイヤルグループ採用教育担当課長
郡 篤 奨	麻生外語観光&製菓専門学校 副主任
吉村 敦子	麻生外語観光&製菓専門学校 製菓パティシエ科 専任教員
長谷部 啓子	麻生外語観光&製菓専門学校 製菓パティシエ科 専任教員
三留 健太郎	麻生外語観光&製菓専門学校 製菓パティシエ科 専任教員
廣瀬 真吾	麻生外語観光&製菓専門学校 製菓パティシエ科 専任教員
西 紘子	麻生外語観光&製菓専門学校 製菓パティシエ科 専任教員
渡邊 さくら	麻生外語観光&製菓専門学校 製菓パティシエ科 専任教員
木原 雄大	麻生外語観光&製菓専門学校 製菓パティシエ科 専任教員

(開催日時)

平成27年度 第1回 平成27年6月25日 15:30～17:30

平成27年度 第2回 平成27年10月22日 15:30～17:30

平成28年度 第1回 平成28年6月23日 16:30～17:30

平成28年度 第2回 平成28年10月20日 15:30～17:30

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

企業連携を通じ、校外での研修を経験し、現場で必要なスキルと知識を習得するとともに、珈琲や紅茶などのドリンクについても実技を通して実践的な実務を身につける。

また、知識、実技の習得度を総合的に評価し、継続的な学習につなげることを基本方針とする。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
校外研修	企業連携により実施。2週間の現場研修を通して製菓業界において必要とされる知識や技術を習得し、学内での学習との相乗効果と図る。	フランス菓子16区 ホテルニューオータニ博多、シャトレーゼ、一柳、アンジェココ
嗜好飲料	コーヒーや紅茶などの飲料の種類、コーヒー抽出方法、そのサービスの仕方について学ぶ。また南米などで行われるバリスタ世界大会での最新情報やコーヒー豆の産地でのフェアトレードの話などを聞き、世界のコーヒー事情を習得する。	あだち珈琲株式会社

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

専門家、業界関係者によるカリキュラム、シラバスの提案などに関する研修を学外にて実施し、的確な指導力をつける。また、業界関係者の会合等に随時参加し、業界に関する情報交換や最新のトレンドなどの研究、現場で求められる人物像を把握。カリキュラムやシラバスに反映させ即戦力となる人材育成に活用する。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
村山 聖子	平成28年度入学ブライダル・ウエディング科1年生 保護者
堀部 豊和	平成23年度 卒業生
久永 妙美	平成21年度 卒業生
浦川 美代子	博多駅南1丁目1区 自治会長
甲斐 直樹	福岡県立直方高等学校
増田 義孝	航空貨物研修センター 代表
山方 浩	公益財団法人 福岡観光コンベンションビューロー 事務局長
松坂 寛則	九州マレーシア協会 事務局長
加藤 博志	九州B.M.C.会長
鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事・事務局長
長 加奈子	福岡大学 准教授
芳野 香織	ANA福岡空港株式会社 旅客サービス部 国際旅客サービス課マネージャー
荻原 将章	ANA福岡空港株式会社 ラインハンドリング3課マネージャー
平野 孝文	日本通運株式会社 福岡支店九州グローバルロジスティクス企画 次長
木村 弘	トップスタッフ株式会社 九州支店 主任
金 大義	株式会社韓進インターナショナルジャパン 福岡空港事業部 事業部長
森山 光	株式会社アルク教育社 福岡支店 支店長
能城 めぐみ	ヒルトン福岡シーホーク 人事部 次長一人材開発担当
大屋 寿	株式会社ニューオータニ九州 執行役員人事総務部長
江口 克司	株式会社ニューオータニ九州 ブライダル担当部長
古賀 三和子	株式会社アルカディア 人事課長
宮川 正和	パティスリーポッシュ オーナーシェフ
柳原 久一郎	株式会社ブライトウェイ
船橋 修	ロイヤルホールディング株式会社経営企画部ロイヤルグループ採用・教育担当課長
樋口 耕平	株式会社JTB九州 企画総務部

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: http://www.asojuku.ac.jp/wp-content/uploads/2015/10/hyoka_aftc.pdf

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://www.asojuku.ac.jp/> (麻生塾ホームページ)

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成28年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			衛生法規	パティシエとしての必要な調理法、栄養法、食品衛生法を学び資質を向上させる	1後	30		○			○			○	
○			公衆衛生学	健康である意義について、私たちの周囲を取り巻く環境と共に学ぶ	1通	90		○			○			○	
○			食品学	食品の特性を理解して、その上で必要な栄養素、安全性などの知識を得る	1通	60		○			○			○	
○			食品衛生学	食中毒予防など重要な食品の安全性について基礎から学ぶ	1通	120		○			○			○	
○			食品衛生学実習	実習を通じて、伝染病・食中毒・寄生虫などの飲食による健康障害の予防法を学ぶ	1後	30		△		○	○			○	
○			栄養学	健康な食生活に必要な栄養素の働きや、バランスの良いメニューを学ぶ	1通	60		○			○			○	
○			社会学	食品業界の知識、日本の菓子文化、製菓、製パンの動向と社会背景などについて学ぶ	1通	60		○			○			○	
○			製菓理論	菓子や製パンの種類から製菓器具、設備の使用法、材料などの基礎的な知識と方法を学ぶ	1通	150		○		△	○			○	
○			製菓フランス語	日常の挨拶やアルファベット・数字・単語の発音などフランス語の基礎を学ぶ	1前	30		○			○			○	
○			製菓実習Ⅰ	実践的な実習を通して和菓子・洋菓子・パンなどの基礎的な技術を習得する	1通	420				○	○			○	○
○			サービスマナー	サービス接客検定の取得を目指す	1通	60		○	△		○			○	

○		社会教養Ⅰ	自己分析、業界研究など就職のための準備をする	1通	46		○			○		○					
○		G C B I	様々な事例について話し合うことにより、「感謝と思いやり」を学ぶ	1前	16		○			○		○					
○		校外実習	業界において必要とされる知識や技能を現場経験を通して修得する	1後	80					○		○			○	○	
○		フードコーディネート	食文化の歴史、フードマネージメント、流通などの基礎的な知識を学ぶ	2後	30		○			○		○					
○		フランス語	ルセットの理解とフランス語の基礎と簡単な会話ができるレベルを目指す	2通	60		○			○					○		
○		デザイン・色彩	スイーツのデッサンやデコレーションの技法を学び、洋菓子作りのセンスを養う	2前	30		△			○	○				○		
○		嗜好飲料	コーヒーや紅茶などの飲料の種類、コーヒーの抽出方法、そのサービスの仕方について学ぶ	2前	30		△			○	○				○	○	
○		国家試験対策	専門知識を習得し、国家資格を取得するための対策集中講座	2前	46		○			○		○					
○		製菓実習Ⅱ	フランス菓子をはじめ、ヨーロッパ各地の菓子の技法とバリエーションを学ぶ 現場のシェフの特別講師授業を行い、即戦力となるようスキルを上げる	2通	480					○	○				○		
	○	製菓実習Ⅲ	パティシエコース・パンコースのどちらかを選択し、それぞれの専門技術を身につける	2後	64					○	○				○	○	
○		卒業制作	卒業作品制作のためのデッサンや計画を行う	2後	16					○	○				○		
		○ カフェ実習(選択)	コーヒーや紅茶などの飲料の種類と入れ方、カフェメニューの実習を通して実践的に学ぶ (自由選択のため授業数には含まず)	2後	60					○	○						○
○		ヴァンドウーズ概論(ビジネス実務)	ヴァンドウーズとして必要なサービスや接客やおもてなしについて学ぶ	2通	46		△	○		○					○		
○		ヴァンドウーズ演習(ラッピング)	商品をより魅力的に演出するためのラッピングの基本から応用まで習得する	2通	60		△			○	○				○		
○		パソコン	経営や管理業務、在庫管理等に必要とされるパソコンの基礎的な技術をマスターする	2後	30		△	○		○							○

○		社会教養Ⅱ	学生各人にあった就職活動を指導、早期内定を目指す	2通	46		○			○		○	
○		GCBⅡ	著名人や偉人の人生や教訓を通して、「志」を学ぶ	2前	16		○			○		○	
○		実用ペン習字	社会人として日常業務に必要なペン字の基礎と、業務遂行時に実践できる筆ペンの基礎を習得する	2前	30		△	○		○			○
合計			28科目	2236単位時間(単位)									
卒業要件及び履修方法										授業期間等			
各学年における当該学科の指定科目をすべて履修・修得していること。										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。