

## 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 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) 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 麻生塾		昭和26年3月12日		麻生 健		〒820-0018 福岡県飯塚市芳雄町3-38 (電話) 0948-25-5999																							
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		製菓パティシエ科			平成22年文部科学大臣 告示第152号																							
学科の目的	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。																												
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	2206時間	890時間	106時間	30時間	0時間	1240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																						
140人		56人		1人	5人	15人	20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8日～9月10日 ■冬季: 12月24日～1月10日 ■春季: 3月14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																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ガイダンスの実施。学科責任者との面談、三者面談の実施。				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(平成28年度卒業生) 製菓店、ホテル、結婚式場、カフェ等				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 希望する業界(企業)と個々の適正を見定め、指導、助言を与える。					<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>厚生労働省国家資格製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>56人</td> <td>56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	厚生労働省国家資格製菓衛生師	②	56人	56人												
	資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																									
	厚生労働省国家資格製菓衛生師	②	56人	56人																									
■卒業生数: 56 人 ■就職希望者数: 54 人 ■就職者数: 53 人 ■就職率: 98.1 % ■卒業者に占める就職者の割合: 94.6 %				※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: 0人				■自由記述欄																									
(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 2 名 平成28年4月1日時点において、在学者93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91名(平成29年3月31日卒業者を含む)				■中退率 2 %																								
	■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・中退者支援のための取組 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																								
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ・経済的理由により修学困難である者に対して授業料を減免する。 ・東日本大震災により被災して進学が困難になった者を対象に、入学金・校納金・寮費を卒業まで全額免除する。 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																												
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																												
当該学科の ホームページ URL	<a href="http://www.asoiuku.ac.jp/aftc/subject/patisserie/">http://www.asoiuku.ac.jp/aftc/subject/patisserie/</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

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。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とし、審議の内容をカリキュラム検討会議に報告。報告内容は授業科目の改善、新規開設に反映し、常に業界で必要とされる知識・技能の習得が可能となる質の高い教育を提供できるようにする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
鶴田 武彦	福岡洋菓子協会 専務理事 事務局長	H29/4/1～H30/3/31	①
藤田 敦子	ロイヤルホールディングス(株) 人事部長	H29/4/1～H30/3/31	③
浦川 実子	麻生外語観光&製菓専門学校 主任	H29/4/1～H30/3/31	
吉村 敦子	同上 製菓パティシエ科 専任教員	H29/4/1～H30/3/31	
日高 資訓	同上 製菓パティシエ科 専任教員	H29/4/1～H30/3/31	
横山 達哉	同上 製菓パティシエ科 専任教員	H29/4/1～H30/3/31	
渡邊 さくら	同上 製菓パティシエ科 専任教員	H29/4/1～H30/3/31	
木原 雄大	同上 製菓パティシエ科 専任教員	H29/4/1～H30/3/31	

※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)

平成28年度 第1回 平成28年 6月23日 17:10～17:30  
第2回 平成28年10月20日 16:50～17:30  
平成29年度 第1回 平成29年 6月21日 16:30～17:30  
第2回 平成29年10月18日 15:30～17:30

(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

製菓業界における人材像に関する意見として、明るさ、元気、謙虚な気持ち、素直さなどの人間形成の基本となる姿勢を持った人材が必要とされている。これらのことを基盤とし、プロとしての心構えや知識、技術はもとより現場に近い環境での製菓実習授業の実施を学校にお願いしたいとのご意見をいただいた。特に「製菓実習」、「ヴァンドーウズ演習・概論」、「社会教養」の科目において、上記の点を更に強化できるように、授業内容を検討していく。

## 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

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。

### (2) 実習・演習等における企業等との連携内容

嗜好飲料：現場で必要な珈琲、紅茶、飲料等の知識と技能を身につける。校外実習：即戦力として通用する人材の育成を目標とし、学修成果の評価は連携企業の協力の下に設定する。

### (3) 具体的な連携の例

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を図る。	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. 「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

洋菓子協会主催の講習会への参加や意見交換会での情報を元に、製菓業界に求められる人材像を分析し、カリキュラムやシラバスに反映させる。さらに即戦力となる人材の育成を図るため、「教職員研修規定」に則り、教職員の能力及び資質等の向上を目的とした研修を継続的に実施することを基本方針とする。

### (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

(一般社団法人)福岡県洋菓子協会への定例報告会と勉強会への参加

#### ② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・ID研修
- ・次世代スクールリーダー養成研修

### (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

- ・(一般社団法人)福岡県洋菓子協会への定例報告会と勉強会への参加
- ・製菓衛生師養成施設協会主催 実技技術講習

#### ② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・カウンセリング研修
- ・コーチング研修

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

本校の基本方針に基づき、学校運営が適正におこなわれているかを企業関係者、保護者、地域住民、高校関係者等の参画を得て、包括的・客観的に判定することで、学校運営の課題・改善点・方策を見出し、学校として組織的・継続的な改善を図る。また、情報を公表することにより、開かれた学校づくりをおこなう。

(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	建学の精神、法人の理念、教育理念、学科の教育目的・育人人材像、他
(2)学校運営	教員組織の整備、運営会議での共有、防災・非常時対策、コンプライアンス
(3)教育活動	業界の人材ニーズに沿った教育、授業評価による改善、付加的教育、他
(4)学修成果	教育目的達成に向けた目標設定、事後の評価・検証、学生の就職活動・卒業率
(5)学生支援	担任他との定期面談、有資格者との就職相談・生活相談、奨学金、卒業生支援
(6)教育環境	教育設備・教具の管理・整備、安全対策、就職指導室・図書室の整備、他
(7)学生の受入れ募集	APの明示、進路ニーズ把握、パンフレット・募集要項の内容、公正・適切な入試
(8)財務	財政的基盤の確立、適切な予算編成・執行、会計監査、財務情報公開
(9)法令等の遵守	規程通りの運営、個人情報保護、ハラスメント防止、学内規程の整備
(10)社会貢献・地域貢献	社会的活動の推進・実施、公開講座、企業・地域・行政との連携
(11)国際交流	留学生の受入れ・支援

※(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

カリキュラム策定においては、企業等の外部関係者との連携を更に充実させるため、連携企業の選定も含め体制強化を今後も引き続き実施していくこととした。また、他の高等教育機関との連携を推進する等の改善を行っていくこととした。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
村山 聖子	平成28年度 入学生 保護者	H28/4/1～H30/3/31	保護者
堀部 豊和	平成23年度 卒業生	H29/4/1～H31/3/31	卒業生
高島 妙美	平成21年度 卒業生	H29/4/1～H31/3/31	卒業生
浦川 美代子	博多駅南1丁目1区 自治会長	H29/4/1～H31/3/31	自治会長
甲斐 直樹	福岡県立直方高等学校	H29/4/1～H31/3/31	校長
増田 義孝	航空貨物研修センター 代表	H29/4/1～H31/3/31	団体
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	H28/4/1～H30/3/31	団体
松坂 寛則	九州マレーシア協会 事務局長	H29/4/1～H31/3/31	団体
加藤 博志	九州B.M.C.会長	H29/4/1～H31/3/31	団体
鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事・事務局長	H29/4/1～H31/3/31	団体
長 加奈子	福岡大学 准教授	H28/4/1～H30/3/31	教育機関
松永 陽子	ANA福岡空港株式会社旅客サービス部 旅客サービス課 マネージャー	H29/4/1～H31/3/31	企業

荻原 将章	ANA福岡空港株式会社グランドサービス部 ラインハンドリング課3課 マネージャー	H29/4/1～H31/3/31	企業
小林 俊裕	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	H29/4/1～H31/3/31	企業
木村 弘	トップスタッフ株式会社 九州支店 主任	H29/4/1～H31/3/31	企業
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	H29/4/1～H31/3/31	企業
森山 光	株式会社アルク教育社 福岡支店 支店長	H29/4/1～H31/3/31	企業
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	H28/4/1～H30/3/31	企業
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	H29/4/1～H31/3/31	企業
古賀 三和子	株式会社アルカディア 人事課長	H28/4/1～H30/3/31	企業
柳原 久一郎	株式会社ブライトウェイ	H28/4/1～H30/3/31	企業
藤田 敦子	ロイヤルホールディング株式会社 人事課長	H29/4/1～H31/3/31	企業
安藤 大介	高見株式会社 九州営業部 部長	H29/4/1～H31/3/31	企業
樋口 耕平	株式会社JTB九州 企画総務部	H28/4/1～H30/3/31	企業

※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 毎年9月 )

<http://www.asojuku.ac.jp/disclosure/>

#### 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

本校の教育方針・カリキュラム・就職指導状況など学校運営に関して、企業等や高校関係者・保護者などに広く情報を提供することで、学校運営の透明性を図るとともに、本校に対する理解を深めていただくことを目的とする。

##### (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	学校法人の沿革、教育の目標、学則、諸規程
(2) 各学科等の教育	学科の教育方針、年次別目標、目標資格、カリキュラム、進級・卒業要件、他
(3) 教職員	教員一覧、専任・兼任教員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	グローバルシティズンベーシック、インターンシップ、教育課程編成委員会
(5) 様々な教育活動・教育環境	学園祭、ボランティア活動、クラブ活動
(6) 学生の生活支援	臨床心理士による学生相談室、ハラスメント相談、留学生支援、障がい者支援
(7) 学生納付金・修学支援	金額・納付時期、分割納入制度、授業料減免、奨学金、被災地支援
(8) 学校の財務	貸借対照表、収支計算書、監査報告書
(9) 学校評価	自己点検・評価、学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	留学生専用学生寮
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

##### (3) 情報提供方法

パンフレット、募集要項、学生便覧、Webサイト

<http://www.asojuku.ac.jp/aftc/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成29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		○			○			○	
○			GCBⅠ	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		○			○			○	

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成29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	
○			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ター	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				○	○			○	
○			ヴァンドゥーズ概論(ビジネス実務)	ヴァンドゥ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		△	○		○			○	
○			ヴァンドゥーズ演習(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		△		○	○			○	

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成29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	
○			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		2206単位時間(109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。