

職業実践専門課程等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			
盛岡外語観光&ブライダル専門学校		平成7年9月28日	龍澤 尚孝	〒 020-0025 (住所) 岩手県盛岡市大沢川原三丁目1番18号 (電話) 019-651-5001			
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人龍澤学園		昭和38年3月14日	龍澤 尚孝	〒 020-0025 (住所) 岩手県盛岡市大沢川原3丁目4-1 (電話) 019-622-6357			
分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度		
商業実務	商業実務専門課程	パティシエ科	平成26(2014)年度	-	平成26(2014)年度		
学科の目的	現在の製菓業界で求められている新たなスイーツの提供と地域食材を利用した製菓の開発に対応すべく、洋菓子や製パンの知識と技術を習得し、安全・安心の食品提供とスイーツ開発力やPR力を備えることを目的とする。さらには、より実践的な職業教育水準の維持向上を図り、業界や社会全体をリードできる人材育成を目指す。						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	国家資格・検定/その他・民間検定等: 中途退学者:0名(中退率0%) 令和4年4月1日時点において在学者6名(令和4年4月1日入学者を含む)、令和5年3月31日時点において、在学者6名(令和5年3月31日卒業者を含む)						
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	※単位時間、単位いずれかに記入	1,730 単位時間	840 単位時間	0 単位時間	890 単位時間	0 単位時間
			1,730 単位	840 単位	0 単位	890 単位	0 単位
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)				
30人	0人	0人	0%				
就職等の状況	■卒業生数(C)		6	人			
	■就職希望者数(D)		6	人			
	■就職者数(E)		6	人			
	■地元就職者数(F)		3	人			
	■就職率(E/D)		100	%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		50	%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100	%			
	■進学者数		0	人			
	■その他						
	(令和4年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)						
■主な就職先、業界等		(令和4年度卒業生) (株)コムサ、(株)グランパー、(株)浄土ヶ浜パークホテル、(株)イマジネ、(株)いたがき、パティスリーリュバン等					
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載		無				
当該学科のホームページURL	http://www.moricolle.ac.jp/						
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)						
	総授業時数						1,890 単位時間
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数						230 単位時間
	うち企業等と連携した演習の授業時数						0 単位時間
	うち必修授業時数						230 単位時間
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数						230 単位時間
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数						0 単位時間
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)						100 単位時間
	(B:単位数による算定)						
	総授業時数						1,890 単位
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数						230 単位
	うち企業等と連携した演習の授業時数						0 単位
	うち必修授業時数						230 単位
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数						230 単位
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数						0 単位
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)						100 単位
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)						0人
	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)						3人
	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)						0人
	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)						0人
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)						6人
	計						9人
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数						1人

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

教育課程の編成を行うにあたり企業等と連携する上で、本校の教育理念を理解いただき、時代を担う人材の育成を企業等と学校が一緒に行っていくことに賛同いただける企業と連携することを基本方針とする。特に、旅行業界の現状や今後の動向について情報提供いただき、その内容を十分に活かしながら、学生の実態に合わせ効果的な教育課程の編成を検討していく。

(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

教育課程の編成を行うにあたり企業等と連携する上で、本校の教育理念を理解いただき、時代を担う人材の育成を企業等と学校が一緒に行っていくことに賛同いただける企業と連携することを基本方針とする。特に、旅行業界の現状や今後の動向について情報提供いただき、その内容を十分に活かしながら、学生の実態に合わせ効果的な教育課程の編成を検討していく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
中村 正樹	盛岡大通商店街協同組合	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	①
緑川 貴洋	株式会社岩手ホテルアンドリゾート	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
小原 伸一	盛岡ターミナルビル株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
早坂 賢治	株式会社イワテブライダルセンター	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
熊谷 有弘	株式会社サンウェイ(リサーチ・ラヴィモア)	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
菊池 信	株式会社JTB	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
北田 努	三田農林株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
畠山 勇	株式会社川徳	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
小野 直人	株式会社北日本銀行	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③

※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、種別の欄は「-」を記載してください。)

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(7月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年7月28日 15:00～16:00

第2回 令和6年3月15日 15:00～16:00(予定)

(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。

教育課程編成委員会においては、複数名の外部委員から「業界における発信力の重要性」について助言をいただくことができた。そこで、同年度授業では発信力に対応する授業や講演の機会を設け、取り組みを拡大していくこととした。また、学校として「どこまで人材育成」を行いどんな「差別化」を行っていくかについて検討を求める意見をいただいたことも受け、学校独自のアドミッションポリシー・ディプロマポリシー・カリキュラムポリシーを策定しカリキュラム構築に活かしていくこととしている。

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
 「インターンシップ実習」については、日頃の学習成果や新たな学びを得る目的で調理・製菓現場での実習に参加し、パティシエやサービススタッフとして、必要な能力を多角的に習得す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
 ※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
 「インターンシップ実習」については、現場における製菓の専門的技術指導や就業意識指導、実際に時期や状況に応じた臨機応変な仕入・仕込・製菓の対応方法について、さらには接客サービス等についてもアドバイスをいただく。実習開始後は必要に応じて、担当教員は各施設の訪問を行い、学生の状況について確認を実施する。

(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
インターンシップ実習	自己成長を目的として、日頃の学習成果と新たな学びを実際に現場で体験し身につける。	水上高原リゾート(株)、(株)マイステイズ・ホテル・マネジメント

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
 本校・本学科の教員として必要な知識、技術、技能や授業及び学生への指導力について計画的に教育し、向上させることを目的に、校内・校外において実施される研修等への参加機会を積極的に設けることを「盛岡外語観光&ブライダル専門学校 研修等規定」による定め、組織的に取り組んでいく。
 ここでいう研修等には、施設等から講師を招いて学生で行う研修や学外で企業等が主催して行われる研修等への参加だけでなく、自己啓発活動への援助も含む。

(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： 発信力講座
 期間： 令和5年5月～6月
 内容： インターネット社会における情報の発信方法や知識、ビジネスマーケティングを学ぶ目的として参加。
 連携企業等： 合同会社ホームシックデザイン
 対象： 専門学校教職員

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名： MCL冬季教職員研修会
 期間： 44932
 内容： 教育の質向上と指導力の向上を図り、自立した学生・成長意欲ある学生を育てる意識を高める学生指導について学び活かす。
 連携企業等： MCL専門学校グループ
 対象： 専門学校教職員

(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： 発信力講座
 期間： 令和5年8月～9月
 内容： 前回の研修を受け、自分の意見や伝えたいものについてわかりやすくまとめ、相手に伝える力の向上を図る機会とし、今後の学科運営に活用する。
 連携企業等： 合同会社ホームシックデザイン
 対象： 専門学校教職員

研修名： 製菓技術研修会
 期間： 令和5年8月
 内容： 洋菓子、和菓子の教員養成講座。製菓に関する知識と技術の更なる向上を目指す。
 連携企業等： 全国製菓衛生師養成施設協会
 対象： 専門学校教職員

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名： MCL秋季教職員研修会
 期間： 令和5年9月
 内容： 前回の研修会の振り返りを行い、更なる教育の質向上と指導力の向上を図り、自立した学生・成長意欲ある学生を育てる意識を高める学生指導について学び活かすことを目的とする。
 連携企業等： MCL専門学校グループ
 対象： 専門学校教職員

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

学校関係者として企業等から参画いただいた委員を含む学校関係者評価委員会を設置して、実務に関する知見を活かして教育目標や教育環境等について「自己点検・評価」の結果に基づく評価を実施し、その評価結果を学校運営会における改善事項の提案に反映し、学校運営会や職員会において検討する。これを定期的に行うことにより、「地域で必要とされる人材の育成」のための教育の質の向上、学生支援、卒後支援、社会活動等の充実とともに、健全かつ安定した学校運営を図ることを基本方針とする。

(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	1. 建学の精神・教員理念、教育目的・目標
(2) 学校運営	7. 管理運営(各校)、8. 管理運営(法人)
(3) 教育活動	2. 教育の内容
(4) 学修成果	4. 教育の目標の達成度と教育効果
(5) 学生支援	5. 学生支援
(6) 教育環境	3. 教育の実施体制
(7) 学生の受入れ募集	5. 学生支援
(8) 財務	8. 管理運営(法人)
(9) 法令等の遵守	8. 管理運営(法人)、9. 改革・改善
(10) 社会貢献・地域貢献	6. 社会的活動
(11) 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

学校関係者評価委員会の意見については、「学校運営」「教育活動」「学修成果」「学生支援」「教育環境」「国際交流」等の項目において、課題として挙げられ、助言をいただいた内容については、年2回の学生アンケートの実施を踏まえた各授業のシラバス再設定及び情報公開準備や、卒業生就業状況調査はがきの郵送活動、留学生対応に関する研修への積極参加等を計画的に行い、改善できるよう努めていくこととしている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
中村 正樹	盛岡大通商店街協同組合	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
小野 直人	株式会社北日本銀行	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
新沼 翼	株式会社盛岡シティホテルズ ホテルロイヤル盛岡	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	卒業生
藤原 花連	岩手県北自動車株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	卒業生
小松 七彩	株式会社北日本銀行 都南支店	令和5年4月1日～令和7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・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <http://www.moricolle.ac.jp/>

公表時期: 毎年度9月頃

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

教育の質の保証・向上のためにも、関係企業・施設等から本校の教育活動への理解、協力を得られるよう、教育活動その他の学校運営の状況等について、ホームページや学校案内等で広く情報を提供していく。

(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	学校案内、学校ホームページ「学校紹介」
(2) 各学科等の教育	学校案内、学校ホームページ「募集学科」
(3) 教職員	学校案内「講師陣&スタッフ紹介」
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学校案内「学科紹介」
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校案内「学科紹介」、学校ホームページ
(6) 学生の生活支援	募集要項、学校ホームページ「保護者の皆様へ」
(7) 学生納付金・修学支援	募集要項、学校ホームページ「募集要項」
(8) 学校の財務	グループホームページ「MCL専門学校グループとは 財務情報」
(9) 学校評価	学校ホームページ「自己点検・学校関係者評価」
(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・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: <http://www.moricolle.ac.jp/>

公表時期: 毎年度9月頃

授業科目等の概要

(商業実務専門課程パティシエ科)																
	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	法の概念や体系、製菓衛生師法、食品衛生法、保健関係法令などの衛生関連法規を学習する	1通	30		○			○			○	
2	○			公衆衛生学	疾病予防や人と環境が抱える諸問題にふれ、健康とは何かを考えます。集団の疾病を予防し、心身の健康維持を図ることを目的としたものです。	1通	60		○			○			○	
3	○			食品学	多種多様な食品の出回る時代、食品に関する正しい知識が必要です。製菓材料を中心に食材の成分や特性、安全性などを学習し菓子作りに役立てる。	1通	60		○			○			○	
4	○			食品衛生学	食品の安全性についての判断は難しい時代になってきており、健康障害を防止するための食中毒や食品添加物、消毒法などの基礎知識を学びます。	1通	120		○			○			○	
5	○			栄養学	適切な食事内容と正しい食事のとり方は、健康維持への大切なポイントになります。健康を保持・増進させる栄養についての基礎知識を学びます。	1通	60		○			○			○	
6	○			社会	お菓子の歴史や菓子店を経営するためのポイントについて学びます。製菓・製パン業界の現状や将来の方向性など最新の情報を学びます。	1通	30		○			○			○	
7	○			製菓理論	お菓子作りは原材料の性質を知るところから始まります。製菓用の器具や機械の性質を熟知して実習に役立てる勉強をします	1通	90				○	○			○	○
8	○			製菓実習	自分なりのテーマでお菓子を作る創作菓子ワークショップや、実際の洋菓子店の現場をイメージした実習場での洋菓子店、模擬練習など、基本から応用・専門技術まで、多彩な製菓演習をして勉強します。	1通	480				○	○			○	
9	○			スイーツ産業論	日常会話や業界用語や器具類の呼び方を勉強や、地域食材、地域観光を理解し、新たなスイーツの開発。お菓子の名前の由来や誕生までの秘話を勉強する	2通	100		○			○			○	
10	○			店舗運営学	接客マナーや電話対応術を修得を目的として、品物を引き立たせ美しく包む技術の習得、店舗運営をしてゆく上で必須な理論を学ぶ。	2通	130				○	○	○	○		○

11	○		創作菓子	地域食材、季節ごとの旬な食材を使ったスイーツの開発と食材を組み合わせる人気レシピを開発	2通	250				○	○	○		
12	○		インターンシップ実習	実際の店舗に出て販売・接客・製作過程を学習し、店舗業務を体験しながら学ぶ。	1通	100				○		○		○
13	○		基礎教養	能力検査の上級問題や社会で必要とされる知識、企業などで必要とされる最低限の基礎学力・基礎教養を身につける	2通	380		○	△		○	○		
合計					13	科目	1890 単位 (単位時間)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	本校教育課程において1年850時間以上、合計1700時間以上を取得し、校長が教育課程を修了したと認めた者。	1学年の学期区分	2期
履修方法：	必修科目は学科在籍者全員が履修し、選択必修科目については、レベルやテーマ別に分けて並行履修となる場合がある。自由選択科目は、希望者のみ科目登録し履修する。	1学期の授業期間	20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。