

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																							
国際TBC調理・パティシエ専門学校	平成4年3月6日	會澤 洋輔	〒323-0821 栃木県小山市三峯1-10-21 (電話) 0285-28-0525																							
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																							
学校法人ティビシィ学院	昭和60年3月16日	齋藤 武士	〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り1-2-5 (電話) 028-622-8110																							
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	パティシエ(製菓衛生師)学科	平成29年文部科学省告示第29号	-																						
学科の目的	「製菓衛生師」を取得するとともに、技術や知識を学び即戦力となる人材を養成する。																									
認定年月日	平成31年3月5日																									
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																				
2	1830時間	750時間	0	1080時間	0	0																				
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																					
80人	58人	0人	3人	16人	19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 出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる																						
長期休み	■学年始:4月8日 ■夏季:8月1日～8月31日 ■冬季:12月25日～1月7日 ■春季:3月18日～3月31日 ■学年末:3月17日		卒業・進級条件	履修科目の全単位取得 進級・卒業試験に合格																						
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、保護者面談、家庭訪問、個別学習指導等		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 地域清掃活動、献血等																						
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) ホテル、洋菓子店		主な学修成果(資格・検定等)※3	■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 地域清掃活動、献血等																						
	■就職指導内容 履歴書の書き方、模擬面接、作文、一般常識筆記試験対策等			■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																						
■卒業者数 23 人 ■就職希望者数 21 人 ■就職者数 21 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 91.3 %		■卒業生に関する平成30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>②</td> <td>23人</td> <td>21人</td> </tr> <tr> <td>ラッピング検定</td> <td>③</td> <td>22人</td> <td>22人</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	23人	21人	ラッピング検定	③	22人	22人	0	0	0	0	0	0	0	0
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																							
製菓衛生師	②	23人	21人																							
ラッピング検定	③	22人	22人																							
0	0	0	0																							
0	0	0	0																							
■その他 ・進学者数: 0人 ・家事手伝い: 2人		※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 ジャパン・ケーキショー東京、栃木県洋菓子協会作品展																										
中途退学の現状	■中途退学者 3名 平成29年4月1日時点において、在学者55名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者52名(平成30年3月31日卒業者を含む)		■中途退学率 5%																							
■中途退学の主な理由 進路変更、病気療養		■中退防止・中退者支援のための取組 個人面談、家庭への連絡、保護者面談、家庭訪問、個別学習指導等																								
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 学費給付試験、グループ出願奨学金、大学・短大・社会人奨学金、家賃支援奨学金、特別奨学生試験、チャレンジAO小論文試験、家族入学生奨学金、卒業生奨学金																									
第三者による学校評価	■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 ■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.oyama.ac.jp/cook/patisserie.html																									

(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、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前公表年月日は空欄とさせていただきます

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生の「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」とは、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」などを希望する者は含まれません。

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、全卒業生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、賃金、報酬その他通常の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)。

(※1) 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」を記載し、また「その他」の欄に「関連分野へのアルバイト者数」を記載

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

学生の就業先となる洋菓子店様や業界のご意見を広く聴衆し、これからのパティシエに必要な知識・技術が習得できるよう授業科目・内容を精査・改善し即戦力の育成に注力し洋菓子業界の発展に貢献する。

(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

教育課程編成委員会を各種委員会(諮問機関)に位置付けし、学校委員と企業委員が連携し教育課程の編成に資する。学校は当該委員会の答申を受けて協議を行い、教務部会において委員会の意見を活用して、新教育課程の編成に当たる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
日向野 保	栃木県洋菓子協会 会長	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	①
樋口 勇一	ロワイヤル オーナーシェフ	平成30年4月1日～平成31年3月31日	③
柿沼 理恵	国際TBC調理・パティシエ専門学校 学科責任者	平成30年4月1日～平成31年3月31日	
松本 真帆	国際TBC調理・パティシエ専門学校 教務部	平成30年4月1日～平成31年3月31日	
菊池 裕一	国際TBC調理・パティシエ専門学校 教務部	平成30年4月1日～平成31年3月31日	

※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2回 (8月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 平成29年8月4日 15:00～16:00

第2回 平成29年9月19日 14:00～15:00

平成30年度

第1回 平成30年8月2日 15:00～16:20

第2回 平成30年9月11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。 インターンシップの期間をもう少し長くという意見をいただき、夏休みを利用してまず希望学生から取り入れた。また実習期間の延長やクリスマスなどの繁忙期の研修なども依頼していく。・離職率については、受験前に企業の仕事内容や求めている人材を納得したうえで受験するよう指導する。また、栃木県洋菓子協会の講習会などに参加せることにより、より一層洋菓子に興味を持ってもらい防止していくようにする。・挨拶についてはお褒めの言葉を頂いたので、今以上に務めていく。

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

業界で必要とされる知識・技能・技術の修得および、より実践的な実習を行うため地域の企業等でのインターンシップを行い、これからのお菓子業界に必要なスキルを把握する。また、実務を体験させていただくことで知識だけではなく、挨拶、言葉遣いなど基本的なビジネスマナーを身につけ、また考えて行動できる人材育成を目指す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

実習先担当者様の指導のもと、現場での実務を経験させて頂き、学生に日報および報告書を企業様へ提出させ一連の実習を通した評価をご記入いただき、その書類をもとに学修成果を行う。

(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
製菓実習	地元企業様等にご協力いただき現場(ホテル・レストラン・洋菓子店など)でのインターンシップを行う。	カミ、コッペリ、欧風菓子クリンテルベルグ、ハンデバルク、ゲー、水の郷・けきの家 ヒガノ、コボリ洋菓子店、10picnic tables, カフェQ

### 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

国際TBC調理・パティシエ専門学校 教員研修規程に基づき研修を実施する。

1. 本校教員の基本方針のもと、専攻分野における実務に関する研修等や指導力の習得・向上のための研修を実施する。
2. 教員の業務年数、公務分掌や能力、担当授業科目や授業以外の担当業務等に応じて、新人研修、指名研修、希望研修等を実施する。
3. 学年ごと、専門研修は1年に1回以上、指導力研修は2年に1回以上受講させる。
4. 業務の実情に応じて、2年に1回以上は研修を受講させる。

#### (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「フランス菓子 特別技術講習会」(連携企業等:ドーバー洋酒貿易株式会社)

期間:1月16日(火) 対象:学科担当者

内容:パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ オーナーシェフ藤生氏によるフランス菓子の技術、実演、講習会。古典菓子や現代菓子、また新しい技法や洋酒の取り入れ方について講習を受ける。

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「フランス菓子古典の会」(連携企業等:東京都洋菓子協会, 多摩洋菓子協会)

期間:3月20日(火) 対象:学科担当者

内容:古典的なフランス菓子を通して菓子の歴史、基本配合また伝え方や指導方法について学ぶ。また、専攻分野だけでなく、他校の見学、授業内容、学生指導、教科指導等の情報交換を行い、今後の学生指導、教科指導に取り入れ教員としての指導力の向上に役立てる。

#### (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「食品表示セミナー」(連携企業等:栃木県洋菓子協会)

期間:9月11日(火) 対象:学科担当者

内容:食品表示基準に基づく菓子類の表示や留意点について学ぶ。平成32年3月31日より新基準での表示が義務付けられる。実習でも導入するので正しく表示ルールを学ぶ。

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「フランス菓子古典の会」(連携企業等:東京都洋菓子協会, 多摩洋菓子協会)

期間:10月23日(火) 対象:学科担当者

内容:古典的なフランス菓子を通して菓子の歴史、基本配合また伝え方や指導方法について学ぶ。また、専攻分野だけでなく、他校の見学、授業内容、学生指導、教科指導等の情報交換を行い、今後の学生指導、教科指導に取り入れ教員としての指導力の向上に役立てる。

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

本校の教育方針である「資格取得に重点を置いた実務教育の重視」「即戦力としてのスペシャリストの育成」「学ぶことを大切に教育」に則り、学校評価委員会を設置し洋菓子業界はもとより、各種業界で活躍されている有識者よりご意見をいただき、学校運営・授業へ反映させていく。

(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、目的、目標、育成人材像を明文化し、学生保護者に周知
(2)学校運営	・学校の管理、運営体制が確立しているか。
(3)教育活動	・カリキュラムの作成などの取り組みをしているか。
(4)学修成果	・資格取得の向上が図られているか。
(5)学生支援	・学科の教育目標に向けて、卒業後まで学生支援が整備され、活用されているか。
(6)教育環境	・学科の教育目標に向けて、教育環境が整備され活用されているか。
(7)学生の受入れ募集	・学生募集は適正に行われているか。
(8)財務	・中長期的な財務基盤は安定しているか。
(9)法令等の遵守	・学科の教育目標、育成人材に向けて自己点検、評価の実施体制が
(10)社会貢献・地域貢献	・計画的、組織的に社会活動への取り組みを推進しているか。
(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

委員の方々からは「基本的な知識・技術の修得」「製菓実習の充実」「礼儀・挨拶・目配り気配りのできる人材育成」「従業員の保護者とのトラブルや離職率」等のご意見ご要望をいただき、日頃の学生指導・教科指導、導入すべき実習内容において、より一層の強化を求められた。企業や協会と連携させていただくことで企業や業界の仕事内容や求めている人材を把握することができ、今後の学生指導に取り入れて行く。製菓実習では接客もさせていただき、日頃の授業でも取り入れることにする。また各種

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
稲葉 公一	鮎菜	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	地域代表
宮本 敦子	PTA(デザイン・自動車, 美容)	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	PTA
大山 順子	PTA(調理)	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	PTA
高山 準	トマトの家 スタイリスト	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	卒業生
布川 英一	(一社)栃木県自動車整備振興会	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
酒田 守視	亀田自動車株式会社	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
鈴木 貴嘉	株式会社シンコー	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
蓮見 公男	茨城県印刷工業組合	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
堀田 奈緒	おやまくまる一む	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
杉浦 豊彦	栃木県文化協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
多田 慎也	株式会社lifetone music	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
田中 一夫	(一社)倫理研究所 小山市倫理法人会	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
長山 優	株式会社コーラス	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
日向野 保	栃木県洋菓子協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
樋口 勇一	ロワイヤル	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
山本 勝弘	一般財団法人 国際美容協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
吉田 将人	有限会社マジックコーポレーションリミテッド	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員

佐藤 利彦	有限会社プレア	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
鈴木 千春	Heartfulone	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員

※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.oyama.ac.jp/common/pdf/info2018/1.pdf>  
公表時期:30年10月1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

企業と密接かつ組織的に連携体制を確保し、質の高い教育を提供し、その状況をホームページなどを活用し広く社会に本校の情報を提供する。

(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	・建学の精神・教育目標及び計画・校長名、所在地、沿革歴史
(2)各学科等の教育	・入学者数・入学定員・在籍総数・進級、卒業要件・資格、検定実
(3)教職員	・教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み状況・実習の取り組み状況
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校、学科行事
(6)学生の生活支援	・学生支援の組織、取り組み状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金の取り扱い
(8)学校の財務	・貸借対照表
(9)学校評価	・学校関係者評価委員・自己評価・学校関係者評価結果
(10)国際連携の状況	・留学生入学規程
(11)その他	0

※(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( ) )  
<http://www.oyama.ac.jp/common/pdf/info2018/2c.pdf>

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程パティシエ(製菓衛生師)学科) 平成30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		
○			フードサービス実習	テーブルセッティングやサービスの仕方、ケーキの提供の仕方などを学ぶ。	2通	60	2			○	○			○		
○			マネジメント	お店を経営するために必要な経営学やマネジメントを学ぶ。	2通	30	1	○			○				○	
○			国際コミュニケーション	フランス語でのあいさつや日常会話、お菓子の材料名などを学ぶ。	2通	30	1	○			○				○	
○			色彩学	飾り付けやラッピングで必要な色彩学を検定取得を目指しながら学ぶ。	2通	60	2	○			○				○	
○			スキルアップ実習	販売実習に向けて商品考案、製造、販売、経営管理のすべてを行い店舗運営を学ぶ。	2通	60	2			○	○			○		
○			高度製菓実習	1年次で学んだ基礎をもとに応用・高度技術を学ぶ。	2通	420	14			○	○				○	
○			ラッピング実習	ラッピング検定取得を目指し、基礎から応用まで学び、季節に応じたラッピングも行う。	2通	60	2			○	○				○	
○			課題研究	1年次で学んだことをもとに試験対策を行い製菓衛生師試験合格を目指す。	2通	30	1	○			○			○		
○			企業実習	地元企業様等にご協力いただき現場(ホテル・レストランなど)でのインターンシップを行う。	2通	60	2			○	○			○	○	
○			衛生法規	健康の維持増進および健康回復の基礎を学ぶ。	1通	30	1	○			○				○	
○			公衆衛生学	人々の健康レベルを向上させ環境衛生の改善や安全安心な食品提供を保障する仕組みを学ぶ。	1通	90	3	○			○				○	

○		食品学	食品が持っている成分や性質またその特性を学ぶ。	1通	60	2	○			○									
○		食品衛生学	食品の安全性を確保するために微生物、化学物質、食中毒などについて学ぶ。	1通	150	5	○			○									○
○		栄養学	食品の持つ栄養成分、またその成分が人の体内に入ってきたときの働きなど幅広く学ぶ。	1通	60	2	○			○									○
○		社会	菓子・パンの歴史やその役割、また、お店を運営するにあたって必要となることを学ぶ。	1通	60	2	○			○									○
○		製菓理論	菓子の原材料および種類や成分、特徴、加工上の特性を学ぶ。	1通	150	5	○			○									○
○		製菓実習	製菓・製パン両方の基礎技術を学ぶ。また地元企業に協力をいただきインターンシップも行う。	1通	420	14	○			○	○								○
合計					17 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：履修科目の全単位取得、卒業認定試験に合格。履修方法：各授業時間の80%以上の出席。出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して評価を行う。		1学年の学期区分	前後期
		1学期の授業期間	30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。