

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			
YICビジネスアート専門学校		平成1年8月24日		中川 達也		〒754-0021 山口県山口市小郡黄金町2番24号 (電話) 083-976-8354			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地			
学校法人YIC学院		平成13年10月11日		井本 浩二		〒754-0021 山口県山口市小郡黄金町2番24号 (電話) 083-976-8354			
分野	認定課程名	認定学科名				専門士	高度専門士		
商業実務	商業実務専門課程	パティシエ学科				商業実務専門課程 平成26年文部科学省告示6号	平成〇年文部科学省 告示第〇号		
学科の目的	お菓子で幸せ作り！ お菓子作りを通じて人を笑顔・幸せにしたいと願う人、そんなパティシエを目指します。								
認定年月日	平成 27年 2月 25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		2160時間	390時間		1320時間	450時間	単位時間	
生徒総定員		生徒実員		留学生数 (生徒実員の内数)	専任教員数		兼任教員数		総教員数
40人		20		1	2人		6人		8人
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～翌年3月31日				<b>成績評価</b> ■成績表： 有 ■成績評価の基準・方法 【学生便覧 学習の手引き 5. 成績評価】 ①成績評価は、試験のほか確認テスト、模擬テスト、レポート、出席状況、授業態度により総合的に評価する。 ②評価結果は、秀、優、良、可、不可の5段階とし、秀、優、良、可を合格、不可を不合格とする。 判定評価点成績G P成績評価内容 合格100～90点秀4到達目標を十分に達成し、非常に優れた成果をおさめている 89～80点優3到達目標を十分に達成している 79～70点良2到達目標を達成している 69～60点可1到達目標を最低限達成している 不合格59点以下不0到達目標を達成していない 未履修一各科目について欠課が授業時数の1/3を超えるもの ※G P Aの対象としない ③評価結果が不可の者に対し再試験を実施することがある。再試験実施後、試験の結果の代わりに再試験の結果を用いて評価をやりなおす。ただし、秀、優、良相当の成績であっても評価結果は可とする。 ④年度末に通年の評価結果の一覧を成績表として、保護者（保証人）に送付する。 ⑤卒業年次生は、就職活動に際し成績証明書の必要な場合がある。そのため、申請のあった者については各期末終了日前に、受講中の教科科目について中間評価を行う。その際、確認テストや模擬テスト、レポート、出席状況等をもとに評価を行う。				
	長期休み	■学年始め：4月1日～4月7日 ■夏季：8月1日～8月31日 ■冬季：12月17日～翌1月7日 ■学年末：3月21日～3月31日							

学修支援等	<p>■クラス担任制： 有</p> <p>■個別相談・指導等の対応</p> <p>■長期欠席者への指導等の対応 (出席状況不良者への対応)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・担任は原則として1か月ごとに担当学年の出席状況を確認する。</li> <li>・担任は科目の出席率が8割を満たさない者は、学生と面談を行い、その結果を学科責任者及び職員会議で報告する。必要に応じて学生指導及び保護者連絡を行う。 (長期欠席者への対応)</li> <li>・上記の対応に加え、欠席が長期に渡る者については、電話連絡を密にし、必要に応じて学生及び保護者を召喚し、面談を行う。</li> <li>・学生及び保護者への対応を行った時は、その内容を学生個人記録に記録する。</li> </ul>	<p>■課外活動の種類</p> <p>学生会（学生自治組織・学園祭の実行委員会等を行う）</p> <p>無</p> <p>■サークル活動：</p>																															
就職等の状況※2	<p>■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生)</p> <p>成城アルプス（東京都）リブラブキッチン（山口市） フランス料理 HANZOYA（横浜市）</p> <p>■就職指導内容</p> <p>履歴書指導 面接指導 企業研究</p> <table border="1" data-bbox="256 577 794 734"> <tr> <td>■卒業生数</td> <td>6</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職希望者数</td> <td>6</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職者数</td> <td>6</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職率</td> <td>100</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>■卒業者に占める就職者の割合</td> <td>100</td> <td>%</td> </tr> </table> <p>■その他</p> <p>(平成30年度卒業生に関する令和1年5月1日時点の情報)</p>	■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	%	<p>■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業生に関する平成31年5月1日時点の情報)</p> <table border="1" data-bbox="975 495 1474 656"> <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>製菓衛生士</td> <td>②</td> <td>6</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※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。</p> <p>①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの</p> <p>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</p> <p>③その他（民間検定等）</p>	資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生士	②	6	6								
■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	%																															
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																														
製菓衛生士	②	6	6																														
中途退学の現状	<p>■中途退学者 1 名</p> <p>平成30年4月1日時点において、在学者16名（平成30年4月1日入学者を含む） 平成31年3月31日時点において、在学者15名（平成31年3月31日卒業生を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <p>進路変更</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1・2年の年次にQU（楽しい学校生活を送るためのアンケート）実施</li> <li>・クラス担任による定期的な面談</li> </ul>	<p>■中退率 6.3%</p>																															
経済的支援制度	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有</p> <p>指定校推薦奨学生制度（授業料5万円減免）、自己推薦奨学生制度（授業料3万円減免）、社会人特待生制度（授業料5万円減免）、YIC特別就学支援制度（授業料20万円減免）、進級時成績優秀者奨学生制度（1～10万円給付）、YICファミリーサポート（授業料5万円減免）、YIC卒業生授業料サポート（授業料10万円減免）、YIC入学選考料サポート（入学選考料減免）、遠距離サポート（毎月3千円支給）、ひとりぐらしサポート（毎月0.5～1万円支給）</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 給付対象</p> <p>前年度の給付実績者数 0名</p>																																
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 無</p> <p>※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)</p>																																
当該学科のホームページURL	<p><a href="http://www.yic.ac.jp/ba/course/patisserie/">http://www.yic.ac.jp/ba/course/patisserie/</a></p>																																

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

- ・学科の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た委員会（教育課程編成委員会）を置く。
- ・審議事項は次の事項とする：カリキュラムの企画・運営・評価、各授業科目の内容・方法の充実及び改善、教科書・教材の選定、教員研修。
- ・委員会には学校関係者のほか、専攻分野に関する企業等の役員または有識者を1人以上加えることとし、企業等との連携を密にする。（以上 学校法人Y I C学院 教育課程編成委員会規則 より抜粋）

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

- ・「学校法人Y I C学院は、設置する専門学校各校の各学科に、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た委員会を置く。」（学校法人 Y I C学院 教育課程編成委員会規程第2条より）
- ・カリキュラムは、教育課程編成委員会の意見等を参考に、学内教育課程編成委員会において編成する。教職員会議での検討を経た後、理事会の承認を受け最終決定。
- ・授業内容・方法の改善・工夫等については、教育課程編成委員会の意見を参考に、可及的速やかに対応する。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年6月24日現在

名 前	所 属	任期	種別
水上 隆男	山口県洋菓子協会	2019年4月1日～2021年3月31日	①
中川 徳弘	和洋菓子 なかがわ	2019年4月1日～2021年3月31日	③

※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2回、1回目は6月～8月、2回目は2月～3月

（開催日時）

第1回 令和元年6月24日 13:30～15:00

第2回 令和2年2月を予定

(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

・学生Café営業 販売実習に関して

当番制を導入、早出7:00～実施することで円滑に授業が進行すると共に学生の責任感と現場感覚を養うことができている

・募集活動について

高校生向けのお菓子教室を実施してはどうか⇒8月に親子お菓子教室実施

・製菓衛生師取得に関する取り組み

和菓子等専任教員がいなければ外部講師を活用してはどうか⇒県内和菓子職人に授業依頼11月実施予定

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

- ・専任教員でまかなえない部分は洋菓子協会を通じて講師依頼
- ・年2回のインターンシップ実施
- ・依頼により出張Caféの実施

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

- ・実習、演習においては企業間と「講師派遣契約書」、科目について「覚書」を交わしている。
- ・実習・演習の方法・成績評価の方法について実習指導者・教員・学生間で共有している。
- ・実習期間中は教員が電話あるいは訪問して状況確認を行い、問題があれば対応について協議する。実習指導者が記入する成績評価表と、実習終了後に行う報告会での報告内容を踏まえ、教員が最終成績評価・単位認定を行う。

(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
インターンシップⅠ	職業意識を涵養し、礼儀作法、社会性を身につける。	成城アルプス（東京都） フランス料理 HANZOYA（横浜市）
インターンシップⅡ	働く意義や仕事の大切さ、将来進むべき道を考える機会として、洋菓子、和菓子、製パン業界などでの就業体験を行う。	リブラキッチン（山口市）
販売実習	一般のお客様と直に接する機会を与え、接客接遇マナーやサービスを学ぶ。	古民家再生機構 インテリア紅葉（宇部市）

(教員の研修等の基本方針)

- ・YICグループ教職員研修規程に基づき計画的に研修を実施している。
- ・常に変化する業界動向に合わせて、技術・知識の確認をするために、企業企画・イベントの参加を推奨している。
- ・資格取得のための研修を推奨している。

(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「 山口県洋菓子協会主催 講習会 助手 」(連携企業等: 山口県洋菓子協会 )  
 期間: 4月より2か月に1回実施 対象: 学科教員  
 内容: 全国的にも有名なパティシエの講習会において助手を行い  
 準備段どりや技法製法を学ぶ

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「 発達課題のある学生へ対応 」(連携企業等: ふれあい教育センター: 久保晶子氏 )  
 期間: 12月22日(木) 対象: 教員  
 内容: 障害のある学生の学びを具体的にサポートする講義や演習の在り方について考え、近年、増加傾向にある発達障害のある学生を理解し、適切に対応する方法を学ぶ。

(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「エスプレッソ 講習会」(連携企業等: 株式会社 丸菱 )  
 期間: 9月5日 対象: 学科教員  
 内容: エスプレッソマシン導入に伴うマシンの稼働方法と洗浄方法  
 ラテアートを学ぶ  
 学生の授業導入のためのコーヒーに関する基礎知識の習得

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「実践的なインストラクショナルデザイン授業」(連携企業等： 学校法人YIC学院 )

期間：12月22日 予定 対象：専門学校YICグループ

内容：「実践的なインストラクショナルデザイン授業」

カリキュラムポリシーに基づいたシラバスの構築を行い、さらにコマシラバスへの落とし込みを行う  
計画的な授業カリキュラムの策定のしかたを学ぶ

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

- ・学校関係者評価委員会において、本校が行う自己点検評価の結果と根拠を示し、とくに当該年度の重点項目を中心に意見等をまとめ報告書を作成していただく。
- ・学校関係者評価委員会からの報告書に基づいて本校の自己点検評価を見直し、次年度の改善計画における重点項目を決定する。これらについて年報・ホームページ等で公表する。

(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・教育理念、教育目的・教育目標
(2)学校運営	7 管理運営 9 改革・改善
(3)教育活動	2 教育の内容
(4)学修成果	4 教育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 財務
(9)法令等の遵守	7 管理運営
(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

・本校で実施した自己点検評価・改善計画を学校関係者評価委員会に提出し、意見・協議結果をもとに学校機能評価報告をまとめ、年報・ホームページで公開する。改善計画にもとづき学校運営や教育の改善を計画的に行う。  
またシラバスがテキストの目次に基づくものが多く、具体性がない。  
今後、シラバス・コマシラバスの整備をインストラクショナル・デザインを取り入れて改善していくことに決定した。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年6月25日現在

名前	所属	任期	種別
溝部 直子	国際ホテル・ブライダル学科 在校生 保護者	2019年4月1日～2021年3月31日	保護者代表
水津 敬太	パティシエ学科 卒業生	2019年4月1日～2021年3月31日 (旧:平成29年4月1日～平成31年)	卒業生
頃安 隆司	キャスト株式会社 代表取締役	平成30(2018)年4月1日 ～平成32(2020)年3月31日	企業関係者 (ITエンジニア)
重村 奈津枝	山口商工会議所 中小企業相談所長	2019年4月1日～2021年3月31日	職能団体 (Webビジネス)
古谷 雅之	株式会社 山口グランドホテル 常務取締役総支配人	2019年4月1日～2021年3月31日 (旧:平成29年4月1日～平成31年)	企業関係者 (国際ホテル)
天津 昇次	社団法人 山口県病院協会 事務局長	2019年4月1日～2021年3月31日 (旧:平成29年4月1日～平成31年)	企業関係者 (医療事務学)
兼重 顕治	医療法人 協愛会 阿知須共立病院 事務部経営企画室人材開発グループリーダー	2019年4月1日～2021年3月31日 (旧:平成29年4月1日～平成31年)	企業関係者 (医療事務学)
中川 徳弘	和洋菓子 ながかわ	平成30(2018)年4月1日 ～平成32(2020)年3月31日	企業関係者 (パティシエ)
中野 園子	山口県獣医師会の会員獣医師 なかの動物病院 副院長	2019年4月1日～2021年3月31日 (旧:平成29年4月1日～平成31年)	企業関係者 (ペット総合)
田邊 元久	学校法人三田尻学園 誠英高等学校 教頭	2019年4月1日～2021年3月31日 (旧:平成29年4月1日～平成31年)	高校関係者
岡村 昭男	学校法人鴻城義塾 山口県鴻城高等学校 教員	2019年4月1日～2021年3月31日 (旧:平成29年4月1日～平成31年)	高校関係者
中川 達也	Y I C ビジネスアート専門学校 校長		学校代表者
河津 道正	Y I C ビジネスアート専門学校 副校長		学校機能評価委員

飯田 直樹	Y I C ビジネスアート専門学校 事務長		学校機能評価 委員
福本 一雅	Y I C ビジネスアート専門学校 教務課長補佐		学校機能評価 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・毎年委員会終了後公開)

URL:<http://www.yic.ac.jp/ba/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

・「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」の趣旨に則り、原則として、ガイドラインが推奨する内容(提供する情報の項目例)全てについて、ホームページ上にて情報提供する。

## (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	学校の概要、目標及び計画
(2)各学科等の教育	各学科(コース)等の教育
(3)教職員	教職員
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6)学生の生活支援	学生生活支援
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8)学校の財務	学校の財務
(9)学校評価	学校の評価
(10)国際連携の状況	国際連携の状況
(11)その他	その他

※(10)及び(11)については任意記載。

## (3)情報提供方法

URL: <http://www.yic.ac.jp/ba/disclosure/>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程パティシエ学科) 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	
○			衛生法規	衛生行政に関する法律や命令、規則などを学び、人の健康を保持及び増進することを目的とする。	1後	30	1	○			○			○	
○			公衆衛生学	環境衛生・疾病の予防・労働衛生について学ぶことで、基本的な人権であるすべての人の健康を守ることを意識づける。	1後	30	1	○			○				○
○			食品学	食品に関する成分や特性など正しい十分な知識を学ぶことで、健康な食生活の保持、美味しい調理や食の楽しさを追求することができるようになる。	1後	30	1	○			○				○
○			食品衛生学	食中毒・食品添加物・食品中における有害物質・衛生管理について学ぶことで、飲食本来の目的である、生命の維持、健康の保持・増進を図ることができるようになる。	1後	60	2	○			○				○
○			栄養学	栄養素の機能や接種について学ぶことで、人の健康を維持増進し、豊かな食生活を築くために食品の調理加工や製菓に携わることができるようになる。	1後	30	1	○							○
○			社会	菓子と食生活について学び、菓子製造の要件を身に付ける。同時に、菓子店経営論について学ぶことで、将来自分が店舗経営ができるように知識を身に付けることができる。	1後	30	1	○						○	
○			製菓理論Ⅰ	材料の性質を知り、実習に結びつける。甘味料・小麦粉・鶏卵・油脂について学ぶ。	1前	30	1	○							○
○			製菓理論Ⅱ	材料の性質を知り、実習に結びつける。牛乳及び乳製品・チョコレート・果実及び果実加工品・凝固材料・種実類について学ぶ	1後	30	1	○							○
○			製菓実習 基礎Ⅰ (洋菓子)	洋菓子製造の基礎を学ぶ 基本生地、基本クリームを中心に基本を学ぶ	1後	30	1		○						○
○			製菓実習 基礎Ⅱ (和菓子)	和菓子製造の基礎を学ぶ 製餡を中心に包餡など基本を学ぶ	1後	30	1		○						○
○			製菓実習 基礎Ⅲ (製パン)	製パン製造の基礎を学ぶ 基本生地を中心にイーストの発酵など基本を学ぶ	1後	30	1		○						○
○			製菓実習 専門実習Ⅰ (洋菓子)	フランス菓子、ウィーン菓子、ドイツ菓子の伝統菓子を中心とし基礎の復習を行うと同時に多くの材料、製法に触れ応用につなげていくための基礎を学ぶ	1前	180	6		○						○
○			販売実習Ⅰ	学年を超えたコミュニケーション能力を身に付け、現場で対応できる人材になる。常に「商品」としての意識を持ち、製造する。時間や材料の原価等を意識し、自らが責任感を持ち、率先して動けるようにする	1前	150	5		○						○





卒業要件及び履修方法	授業期間等	
71単位以上取得	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。