

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													
北日本ハイテクカレッジ「カレッジ」		平成10年10月1日		菊池 浩		〒020-0045 岩手県盛岡市盛岡駅西通二丁目5番15号 (電話) 019-621-2106													
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地													
学校法人北日本カレッジ		昭和35年1月28日		奈良 憲光		〒020-0045 岩手県盛岡市盛岡駅西通二丁目5番15号 (電話) 019-621-2106													
分野	認定課程名	認定学科名	専門士		高度専門士														
衛生	専門課程	製菓衛生師科	-		-														
学科の目的	<ul style="list-style-type: none"> 本学科は、製菓衛生師法の趣旨に基づき、製菓衛生師としての専門技術並びに学術を教授せしめ、併せて一般教養の向上と人格の陶冶を図り、優秀な製菓衛生師の養成を目的とする。 																		
認定年月日	令和2年3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												
1年	昼	930単位時間	420単位時間	—	480単位時間	30単位時間	—												
		930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														
30人	14人	0人	4人	27人	31人														
学期制度	<ul style="list-style-type: none"> ■1学期：4月1日～7月31日 ■2学期：8月1日～12月31日 ■3学期：1月1日～3月31日 			成績評価	<ul style="list-style-type: none"> ■成績表：有 ■成績評価の基準・方法 <ul style="list-style-type: none"> 各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案し評価する。 ・授業科目の成績評価に基づいて認定を行う。 														
長期休み	<ul style="list-style-type: none"> ■学年始：4月1日～4月5日 ■夏季：7月20日～8月18日 ■冬季：12月24日～1月15日 ■学年末：3月20日～3月31日 			卒業・進級条件															
学修支援等	<ul style="list-style-type: none"> ■クラス担任制：有 ■個別相談への指導等の対応 <ul style="list-style-type: none"> ・担任、教務主任、副校長による学生との面談を実施 ・家庭への連絡 			課外活動	<ul style="list-style-type: none"> ■課外活動の種類 <ul style="list-style-type: none"> ・総合運動会、学園祭、球技大会 ■サークル活動：無 														
就職等の状況 ※2	<ul style="list-style-type: none"> ■主な就職先、業界等(令和6年度卒業生) <ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子店、ホテル、ブーランジュリー他 ■就職指導内容 <ul style="list-style-type: none"> ・キャリア支援室を設置し、就職指導担当者が在駐している。また、学校には就職担当教員を置き、キャリア支援室と連携をとりながら就職指導を行っている。 ■卒業者数 : 14人 ■就職希望者数 : 10人 ■就職者数 : 8人 ■就職率 : 80% ■卒業者に占める就職者の割合 : 57.1% ■その他 4名 本校調理科入学 			主な学習成果(資格検定等) ※3	<ul style="list-style-type: none"> ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和6年度卒業者に係る令和7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>製菓衛生師免許</td> <td>②</td> <td>試験日8月以降</td> <td></td> </tr> <tr> <td>カフェクリエイター3級</td> <td>③</td> <td>14</td> <td>14</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ※ 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 			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師免許	②	試験日8月以降		カフェクリエイター3級	③	14	14
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																
製菓衛生師免許	②	試験日8月以降																	
カフェクリエイター3級	③	14	14																
中途退学の現状	<ul style="list-style-type: none"> ■中途退学者 0名 令和6年4月1日時点において、在学者 14名(令和6年4月12日 入学者を含む) 令和7年3月31日時点において、在学者 14名(令和7年3月8日 卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 			<ul style="list-style-type: none"> ■中退率 0% 															
	<ul style="list-style-type: none"> ■中退防止・中退者支援のための取組 <ul style="list-style-type: none"> ・学生及び保護者面談 																		

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> <ul style="list-style-type: none"> ・特待入試制度 ・特待優遇制度 ・特別奨学金制度（給付型・返還不要） ・東日本大震災被災者支援制度 <p>■専門実践教育訓練給付：有（令和6年度実績 1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>
当該学科のURL	<p>https://www.kitakita.ac.jp/htc/</p>

（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、前回公表年月日は空欄としてください

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者の「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」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みません。

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、卒業年次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、全卒業者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、報酬その他経常的な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）。

（3）上記のほか、「就職者数（関連分野）」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

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
 ・実践的かつ専門的な職業教育が主体的に実施できるよう（授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。）教育課程編成委員会と連携し、専門家の意見を取り入れることにより自立した人材を育成できるような教育課程を編成する。

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け
 ・製菓分野に関する企業等との連携体制を確保して、実践的かつ専門的な職業教育が主体的に実施できるよう教育課程を編成（授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。）し、教育課程編成委員会における審議結果が教育課程に反映されることを目的とし、本校に教育課程編成委員会を設置する。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿 令和7年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
吉津 英文	有限会社 山留	令和7年4月1日～令和9年3月31日	②
古濱 和久	岩手県獣医師会	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
佐々木 志穂	東北フードサービス株式会社	令和7年4月1日～令和9年3月31日	②
大山 友樹	菓子工房シェルブール	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
工藤 正晴	株式会社中華ダイニングチンシュイ	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
阿部 大司	岩手県洋菓子協会	令和7年4月1日～令和9年3月31日	①
長澤 浩行		令和7年4月1日～令和9年3月31日	①
福土 正子	ウサギボタンカ	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
菊池 浩	北日本ハイテクカレッジ カレッジ	令和7年4月1日～令和9年3月31日	-
三田村 由美子	北日本ハイテクカレッジ カレッジ	令和7年4月1日～令和9年3月31日	-
阿部 昌子	北日本ハイテクカレッジ カレッジ	令和7年4月1日～令和9年3月31日	-
畠山 奈央	北日本ハイテクカレッジ カレッジ	令和7年4月1日～令和9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（10月、2月）
 （開催日時）
 令和6年度第1回 令和6年10月15日 13:00～14:00
 令和6年度第2回 令和7年2月25日 13:00～14:00

(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
 意見1：生鮮食品は値段が高騰しているため、天候や仕入れ状況を考慮して食材を選ぶ能力を身につけられると良いと思う。
 活用1：授業でも食材の旬の時期、価格について取り入れて伝えていきます。
 意見2：食材の値段を知らない学生がいるので授業で教えてほしい。
 活用2：実習で食材の値段を伝えたり、産直とスーパーの値段の違いについても教えたりしていきます。

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
 ・学内では習得できない製菓業務全般を、第一線で活躍するパティシエを招き、仕事に対する職業意識と使命感を養わせる。また、企業側には学生の価値観や業界認識等を理解してもらい、相互理解を深めさせる。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容
 ・業界に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、指導者等と事前に実習及び演習内容を検討する。また、実習及び演習終了後に指導者及び教員からの学修成果を評価する。

(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
製菓実習 （校内実習）	基礎実習（和菓子、洋菓子、製パン） 専門実習（和菓子、洋菓子、製パン）	盛岡ターミナルビル株式会社、株式会社竹芳、有限会社戸塚商店、有限会社馬ッコ本舗みやざわ
製菓実習 （校外実習）	企業等と連携して製菓製パン業界が必要とする実践的かつ専門的な技能・実践力の習得	盛岡ターミナルビル株式会社、株式会社竹芳、有限会社戸塚商店、有限会社馬ッコ本舗みやざわ

<p>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</p>																							
<p>(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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師が活躍する業界の最新の技術や知識を習得するための研修や、学生指導スキル向上のための研修に参加させ、教育研修規程に基づき、実践的かつ専門的な技術・技能の向上を図る。また、教職員による自己評価や学生による授業評価を実施し、その評価をもとに必要な校外研修への参加及び校内研修を計画的に実施する。 																							
<p>(2) 研修等の実績</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国製菓衛生師養成施設協会 製菓技術講習会 令和6年8月7日 対象：教員 内容：洋菓子、和菓子、パン講座 <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職業教育の質向上に向けた取り組み 令和6年12月26日 対象：教員 内容：職業教育の改革、教員の意識改革など ・本校教員研修会 「学習指導のあり方」 令和7年3月17日 対象：教員 内容：指導方法の在り方について 																							
<p>(3) 研修等の計画</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国製菓衛生師養成施設協会主催 製菓技術講習会 令和7年8月6日 対象：教員 内容：洋菓子・和菓子・パン講座 <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・北日本カレッジ校内教員研修会 令和8年3月 対象：教職員 内容：法人主催（内容未定） 																							
<p>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</p>																							
<p>(1) 学校関係者評価の基本方針</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校が行った自己評価の結果について評価することを基本として評価し、校長に提言する。また、その提言をもとに教育活動及び学校運営に活用することを基本方針とする。 <p>学校関係者評価委員は、製菓の専門分野における業界関係者（就職先企業、実習先、業界団体等）、卒業生、保護者、各校と接続がある学校関係者（高等学校等）の中から3名以上選任し組織する。</p>																							
<p>(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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ガイドラインの評価項目</th> <th>学校が設定する評価項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1) 教育理念・目標</td> <td>(1) 教育理念</td> </tr> <tr> <td>(2) 学校運営</td> <td>(2) 学校運営</td> </tr> <tr> <td>(3) 教育活動</td> <td>(3) 教育活動</td> </tr> <tr> <td>(4) 学修成果</td> <td>(4) 学修成果</td> </tr> <tr> <td>(5) 学生支援</td> <td>(5) 学生支援</td> </tr> <tr> <td>(6) 教育環境</td> <td>(6) 教育環境</td> </tr> <tr> <td>(7) 学生の受入れ募集</td> <td>(7) 学生の募集と受け入れ</td> </tr> <tr> <td>(8) 財務</td> <td>(8) 財務</td> </tr> <tr> <td>(9) 法令等の遵守</td> <td>(9) 法令等の遵守</td> </tr> <tr> <td>(10) 社会貢献・地域貢献</td> <td>(10) 社会貢献</td> </tr> </tbody> </table>		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) 教育理念	(2) 学校運営	(2) 学校運営	(3) 教育活動	(3) 教育活動	(4) 学修成果	(4) 学修成果	(5) 学生支援	(5) 学生支援	(6) 教育環境	(6) 教育環境	(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の募集と受け入れ	(8) 財務	(8) 財務	(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守	(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献
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) 教育理念																						
(2) 学校運営	(2) 学校運営																						
(3) 教育活動	(3) 教育活動																						
(4) 学修成果	(4) 学修成果																						
(5) 学生支援	(5) 学生支援																						
(6) 教育環境	(6) 教育環境																						
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の募集と受け入れ																						
(8) 財務	(8) 財務																						
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守																						
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献																						
<p>(3) 学校関係者評価結果の活用状況</p> <p>1 教育理念 評価：新しい育成人材像は高校生だけでなく、保護者にもわかりやすい内容でとても良いと思う。 活用：今後も継続して学校の教育理念や目標とともに新しい育成人材像の周知に努めます。</p> <p>2 学校運営 評価：教育活動に関する情報が適切に公開されている。今後も継続して公開していただきたい。 活用：今後も教育活動に関する情報を適切に公開していきます。</p> <p>3 教育活動 評価：ジビエ講習は学生にとって分かりやすい内容であり継続して行っていただきたい。 活用：学生が興味を持つような内容を考え、今後も継続して特別実習を実施していきます。</p> <p>4 学修成果 評価：今後も製菓衛生師国家試験合格率100%を目指してほしい。 活用：製菓衛生師国家試験合格率100%を目指して試験対策等を実施していきます。</p> <p>5 学生支援 評価：学生が安心して就職活動ができるよう、細かく募集内容（家賃手当や交通費等）を学生と一緒に確認してあげ</p>																							

たほうが良いと思う。

活用：今後も継続して学生が希望する募集内容について一緒に確認し、適切に就職活動を行っていきます。

6 教育環境

評価：今後も避難訓練を継続して行っていただきたい。

活用：今後も継続して避難訓練、防災訓練を行っていきます。

7 学生の募集と受け入れ

評価：県外からの学生が本校に魅力を感じて入りたいと思ってもらえるような募集活動を行っていただきたい。

活用：今後も継続して適切な募集活動を行うとともに、中高生にも分かりやすく、魅力ある募集活動に努めます。

8 財務

評価：今後も継続して財務状況をホームページで開示し、定期的に内部監査も実施していただきたい。

活用：今後も財務状況をホームページで開示し、定期的に内部監査を実施いたします。

9 法令等の遵守

評価：自己評価・自己点検を実施する等、適正に法令を遵守している。今後も自己評価・自己点検を継続していただきたい。

活用：今後も継続して自己評価・自己点検を実施いたします。

10 社会貢献

評価：今後も継続して社会貢献、地域貢献に努めてほしい。

活用：今後も継続して社会貢献、地域貢献に努めていきます。

4 学修成果

評価：資格の大切さ、資格をもって良かったことを学生に伝えてほしい。

活用：授業などを通して学生に伝え、資格取得に取り組んでいきます。

5 学生支援

評価：学生が安心して学校生活や就職活動ができるよう、選考試験対策等の支援をしていただきたい。

活用：学生面談を実施しながら、学校生活や就職活動の支援を継続して行っていきます。

6 教育環境

評価：今後も避難訓練を継続して行っていただきたい。

活用：今後も火災に対する避難訓練、消火訓練など様々な訓練を実施していきます。

7 学生の募集と受け入れ

評価：今後も継続して適切な募集活動を行っていただきたい。

活用：今後も継続して適切な募集活動を行うとともに、中高生にもわかりやすい募集内容に努めます。

8 財務

評価：今後も継続して財務状況をホームページで開示し、定期的に内部監査も実施していただきたい。

活用：今後も財務状況をホームページで開示し、定期的に内部監査を実施いたします。

9 法令等の遵守

評価：自己評価・自己点検を実施する等、適正に法令を遵守している。今後も自己評価・自己点検を継続していただきたい。

活用：今後も継続して自己評価・自己点検を実施いたします。

10 社会貢献

評価：今後も継続して社会貢献、地域貢献に努めてほしい。

活用：今後も継続して社会貢献、地域貢献に努めていきます。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
岡元 聡	GIARDINO	令和7年4月1日～令和9年3月31日	業界関係者
吉田 吉明	岩手県獣医師会	令和7年4月1日～令和9年3月31日	有識者
新沼 裕也	盛岡ターミナルビル株式会社	令和7年4月1日～令和9年3月31日	卒業生
谷地 剛	有限会社 戸塚商店	令和7年4月1日～令和9年3月31日	卒業生
野崎 正孝	Comfort dining DADA	令和7年4月1日～令和9年3月31日	業界関係者

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

公表方法：ホームページ URL: <https://www.kitakita.ac.jp/htc/>

公表時期：毎年度7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

- ・「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」に基づき、学校評価の結果も含め、本校の教育活動の状況や課題など、学校全体に関する情報をわかりやすく示し、企業等の学校関係者との相互理解と信頼関係を促進するとともに、連携・協力による教育活動改善につなげていくことを基本方針とする。

(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	教育理念、教育目標、事業計画、学校案内、募集要項

(2) 各学科等の教育	学校案内
(3) 教職員	教職員一覧
(4) キャリア教育・実践的職業教育	資格取得状況、職業実績
(5) 様々な教育活動・教育環境	就職支援
(6) 学生の生活支援	本校独自の奨学金制度、特待制度、学生支援機構奨学金制度
(7) 学生納付金・修学支援	本校独自の奨学金制度、入学金免除制度
(8) 学校の財務	財務目録、貸借対照表、正味財産増減計算書、資金収支計算書
(9) 学校評価	自己評価、自己点検、授業評価、学校関係者評価

(3) 情報提供方法

公表方法：ホームページ URL: <https://www.kitakita.ac.jp/htc/>

公表時期：7月1日

授業科目等の概要

授業科目等の概要															
(専門課程 製菓衛生師科) 令和7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	法学大意、衛生行政概説、製菓衛生師法、関係法令等	1通	30		○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学概論、環境衛生、疾病の予防、労働衛生等	1通	60		○			○			○	
○			食品学	食品学概論、食品の変質とその予防、食品の生産と消費、食品の特性等	1通	60		○			○			○	
○			食品衛生学	食品衛生学概論、食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理等	1通	120		○		○	○			○	
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取等	1通	60		○			○			○	
○			社会	菓子と食生活、菓子店経営論等	1通	30		○			○			○	
○			製菓理論	製菓理論、菓子の分類、菓子の原材料、菓子の包装等	1通	90		○			○			○	○
○			製菓実習	基礎実習(和菓子、洋菓子、製パン) 専門実習(和菓子、洋菓子、製パン)	1通	480				○	○	○	○	○	○
合計			8 科目		930 時間										
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
・本校教育課程において 930 単位時間以上を取得し、校長が教育課程を修了したと認められた者。								1 学年の学期区分			3 期				
								1 学期の授業期間			14 週				