

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					
龍馬情報ビジネス & フード専門学校	昭和61年1月28日	校長 中 川 隆	〒 780-0056 (住所) 高知市 北本町 1-12-6 (電話) 088-825-0077					
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地					
学校法人龍馬学園	平成1年3月23日	理事長 佐 竹 新 市	〒 780-0056 (住所) 高知市 北本町 1-12-6 (電話) 088-825-0077					
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			
衛生	衛生関係専門課程	製菓製パン学科	平成21(2009)年度	-	平成26(2014)年度			
学科の目的	製菓衛生師として、菓子・パン作りにおける衛生管理や安全管理の基礎知識や技能を修得するとともに、菓子文化を深く理解し消費者ニーズに対応した、創作的でデザインにも優れた菓子やパン作りができる職人を育成する。 また、業界事情について幅広い視野を持ち、店舗運営に必要な知識(サービス接客、デザイン、会計税務等)を学び、社会人として必要な能力を持った人材を育成する。							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	製菓衛生師、サービス接客検定、Excel表計算処理技能認定試験、インターネットベーシックユーザーテスト 中退率0%							
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、単位いづれかに記入	1,908 単位時間	552 単位時間	461 単位時間	895 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
		単位	単位	単位	単位	単位	単位	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)	中退率				
60 人	38 人	0 人	0 %	0 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		23 人					
	■就職希望者数(D)		23 人					
	■就職者数(E)		23 人					
	■地元就職者数(F)		15 人					
	■就職率(E/D)		100 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		65 %					
	■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 6 年度卒業者にに関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報)							
■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) 洋菓子製造販売、パン製造販売								
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: 0 ※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: 評価結果を掲載したホームページURL							
当該学科のホームページURL	https://www.ryoma.ac.jp/rcb/confection-bakery/							
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		1,908 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		895 単位時間					
	うち企業等と連携した演習の授業時数		182 単位時間					
	うち必修授業時数		1,908 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		895 単位時間					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		182 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)		0 単位時間					
	(B: 単位数による算定)							
	総単位数		単位					
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		単位					
	うち企業等と連携した演習の単位数		単位					
	うち必修単位数		単位					
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数		単位					
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数		単位					
	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)		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6年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)		4 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)		0 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)		1 人					
	計		5 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

製菓製パン学科では、製菓衛生師として衛生管理や安全管理の基礎知識や技能を擁する者を養成することを教育目的としており、業界関係団体及び関連企業の役職者等を教育課程編成委員会委員に選任し、業界の専門性の動向、新たな店舗運営に関する知識・技術について、関係者からの意見等を十分に反映して、より実践的な授業科目、授業の内容・方法の改善を図っていく方針である。

(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

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。

教育課程編成委員会での審議内容を学科で共有後、学科内でカリキュラム編成会議を行う。

カリキュラム編成会議の結果を、教務総括会にて報告し承認され採用される。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
来海 利明	高知県製パン協同組合	令和7年7月1日～令和9年6月30日(2年)	①
伊与田 治彦	橘屋商事 株式会社	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	③
濱田 幸弘	株式会社 浜幸	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	③
中川 隆	龍馬情報ビジネス&フード専門学校	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	—
西成 和広	龍馬情報ビジネス&フード専門学校	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	—
清水 明延	龍馬情報ビジネス&フード専門学校	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	—
谷脇 貴子	龍馬情報ビジネス&フード専門学校	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	—

※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、2月

(開催日時(実績))

第1回 令和6年7月30日 16:00～17:00

第2回 令和7年2月3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。

中間試験は集中力がつくと意見をいただき、引き続き実施することで自主練習希望者増につながった。

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

最近の技術動向を踏まえ、現場に必要な知識・技術を具体的に身に付けさせるため、企業へのヒアリング等を通じて重要項目や課題を抽出し、その結果にもとづいた解決・改善内容を実習や演習内容に反映できるよう企業と連携しながら計画を進める。また実習・演習等の実施後には企業及び学生からの報告を元に、その効果を検証しながら改善・改良を図る。

(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

連携先企業等の担当者と学校担当者間で、授業形態やシラバスの確認を行い、また評価項目に関しては、その内容とレベルを協議し確認している。実習・演習等の期間中はどのような指導を学生が受け、どのように向上したのかを企業等の担当者から適宜、具体的な報告を受けている。また、その実効性について企業側と学校側とで具体的な検討ができるよう体制を敷いている。

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
製菓実習	学内授業	基礎的な和菓子の知識、技術を学ぶ。企業と連携し、より実践的な洋菓子作りの実習をおこなう。	株式会社 浜幸
洋菓子実習	学内授業	1年次に身に付けた洋菓子の基礎から応用まで学ぶ。企業と連携し、より実践的な洋菓子作りの実習をおこなう。	パテスリー シャンクレールのしや本家 タンプルタン マンジェササ メゾンドスイーツハットリ
製パン実習	学内授業	1年次に身に付けたパン製造技術の基礎から応用まで学ぶ。企業と連携し、より実践的なパン作りの実習をおこなう。	小松ベーカリー
フランス語	学内授業	フランス語のレシピが解読できるようになることを目指して学ぶ。	月と太陽と星たち
デザイン	学内授業	オリジナルケーキ・お菓子のアイデアスケッチなどの簡単な基礎デッサンからお菓子作り・商品を生かすためのディスプレイ・ラッピング・店づくりに至るまで欠かせない色彩理論を学ぶ。企業と連携し、より実践的なデザインの演習をおこなう。	アトリエよくばり子リス

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

研修等は本校の教職員研修規程に基づき、計画し実施する。当校が実施する研修は、①新任者研修、②管理職研修、③養成研修に分けて行われており、県内外の各科に関わる業界関係団体や、教育関係団体が主催する研修などに積極的に参加させている。研修等の参加に当たっては、校長又は部門の長が本人のキャリアや適性、意欲等を考慮し、また学校全体の状況等も踏まえ、戦略的に研修を計画している。

(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: ホテルで提供されるデザートと飴細工

連携企業等: ザ・キャピトルホテル 東急

期間: 令和6年8月8日

対象: 本校学生と教員

内容: 飴細工、グラス、モンブランなど

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 相手の参加を引き出すコミュニケーション

連携企業等: 一般社団法人REIONE

期間: 令和6年12月25日

対象: 当学園教員

内容: 学生が自身の情報を発しやすい環境の構築と、教員が生徒の状態を把握しやすくする方法に焦点を当て、学生が主体的に授業に参加する手法を学ぶ。

(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: 素材から生まれるパンの技術と感性

連携企業等: サ マーシュ

期間: 令和7年7月30日

対象: 本校学生と教員

内容: 米粉パン、ハード系生地のアレンジパン

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 退学防止と心的障害を持った学生への対応

連携企業等: 人間環境大学

期間: 令和7年12月25日

対象: 当学園教員

内容: 心的障害を持った学生への対応や学生の退学防止について、心理学の見地から学ぶ。

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

当校では「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき自己点検評価を行っており、作成した資料を元に学校関係者に意見を聞き、教育活動の改善に努めていく方針である。

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

他の専門学校オープンキャンパスを参考に当校のオープンキャンパスの際にもデザートビュッフェを実施したいと計画中である。

(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
加藤 稔	高知県情報産業協会	令和5年10月1日～令和7年9月30日(2年)	業界関係者
来海 利明	高知県製パン協同組合	令和7年7月1日～令和9年6月30日(2年)	業界関係者
福永 龍雄	パシフィックソフトウェア開発株式会社	令和5年10月1日～令和7年9月30日(2年)	企業関係者
矢野 太久	矢野平八会計事務所	令和5年10月1日～令和7年9月30日(2年)	企業関係者
宮本 高憲	株式会社 高南メディカル	令和6年7月1日～令和8年6月30日(2年)	企業関係者
坂本 昌二	高知高等学院	令和5年10月1日～令和7年9月30日(2年)	教育関係有識者
安井 裕治	株式会社adear	令和5年10月1日～令和7年9月30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: <https://www.ryoma.ac.jp/disclosure/>

公表時期: 令和7年11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

企業等と密接かつ組織的連携体制を確保し、より質の高い教育を学生に提供することを目的として、企業等の学校関係者に対して、学校の教育活動、その他学校運営の状況に関する情報を積極的に提供する。

(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	学校紹介
(2)各学科等の教育	設置学科
(3)教職員	教員名簿
(4)キャリア教育・実践的職業教育	実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環境	キャンパスライフ
(6)学生の生活支援	募集要項
(7)学生納付金・修学支援	募集要項
(8)学校の財務	財務情報
(9)学校評価	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: <https://www.ryoma.ac.jp/disclosure/>

公表時期: 令和7年11月1日

授業科目等の概要

(衛生関係専門課程製菓製パン学科)																
	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	衛生行政、製菓衛生師法、関係法令について学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	○
2	○			公衆衛生学	公衆衛生、環境衛生、疾病の予防、労働衛生について学ぶ。	1後	60	2	○			○			○	○
3	○			食品学	食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産と消費について学ぶ。	1通	60	2	○			○			○	○
4	○			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。	1前	120	4	○			○			○	○
5	○			栄養学	栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取について学ぶ。	1後	60	2	○			○			○	○
6	○			社会	菓子と食生活について、菓子店経営論について学ぶ。	1通	30	1	○			○		○		
7	○			製菓理論	菓子の分類、菓子の原材料、菓子の包装について学ぶ。	1通	90	3	○			○		○		
8	○			製菓実習	和菓子、洋菓子、製パン実習について学ぶ。	1通	481	16			○	○		○		○
9	○			ビジネス実務Ⅰ	職業意識の動機づけを行い、作文を書き、気づきを確認する。過去を振り返り、自己分析を行い、自己理解を深める。	1通	82	2		○		○		○	○	
10	○			洋菓子実習	1年次に身に付けた洋菓子の基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的な洋菓子作りの実習をおこなう。	2通	209	6			○	○		○		○
11	○			製パン実習	1年次に身に付けた製パンの基礎から応用まで学ぶ。企業と連携しより実践的なパン作りの実習をおこなう。	2通	205	6			○	○		○	○	○
12	○			製菓衛生師国家試験対策	製菓衛生師の資格を取得するため製菓衛生師試験の指導を行う。	2前	72	4	○			○		○		

13	○		洋菓子概論	製菓衛生師の実技科目を中心に座学において学ぶ。	2 前	30	1	○			○		○		
14	○		パソコン演習	ビジネス社会において、利用頻度が非常に高いワープロソフト（Word）、表計算ソフト（Excel）の基本を学び、実用的に活用できるよう指導する。	2 後	52	2		○		○			○	○
15	○		フランス語	フランス語で意思表示、挨拶ができるようになること、レシピが解読できるようになることを目指す。	2 通	51	2		○		○			○	○
16	○		ラッピング	顧客の満足度を上げ、商品価値を高めることを学び実践に生かす。	2 後	26	1		○		○		○		
17	○		デザイン	オリジナルケーキ・お菓子のアイデアスケッチなどの簡単な基礎デッサンからお菓子作り・商品を生かすためのディスプレイ・ラッピング・店づくりに至るまで欠かせない色彩理論を学ぶ。企業と連携しより実践的なデザインの演習をおこなう。	2 通	54	2		○		○			○	○
19	○		サービス接遇	挨拶やお辞儀、入退室の仕方など、社会人としての基本的な動作を実践しながら身に付ける。	2 通	50	2	○	○		○		○	○	
20	○		接客実務	就職先での新人としての心構えや声出し、お辞儀の練習を行う。原材料の価格や原価計算を学ぶ。	2 後	25	1		○		○		○		○
21	○		ビジネス実務Ⅱ	就職活動の進捗をみながら個別指導を行う。また就職に向け必要な知識や情報を積極的に取り入れる。	2 通	55	2		○		○		○		
22	○		販売実務	仕入れ、原価計算、レシピ、商品製造、販売までをトータルに実践形式で学ぶ。	2 後	66	2		○		○		○		
合計					22	科目	1908（単位時間）（64単位）								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：科目ごとの総合評価が全てC以上		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：必須科目を履修すること		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。