

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																				
大阪調理製菓専門学校	昭和57年10月25日	村川 秀夫	〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-45-6000																				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																				
学校法人村川学園	昭和58年5月11日	村川 良夫	〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-45-6000																				
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	製菓総合本科	平成6年文部科学省 告示第84号	-																			
学科の目的	製菓衛生師受験資格に必要な知識を習得するとともに、実践に即した内容の授業をすることで、より専門的な技術者を育成する。																						
認定年月日	平成26年 3月 31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	1820時間	810時間	0時間	980時間	30時間	0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																		
160人	116人	6人	8人	16人	24人																		
学期制度	■1学期:前期(4月~7月) ■2学期:後期(9月~2月) ■3学期:なし		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 6割以上の正解で合格																			
長期休み	■学年始:4月 ■夏季:7月22日~8月27日 ■冬季:12月23日~1月8日 ■学年末:3月		卒業・進級 条件	各科目、学則に定める授業時間数の3分の2以上の出席でかつ、定期試験では6割以上の正答のある者。																			
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者への指導等の対応。保護者同席のもと、面談の実施。		課外活動	■課外活動の種類 バンクラブ、カフェクラブ、カーピングクラブ、マジパン部、ハーブ ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業者に係る平成29年5月1日時点の情報)																			
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、パティスリー、レストラン ■就職指導内容 履歴書の記載方法、面接方法、服装などの注意点について個別対応の実施。就職ガイダンス、学内企業説明会の実施。		主な学修成果 (資格・検定等) ※3	<table border="1"> <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>製菓衛生師資格</td> <td>②</td> <td>71人</td> <td>64人</td> </tr> <tr> <td>ライフカラー検定3級</td> <td>③</td> <td>8</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>食育指導士</td> <td>③</td> <td>17</td> <td>17</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師資格	②	71人	64人	ライフカラー検定3級	③	8	8	食育指導士	③	17	17
	資格・検定名	種別		受験者数	合格者数																		
製菓衛生師資格	②	71人	64人																				
ライフカラー検定3級	③	8	8																				
食育指導士	③	17	17																				
■卒業生数: 73 人 ■就職希望者数: 67 人 ■就職者数: 58 人 ■就職率: 86.6 % ■卒業者に占める就職者の割合: 79.5 % ■その他 ・進学者数: 1人(大阪調理製菓専門学校 調理師科)・帰国者:3名(留学生) 他卒 業時には就職活動継続中 (平成28年度卒業者に係る平成29年5月1日時点の情報)		※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 石川スイーツ博コンクール 大阪府洋菓子コンテスト																					
中途退学の 現状	■中途退学者 10 名 平成28年4月1日時点において、在学者141名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者131名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 金銭的問題、進路変更。 ■中退防止・中退者支援のための取組 欠席者への早期連絡。個人面談の回数の増加、3者面談の実施。		■中退率 7 %																				
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 やる気アップ奨学金制度 入学前申請、入学後における成績、出席日数、生活態度、面接試験結果等により、2年目の授業料より最大50万円の免除。 ■専門実践教育訓練給付: 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 【1名】																						
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: 無																						
当該学科の ホームページ URL	http://www.daicho.ac.jp/																						

(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

企業が求める人材育成を目指し、学生に就職などの「出口が見える」教育課程を提供するため、専攻分野における企業と連携をした専門的な授業を強化する。産業界との連携の中で、業界に求められる人材育成を行い、学生には現場等での即実践的な経験を提供する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

学校法人村川学園下に編成された教育課程の運営を企業等との連携を図り、当該専門課程の教育課程を施すのに相応しい授業科目の開設又は授業内容・方法改善・工夫を行うことを役割とする。専攻分野における業界に関する知見を十分に有することが条件で、また学校と特別な利害関係を有する者以外のメンバーで構築される。教育課程の編成は、学校が主体となって行うこととするが、当該委員会は学校が行う意思決定の過程に位置づけられ、最終的には理事長の承認を得る必要がある。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
霜辻 日出夫	協同組合 全日本洋菓子工業会 監事	H28年10月1日～H30年 3月31日	①
山本 佐知子	大阪府食生活改善連絡協議会 顧問	H28年10月1日～H30年 3月31日	①
深草 祐次	パティスリー ラフカ オーナーシェフ	H28年10月1日～H30年 3月31日	③
浅田 英治	株式会社 菓匠 あさだ 代表取締役	H28年10月1日～H30年 3月31日	③
清水 賢	株式会社プライズワード 取締役 総統括料理長	H28年10月1日～H30年 3月31日	③
内田 和夫	ANAクラウンプラザホテル京都 中国料理「花梨」料理長	H28年10月1日～H30年 3月31日	③
坂田 隆敏	パン工房 フルニエ オーナーシェフ	H28年10月1日～H30年 3月31日	③
妹尾 徹也	クラブハリエ セクターシェフ	H28年10月1日～H30年 3月31日	③
村川 秀夫	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 校長	H28年10月1日～H30年 3月31日	学内
大家 桃子	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 事務局長	H28年10月1日～H30年 3月31日	学内
松本 智子	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 事務局長	H28年10月1日～H30年 3月31日	学内
山本 高士	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 事務局	H28年10月1日～H30年 3月31日	学内
森 孝司	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 副校長	H28年10月1日～H30年 3月31日	学内
古谷 泰雄	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 副校長	H28年10月1日～H30年 3月31日	学内
畠中 克弥	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 製菓衛生師 科 製菓総合本科 学科長	H28年10月1日～H30年 3月31日	学内

※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

(開催数)2回

(開催日時)

第1回 平成29年2月7日 14:00～16:00

第2回 平成29年3月16日 14:00～16:00

(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

「就職先と在学中とのギャップを埋めるための授業構成をしてもらいたい。」「1人あたりの生産性を上げていくことが課題である。技術・丁寧はあっても現場のスピードに追いつかない。在学中にマイペースな癖がつかないか。」など、就職先を意識したような授業構成が必要であるとの意見を多くいただいた。製菓実習ⅠⅡなどの企業との連携授業の中での大量生産における販売実習など、就職した後を見据えた授業構成を今後継続していく。「衛生観念が大切。特にホテルなどの業界においてはHACCPの考えを取り入れているところが多く見受けられる」などの製菓衛生師として基本的な衛生における知識が必要なことも多く意見が出た。食品衛生学の授業の中で、実習を通して、衛生観念が当たり前身につくようなカリキュラム構成を検討する。

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

現場実習を通じて、学内で習得した製菓の基礎技術、基礎知識を実社会で即実践可能な応用技術へ発展させることを目的とする。そのために専攻分野の企業と協力し、より実践的な職業教育を実施し、製菓業務にかかる一連の流れを理解し、また現場で必須であるコミュニケーション能力や「挨拶」「マナー」等基本姿勢の重要性を理解する。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

実習担当教員と受け入れ企業の担当者が実施前に打ち合わせを行い、実習内容・評価内容の詳細を決定した上で、現場実習を実施。製造業務のみをするだけでなく、製造・販売にかかる知識である、材料学、商品開発力、デザイン、ラッピング、接客、マネジメント力などを学び、より現場に近い学習を行う。

(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ⅠⅡ	期間限定の駅ナカ店への出店。入学して2か月で一般のお客様へのロールケーキの販売実習を行う。接客販売、製造、商品開発、衛生管理を学ぶ。	(株)京阪ザ・ストア
製菓実習ⅠⅡ	期間限定の大丸梅田店での販売実習を行う。接客販売、製造、商品開発を学ぶ。	大丸松坂屋百貨店
食品衛生学	期間限定の大丸梅田店での販売実習を行う。衛生管理を学ぶ。	大丸松坂屋百貨店
製菓実習ⅠⅡ	プロの設計士やデザイナーと共に等身大のお菓子の建物を製作する。全体のデザイン、細工技術などを学ぶ。	なんばウォーク
製菓実習ⅠⅡ	製造メーカーから直接材料に関する知識を学び、商品開発力を学ぶ。	ヤクルト販売(株)、上野砂糖(株)、ビタミン乳業(株)
製菓理論	製造メーカーから直接材料に関する知識を学ぶ。	ヤクルト販売(株)、上野砂糖(株)、ビタミン乳業(株)
製菓デザイン	商品開発力につながるデッサンや、カラーコーディネート術、また、販売力につながる器やラッピングなどの知識を習得する。	(株)ケシオン
製菓マネジメント	経営上必要な考え方を基礎に、実質店舗を運営すると仮定し、マネジメント力を習得する。	SMBCコンシューマーファイナンス、桜珈琲、プライズワード他

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

学生の学ぶ意欲に応え、学生の「職業に必要な能力」の習得を推進する為、教職員の資質、能力を高め、教育的使命感に根ざした実践的な指導力を向上させることを目的としている。専攻分野における研修は、年1回の製菓技術研修会、パティスリーラッピング指導者講習会などの研修を行うこととし、指導力の修得・向上のための研修については、年2回の指導者研修、意識向上研修、年1回の精神保健福祉士による研修会を行うこととしている。また、この研修への教職員の参加については、就業規則に定めることとする。

(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

・全国製菓衛生師養成施設協会による製菓技術研修会の参加: 製菓教員が対象で8月8日に実施。製菓実習ⅠⅡや製菓デザインにおける商品開発力の知識習得を目的としている。 ・パティスリーラッピング指導者講習会の参加: 製菓教員が対象で8月8日に実施。製菓デザインにおけるラッピングの知識習得を目的としている。

② 指導力の修得・向上のための研修等

・指導者研修: 管理職を対象に株式会社リクルートホールディングス様より、1月4日、4月1日の年2回実施をしている。 ・意識向上研修: 全教職員を対象に1月4日、4月1日の年2回実施をしている。 ・精神保健福祉士による発達障害の学生対応のための研修会: 全教職員を対象毎年1月4日に実施をしている。

(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

・全国製菓衛生師養成施設協会による製菓技術研修会の参加: 製菓教員が対象で毎年8月に1日間で行われており、製菓実習ⅠⅡや製菓デザインにおける商品開発力の知識習得を目的としている。 ・パティスリーラッピング指導者講習会の参加: 製菓教員が対象で毎年8月に1日間で行われており、製菓デザインにおけるラッピングの知識習得を目的としている。

② 指導力の修得・向上のための研修等

・指導者研修: 管理職を対象に株式会社リクルートホールディングス様より、毎年1・4月の年2回実施をしている。 ・意識向上研修: 全教職員を対象に毎年1・4月の年2回実施をしている。 ・精神保健福祉士による発達障害の学生対応のための研修会: 全教職員を対象毎年1月に実施をしている。

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

自己評価の客観性を高めるとともに、教職員と地域住民・保護者が学校運営の現状と課題について共通理解を持ち協力することによって、教育活動その他学校運営の改善が適切に行われるようにすることを目的として学校関係者評価を実施する。

(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) 教育理念・目標
(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) 学生の受入れ募集
(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・地域貢献
(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

「技術のみを追うのではなく、相手のためを考えるホスピタリティを重視する姿勢を持つように指導する事。」

「実習中であっても時間の有効活用を意識して頂きたい。時間を生み出すことが、利益増加・無駄の削減にも繋がるので経営者意識も育つ。経営者意識を持った人材を増やしていきたい。」

「退学者については日ごろの精神状態を注視し、退学の相談をされる前にカウンセリングをすることが必須である。意思表示をされた時点で、学生の決意を変えることは難しい。教員がコミュニケーションを強化しなければならない。」など外部評価委員より提示された意見等については、以下の取り組みを実施した。 ・卒業生

講話を実施し、時間管理の大切さや、ホスピタリティの重要性などの話を聞く機会を設けた。 ・退

学者防止のため、年2回の授業アンケートの実施、適宜個人面談の実施を行い、教員とのコミュニケーションを強化するような取り組みを行った。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
梅田 勉	UMEパートナーズ株式会社 代表取締役	H28年10月1日～H30年 3月31日	企業等委員
松本 隆三	株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン最高執行責任者	H28年10月1日～H30年 3月31日	企業等委員
舘野 東一郎	株式会社エスケーティ タテノ 代表取締役	H28年10月1日～H30年 3月31日	企業等委員
畑谷 恵理	卒業生 製菓総合1期生	H28年10月1日～H30年 3月31日	卒業生
濱口 真子	大阪健康ほいく専門学校 保育科 第4期卒業生	H28年10月1日～H30年 3月31日	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

公表方法: (ホームページ)・公表時期: 委員会終了後1か月以内

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

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

学校は、学校関係者に対し、実践トレーニングをはじめとした教育活動や、その他学校運営状況についての情報を適切に提供することにより、より産業界とのつながりを持ったカリキュラムを構成する実学機関として、即戦力をもつ学生の育成を行うために、より良い企業との関係性の構築を基本方針とする。

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

ホームページにて公表: URL: <http://www.daicho.ac.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓総合本科) 平成29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	校内	校外	専任	兼任		
○			衛生法規	衛生行政に関する基本的事項や、製菓衛生師法などの関係法令について学ぶ。	1前	30		○			○			○		
○			公衆衛生学	衛生統計、健康に関わる環境、感染症、生活習慣病などについて学ぶ。	1通	90		○			○				○	
○			栄養学	栄養素の機能と体内での代謝、人に合わせた食事摂取方法について学ぶ。	1前	60		○			○				○	
○			食品学	食材料に関する知識（栄養成分、品種など）や、加工、保存方法について学ぶ。	1通	60		○			○		○			
○			食品衛生学	食品に由来する微生物の種類や健康危害について学び、食中毒や食品添加物の基礎知識を学ぶ。	1通	150		○		△	○				○	○
○			社会	食文化史や、経営上必要な考え方を学ぶ。	1通	60		○			○				○	
○			製菓理論	製菓、製パンで使用する材料の種類や特徴などについて学ぶ。	1通	150		○			○			○		○
○			製菓デザイン	デッサンや、カラーコーディネート術、器やラッピングなどの知識を習得する。	2前	60		△			○	○			○	○
○			製菓マネジメント	経営上必要な考え方を基礎に、実質店舗を運営すると仮定し、マネジメント力を習得する。	2通	60		○			○				○	○
○			語学	フランス語での料理メニューの読み書きとレシピの読解能力、初級の日常会話を習得する。	2後	30		○			○				○	
○			製菓実習ⅠⅡ	菓子やパン、和菓子全般の種類、歴史、技法を学ぶ。	12通	1290					○	○		○		○
合計					11	科目	2040単位時間(単位)	

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則規定時間の3分の2以上の出席のもので、学科科目については、定期試験の総合評価が2以上の者、実習科目についてはチェックテストの項目を合格した者で、期日までにレポートなどの提出物を提出した者。いずれも卒業判定会議により決定される。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15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。