

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 ecole UME DA	平成24年4月1日	村川 秀夫	〒530-0002 大阪府大阪市北区曾根崎新地1-1-4 (電話) 06-6341-5700			
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			
目 的	食文化の発展に貢献すべく製菓の技術および知識を習得するとともに、製菓衛生師として職業意識とホスピタリティマインド、また衛生管理能力を養うことにより、飲食産業界において即戦力として活躍できる人材の育成。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	衛生専門課 程	製菓総合本科	昼2年	2040単位時間	平成25年1月29日 文部科学省告示第2号	
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	720時間	時間	30時間	1290時間	単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
80人	79人	4人	5人	9人		
学期制度	■1学期：前期 ■2学期：後期 ■3学期：なし			成績評価	■成績表 (有) 無) ■成績評価の基準・方法について 6割以上の正解で合格	
長期休み	■学年始め：4月 ■夏 季：7月30日～8月31日 ■冬 季：12月25日～1月9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。	
生徒指導	■クラス担任制 (有)・無) ■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 パン研究、農業活動 ■サークル活動 (有)・無)	
主な就職先	主な就職先、業界等 ホテル、パティスリー、レストラン ■就職率※1 88.2 % ■卒業者に占める就職者の割合※2 83.3% ■その他 (任意) (平成28年度卒業者に関する平成29年3月時点の 情報)			主な資格・検定	製菓衛生師資格 ライフカラー検定3級 食育指導士	

中途退学の現状	<p>■中途退学者名 3名 ■中退率 3.8%</p> <p>平成28年4月1日在学者 79名 (平成26年4月入学者を含む)</p> <p>平成29年3月31日在学者 76名 (平成27年3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <p>金銭的問題、進路変更</p> <p>■中退防止のための取組</p> <p>保護者同席のもと、面談の実施。</p>
ホームページ	URL: http://www.daicho.ac.jp/

※1 「大学・短期大学・高等専門 76 及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」の定義による。

- 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とする。
- ② 「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（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）をいう。
- ③ 「就職率」における「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ない。

※ 「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ている。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、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成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。企業と職業教育協定を締結し、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。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

名 前	所 属
名 前	所 属
霜辻 日出夫	協同組合 全日本洋菓子工業会 監事
山本 佐知子	大阪府食生活改善連絡協議会 顧問
深草 祐次	パティスリー ラフカ オーナーシェフ
浅田 英治	株式会社 菓匠 あさだ 代表取締役
清水 賢	株式会社ブライズワード 取締役 総統括料理長
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
坂田 隆敏	パン工房 フルニエ オーナーシェフ
妹尾 徹也	クラブハリエ セクターシェフ
村川 秀夫	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 校長
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
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
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
森 孝司	学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校 副校長
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
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

平成26年10月6日現在

(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

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等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」職業教育を提供するため、専攻分野における企業と連携をした専門的な職業教育を強化する。企業と職業教育協定を締結し、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実践的な経験が得られる職業教育を提供する。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
専攻実習	一流ホテル、製菓専門店等の外来講師による実習を行う。	ASTERISQE パン工房フルニエ

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

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。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成 26 年 10 月 16 日現在

名 前	所 属
梅田 勉	UME パートナース株式会社 代表取締役
松本 隆三	株式会社ブル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
舘野 東一郎	株式会社エスケイティ タテノ 代表取締役
中川 千津江	学校法人 宣真学園 宣真高等学校 副校長
畑谷 恵理	卒業生 製菓総合 1 期生
濱口 真子	保育科 卒業生 4 期生

(学校関係者評価結果の公表方法) ホームページ

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

5. 情報提供

(情報提供の方法) ホームページ 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 26 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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
○			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 後	30		○		
○			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	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			