（別紙様式４）

【キャリア形成促進プログラム認定後の公表様式】

令和7年7月31日※1
（前回公表年月日：令和6年1月10日）

キャリア形成促進プログラム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　秀夫	〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 （電話）0725-45-6000

正規課程/履修証明プログラム	分野	プログラムの名称	昼夜の別	開設年月日	生徒定員	修業年限・修業期間
正規課程	衛生	衛生専門課程キャリアアシスト科	昼間	令和3年4月1日	２０人	１年/１２か月

開講時期		直近の修了者数※2	修了者のうち就職者数※2	修了者のうち就業者数※2
	■１学期：4月1日～8月31日 ■２学期：9月1日～3月31日	令和4－6年度0名 令和3年度3名	３人	0人

プログラムの目的	調理師免許取得者は、全国で約380万人、反面、調理分野での就労者数は、約22万人弱（平成30年度統計）と、調理師免許を取得していながら、現在調理業界で就労していない方が多くいるのが現状である。 また、飲食店分野での有効求人倍率は2，69倍（ハローワーク・令和5年8月情報）、本校に来ている求人倍率では、約8倍以上であることから、食の専門人材は不足している現状である。 本プログラムは、調理師免許は持っているが、就労をしていない、もしくはブランクがあるなどの社会人に対して、調理業界へ再チャレンジするために、就職に直結する学びに特化し、より良い環境での就職先へ選ばれる人材づくりのための付加価値をつけることを目的としている。
認定年月日※3	令和5年12月26日

対象とする職業の種類	有名ホテルシェフ／レストランシェフ／すし職人／和食料理人	身に付けることのできる能力	■身に付けられる知識、技術及び技能 高度な調理技術力（西洋料理／日本料理） 実践的な調理技術力（ゼミ実習／長期インターンシップ） ■得られる能力 現在の調理業界を理解し、調理実習、インターンシップなどを通して、現場で即戦力として活躍できる能力を身に着ける。 有名ホテル、レストラン、料亭などへの就職ができる能力を身に着ける。

カリキュラム内容	Ⅰ．キャリア教育科目 キャリア（基礎）：社会の状況・業界・企業・職業・人々の働き方がどうなっているのかを正しく理解し、自分が将来どんな生き方をしたいか、そのためにはどんな力を身に着けたいかを考えて、具体的な進路・職業選択ができる力を養う。特に技術者としての職業を理解し、社会人としての倫理観、社会的責任や、パソコンスキルなどの基礎知識も修得する。 キャリア（応用）：社会の状況・業界・企業・職業・人々の働き方がどうなっているのかを正しく理解し、自分が将来どんな生き方をしたいか、そのためにはどんな力を身に着けたいかを考えて、具体的な進路・職業選択ができる力を養う。特にキャリア（基礎）で修得した知識のもと、具体的な分析力、問題解決力、計画力、発信力を修得する。 企業研究Ⅰ：社会人への意識改革を促進し、就職活動のための準備を支援するために開設されている。企業等に雇用されて働くことを前提として、就職活動に必要な情報収集の仕方を学ぶとともに、自分の職業適性について分析する。 また、産業界と連携をして業界の現状把握や、求められる社会人スキルについて学ぶ。 企業研究Ⅱ：社会人への意識改革を促進し、就職活動のための準備を支援するために開設されている。食のニーズ、トレンドを理解し、とめどなく変遷する食の業界を理解する。また、産業界と連携をして業界の現状把握や、求められる社会人スキルについて学ぶ。 長期インターンシップA：卒業後の活躍の場となる調理業を中心に、調理業務を行う部署で実習を実施するが、単なる調理師としての職業体験ではなく、学生のキャリアプラン形成に役立てることを目的に実施する。「事前研修」「実習」「事後研修」の３つのパートからなり、「事前研修」と「事後研修」を学内において講義・演習形式で実施し、「実習」は各研修先の現場において行う。 長期インターンシップB：卒業後の活躍の場となる調理業を中心に、調理業務を行う部署で実習を実施するが、単なる調理師としての職業体験ではなく、学生のキャリアプラン形成に役立てることを目的に実施する。「事前研修」「実習」「事後研修」の３つのパートからなり、「事前研修」と「事後研修」を学内において講義・演習形式で実施し、「実習」は各研修先の現場において行う。食業界を広く理解する目的で、長期インターンシップAとは違う研修先とする。 Ⅱ．実践力教育科目 ゼミ実習Ⅰ：調理師としての基礎技術と知識をさらに向上させ、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を修得する。 また、顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のさまざまなニーズに対応ができるような高度な知識や創造力を身につける。 ゼミ実習Ⅱ：調理師としての基礎技術と知識をさらに向上させ、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を修得する。 また、顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のさまざまなニーズに対応ができるような高度な知識や創造力を身につける。 実践トレーニング実習：飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目では飲食店、製菓店などを想定した商品開発、企画等を含めより実践的に学修する。 ティーチングアシスタント実習：　社会に出て2年3年がたつと、技術力だけではなく、教育指導力が必要となってくる。本科目では、実習を通して、組織を運営するためのコミュニケーション力、チームワークの形成、教育・指導力を修得する。

総授業時数又は単位数※4	800単位時間	要件該当授業時数又は単位数※4	800単位時間	企業等連携授業時数又は単位数※4	440単位時間	要件該当授業時数/総授業時数※4	100%

社会人が受講しやすい工夫	■社会人が受講しやすい工夫の内容 （例）休日週末早朝夜間の開講、長期休暇時における集中開講、IT活用、経済的支援制度の整備、補講の実施、託児サービスの実施、就職サポート等 比較的安価な学費設定 オンラインでの授業実施（一部） 補講の実施 就職サポート（アプリの利用により24時間就職活動ができる） ■修了時に付与される資格等：　　無 ※有の場合、資格等の詳細を記入

成績評価の基準・方法	学年末において、提出物、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。 生徒の学修成果の評価にあたっては、レポート評価（80%）、授業参加度（10%）、学修態度（10%）で評価する	プログラム修了要件	学則施行細則第7条に定める科目の履修、学則施行細則第10条に定める学業成績評価に基づいて、卒業の認定を行う
当該プログラムホームページURL	https://www.daicho.ac.jp/izumi/course/career_assist/		

1.「対象とする職業に関する企業、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

本学園に編成された教育課程の運営を、企業等と連携を図り、当該専門課程の教育課程を施すのにふさわしい授業科目の開設又は授業内容・方法の改善・工夫を行う
作成した教育課程の確認と産業界及び地域の事業者等からの意見の吸い上げを行っている。当該職業の実務に関し豊富な経験を有するメンバーからは、主に技術面や、広い視野での食の業界からのニーズなどを中心に意見を出してもらい、インターンシップ先等の協力企業のメンバーからは、就職先を意識した教育課程の必要性などの意見が出ることを想定している。

（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

当該委員会は本学園が行う教育課程の編成における意思決定の過程とし、組織上の位置づけとしては、現状の教育課程の問題点を把握し、改善内容の検討・提案を行い、より実践的な教育課程の実施を目指すためのものとする。
理事会の下に置き、現状の教育課程の問題点を把握し、改善内容の検討・提案を行い、より実践的な教育課程の実施を目指すためのものとする。
教育課程編成委員会の意見は学内のカリキュラム編成会議で審議されたのち、校長の許可を経て決定する。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

令和7年7月31日現在

名　前	所　　属	任期	種別
久松　幸彦	一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部	令和7年4月1日～令和8年3月31日	①
内田　和夫	日本中国料理協会　大阪地区本部	令和7年4月1日～令和8年3月31日	①
與田　健二	ホテルモントレ株式会社　人事部	令和7年4月1日～令和8年3月31日	③
文野　章彦	株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ	令和7年4月1日～令和8年3月31日	③
清水　賢	株式会社K'sお料理研究所長	令和7年4月1日～令和8年3月31日	③
村川　秀夫	学校法人村川学園	令和7年4月1日～令和8年3月31日	－
松本　智子	学校法人村川学園	令和7年4月1日～令和8年3月31日	－
森　孝司	学校法人村川学園	令和7年4月1日～令和8年3月	－
夷　隆志	学校法人村川学園	令和7年4月1日～令和8年3月	－

※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「－」を記載ください。）
①推薦プログラムが対象とする職業の属する業界全体の動向に関する知見を有する業界団体等の役職員
②推薦プログラムが対象とする職業に関連する学会や学術機関等の有識者
③推薦プログラムが対象とする職業に係る実務に関する知識、技術及び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2回 （8月、3月）

（開催日時（実績））

第1回　令和6年3月26日　14:00～16:00

第2回　令和6年8月27日　16:30～18:30

第3回　令和7年3月19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
※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。

現場実習のコンテンツを活かしてゴールに近づいていけば自然と現場の力が身につき、社会における自分の役割を知るようになるのではと感じているという意見に対しては、より体系的なカリキュラムにより、現場さながらの教育を今後も継続実施していきたい。
他校さんでは、表彰関係が目立つところに展示されているについての意見について、本校でも多数の受賞歴があるので目立つところでしっかりPRしていきたい。地方を創生する際は外国人をターゲットにする意識があると良いと言われているという意見については、次回以降の課題である。

2.「対象とする職業に関する企業等と連携して行う授業等その他の実践的な方法よる授業等が、別の定めるところにより、総授業時数の一定割合以上を占めていること。」関係

（1）企業等と連携して行う授業における連携の基本方針

食の専門人材としての理解を早期から行うために、「キャリア」「企業研究」を前期の段階から実施している。よりスムーズに業界への就職を進めるために、「長期インターンシップ」を前期の就職活動段階から導入をしている。企業等との連携による実習・演習は、当該専門分野において就職先、また就職後に取引先となる会社と連携して実践的な実習、演習を行う事により、実社会に求められる知識・技術の習得を行う。以上を前提として、授業には、担当教員が同行し、単なる授業の委託とならないよう配慮をしている。

（2）企業等と連携して行う授業における連携内容
※授業内容は方法、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

科目：キャリア（基礎）

社会の状況・業界・企業・職業・人々の働き方がどうなっているのかを正しく理解し、自分が将来どんな生き方をしたいか、そのためにはどんな力を身に着けたいかを考えて、具体的な進路・職業選択ができる力を養う。特に技術者としての職業を理解し、社会人としての倫理観、社会的責任や、パソコンスキルなどの基礎知識も修得することを目標とする。連携企業には、社会人として就職をするためまでに必要なことを講義形式で実施していただく。指導教員とともに、学生の把握とともに、集団指導を行うとともに、達成度を評価し、必要な個別相談を行う。担当教員は、課題を踏まえて評価する。

科目：キャリア（応用）

社会の状況・業界・企業・職業・人々の働き方がどうなっているのかを正しく理解し、自分が将来どんな生き方をしたいか、そのためにはどんな力を身に着けたいかを考えて、具体的な進路・職業選択ができる力を養う。特にキャリア（基礎）で修得した知識のもと、具体的な分析力、問題解決力、計画力、発信力を修得することを目的としている。連携企業には、連携企業には、就職内定したあと、社会人1年生として必要なことを講義形式で実施していただく。指導教員とともに、学生の把握とともに、集団指導を行うとともに、達成度を評価し、必要な個別相談を行う。担当教員は、課題を踏まえて評価する。

科目：企業研究Ⅰ

社会人への意識改革を促進し、就職活動のための準備を支援するために開設されている。企業等に雇用されて働くことを前提として、就職活動に必要な情報収集の仕方を学ぶとともに、自分の職業適性について分析する。
また、産業界と連携をして業界の現状把握や、求められる社会人スキルについて学ぶこと目的としている。連携企業には、就職先となる企業を選定していただき、食業界の情報や、企業に雇用されるために必要な知識とは講義形式で実施いただく、指導教員とともに学生の把握とともに、集団指導を行うとともに、達成度を評価し、必要な個別相談を行う。担当教員は課題を踏まえて評価する。

科目：企業研究Ⅱ

社会人への意識改革を促進し、就職活動のための準備を支援するために開設されている。食のニーズ、トレンドを理解し、とめどなく変遷する食の業界を理解する。また、産業界と連携をして業界の現状把握や、求められる社会人スキルについて学ぶことを目的としている。連携企業には就職先となる企業、食品メーカーと連携し、最新の食業界のトレンドを講義形式で実施いただく。指導教員とともに学生の把握とともに、集団指導を行うとともに、学生のプレゼンテーションと課題提出で評価を行う。

科目：長期インターンシップA

卒業後の活躍の場となる調理業を中心に、調理業務を行う部署で実習を実施するが、単なる調理師としての職業体験ではなく、学生のキャリアプラン形成に役立てることを目的に実施する。「事前研修」「実習」「事後研修」の3つのパートからなり、「事前研修」と「事後研修」を学内において講義・演習形式で実施し、「実習」は連携企業の現場において行う。担当教員は、実習先からの評価を踏まえ、指導教員による学修評価50%（評価：計画性、主体性、発信力、専門性など10項目での評価）、事後レポート40%、出席状況10%で評価する。
事前に指導教員と、実習先の実習担当者と評価方法についてすり合わせ、評価表を元に行う。
実習がスムーズに進むように、実習開始1か月前までには、実習担当者、指導教員で事前に学生の把握、研修内容，評価方法、必要な知識など事前教育内容についての意見交換を行う。

科目：長期インターンシップB

卒業後の活躍の場となる調理業を中心に、調理業務を行う部署で実習を実施するが、単なる調理師としての職業体験ではなく、学生のキャリアプラン形成に役立てることを目的に実施する。「事前研修」「実習」「事後研修」の3つのパートからなり、「事前研修」と「事後研修」を学内において講義・演習形式で実施し、「実習」は連携企業の現場において行う。食業界を広く理解する目的で、長期インターンシップAとは違う研修先とする。担当教員は、実習先からの評価を踏まえ、指導教員による学修評価50%（評価：計画性、主体性、発信力、専門性など10項目での評価）、事後レポート40%、出席状況10%で評価する。
事前に指導教員と、実習先の実習担当者と評価方法についてすり合わせ、評価表を元に行う。
実習がスムーズに進むように、実習開始1か月前までには、実習担当者、指導教員で事前に学生の把握、研修内容，評価方法、必要な知識など事前教育内容についての意見交換を行う

（3）実践的な方法による授業のうち、企業等と連携して行う授業の具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目につい

科　目　名	科　目　概　要	連　携　企　業　等
キャリア（基礎）	社会の状況・業界・企業・職業・人々の働き方がどうなっているのかを正しく理解し、自分が将来どんな生き方をしたいか、そのためにはどんな力を身に着けたいかを考えて、具体的な進路・職業選択ができる力を養う。特に技術者としての職業を理解し、社会人としての倫理観、社会的責任や、パソコンスキルなどの基礎知識も修得する。	株式会社リクルート
企業研究Ⅰ	社会人への意識改革を促進し、就職活動のための準備を支援するために開設されている。企業等に雇用されて働くことを前提として、就職活動に必要な情報収集の仕方を学ぶとともに、自分の職業適性について分析する。 また、産業界と連携をして業界の現状把握や、求められる社会人スキルについて学ぶ。	株式会社グッドニュース 株式会社Wakiya
企業研究Ⅱ	社会人への意識改革を促進し、就職活動のための準備を支援するために開設されている。食のニーズ、トレンドを理解し、とめどなく変遷する食の業界を理解する。 また、産業界と連携をして業界の現状把握や、求められる社会人スキルについて学ぶ。	株式会社グッドニュース 株式会社エーエスピー 株式会社Mizkan
長期インターンシップA	卒業後の活躍の場となる調理業を中心に、調理業務を行う部署で実習を実施するが、単なる調理師としての職業体験ではなく、学生のキャリアプラン形成に役立てることを目的に実施する。「事前研修」「実習」「事後研修」の3つのパートからなり、「事前研修」と「事後研修」を学内において講義・演習形式で実施し、「実習」は各研修先の現場において行う。	ホテルニューオータニ大阪
長期インターンシップB	卒業後の活躍の場となる調理業を中心に、調理業務を行う部署で実習を実施するが、単なる調理師としての職業体験ではなく、学生のキャリアプラン形成に役立てることを目的に実施する。「事前研修」「実習」「事後研修」の3つのパートからなり、「事前研修」と「事後研修」を学内において講義・演習形式で実施し、「実習」は各研修先の現場において行う。食業界を広く理解する目的で、長期インターンシップAとは違う研修先とする。	ハイアットリージェンシー大阪 株式会社Wakiya

3.「企業等と連携して、教員に対し、対象とする職業に係る実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

（1）推薦プログラム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定に定められていることを明記。

当校の教職員研修規程に定めるとおり、研修の内容は企業等と連携し、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修等や指導力の獲得・向上を目的とし、教員のレベルや担当分野に応じて計画的に受講させるものとする。研修スケジュールとプログラムに関しては、前期分は前期が始まる前、後期分は後期が始まる前に教職員に通知しなければならない。調理総合本科の教育目標と最終的な就職指導のために、担当職員は研修等を通じてスキルの向上を目指していく。
＜就職指導上のスキル＞
調理分野における就職に際して必要な情報の収集と求められている人物像
業態別の就職事情とそのために必要な教育内容や指導方法
＜授業におけるスキル＞
習熟度チェックの方法と効果的なフィードバックについて

（2）研修等の実績
①推薦プログラムが対象とする職業に係る実務に関する研修等

研修名：	Well-beingと食	連携企業等：	神戸大学
期間：	令和6年7月25日（木）	対象：	教員
内容	食品に含まれる機能性成分の健康効果について		
研修名：	アメリカ産フレッシュフルーツについて	連携企業等：	カリフォルニアフレッシュフルーツ協会
期間：	令和6年8月27日（金）	対象：	教員
内容	アメリカ産フレッシュフルーツの品種、特徴、日本への輸入について		
研修名：	アレルギーについて	連携企業等：	三井不動産商業マネジメント株式会社ほか
期間：	令和6年10月5日（土）、11日（金）	対象：	教職員
内容	食物アレルギーとは、原因物質、症状・アナフィラキシーショック、アレルギー表示(特定原材料・準ずるもの)		
研修名：	栄養成分表示を巡る改正予定事項や検討状況について	連携企業等：	消費者庁
期間：	令和7年3月26日（水）	対象：	教職員
内容	食品表示制度における栄養成分表示について		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	学生への接し方　ハラスメントと言われないために	連携企業等：	株式会社リクルート
期間：	令和6年5月8日（水）	対象：	教職員
内容	アカハラとは、防止に必要なこと、普段の取り組み		
研修名：	大学全入時代の学生募集について	連携企業等：	株式会社リクルート
期間：	令和6年8月20日（火）	対象：	教職員
内容	マーケット環境について、オープンキャンパスについて、今の高校生について		
研修名：	料理人のキャリア形成	連携企業等：	高校生未来ラボ
期間：	令和7年1月30日（木）	対象：	教職員
内容	進路選択について、自分の好きなこと、得意なことから、将来の仕事を選択していく		

（3）研修等の計画
①推薦プログラムが対象とする職業に係る実務に関する研修等

研修名：	キャビアについて	連携企業等：	株式会社アルカン
期間：	令和7年6月11日（水）	対象：	教職員
内容	キャビアの種類、産地、特徴		
研修名：	茶について	連携企業等：	サントリーホールディングス株式会社
期間：	令和7年7月24日（木）	対象：	教職員
内容	いちりんか　製造方法と特徴について		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	学生のこころのケアについて	連携企業等：	社会福祉法人健福祉会
期間：	令和7年11月予定	対象：	教職員
内容	AEDの使用方法を含めた、成人に対する心肺蘇生法及び大出血時の止血法等の応急手当。		
研修名：	障がいを持つ学生の対応について	連携企業等：	社会福祉法人健福祉会
期間：	令和8年2月予定	対象：	教職員
内容	障がいについての理解。		

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条の規定による評価を行い、その結果を公表していること。」「評価を行うに当たり、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

学校関係者として、調理製菓分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。

(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	教育理念・目標・育成人材像等
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学修成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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

令和6年度は、令和5年度の自己点検・評価報告書を資料として、関係教職員との意見交換も含め、学校関係者評価委員会において外部評価を実施した。学校関係者評価委員会は、本校の学校運営・教育活動について検証・評価及び助言を行うことを目的として実施している。令和5年度の第1回学校関係者評価委員会は令和6年8月19日(月)に開催し、委員会の活動方針、自己点検・評価の取組・評価項目・重点目標の説明、委員と関係教職員における質疑応答を行った。第2回目の委員会は、令和7年3月14日(金)に開催した。

【本校並びに本学科に対する意見は以下の通りである】

①毎日実習の成果として本当にタイ一匹を用意して最後にコース料理で作れるような授業があったらよい。
②色々なところと協定を結ばれて学生が色々な場で体験ができるというのは非常によい。
③外国人留学生の寮があればよい。
④学生には意識や礼儀、責任を持たすということを指導してほしい
⑤大学編入は非常に興味深い。
⑥商品開発などが長続きする、自分で考え発表することが、有意義な授業となるのではないか。
⑦作るだけではなく、原価計算などマネジメントを強化してほしい。
⑧イスラム系の方が多く来日しており、宗教的に食の問題があり、ハラルなども学んでおくのがよい
⑨海外研修の時に、学生に前もって語学研修など行ってはどうか。

以上を学内で共有し、以下のように学校運営に生かした。カリキュラムの検討は、各科担当教員と教育課程編成委員会を活用し実施する。その上で、本校の教育の方向性に関わる内容については、学内で審議し決定していく。

【意見に対する学校運営に関する具体的対応】

1. レストランメニューについては、学生の学びの集大成となるように構成を考えていく
2. 大学編入については、実績を作っていき、より知識を習得したいと思う学生についても対応できるようにしていきたい。
3. 外国人への対応について、ハラル対応ができるように授業の中にも入れていきたい。
4. 海外研修の事前学習として語学研修の導入を検討していきたい。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

名　前	所　　属	任期	種別
西平　直之	ホテル日航関西空港	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員
高田　剛史	株式会社桜珈琲	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員
芝野　茂夫	レストラン・シャンソニエ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員
西山　晋	ボンヴィラージュ・オゼ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員
今井　豊	有限会社ティケイ企画	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員
真貝　征志郎	南海電気鉄道株式会社　まち共創本部　共創事業部	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員
駒田　尚紀	南海電気鉄道株式会社　まち共創本部　共創事業部	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員
本田　和也	三井不動産商業マネジメント株式会社	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員
長谷部　佑介	三井不動産商業マネジメント株式会社	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等評価委員

笹田　智	―	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	卒業生
髙橋　久美子	―	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	卒業生
川邑　千佳	―	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	PTA
片山　造	大阪府立伯太高等学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	高等学校
正川 昌彦	学校法人精華学園　精華高校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	高等学校
白井 孝雄	大阪つくば開成高等学校　校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	高等学校
田中　昌博	岸和田市　魅力創造部　農林水産課	令和7年4月1日～令和8年3月	公共団体
山下　貴之	泉大津市　総合政策部地域経済課	令和7年4月1日～令和8年3月	公共団体
植原　和彦	岸和田市教育委員会	令和7年4月1日～令和8年3月	公共団体

※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.daicho.ac.jp/information/data/assessment-izumi.pdf?2024
公表時期：令和7年4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

教育活動や学校情報を外部に提供することにより、専門学校の社会的な理解・評価を促進し、教育の質の確保・向上を図ることを目的とする。情報の提供にあたっては、学生や保護者、関係業界等が求める情報の内容を把握し、その求めに応じた情報を適切に提供することを基本とし、また、その方法にあたっては、ホームページなど適切な手段で行う。

（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・目的・育成人材像等
（2）各学科等の教育	教育活動（各学科の入学定員・養成目的、成績評価・修了の認定、卒
（3）教職員	教職員数
（4）キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
（5）様々な教育活動・教育環境	学生支援、教育環境
（6）学生の生活支援	学生支援、教育環境
（7）学生納付金・修学支援	学生の募集と受け入れ、学費・奨学金
（8）学校の財務	財務
（9）学校評価	法令等の遵守
（10）国際連携の状況	海外研修
（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（　　））
https://www.daicho.ac.jp/information/data/check-izumi.pdf

授業科目等の概要

分類			授業科目名	授業科目概要	授業時数/単位数	授業方法			実践的授業方法の種			
必修	選択必修	自由選択				講義	演習	実験・実習・実技	企業連携	グループワーク	実務家授業	インターンシップ
○			キャリア（基礎）	社会の状況・業界・企業・職業・人々の働き方がどうなっているのかを正しく理解し、自分が将来どんな生き方をしたいか、そのためにはどんな力を身に着けたいかを考えて、具体的な進路・職業選択ができる力を養う。特に技術者としての職業を理解し、社会人としての倫理観、社会的責任や、パソコンスキルなどの基礎知識も修得する。	30	○			○		△	
○			キャリア（応用）	社会の状況・業界・企業・職業・人々の働き方がどうなっているのかを正しく理解し、自分が将来どんな生き方をしたいか、そのためにはどんな力を身に着けたいかを考えて、具体的な進路・職業選択ができる力を養う。特にキャリア（基礎）で修得した知識のもと、具体的な分析力、問題解決力、計画力、発信力を修得する。	30	○			○		△	
○			企業研究　Ⅰ	社会人への意識改革を促進し、就職活動のための準備を支援するために開設されている。企業等に雇用されて働くことを前提として、就職活動に必要な情報収集の仕方を学ぶとともに、自分の職業適性について分析する。 また、産業界と連携をして業界の現状把握や、求められる社会人スキルについて学ぶ。	30	○			○		△	
○			企業研究　Ⅱ	社会人への意識改革を促進し、就職活動のための準備を支援するために開設されている。食のニーズ、トレンドを理解し、とめどなく変遷する食の業界を理解する。 また、産業界と連携をして業界の現状把握や、求められる社会人スキルについて学ぶ。	30	○			○		△	
	○		ゼミ実習　Ⅰ（調理）	調理師としての基礎技術と知識をさらに向上させ、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を修得する。 また、顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のさまざまなニーズに対応ができるような高度な知識や創造力を身につける。	120			○			○	
	○		ゼミ実習　Ⅰ（製菓）	製菓衛生師・調理師としての基礎技術と知識をさらに向上させ、飲食店の業態や施設の種別に応じた、高度な製菓技術を修得する。 また、顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のさまざまなニーズに対応ができるような高度な知識や創造力を身につける。	120			○			○	
	○		ゼミ実習　Ⅱ（調理）	調理師としての基礎技術と知識をさらに向上させ、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を修得する。 また、顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のさまざまなニーズに対応ができるような高度な知識や創造力を身につける。	120			○			○	

	○		ゼミ実習　Ⅱ（製菓）	製菓衛生師・調理師としての基礎技術と知識をさらに向上させ、飲食店の業態や施設の種別に応じた、高度な製菓技術を修得する。また、顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のさまざまなニーズに対応ができるような高度な知識や創造力を身につける。	120			○			○	
	○		実践トレーニング実習（調理）	飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目では飲食店、製菓店などを想定した商品開発、企画等を含めより実践的に学修する。	60			○			○	
	○		実践トレーニング実習（製菓）	飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目では飲食店、製菓店などを想定した商品開発、企画等を含めより実践的に学修する。	60			○			○	
	○		ティーチングアシスタント実習（調理）	社会に出て2年3年がたつと、技術力だけではなく、教育指導力が必要となってくる。本科目では、実習を通して、組織を運営するためのコミュニケーション力、チームワークの形成、教育・指導力を修得する。	60			○			○	
	○		ティーチングアシスタント実習（製菓）	社会に出て2年3年がたつと、技術力だけではなく、教育指導力が必要となってくる。本科目では、実習を通して、組織を運営するためのコミュニケーション力、チームワークの形成、教育・指導力を修得する。	60			○			○	
○			長期インターンシップA	卒業後の活躍の場となる調理業を中心に、調理業務を行う部署で実習を実施するが、単なる調理師としての職業体験ではなく、学生のキャリアプラン形成に役立てることを目的に実施する。「事前研修」「実習」「事後研修」の３つのパートからなり、「事前研修」と「事後研修」を学内において講義・演習形式で実施し、「実習」は各研修先の現場において行う。	160			○	△			○
○			長期インターンシップB	卒業後の活躍の場となる調理業を中心に、調理業務を行う部署で実習を実施するが、単なる調理師としての職業体験ではなく、学生のキャリアプラン形成に役立てることを目的に実施する。「事前研修」「実習」「事後研修」の３つのパートからなり、「事前研修」と「事後研修」を学内において講義・演習形式で実施し、「実習」は各研修先の現場において行う。食業界を広く理解する目的で、長期インターンシップAとは違う研修先とする。	160			○	△			○

合計授業時数/単位数	要件該当授業時数/単位数
800	800