

## 基本情報

学校名：大阪調理製菓専門学校

所在地：大阪府泉大津市東豊中町3-1-15

連絡先：0725-45-6000

### 1. 教育理念・目的・育成人材像等

#### ■教育理念

技術だけでなく社会人として通用する人間性、調理師・製菓衛生師としてあるべき姿を教え、人を育てる

#### ■教育方針

本校は、建学の精神（実学教育と豊かな知識の修得）に基づき、人材育成に努めてきた。特に、学園三訓である「正しい規律を守ること」専門職業人として基本となる事項である。規律を守ることが自己の理性、すなわち判断力が正しい方向へと導かれるのである。「深い知識と高度な技術を学ぶこと」深い知識を備え高度な技術を持つことが、社会で即戦力を求められる専門職業人としての責任である。「高い理想を持つこと」常に高い理想を持つこと、すなわち目標を持つこと。高い目標を掲げ達成することこそが自己の成長につながるのである。以上を教育方針の根幹として掲げている。

#### ■開校の目的

本校は、専門職業人（調理師・製菓衛生師）を輩出する専門教育機関として調理・製菓事業に貢献することを目的とする。

#### ■特色ある教育システム

##### ①実習量全国トップレベル 毎日実習がある学校

調理・製菓の世界は、練習量こそが質の高い結果を生み出し、基本技術こそが現場で求められる。「質の高い安定した技術」を習得できるよう毎日必ず実習を行う機会を設け、圧倒的な実習量を誇る。

##### ②現場そのものの環境で学ぶ実践トレーニング

ショップ施設 カフェ施設 すべてキャンパスの敷地内に併設し、在学中からプロ現場さながらの環境の中、プロの仕事の流れを理解しながら調理製菓技術を習得できる環境があり、在学中からプロ現場と同様の厨房を利用した授業を受けられる。通常の教室の実習台では習得できない、プロの仕事の流れを体感しながら調理製菓技術を学べる環境である。

##### ③産官学接続プロジェクト

「時代が求める調理師・製菓衛生師として必要な資質とは何か」を追求し続け、「学生自身が希望する業界で未永く活躍できるように育成すること」を最大の目的としている。そのために、数多くの産官学接続プロジェクトを実施し、大手企業と連携し、社会で活躍する力を養う。

#### ④教員が全員現場経験者

現場主義の中、指導するのは自らプロ現場を経験してきた教員たちである。専攻分野の知識・技術以外にもプロとして働く姿勢、言葉遣い、時間管理等、社会人としてのマナーの指導も強化している。

#### ■育成する人材像

学科名	育成する人材像
調理師科	高い技術力と社会で活躍できる即戦力を有する調理師
調理総合本科	高い技術力と社会で活躍できる即戦力、「食」関連分野に関する深い知識を有し、創造力を持ち新たな企画構想を商品化できる人材
製菓衛生師科	高い技術を持ち、社会で即戦力となる製菓衛生師
製菓総合本科	高い技術力と社会で活躍できる即戦力、「食」関連分野に関する深い知識を有し、創造力を持ち新たな企画構想を商品化できる人材

## 2. 学校運営

#### ■概要

大阪調理製菓専門学校の設立設置の起源は、昭和25年創業の和食「うお健」という料理屋である。「おいしいものをお腹いっぱい」という経営理念の下、お店に来ていただいたお客様に感動を与える調理師の育成を目的とし、「現場で活躍できる真の調理師、パティシエを育成したい」という想いから、大阪府で学校法人立第一号の大阪調理師専門学校が誕生した。技術だけでなく社会人として通用する人間性、調理師・製菓衛生師としてあるべき姿、料理や菓子への感性、情熱など、人を育てる」という教育理念を掲げる。原点である料理屋は、現在では食の総合ビルとして3店舗の専門料理店（日本料理専門店、中国料理専門店、ステーキハウス）があり、さらに本校の学生専用の西洋料理技術研究施設を設置した。在学中からプロ現場と同様の環境に身を置き、実学に基づき、現場に即した授業を展開する。

#### ■沿革

1983年(昭和58年)4月 学校法人 村川学園（以下、(学)とする）設立

(学)大阪調理師専門学校 調理師科 設立

1998年(平成10年)4月 (学)大阪調理師専門学校 製菓衛生師科 設立

2000年(平成12年)4月 (学)大阪調理師専門学校より(学)大阪調理製菓専門学校に校名変更

2011年(平成23年)4月 (学)大阪調理製菓専門学校 製菓総合本科 設立

2014年(平成26年)4月 (学)大阪調理製菓専門学校 製菓総合本科 文部科学省による職業実践専門課程に認定

2017年(平成29年)4月 (学)大阪調理製菓専門学校 調理総合本科 設置

- 事業計画書 <https://www.daicho.ac.jp/information/data/business-report-2018.pdf>

### 3. 教育活動

- 各学科の入学定員・養成目的

学科名	入学定員 (総定員)	修得すべき能力
調理師科	120名 (120名)	調理に関する高度な知識や技術
調理総合本科	60名 (120名)	「食」関連分野に関する深い知識。人々の幅広いニーズに対応するためのコミュニケーション能力とホスピタリティー。新しいニーズに対応するための創造力。進展する国際化に対応できるグローバルな視野。調理に関する高度な知識や技術
製菓衛生師科	160名 (160名)	製菓に関する高度な知識や技術
製菓総合本科	80名 (160名)	「食」関連分野に関する深い知識。人々の幅広いニーズに対応するためのコミュニケーション能力とホスピタリティー。新しいニーズに対応するための創造力。進展する国際化に対応できるグローバルな視野。製菓に関する高度な知識や技術

- 成績評価・修了の認定、卒業・進級認定、定期試験、成績分布と客観的指標の計算方法に関する内容

<https://www.daicho.ac.jp/information/data/support-system-izumi.pdf>

- 教育スケジュール

調理師科：<https://www.daicho.ac.jp/course/cuisinier/>

調理総合本科：<https://www.daicho.ac.jp/course/cuisinier/cuisinier-overall.html>

製菓衛生師科：<https://www.daicho.ac.jp/course/patisserie/>

製菓総合本科：<https://www.daicho.ac.jp/course/patisserie/patisserie-overall.html>

- キャリア教育・実践型教育への取り組み <https://www.daicho.ac.jp/feature/curriculum/>

- 教職員数

当校には専修学校設置規定並びに製菓衛生師・調理師養成施設指定規則に基づき、下記の教員を配置しております。

学校長	教員（兼務者含む）	職員
1名	44名	14名

## 4. 学修成果

■就職実績 <https://www.daicho.ac.jp/employment/>

■資格取得一覧

調理師科／調理総合本科：(国)調理師免許証 ・技術考査 ・食育インストラクターなど

製菓衛生師科／製菓総合本科：(国)製菓衛生師受験資格 ・食育指導士 など

## 5. 学生支援

■学生支援 <https://www.daicho.ac.jp/payment/>

【保護者との連携】入学前には、保護者説明会を実施し、教育方針、学生生活における規則や、育人人材像などを理解いただく機会を設けている。また入学後には、定期的に保護者へ学内情報を把握するための文書を送付している。学校生活の様子、資格試験の案内、学校行事、学費納入等の案内をしている。就職活動における相談や、その他学生生活について、不安な点があれば保護者と学生と担任の三者面談を随時実施している。長期欠席者・欠席が目立つ者に関しては担任、学生、保護者の3者面談を実施し、家庭との連携をとり、学生の悩みをサポートして早期に対応している。退学理由としては、進路変更や経済的理由等が挙げられる。後者の経済的理由での退学を未然に防ぐため、学費の分割納入制度や各種奨学金、教育ローンの充実をさせ、専門窓口を設置し軽減する環境を整えている。

【一人暮らしの支援】初めての1人暮らしの場合でも安心できるように学校提携の学生会館がある。館長夫妻が常駐で、セキュリティや急病などの緊急時の対応まで安心できる。朝夕の食事もついており、栄養のバランスも考えられているので、健康面でも安心である。また1人暮らしを希望する方へは、学校近隣のマンションで安全を保障できるよう、不動産会社との連携を強化している。

■就職支援の取り組み <https://www.daicho.ac.jp/employment/support.html>

■奨学金・学費サポート <https://www.daicho.ac.jp/payment/support.html>

## 6. 教育環境

■教育環境・設備 <https://www.daicho.ac.jp/feature/education/>

## 7. 学生の募集と受け入れ

■入学者受け入れ方針

本校は以下に掲げる力を持つ方、もしくは、それに向かって成長したいと思う前向きな気持ちがある方を求めている。

- ①主体的に学習に取り組む態度
- ②知識・技能を活用して課題を解決するために必要な思考力・判断力・表現力等
- ③基礎的・基本的な知識・技能

## 8. 財務

<https://www.daicho.ac.jp/information/data/business-report-2018.pdf>

## 9. 法令等の遵守

法令遵守については、学園法人本部が主幹となり、適正に運営されている。

## 10. 海外研修

海外研修（全員参加）

<https://www.daicho.ac.jp/feature/education/foreign.html>