

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	
大原スポーツ医療 保育福祉専門学校		平成8年12月11日		赤星 哲志		〒910-0005 福井県福井市大手2-9-1 (電話) 0776-21-0001	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地	
学校法人大原学園		昭和54年4月1日		安部 辰志		〒101-0065 東京都千代田区西神田1-2-10 (電話) 03-3291-7981	
目的	本校は、教育基本法、学校教育法及び社会福祉士及び介護福祉士法に基づき、教育・社会福祉分野、衛生分野及び文化・教養分野の専門課程を設置し、それぞれの分野に必要な専門知識、技術に関する教育を施し、人格の陶冶を行い、社会に貢献しうる人材育成を目的とする。						
分野	課程名		学科名		専門士	高度専門士	
衛生	衛生専門課程		製菓衛生科		平成27年文部科学省告示第13号	-	
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		850	90	1060	0	0
生徒総定員		生徒実員		専任教員数	兼任教員数	総教員数	
40		17		1	7	8	
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 優、良、可、不可の4種をもって表す。 ※学則第12条参照		
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月下旬～8月下旬 ■冬季:12月下旬～1月上旬 ■学年末:3月下旬～4月上旬			卒業・進級 条件	学則第13条を基礎として従っている。		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 担任を中心に本人・保護者へヒアリング・ 指導を行い、問題を1つずつ解決しながら、 学校へ復帰できる環境作りを行っている。			課外活動	■課外活動の種類 電卓競技大会への参加 ■サークル活動: 有		
就職等の 状況	■主な就職先、業界等 ・主な就職先 (株)オーカワパン、(株)西洋菓子倶楽部、 (株)コロンバ、(株)プレジュール 他 ■就職率 ^{※1} : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 100 % ■その他 (平成 28 年度卒業者に関する 平成29年3月31日 時点の情報)			主な資格・ 検定等	製菓衛生師		
中途退学 の現状	■中途退学者 0 名 ■中退率 0 % 平成28年4月1日時点におし 在学者 17 名 (平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点におし 在学者 17 名 (平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ■中退防止のための取組 中途退学の兆しとして、欠席・遅刻・早退の増加、授業への集中力の欠如及び検定試験への受験意欲の低下などに現れる。よって、以下の内容を防止策として取り組んでいる。 (1) 欠席等の防止 一定の欠席累計到達者に対する面談による改善指導など (2) 学習に対する意欲低下 目指す職業に就くためへのカリキュラム(検定試験含む)の必要性を説明するガイダンスなどを定期的実施にしている。 (3) その他 学校行事などの運営(運動会・球技大会・研修旅行)						
ホームページ	http://www.o-hara.ac.jp/hokuriku/senmon/						

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

- ①卒業生の主な就業先である菓子製造・販売施設と連携して教育課程の編成を行うことにより、専門的かつ実践的な知識・技術を修得した即戦力となる人材を育成する。
- ②製菓分野における学修の中心となる製菓技術および知識、接客スキル等の教育内容に関して、教育課程編成委員会を通じて常に業界の最新の情報を反映させる。
- ③上記①、②により編成された授業科目、内容が実践習得されているかどうか、教育課程編成委員による実践的視点で評価を受け、課題を浮き彫りにする事で、教育の質の確保ならびに更なる教育の質向上に活用する。
- ④当学園の教育課程の編成は一部の学科を除き学園本部が統括している。そのため教育課程編成委員も各分野ごとに各校共通の組織を設置する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

①位置づけについて

教務部(課)の上位に教育課程編成委員会を設置し、企業等からの提言を参考にして本校の教育課程編成について協議策定するための機関として位置づける。また、委員会での協議結果は大原学園教育本部に提出し、大原学園全校の教育課程編成にも活用していく。

②意思決定の過程について

(ア)学科の目的に基づき予め学内において現状の課題等を明確にした上で、教育課程編成委員会に提言を求める。

(イ)委員会では企業等からの意見を参考に次年度以降の教育課程編成に関する改善案を策定する。

(ウ)委員会での協議内容は学園教育本部に提出し、学園全校の教育課程編成にも活用していく。

(エ)教育課程編成委員に教育現場の責任者である校長、副校長、教務部長が参加することで、企業等の委員から提示された課題、改善提案を速やかに次年度以降の教育課程(授業科目、内容、手法)の編成に反映させることができる

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
赤星 哲志	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 校長		
小倉 豪円	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 副校長		
光照 良浩	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 教務部長		
由井 正之	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 教務部長		
花野 実	和歌山県洋菓子協会	平成27年4月1日～平成29年3月31日	①
上野 恭裕	有限会社 シュトラウス金進堂	平成28年5月1日～平成30年3月31日	③

※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

年2回開催

(開催日時)

第1回 平成28年5月13日 15:30～17:00

第2回 平成28年7月15日 15:30～17:00

(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

第1回の委員会にて食品衛生学、公衆衛生学知識向上の必要性、道具の取り扱いについての意見をいただき、実習授業とリンクさせた指導方法を取り入れた。また、習熟度をはかるため実技テストの採点項目に追加を行った。その他の意見については、どのようにカリキュラム、指導に取り入れていくのかを、次年度に向け検討を行っている

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

- ① 学校又は学生住居地近郊の製菓製造・販売施設において受入指導体制が整っており、実習及び見学の実績のある施設、または、学生の実習受け入れの実績がある施設を選定している。
- ② 企業等との連携による実習・演習を通じて学生のより実践的な知識・思考・技術の修得と、社会人としての意識改革を実現する。
- ③ 企業等から実習・演習の授業内容、手法に関して具体的な助言を仰ぎ、学生の知識・技術の修得状況に対して実践で活かせるレベルか否かを企業等の実務の視点から評価を仰ぐ。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

製菓実習の授業運営に関して企業等と協定書を締結、打合せを行い、下記の4点について講義内容の質向上のために連携している。

- ① 実習授業内容構築へのサポート
- ② 当該実習授業における評価ポイントの確認
- ③ 授業方法に関する教員への指導
- ④ 学生の学修習熟状況の評価

(3) 具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
店舗運営実務	菓子製造・販売店舗での職務理解を目的とし、連携店舗で現場実習を行う。また、実習を有意義なものにするため、実習前後の指導についても行う。	株式会社 オーカワパン、株式会社 西洋菓子倶楽部、株式会社 コロンバ、ハシモト洋菓子店、株式会社 森八大名閣 等

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

専門的かつ実践的な知識・技能を有し即戦力となる人材を育成するためには、教員一人ひとりが常に実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけなければならない。そのために下記のとおり教員研修の環境を整える。

- ① 教育課程編成委員会に参画する企業等から講師を派遣した実践的な知識・指導スキル研修
- ② 企業等専門分野に特化した講師として招いた研修会の実施
- ③ 学内に設置される附帯教育講座を利用した自己啓発

(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
福井県洋菓子協会主催 洋菓子技術講習会
平成28年10月
レシピやポイントについてまなび、実務的知識や技術を修得する。
- ② 指導力の修得・向上のための研修等
株式会社カリー主 接客セミナー
平成28年8月
接客技術、マナーなどについての指導方法を身につける。

(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
福井県洋菓子協会主催 洋菓子技術講習会
平成29年9月
トップパティシエの技術をまなび、実務的知識や技術を修得する。
- ② 指導力の修得・向上のための研修等
株式会社カリー主 経営戦略セミナー
平成29年8月
実現場における求められる人材と今後の業界の動向について学び、就職指導、実習指導の知識を身につける。

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

当学園の教育理念は、学生に対して資格取得教育、実務教育を施し、人格の陶冶を行いもって有為な産業人を育成することである。この教育理念に基づき実践的な教育が実現出来ているか、また、その教育を実現するために必要な環境が整っているかについて、学校関係者評価委員を設置して下記に示す評価項目から評価する。評価結果については、校長を通じて即座に次年度の学校運営に反映させる。

(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理念・目的・育成人物像は定められているか。
(2)学校運営	①運営方針は定められているか。
(3)教育活動	①各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人
(4)学修成果	①就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図ら
(5)学生支援	①就職に対する体制は整備されているか。
(6)教育環境	①施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されて
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか。
(8)財務	①中長期的に学校の財政基盤は安定しているといえるか。
(9)法令等の遵守	①法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか。
(10)社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行なっているか。
(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

今年度は下記について特にご意見をいただいた。

- ①就職教育の充実
- ②資格取得率の向上と実践的な知識習得
- ③保護者との連携強化

評価委員会後、下記のとおり教育活動を改善している。

①については、個人面談の継続実施や性格診断テストの継続実施を通じて、学生個人の資質・適性及び能力を把握し、即戦力として活躍できる人材育成を行う教育プログラムの作成に取り掛かっている。また、学校行事等で他分野の教職員・学生との交流によるコミュニケーション能力の向上、社会性の向上などははかれるよう、教育プログラムの作成に取り掛かっている。

②については、できるだけ実社会に対応した教育を常に意識し、指導していくことが必要である。そのために企業、社会が求めている能力を時代とともに察知するとともに、知識習得、研究を行い教員の指導力向上を進めるよう、業界、団体等の講習会などへの参加を奨励する。

③については、現在行っているメール配信や月次報告の発送などを継続の上、教育に対する更なる理解浸透を図るための連携強化策を検討し始めている。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
大塚 章仁	株式会社 サップス	平成27年4月1日～平成29年3月31日	企業等委員
橋本 久仁男	医療法人 慈豊会 田中病院	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
福田 真一	株式会社 出雲記念館	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
山崎 良恵	社会福祉法人 生喜庵	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
澤田 夏彦	幼保連携型認定こども園 竹里	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
畑 一義	キムラ株式会社	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
細野 敬治	株式会社 セツコ	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
上野 恭裕	有限会社 シュトラウス金進堂	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員

※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、校長等

(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: <http://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/>

公表時期:平成29年9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

①実践的な職業教育における成果を広く周知することにより、入学希望者の適切な学習機会選択に資すること。そのために、学校関係者評価結果も含めて教育活動の状況や課題など学校全体に関する情報を分かりやすく示すこと。

②また、上記①により企業等との連携による教育活動改善を活発にし、社会全体の信頼に繋げていくこと。

③情報の公表を通じて学校の教育の質の確保と向上を図ることを目的とする。

(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 ②目標・方針・特色 ③所在地、連絡先 ④学校の沿革
(2)各学科等の教育	①カリキュラム、時間割、目指す資格 ②所在地、連絡先 検定試験合格
(3)教職員	教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	各学科の実習紹介
(5)様々な教育活動・教育環境	①学校行事 ②クラブ活動
(6)学生の生活支援	学修や学校生活に対する不安解消(先輩の声)
(7)学生納付金・修学支援	①学生納付金 ②奨学金、学費減免等の紹介
(8)学校の財務	学園の財務状況公開
(9)学校評価	学校関係者評価結果
(10)国際連携の状況	留学生の募集
(11)その他	—

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

URL: <http://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓衛生科2年制学科) 平成28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・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			衛生法規	製菓衛生師法をはじめ、食品を扱う職業人にとって特に必要な食品衛生法、更に健康志向の高まりの中で知識として持つておかなければならない健康増進法、地域保健法等についても学習をする。また、独立開業時の法的手続きなど、実践的な知識も修得する。	1前期	30		○			○		○		
○			公衆衛生学	健康を確保し生命を守るために国や地方公共団体がどのような取り組みをしているかについて学習する。また、菓子製造施設においても、衛生管理や従業員の健康管理が必須となることから、現場における安全衛生の理解についても深める。	1通	90		○			○		○		
○			食品学	食品の細かい分類から成分、保存方法や加工方法に至るまで幅広く学習する。また、国内の食糧事情についても触れ、これに伴い世界の食糧問題や地域環境問題についても理解を深める。	1通	60		○			○		○		
○			食品衛生学	製造・販売から、商品がお客様の口に入るまでの過程に関わる健康危害の要因と、その防止方法について学習する。製菓衛生師として大きく関わってくる食中毒を中心に、安全で安心な食品を提供するための知識や責任感といったプロ意識も同時に身に付ける。	1通	150		○			○		○		
○			栄養学	人体を構成している栄養素の働きに加え、消化吸収や代謝など栄養素が人体に取り込まれるに至るまでを学習する。また、食生活と病気の関係など、実生活における健康保持・増進のための正しい知識を得る。	1通	60		○			○		○		
○			社会	菓子の歴史や食生活における菓子の意義について学習する。また、流通や販売・労務管理について学習をすることにより、菓子・パン店の独立開業に必要な知識を身に付けるとともに、顧客ニーズの分析とそれに応じた新規商品の開発など、実際の経営に必要な知識も修得する。	1前期	60		○			○		○		
○			製菓理論	製菓・製パンの技術を学習するにあたり、事前知識の修得として原材料の細かい分類や成分、その働きについて学習する。これらをしっかりと理解することで、感覚的な技術ではなく理論的な技術の向上を図ることを目的とする。	1通	150		○			○			○	

○		基礎実習	洋菓子・パン・和菓子の業務用機材や調理器具の取り扱い方法をはじめ、製菓・製パンの基礎となる部分についての知識と技術を修得する。	1 前期	180				○						
○		専門実習	基礎実習で身に付けた知識や技術を基に、更なる技術の修得を目指す。	1 通	240				○	○				○	
○		応用実習	基礎実習・専門実習で身に付けた知識や技術を基に、技術コンテストへの出品や創作菓子の作成などハイレベルな技術の修得を目標とする。	2 通	420				○	○				○	
○		店舗運営基礎	菓子製造・販売店舗で必要な、ラッピングやPOP等について学習する。	1 通 2 通	120			○	△		○			○	
○		店舗運営実務	菓子・パン製造・販売店舗での職務理解を目的とし、連携店舗で現場実習を行う。また、実習を有意義なものにするため、実習前後の指導についても行う。	1 後期 2 後期	190					○	○	○		○	○
○		職業実践演習	社会に出るにあたって必要となるビジネスマナーをはじめ、菓子製造・販売店舗で必要な接客マナー等についても学習する。	1 後期 2 通	250			○	△		○			○	
合計				13科目		2000単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
学則 (課程修了の認定)		1 学年の学期区分	2 期
第 1 3 条 進級及び卒業の認定は、別に定める履修の認定・進級・卒業に関する規定に基づき、校長が行う。			
(卒業)		1 学期の授業期間	20 週
第 2 8 条 全学科とも修業年限以上在学し、第 1 3 条の認定を受けた者に対し、校長は卒業証書を授与する。			

(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。