

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		
大原医療福祉製菓 専門学校梅田校		平成16年3月31日	齊藤 伸二		〒530-0051 大阪府大阪市北区太融寺町2-14 (電話) 06-6130-7416		
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) 03-3291-0151		
目的	本学科は教育基本法および学校教育法に基づき、企業と連携し、実習を通して製菓・製パンに関する高度な知識・技術を習得することを目的とする。具体的には、製菓衛生師の資格取得およびパティシエ、ブーランジェに必要な知識・技術、これらに付随する関連知識・技術に関する教育を施し、人格の陶冶を行い、実践的かつ専門的な能力を育成することを目的とする。						
分野	課程名		学科名		専門士	高度専門士	
衛生	衛生専門課程		製菓学科		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	1700	970	0	1030	0	0
単位時間							
生徒総定員		生徒実員		専任教員数	兼任教員数		総教員数
64人		17人		3人	4人		7人
学期制度	■1学期:4月1日～8月31日 ■2学期:9月1日～12月31日 ■3学期:1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 定期試験		
長期休み	■学年始め:4月1日 ■夏季:7月下旬～8月下旬 ■冬季:12月下旬～1月上旬 ■春季:3月下旬～4月上旬 ■学年末:3月31日 校長は、特に必要があると認める場合には、休業日を変更することができる。			卒業・進級条件	1,700授業時間数以上履修し、かつその該当する所定の授業科目について合格に達した者		
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 全日本電卓競技大会運動系クラブ活動 ■サークル活動: 無		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ■就職率 ^{※1} : 0% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 0% ■その他 無し (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		

<p>中途退学 の現状</p>	<p>■中途退学者 1名 平成27年4月1日時点におい 在学者 16名 平成28年3月31日時点にお 在学者 15名</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <p>精神疾患</p>	<p>■中退率 6.25 % (平成27年4月1日入学者を含む) (平成28年3月31日卒業者をを含む)</p>
	<p>■中退防止のための取組</p> <p>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。</p> <p>(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</p> <p>(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の定期的実施にする。</p> <p>(3) その他 学校行事などの運営(運動会・球技大会・研修旅行)</p>	
<p>ホームページ</p>	<p>URL: http://www.o-hara.ac.jp/osaka/senmon/school/umeda/</p>	

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実習の技術知識、接客スキル、その他ビジネス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
高畑 一郎	大原学園 教育課程本部 副本部長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
堤 敦	大原学園 就職本部 本部長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
村田 美保	大原学園 医療教育本部 本部長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
小木曾 勇士	大原学園 医療教育本部 部長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
若井 浩美	大原学園 医療教育本部 次長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
齊藤 伸二	大原医療福祉製菓専門学校梅田校 校長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
内田 康則	大原医療福祉製菓専門学校梅田校 副校長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
谷中 紀洋	大原医療福祉製菓専門学校梅田校 教務課長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
高木 法子	大原医療福祉製菓専門学校梅田校 教務課長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	
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
児嶋 悟	ヒロ・マルイチ オーナー	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日	③
水口 錠二	一般社団法人日本医療報酬調査会 理事長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	①
林 努	林歯科医院 医院長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	③
宮崎 信行	大阪医科大学三島南病院 事務部長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	③
嶋田 芳男	学校法人東京家政学院 東京家政学院大学 人間福祉学科 准教授	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	②
田川 淳	社会福祉法人 寿楽福祉会 特別養護老人ホーム 寿楽荘いたかの 施設長	平成27年4月1日 ～平成29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回開催する。
 第1回:5月「前年度教育成果の振り返り」
 第2回:7月「今年度の課題整理と次年度以降教育内容の見直し」
 (開催日時)
 第1回 平成28年5月13日 15:30~17:10(地方委員会)
 平成28年5月21日 15:00~16:30(本部委員会)
 第2回 平成28年7月15日 15:30~17:00(地方委員会)
 平成28年7月23日 16:00~17:30(本部委員会)

(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
 今年度委員会にて委員より助言を受けた以下の内容につき、教育内容やカリキュラム等に反映させるべく検討を行い、可能なところから実施をしている。
 ①学生をより多くの外部コンテストや講習会に参加させ、プロの作業を生で見る機会をつくることにより、学生のモチベーション向上や職業理解につなげる必要がある。
 ②規模の小さい店舗では技術力と併せて販売力や接客力も重視される点であるため、コミュニケーション能力を育成できるようにカリキュラムが必要である。
 ③応用的な技術よりも、基本的な技術がしっかりと身に付いている方が現場では必要とされているため、繰り返しの学習により基本的な技術をしっかりと身に付けることができるカリキュラムの構築が必要である。

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学校又は学生居住地近郊の製菓製造・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	実際の菓子製造・販売施設での実習を経て、現場での業務内容を理解するとともに、現場で必要とされる知識・技術・マナーを身に付けることを目的とする。	株式会社ロイヤルホテル、株式会社ボンパドウル、株式会社かめいあんじゅ、株式会社エーデルワイス、株式会社ドゥリアン

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
 洋菓子店ヒロ・マルイチによるPOP作成およびディスプレイ講習会
 製菓学科教科担当教員1名
 平成27年7月23日(水)午前
 POP作成や商品ディスプレイの仕方などの技術を修得する。
 ②指導力の修得・向上のための研修等
 独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構大阪支部による「精神障害・発達障害の特徴について」
 製菓学科教科担当教員1名
 平成27年8月25日(木)午後
 精神障害や発達障害の可能性のある学生への対応のために、基本的な特徴を理解し、学生指導における指導力を修得させる。

(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
 和歌山県洋菓子協会講習会
 製菓学科教科担当教員1名
 平成28年11月9日(水)
 洋菓子製造現場で必要とされる効率性・生産性を上げるための実務的知識や技術を習得する。
 ②指導力の修得・向上のための研修等
 大阪府専修学校各種学校連合会による人権教育研修会
 製菓学科教科担当教員1名
 平成29年1月25日(水)
 部落問題に関する知識を修得し、学生指導における指導力を向上させる。

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会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、学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(卒業生就職率・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

頂いた各項目の意見を反映させるため、それぞれの項目に応じてカリキュラムや運営等に取り入れる。

①教育理念・目標

『脱皮』『育成』『加入』の三段階教育を実践し、適正に運営されているとの評価をいただいております、今後も継続し運営を行う。

②学校運営

運営方針、事業計画、運営組織、人事・給与制度、意思決定システム、情報システムの項目において、適正に運営されているとの評価をいただいております、今後も継続し運営を行う。

③教育活動

目標の設定、教育方法・評価等、成績評価・単位認定等、資格・免許の取得の指導体制、教員・教員組織の項目において、適正に運営されているとの評価をいただいております。今後も社会で即戦力となる資格を厳選し、実践的な技能を身に付けるためのカリキュラムの改訂及び講義力向上を図る。

④学修成果

就職率、資格・免許の取得率、卒業生の社会的評価の項目において、適正に運営されているとの評価をいただいております。今後も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。

⑤学生支援

就職等進路、中途退学への対応、学生相談、学生生活、保護者との連携、卒業生・社会人の項目において、適正に運営されているとの評価をいただいております。卒業生への支援体制を整備するため、同窓会発足にむけOB・OGに働き掛ける。また、社会ニーズについて関連企業等から情報収集し、より効果の高いプログラムの開発を進めていく。

⑥教育環境

施設・設備等、学外実習、インターンシップ等、防災・安全管理の項目において、適正に運営されているとの評価をいただいております、今後も継続し運営を行う。

⑦学生の受入れ募集

学生募集活動、入学選考、学納金の項目において、適正に運営されているとの評価をいただいております、今後も継続し運営を行う。

⑧財務

財務基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開の項目において、適正に運営されているとの評価をいただいております、今後も継続し運営を行う。

⑨法令等の遵守

関係法令、設置基準等の遵守、個人情報保護、学校評価、教育情報の公開の項目において、適正に運営されているとの評価をいただいております、今後も継続し運営を行う。

⑩社会貢献・地域貢献

社会貢献において、幅広い年齢層に対しての附帯教育事業の実施や留学生の受け入れ体制の強化を行う。また、地域貢献において、社会人としてのマナー教育を継続して実施し、地域住民の見本となる人材教育を行うとともに、地域清掃を継続することや様々なボランティア活動への参加を進めていく。

(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
児嶋 悟	ヒロ・マルイチ オーナー	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日	企業等委員
林 努	林歯科医院 院長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	企業等委員
宮崎 信行	大阪医科大学三島南病院 事務部長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	企業等委員
田川 淳	特別養護老人ホーム寿楽荘いたかの 施設長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	企業等委員
齊藤 伸二	大原医療福祉製菓専門学校梅田校 校長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	校長
内田 康則	大原医療福祉製菓専門学校梅田校 副校長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	副校長
谷中 紀洋	大原医療福祉製菓専門学校梅田校 介護・福祉課課長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	教務課長
高木 法子	大原医療福祉製菓専門学校梅田校 医療・製菓課課長	平成27年4月1日 ～平成29年3月31日	教務課長

※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/>

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
(2) 各学科等の教育	①カリキュラム、時間割、目指す資格 ②検定、資格取得・検定試験合
(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	学習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 ①	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 ② ③	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 ①	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 ①	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 ②	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 ①	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、ラッピングや販売管理等について学習する。	2 1 通③	120			○	△		○			○		
○		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。	2 1 通③	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についても学習する。	2 1 通③	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	
(試 験)	1. 学業成績は、授業科目ごとに行う試験によってこれを定める。ただし、授業科目によってはその他の方法で査定することができる。 2. 試験には定期試験、追試験および再試験等がある。追試験はやむを得ない事故等により定期試験を受けなかった者に対して行い、再試験は受験の結果、不合格となった者のためにこれを行う。 3. 追試験および再試験は、本校において必要と認めたとときに限り、これを行う。 (学業成績) 学業成績の判定は優、良、可、不可の4種をもってこれを表し、優は80点以上、良は60点以上、可は50点以上、不可は49点以下とし、優、良、可を合格、不可は不合格とする。 (卒業) 本校に在学し、下記に定める授業時数以上履修し、かつ、その該当する所定の授業科目について合格に達して卒業資格を得た者には、卒業証書を授与する。 (1) 製菓学科2年制は1,700時間	1 学年の学期区分	3期
		1 学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。
- 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。