

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小倉校		平成19年7月25日		児玉 紀裕		〒802-0002 福岡県北九州市小倉北区京町三丁目15番4号 (電話) 093-551-0831											
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		中川 和久		〒101-0065 東京都千代田区西神田一丁目2番10号 (電話) 03-3292-6266											
分野	認定課程名		認定学科名			専門士	高度専門士										
衛生	衛生専門課程		製菓2年制学科			平成29年度文部科学大臣認定	—										
学科の目的	本学科は、製菓・製パンに関する基本技術や食品衛生の専門的知識習得を基に、広範な専門技術を身に付けるとともに、現場での実践を通じ、製菓技術者としての能力及び資質の向上を図ることを教育目的とする。この目的に基づき、専門的な業務遂行のための実践・実務能力を身につけると同時に、人格の陶冶を行い、魅力的で豊かな人間性を備え、菓子業界において、貢献し得る優秀な人材を養成する。																
認定年月日	令和3年3月25日																
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 屋間		1,880	350		120	1,610	0	0								
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)		専任教員数	兼任教員数	総教員数										
60人		29人	0人		2人	6人	8人										
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 秀、優、良、可、不可の5種をもってこれを表し、秀は90点以上、優は80点以上、良は70点以上、可は60点以上、不可は60点未満とする。授業科目の成績は、5種で表すと共に、それぞれの評価に対して、別に定める基準により GP (Grade-Point) を与える。											
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 ■春季:3月下旬～4月上旬 ■学年末:3月31日				卒業・進級条件	《修了・卒業の認定》 下記に定める授業時間(単位)の履修及び所定の授業科目の成績評価に基づき卒業審査により行い、認定者には校長が卒業証書を授与する。 製菓2年制学科 1,880時間(62単位) 《進級の要件》 各学年において定める授業時間の履修および単位の修得を行い、かつ出席状況等の学習姿勢も考慮の上、進級判定委員会にて審査を行う。											
学支支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 欠席が多くなりつつある学生に対し、個別で連絡を取り、保護者面談を実施する。				課外活動	■課外活動の種類 ①フレッシュマン研修 ②スポーツフェスティバル ③各種クラブ活動 ④ボランティア活動 ⑤夢のケーキコンテスト ⑥販売実習 ⑦製菓作品展 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)											
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) (有)お菓子のリーフ・(有)果摘・パティスリーエスペランス・千草ホテル・(有)カムカンパニー・パティスリー130・THE GOODMOOD・でせえる三好 他				主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)											
	■就職指導内容 就職ガイドブック、就職ノートブック等の教材を用いて、業界研究、自己分析、応募書類作成、面接練習、身だしなみ・マナー等の指導を行っている。					<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>③</td> <td>12人</td> <td>12人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	食品衛生責任者	③	12人	12人
	資格・検定名	種	受験者数	合格者数													
	食品衛生責任者	③	12人	12人													
	■卒業者数 17 人 ■就職希望者数 15 人 ■就職者数 14 人 ■就職率 93.3 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 82.4 %																
	■その他 就職者以外の進路: 2名(アルバイト)																
(令和2年度卒業生に関する 令和3年5月1日 時点の情報)																	
中途退学の現状	■中途退学者 1名 令和2年4月1日時点において、在学者29名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者28名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 健康上の理由による学習継続困難				■中退率 3%												
■中退防止・中退者支援のための取組 担任による定期面談(個人面談、三者面談等)、担任以外のチーフ、学科長による進路相談体制あり																	

経済的支援制度	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試験による特別奨学生制度(入学金・授業料の全額または一部を免除) ・資格・クラブ活動による特別奨学生制度(入学金・授業料の全額または一部を免除) ・親族紹介制度(入学金を免除) <p>■専門実践教育訓練給付： 非給付対象</p>
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 無</p>
当該学科のホームページURL	<p>https://kokura.o-hara.ac/</p>

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

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をいいます。

②「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」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が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)をいいます。

※「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ます。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、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「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います。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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企業・団体などと連携して、教育課程の編成を行なうことにより、専門的な知識・技術を修得した即戦力となる人材を育成する。
- ②教育課程編成委員会を通じて、パティシエとして必要な能力の核となる知識・技術について集約し、カリキュラムに反映する。
- ③上記①、②により編成された授業科目・内容が修得できるどうか、教育課程編成委員による実践的視点での評価を受ける。課題を浮き彫りにし、改善を加えることで、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。

(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

- ①位置づけについて
教務部(教務課)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・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

令和3年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
丸山 道和	福岡県菓子工業組合 理事長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	①
原澤 あゆみ	社会医療法人共愛会 戸畑共立病院 栄養科科长	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	③
河野 忠男	有限会社こうのとりに 代表取締役	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	③
児玉 紀裕	大原医療福祉製菓専門学校小倉校 校長	—	
伊藤 究	大原医療福祉製菓専門学校小倉校 次長	—	
伊原 崇	大原医療福祉製菓専門学校小倉校 課長	—	
ビアンコニ ステファン	大原医療福祉製菓専門学校小倉校 製菓学科教員	—	
佐藤 由貴子	大原医療福祉製菓専門学校小倉校 製菓学科教員	—	

※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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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

(年間の開催数及び開催時期)

開催数:年2回

開催時期:令和2年度(第1回:5月 第2回:7月) 令和3年度(第1回:8月 第2回:3月)

第1回・・・「前年度の教育成果の振り返りと今後の取り組み」

第2回・・・「今年度の取り組みに関する報告・課題整理、次年度以降の教育内容に関する見直し」

(開催日時(実績))

令和2年度第1回 令和2年5月25日 16:00～16:40

令和2年度第2回 令和2年7月17日 17:00～18:00

令和3年度第1回 令和3年8月4日 16:30～17:30

(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
 ①実習授業・講義授業共に評価項目及び試験内容については問題ないため、目標を明確に提示し、評価項目を事前に学生に伝えることで、作業のポイントを意識して実習に取り組めるようにした。実施時期:令和2年9月
 ②現場研修前に、パティシエ講演会を実施し、現場スタッフによる仕事への心構えをお話いただく予定にしていたが、コロナウイルスの影響により、令和2年度内はやむを得ず中止となった。実施予定時期:令和4年1月

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関連施設と連携し、該当施設において、現場担当者より直接指導を受ける。
- ②関連企業との連携による実習を通じて、学生のより実践的な知識・思考・技術修得と、社会人としての意識改革、専門職として意識改革を実現する。
- ③関連企業との連携による実習授業を通じて、現場で通用するかどうかという観点から、関連企業担当者が学生の知識・技術の評価を行う。評価内容は共有を行い、フィードバックすることで、適宜教育内容の改善を図る。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、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

関連企業と業務委託契約を交わし、下記の4点について連携している。

- ① 実習日程・実習内容・到達目標・評価指標等を調整・決定
- ② 依頼している実習授業の実施
- ③ 学生の实習状況の確認及び担当者との情報交換・安全管理のため、担当教員による訪問
- ④ 実習授業の学修成果の評価

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
現場研修Ⅰ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	(有)こうのとりの、千草ホテル、アン・シャリー、ホテルオークラ福岡、ドウルセアルテ 他
現場研修Ⅱ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	(有)ドレスデン、グランディールキキ、ミロ洋菓子店、フランス菓子果摘、アラモード洋菓子店 他
現場研修Ⅲ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	ケーキファクトリーリョウ、ミュゲ、フランス菓子ERI、グランダジュール、サンタクロース 他

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

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。そのために大原学園教員研修規定に基づき、計画的に下記のとおり教員研修の環境を整える。

- ①教員に対し学生に指導できるよう実践的な知識・指導スキル研修を身に付けさせる。
- ②学生が在学中に取得する資格について教員も講習を受講する。
- ③学外で実施される分野関連講習会を教員が受講する。
- ④指導力の修得に関する研修を受講する。

(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

研修名「HACCPのための基礎講座」(連携企業等:公益社団法人 日本食品衛生協会)
 期間:令和3年2月25日(木) 対象:山崎 由貴子
 内容:令和3年6月より、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った食品安全衛生管理の実施が完全義務化される。そのため、必要となる取り組みや衛生管理のポイントなどの知識を深める。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「交流分析によるコミュニケーション研修」(連携企業等:株式会社メンタルサポート研究所グループ)
 研修期間:令和3年2月27日(土) 対象:山崎 由貴子・小田 桃子
 研修内容:エゴグラムが表す自我状態の特性を知り、その特性を利用した学生の関わり方を考え、両者の関わりに対して改善を図ることをねらいとした研修を実施した。本研修を通じ、教員が自己特有の価値観を一方向的に伝えることなく、多様な人間関係について分析・考察できる能力を身に付けていくことの重要性について学ぶことができた。

(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

研修名「製パンオンラインセミナー」(連携企業等:日仏商事株)
研修期間:令和3年8月24日(火) 対象:小田 桃子
研修内容:スパイラルミキサーの特徴や活用方法、ミキシング時間と速度などについて学ぶ。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「合格率UP・身につく学び 試験・資格対策に画期的なマップラーニング法」
(連携企業等:有限会社セレーノ・コーポレーション ツカブラ運営事業部)
研修期間:令和3年9月18日(土) 対象:山崎 由貴子
研修内容:勉強が苦手な学生の特徴や思考を知り、マインドマップを活用した教育実践の事例、学生相談での主体的な学習を促すための効果的な働きかけの指導方法のポイントについて学ぶ。

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、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 学校の特色はなにか。 ③ 学校の将来構想を抱いているか。
(2) 学校運営	① 運営方針は定められているか。 ② 事業計画は定められているか。 ③ 運営組織や意思決定機能は効率的なものになっているか。 ④ 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか。 ⑤ 意思決定システムは確立されているか。 ⑥ 情報システム化等による業務の効率化が図られているか。
(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材ニーズに向けて正しく方向づけられているか。 ② 修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか。 ③ カリキュラムは体系的に編成されているか。 ④ 学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか。 ⑤ キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか。 ⑥ 授業評価の実施・評価体制はあるか。 ⑦ 育成目標に向け授業を行う事ができる要件を整えた教員を確保しているか。 ⑧ 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。 ⑨ 資格取得の指導体制はあるか。
(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)の向上が図られているか。 ② 資格取得率の向上が図られているか。 ③ 退学率の低減が図られているか。 ④ 卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5) 学生支援	① 就職に対する体制は整備されているか。 ② 学生相談に関する体制は整備されているか。 ③ 学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか。 ④ 学生の健康管理を担う組織体制はあるか。 ⑤ 課外活動に対する支援体制は整備されているか。 ⑥ 学生寮等、学生の生活環境への支援は行なわれているか。 ⑦ 保護者と適切に連携しているか。 ⑧ 卒業生への支援体制はあるか。

(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いるか。 ②学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか。 ③防災に対する体制は整備されているか。
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行なわれているか。 ②学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか。 ③入学選考は適正かつ公平な基準に基づき行なわれているか。 ④学納金は妥当なものとなっているか。
(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。 ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。 ③財務について会計監査が適正に行なわれているか。 ④財務情報公開の体制整備はできているか。
(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。 ②個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか。 ③自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。 ④自己点検・自己評価結果の公開はしているか。
(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。 ②学生のボランティア活動を奨励、支援しているか。
(11)国際交流	①留学生の受入れ・派遣について、戦略を持って行き、在籍管理等において、適切な手続き等が行われているか。 ②学修成果が国内外で評価される取り組みを行っているか。

※(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

学校関係者評価委員からの主な意見のまとめとその活用状況については、以下のとおり進めている。

①遠隔教育の課題及び対応策について

今後も教員間で事例を共有しながら、フィードバックが行える環境を整え、授業改善を図るための時間確保や教員研修などを積極的に実施していくこととした。また、通常は対面授業を基本としているが、ポストコロナ期に備え、対面授業やオンライン等を組み合わせたハイブリッド方式の授業については、授業科目や授業形態による特性、学生の参加意欲、学生同士のコミュニケーション等のあらゆる面から学習効果の高い内容を適切に組み合わせた手法を研究していく。

②指導体制及び学生相談について

日頃から複数からなる教員の目線で学生の状態を捉え、各学科単位で時期別での指導や到達目標の重点を押さえながら、担任や副担任以外からなる複数の教員を配置した体制で取り組むこととした。一方、学生相談スキルの向上については、教員間での偏りが生じているケースも少なくないため、学校全体での組織的な研修を検討していく。

③社会人基礎力の向上について

社会人基礎力育成の面から学科単位での2年間の教育プログラムを見直していくこととした。特に学外実習やインターンシップ実習を伴わない学科について、学外での交流や体験できる機会が十分に提供できていないため、ボランティア活動や授業を通じた産学連携先を確保し、優先的に取り組んでいくこととする。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
辰巳 和正	辰巳和正法律事務所 弁護士	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	地域住民
山下 訓	山口大学経済学部 准教授	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	学術機関 有識者
畔津 憲司	北九州市立大学 経済学部 准教授	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	学術機関 有識者
福田 潤	九州産業大学 人間科学部 准教授	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	学術機関 有識者
濱田 千夏	特定非営利活動法人 I-DO	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	業界団体 関係者
丸山 道和	福岡県菓子工業組合 理事長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	業界団体 関係者
石井 孝治	広島総合社会保険労務士法人 代表	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	企業等委 員

工藤 洋子	イオン九州株式会社 執行役員 人事教育部長兼ダイバーシティ推進室長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員
大久保 昌逸	税理士法人 北九州総合会計 代表税理士	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員
高原 圭介	北九州市立医療センター 経営企画課 医事担当係長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	卒業生
國分 啓太	株式会社ルネサンス ルネサンス小倉 支配人	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員
原澤 あゆみ	社会医療法人共愛会 戸畑共立病院 栄養科 科長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員
橋田 歩	日本郵便株式会社 行橋大橋郵便局 課長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	卒業生
高島 博明	社会医療法人財団池友会 新行橋病院 課長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	卒業生

※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.o-hara.ac.jp/about/hyoka/>

公表時期: 令和3年9月30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、関係業界、地域住民、保護者、教育機関関係者など関係者の理解を深めるとともに、これらの者との連携・協力の推進に資する観点から、積極的な情報提供に取り組む。
- 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理念・目的・育成人物像は定められているか。 ②学校の特色はなにか。 ③学校の将来構想を抱いているか。
(2)各学科等の教育	①運営方針は定められているか。 ②事業計画は定められているか。 ③運営組織や意思決定機能は効率的なものになっているか。 ④人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか。 ⑤意思決定システムは確立されているか。 ⑥情報システム化等による業務の効率化が図られているか。
(3)教職員	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材ニーズに向けて正しく方向づけられているか。 ②修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか。 ③カリキュラムは体系的に編成されているか。 ④学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか。 ⑤キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか。 ⑥授業評価の実施・評価体制はあるか。 ⑦育成目標に向け授業を行う事ができる要件を整えた教員を確保しているか。 ⑧成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。 ⑨資格取得の指導体制はあるか。
(4)キャリア教育・実践的職業教育	①就職率(卒業生就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか。 ②資格取得率の向上が図られているか。 ③退学率の低減が図られているか。 ④卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか

(5) 様々な教育活動・教育環境	①就職に対する体制は整備されているか。 ②学生相談に関する体制は整備されているか。 ③学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか。 ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか。 ⑤課外活動に対する支援体制は整備されているか。 ⑥学生寮等、学生の生活環境への支援は行なわれているか。 ⑦保護者と適切に連携しているか。 ⑧卒業生への支援体制はあるか。
(6) 学生の生活支援	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いるか。 ②学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか。 ③防災に対する体制は整備されているか。
(7) 学生納付金・修学支援	①学生募集活動は、適正に行なわれているか。 ②学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか。 ③入学選考は適正かつ公平な基準に基づき行なわれているか。 ④学納金は妥当なものとなっているか。
(8) 学校の財務	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。 ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。 ③財務について会計監査が適正に行なわれているか。 ④財務情報公開の体制整備はできているか。
(9) 学校評価	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。 ②個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか。 ③自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。 ④自己点検・自己評価結果の公開はしているか。
(10) 国際連携の状況	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。 ②学生のボランティア活動を奨励、支援しているか。
(11) その他	①留学生の受入れ・派遣について、戦略を持って行き、在籍管理等において、適切な手続き等が行われているか。 ②学修成果が国内外で評価される取り組みを行っているか。

※(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() ()

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

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓2年制学科)																
	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	
1	○			現場研修Ⅰ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	1後	40	1			○	○		○	○	
2	○			キャリアデザインⅠ	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ	1通	30	1	○			○		○		
3	○			キャリアデザインⅡ	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ	1通	30	1	○			○		○		
4	○			製菓基本技術Ⅰ	製菓における基本技術、基本生地について学び、技術を習得する	1通	90	3			○	○		○		
5	○			基本生地	製菓における基本生地（共立て生地、別立て生地、シュー生地等）や基本のクリームの製法を学ぶ。	1通	30	1			○	○		○		
6	○			焼き菓子Ⅰ	各種焼き菓子の基本製法を学び、技術を習得する。	1前	60	2			○	○		○		
7	○			製パン実習Ⅰ	製パンの基本を学び、技術を習得する	1通	60	2			○	○		○		
8	○			フィユタージュ実習	基本生地（フィユタージュ）を学び、技術を習得する	1前	30	1			○	○		○		
9	○			細工設計	パスティヤージュ及びマジパン細工のデザイン考案、設計図の作成を行う	1通	20	1	○			○		○		
10	○			細工Ⅰ（マジパン）	製菓技術の一つであるマジパン細工についての基本を学び、技術を習得する。	1後	60	2			○	○		○		
11	○			細工Ⅱ（パスティヤージュ）	製菓技術の一つであるパスティヤージュについての基本を学び、技術を習得する。	1前	40	1			○	○		○		
12	○			製菓実習Ⅰ	基本生地、基本技術を学び、技術を習得する。	1前	60	2			○	○		○		

13	○		製菓実習Ⅱ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	1後	60	2				○	○		○						
14	○		製菓実習Ⅲ	基本技術、基本生地を学び、技術を習得する。	1後	30	1				○	○		○						
15	○		フルーツカット	各フルーツの基本の切り方、皿盛りの仕方を学ぶ。	1前	30	1				○	○		○						
16	○		製菓理論	製菓の主な材料（卵、小麦粉、砂糖、乳製品、チョコレート等）について、種類、成分や素材が持つ性質を学ぶ。	1前	30	1	○			○			○						
17	○		栄養学	栄養素がどのようにして消化吸収されるのか、体内でエネルギーがどのように生み出されるのか、各栄養素の働きと代謝など栄養・栄養素の基礎を学ぶ。	1後	30	1	○			○							○		
18	○		食品学	食品の体系的な理解のため、健康や環境などとのかわり、食品の種類・分類について学習する。食品に関する成分や特性など正しい知識を学ぶ。	1後	20	1	○			○								○	
19	○		衛生学	食品の安全性を確保するための具体的な知識を身につけ、食中毒、食品添加物、有害物質、衛生管理等について学ぶ。また、公衆衛生の意義や環境衛生、疾病の予防、労働衛生等の基本的知識を学ぶ。	1後	20	1	○			○								○	
20		○	製菓キャリアデザインⅠ	大量仕込で現場の仕事の流れを理解し、衛生意識の向上を図る。特別授業では専門知識、技術を学び、職業人としての心構えを高める。	1後	60	2				○	○							○	
21		○	製菓キャリアデザインⅡ	イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む。特別授業では専門知識、技術を学び、職業人としての心構えを高める。	1後	30	1				○	○								○
22		○	基礎フランス語	製菓に必要な材料名等の発音の仕方、綴り、意味を学ぶ。	1前	30	1	○			○								○	
23		○	ラッピングⅠ	商品ラッピングの基本技術を身につける。	1後	30	1				○	○							○	
24		○	デッサン	「記録」「熟考」「伝達」の方法の一つである描画(デッサン)の基礎を身につけ、観察力や表現力を育む。	1前	30	1				○	○							○	
25		○	製菓課題演習Ⅰ	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる。	1前	30	1	○			○								○	

26	○	製菓課題演習Ⅱ	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる。	1後	30	1		○	○	○								
27	○	キャリアデザインⅢ	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ。	2前	30	1	○		○	○								
28	○	キャリアデザインⅣ	接客に関する実践的な学習をする。	2後	30	1	○		○	○								
29	○	製菓基本技術Ⅱ	製菓・製パンの基本知識、基本技術を応用した洋菓子、パン等の製造技術を学ぶ。	2通	60	2			○	○								
30	○	製パン実習Ⅱ	製パンの基本知識、基本技術を応用したパンの製造技術を学ぶ。	2前	30	1			○	○								
31	○	細工Ⅲ	製菓技術の一つであるチョコレート細工についての基本を学び、技術を習得する。	2後	30	1			○	○								
32	○	細工Ⅳ	製菓技術の一つであるアメ細工についての基本を学び、技術を習得する。	2後	30	1			○	○								
33	○	製菓実習Ⅳ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2前	40	1			○	○								
34	○	製菓実習Ⅴ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2前	60	2			○	○								
35	○	製菓実習Ⅵ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2前	60	2			○	○								
36	○	製菓実習Ⅶ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2後	60	2			○	○								
37	○	製菓実習Ⅷ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2後	60	2			○	○								
38	○	卒業制作	卒業制作としてオリジナルケーキ制作を行い、レシピ、製法、デザインなどを自ら考え、製品化する。	2後	60	2			○	○								
39	○	調理実習Ⅰ	西洋料理についての基本的知識及び技術、調理フランス語を学ぶ。	2前	60	2			○	○								
40	○	調理実習Ⅱ	西洋料理についての基本的知識及び技術、調理フランス語を学ぶ。	2後	30	1			○	○								

41	○		現場研修Ⅱ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	2前	40	1			○	○	○	○
42	○		現場研修Ⅲ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	2前	40	1			○	○	○	○
43		○	製菓キャリアデザインⅢ	大量仕込で現場の仕事の流れを理解し、衛生意識の向上を図る。特別授業では専門知識、技術を学び、職業人としての心構えを高める。	2後	60	2			○	○		○
44		○	製菓キャリアデザインⅣ	イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む。特別授業では専門知識、技術を学び、職業人としての心構えを高める。	2後	30	1			○	○		○
45		○	指導実習	学生による後輩への技術指導。	2前	30	1			○	○		○
46		○	ラッピングⅡ	商品ラッピングの基本技術を身につける	2前	30	1			○	○		○
47		○	ヴァンドゥーズ	菓子販売についての専門知識、おもてなしの心を学ぶ。	2後	20	1	○			○		○
48		○	カラーコーディネート	色とは何かから学び、配色セオリーなどを身につける。	2後	30	1	○			○		○
49		○	カフェドリンク	飲料の種類、特徴、基本的な作り方を実践的に学ぶ。	2前	30	1			○		○	○
50		○	カフェ実習	飲料の種類、特徴、基本的な作り方を実践的に学ぶ。	2後	30	1			○		○	○
51		○	フードコーディネート	食の歴史・文化、食材の知識、健康と栄養、食の安全について学ぶ。	1後	30	1	○			○		○
52		○	製菓課題演習Ⅲ	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる。	2前	30	1		○		○		○
53		○	製菓課題演習Ⅳ	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる。	2後	30	1		○		○		○
合計					53科目	2080単位時間(69単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
<p>(試験)</p> <p>1. 学習成績は、授業科目ごとに行う定期試験のほか、授業科目により中間試験や授業内に行う効果測定、課題の提出等により評価する。</p> <p>2. 試験には定期試験、追試験及び再試験等がある。追試験は、事故等やむを得ない理由により試験等を受験しなかった者に対して行い、再試験は試験等受験の結果、不合格となった者に対して実施する。</p> <p>3. 追試験及び再試験は、本校において必要と認めた場合に限りこれを行う。</p> <p>(学業成績)</p> <p>1. 学業成績の判定は、秀、優、良、可、不可の5種をもって表し、次のとおりとする。</p> <p>(1) 秀は90点以上、優は80点以上、良は70点以上、可は60点以上、不可は60点未満とし、秀、優、良、可を合格、不可は不合格とする。</p> <p>授業科目の成績は、5種で表すと共に、それぞれの評価に対して、別に定める基準により GP (Grade-Point) を与える。</p> <p>(卒業)</p> <p>1. 本校に在学し、1,880時間(62単位)授業時間(単位)の履修及び所定の授業科目の成績評価に基づき卒業審査により行い、認定者には校長が卒業証書を授与する。</p>	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	22週

(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。