

職業実践専門課程等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	大原 陵路	〒 910-0005 (住所) 福井県福井市大手2丁目9番1号 (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	中本 每彦	〒 101-0065 (住所) 東京都千代田区西神田1丁目2番10号 (電話) 03-3295-6266																														
分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度																													
衛生	衛生専門課程	製菓衛生科	平成27(2015)年度	-	平成30(2018)年度																													
学科の目的	教育基本法および学校教育法に基づき、製菓・製パン並びにこれらビジネスに関する教育を施し、人格の陶冶を行い、有為な産業人の育成を目的とする。																																	
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	製菓衛生師国家試験の合格を目指すとともに、就職後に必要な製菓、製パンの基礎技術やビジネス基礎スキルなどを学ぶ。 令和4年度退学者:0名																																	
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	※単位時間、単位いずれかに記入 1,700 単位時間 62 単位	600 単位時間 単位	210 単位時間 単位	1,110 単位時間 単位	0 単位時間 単位	0 単位時間 単位																											
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)	中退率																														
40人	19人	0人	0%	0%																														
就職等の状況	<table border="1"> <tr><td>■卒業者数(C)</td><td>4</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職希望者数(D)</td><td>3</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職者数(E)</td><td>3</td><td>人</td></tr> <tr><td>■地元就職者数(F)</td><td>3</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職率(E/D)</td><td>100</td><td>%</td></tr> <tr><td>■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)</td><td>100</td><td>%</td></tr> <tr><td>■卒業者に占める就職者の割合(E/C)</td><td>100</td><td>%</td></tr> <tr><td>■進学者数</td><td>0</td><td>人</td></tr> <tr><td>■その他</td><td></td><td></td></tr> </table> <p>(令和5年度卒業者に関する令和6年5月1日時点の情報)</p> <p>■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) 株式会社 清風荘 お菓子の福寿堂 株式会社ノクリエイト</p>						■卒業者数(C)	4	人	■就職希望者数(D)	3	人	■就職者数(E)	3	人	■地元就職者数(F)	3	人	■就職率(E/D)	100	%	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	100	%	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	100	%	■進学者数	0	人	■その他			
■卒業者数(C)	4	人																																
■就職希望者数(D)	3	人																																
■就職者数(E)	3	人																																
■地元就職者数(F)	3	人																																
■就職率(E/D)	100	%																																
■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	100	%																																
■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	100	%																																
■進学者数	0	人																																
■その他																																		
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> <p>※有の場合、例えば以下について任意記載</p> <p>評価団体: 受審年月: 評価結果を掲載したホームページURL</p>																																	
当該学科のホームページURL	https://www.o-hara.ac.jp/senmon/school/fukui_iryu/																																	
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	<p>(A: 単位時間による算定)</p> <table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>1,700 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>210 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>1,700 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>210 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>210 単位時間</td></tr> </table> <p>(B: 単位数による算定)</p> <table border="1"> <tr><td>総単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち必修単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)</td><td>単位</td></tr> </table>						総授業時数	1,700 単位時間	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	210 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間	うち必修授業時数	1,700 単位時間	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	210 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	210 単位時間	総単位数	単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	単位	うち企業等と連携した演習の単位数	単位	うち必修単位数	単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	単位	うち企業等と連携した必修の演習の単位数	単位	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	単位
総授業時数	1,700 単位時間																																	
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	210 単位時間																																	
うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間																																	
うち必修授業時数	1,700 単位時間																																	
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	210 単位時間																																	
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間																																	
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	210 単位時間																																	
総単位数	単位																																	
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	単位																																	
うち企業等と連携した演習の単位数	単位																																	
うち必修単位数	単位																																	
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	単位																																	
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	単位																																	
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	単位																																	
教員の属性(専任教員について記入)	<table border="1"> <tr> <td>① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその相当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して6年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td>② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>1人</td> </tr> </table> <p>上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数</p> <p>0人</p>						① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその相当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して6年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)	1人	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)	0人	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0人	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0人	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)	0人	計	1人																
① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその相当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して6年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)	1人																																	
② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)	0人																																	
③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0人																																	
④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0人																																	
⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)	0人																																	
計	1人																																	

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卒業生の主な就職先である菓子製造・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

※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(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)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、教務課長、教務課長補佐が参加することで、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。

(エ)学園全体で共通する内容は学園教育事業部へ報告し、教育事業部で協議の上、教育課程編成に反映する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年9月1日現在

名前	所属	任期	種別
橋本 和宜	福井県洋菓子協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
上野 恭裕	有限会社 シュトラウス金進堂	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
大原 陵路	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 校長		—
金子 秀安	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 教務部長		—
成田 裕行	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 教務課長		—
中野 成一	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 教務課長補佐		—

※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「—」を記載してください。)

- 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)
年2回 (8月、12月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年8月3日 14:00～15:30

第2回 令和5年12月8日 14:00～15:20

第1回 令和6年8月9日 14:00～15:30

第2回 令和6年12月予定

(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。

コロナ明け後、特にホテル業界での人不足が起こり、激しい人員確保の動きが生じた。また、必要な人材についても、資格等よりも、現場で臨機応変に対応できる対応力や現場で何が出来るかを瞬時に察知する観察力等が高い人材に注目が集まった。特に以前から言われ続けているが、コミュニケーション力が如何に重要であるかという点も改めて、外部委員より強く求めら、そのための指導をする要望があった。尚、現在、県内においては新幹線の延伸や新しい外資系ホテルの開業などを控え、観光業界の活性化が起こっている中で、今後の業界の将来を担うであろう旅行コースの学生の質の更なる向上を望まれる意見が多く聞かれた。具体的には、一人で多くのお客様のお相手出来る事や、一人で何役も熟すことが出来る機転の良さを発揮できる事や、能動的に行動出来き図太く営業出来る事等を切望されていた。なお、当校としても、実習・演習の内容に委員からの要望を織り込んだケーススタディを増やして行く事にした。

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学内で行なわれる学習科目が多いことを考慮して、企業等との連携の下、実習・演習の組立を行なう。

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

※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

実習、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※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
店舗運営実務	3.【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	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。	お菓子の福寿堂

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。

「大原学園 教職員研修規程」の目的に定めるとおり、教職員が専攻分野に関する知識・技能・企画力・判断力等を高めるための環境を整備し、所属長の指示または本人の意志により、公平に研修等を受講する機会を与えるものとする。校内、校外において学園が企画する研修は下記のとおり。

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大学教授等、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

実務に関する研修、指導力の修得・向上のための研修について、さらに効果的な研修にするため、研修回数の増加や日程変更などの見直しを実施している。

(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:	製菓技術講習会	連携企業等:	福井県洋菓子協会
期間:	45218	対象:	菓子製造業者
内容	森永乳業株式会社からパティシエを講師として招き、材料の面からも十分な知識を得られる内容である。また、昨今の原材料不足に対応するための冷凍対応商品など今後の展開についても学ぶことができる。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	学生に関する問題解決方法	連携企業等:	坂井高等学校
期間:	令和5年12月	対象:	全職員
内容	上級教育カウンセラー 向井 清和 様 学生指導における様々な問題に対して、ディスカッション形式で問題解決方向について話し合う。		

研修名:	オンライン授業の効果的進め方「応用編」	連携企業等:	学内職員
期間:	令和5年12月上旬	対象:	全教員
内容	オンライン授業を効果的に行うための各種ツール活用(応用編)と模擬授業の実施予定。		

(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:	製菓技術講習会	連携企業等:	福井県洋菓子協会
期間:	令和6年12月ごろ	対象:	菓子製造業者
内容	技術、手順、仕込みなど幅広い知見を得られる講習会。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	特性を持つ学生 個別事例検討会	連携企業等:	坂井高等学校
期間:	令和6年12月上旬	対象:	全教職員
内容	昨年度に引き続き、特性を持つ学生にたいする指導力向上を目指した研修を予定		

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。課題の残る評価結果については、課長職以上の管理職より改善計画を策定し、次年度以降の学校運営に反映させ改善を図る。

(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な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	

※(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

今年度の学校関係者評価委員会においても、昨年に引き続き、学生の社会適応能力の低下について多くの意見を頂いた。学生が社会人へと自立していくために現在実施している実学教育と人格形成教育の内容をさらに充実させる必要性をあらためて確認した。また、欠席超過、就職支援等、特別な配慮が必要な学生が多くなっていることについては、教職員の対応スキルを高めていくことが必要で、そのために専門家による研修等を実施していく。なお、実際の対応については他の教員や保護者との情報共有を密に行い、連携して複数で行っていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
藤澤 賢之	社会福祉法人 ふじ乃里 ふじ保育園	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業等委員
篠崎 智江	株式会社ケア・フレンズ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業等委員
中村 俊岳	医療法人慈豊会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業等委員
木瀬 備基	新田塚コミュニティ株式会社	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業等委員
藤山 健	キムラ株式会社	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業等委員
細野 敬治	株式会社セツコ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業等委員
上野 恭裕	有限会社 シュトラウス金進堂	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	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6年10月4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検定、資格取得・検定試験合格実績 ③卒業生の進路
(3)教職員	各学科の担当教員紹介
(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

(ホームページ)・広報誌等の刊行物・その他()

URL: URL:https://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/
公表時期: 令和6年10月4日

授業科目等の概要

#REF!	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	○			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	30	1	○			○		○		
2	○			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、現場においての安全衛生の理解についても深める。	1後	60	2	○			○			○	
3	○			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	2	○			○			○	
4	○			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	120	4	○		△	○			○	
5	○			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	2	○			○			○	
6	○			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	30	1	○			○		○		
7	○			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	90	3	○			○		○		
8	○			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通	180	6		○		○		○	○	
9	○			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	300	10		○		○	○		○	

10	○		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	14		○		○	○	○	○	
11	○		店舗運営基礎	資格試験の対策と就職活動に向けての準備を行う。	1後	30	1		○		○		○		
12	○		店舗運営実務	各実習、演習を通じ実社会での即戦力としての知識と実践力を学び、食品の安全、菓子の知識を習得する。	2通	210	7			○	○	○	○		○
13	○		店舗運営応用	社会人として働くうえで必要なビジネススキル、PCスキルを身に着ける。	2通	90	3		○		○				○
14	○		職業実践概論	社会人として働くうえで必要なビジネススキル、PCスキルを身に着ける。	1後	30	1		○		○		○		
15	○		職業実践演習	各種資格取得に向けての知識の習得と演習。	2通	210	7		○		○		○		
合計						15	科目		64	(1,920)	単位	(単位時間)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
<p>卒業要件： 卒業の認定は、修業年限以上在学して、以下に定める授業時数以上を履修しかつ以下に定める単位数以上を修得し、卒業審査に合格した者について、校長が行う。 製菓衛生科（2年制）1,700時間（62単位）</p>	1学年の学期区分	2期
<p>履修方法： 学業成績は、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。なお、本校において必要と認めた場合に限り、追試験又は再試験を行うことがある。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行う。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。 また、学業成績の判定は、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。授業科目の成績は前項の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G P (Grade-Point) を与える。</p>	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。