

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				
大原医療福祉製菓専門学校 梅田校		平成16年3月31日	重塚 悟	〒 530-0051 (住所) 大阪市北区太融寺町2番14号 (電話) 06-6130-7410				
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) 03-3292-6266				
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	製菓学科	平成17(2005)年度	-	平成29(2017)年度			
学科の目的	本学科は、教育基本法及び学校教育法及び「社会福祉士及び介護福祉士」に基づき、厚生労働大臣指定のもと、医療・福祉並びにこれらのビジネスに関する教育、衛生関係に関する教育を施し、人格の陶冶を行い、もって有為な産業人を育成することを目的とする。							
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格等)	製菓衛生師、サービス接客実務検定 中退率:3.3%(令和5年5月1日時点における在学者27名、令和6年3月31日時点における在学者25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		600 単位時間	1,320 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
				単位	単位	単位	単位	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				
52人	33人	0人	0%	3%				
就職等の状況	■卒業生数(C)		8人					
	■就職希望者数(D)		7人					
	■就職者数(E)		7人					
	■地元就職者数(F)		5人					
	■就職率(E/D)		100%					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		71%					
	■卒業生に占める就職者の割合(E/C)		88%					
	■進学者数		0人					
	■その他							
	特になし		(令和5年度卒業生に関する令和6年5月1日時点の情報)					
■主な就職先、業界等		(令和5年度卒業生) パティスリー、菓子製造メーカー、ホテル等						
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: ※有る場合、例えば以下について任意記載			無				
	評価団体:	受審年月:	評価結果を掲載したホームページURL					
当該学科のホームページURL	<a href="https://www.o-hara.ac.jp/osaka/senmon/school/umeda_iryo/">https://www.o-hara.ac.jp/osaka/senmon/school/umeda_iryo/</a>							
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)	(A:単位時間による算定)							
	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		140 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		140 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)		80 単位時間						
(B:単位数による算定)								
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)	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担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六年以上となる者		(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)	1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			2人				
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		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

※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

教務部の上位に教育課程編成委員会を設置し、各委員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)委員会での決議事項は、学校長をはじめとする管理職が次年度以降教育課程編成への導入準備を進める。

(エ)学園全体で共通する内容は、管轄教育事業部へ報告し、教育事業部にて協議の上、教育課程編成へ反映する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年10月4日現在

名前	所属	任期	種別
松島 俊哉	大阪府洋菓子工業協同組合 理事長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	①
服部 幸宏	パティスリーラヴィルリエ オーナーシェフパティシエ	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	③
重塚 悟	学校法人大原学園 大原医療福祉製菓専門学校梅田校 校長	—	—
奥村 友幸	学校法人大原学園 大原医療福祉製菓専門学校梅田校 課長補佐	—	—
野村 智之	学校法人大原学園 大原医療福祉製菓専門学校梅田校	—	—
堀 美紀子	学校法人大原学園 大原医療福祉製菓専門学校梅田校	—	—

※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、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年8月3日 16:40～17:30

第2回 令和5年11月16日 16:20～17:20

第1回 令和6年8月1日 16:40～17:30

(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

※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。

前年度委員会にて、コミュニケーション力・プレゼンテーション力・企画力の必要性に関するご意見をいただき、従来行っていた内部コンテストの精査を行い、充実を図った。また委員会では学外の方から学べる機会の優位性も話に挙げたため、産学連携企画として、学外の企業の方や海外の方との協同作業を設け、座学では学べない点について経験をさせるように取り組んだ。

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・学生住居近郊の製菓または製パン製造・販売施設において、受け入れ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			
※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			
製菓実習の授業の授業運営に関して企業等と協定書を締結、打ち合わせを行い、下記の4点について講義内容の質の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。)	実習先の店舗情報の確認の上、実習期間が始まる前に挨拶訪問を行い、基本的な挨拶・マナーを実践する。 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共に、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。	イオンベーカリー株式会社、株式会社奈良ホテル、株式会社たねや、株式会社神戸ポートピアホテル、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			
※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正確な知識を持ち、指導スキルを身に付けなければならない。そのために教職員研修の環境を整える。「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以下の通り。			
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大阪府(関連団体等含む)主催の実践的な知識・指導スキル研修			
③専門分野に特化した講師を招いた研修会の実施			
(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:	秋の和菓子講習会	連携企業等:	大阪府菓子工業組合
期間:	令和5年9月11日	対象:	製菓学科教員
内容:	和菓子実技講習		
研修名:	食品に関するリスクコミュニケーション	連携企業等:	大阪府食の安全推進課
期間:	令和6年2月2日	対象:	製菓学科教員
内容:	食品添加物の最新知識を学ぶ		
②指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	障害者差別解消法に関する理解・啓発セミナー	連携企業等:	独立行政法人 日本学生支援機構
期間:	令和5年12月11日	対象:	製菓学科教員
内容:	障害者対応について学ぶ		
研修名:	外国人留学生の在留審査手続きと申請取次にかかる研修会	連携企業等:	大阪府専修学校各種学校連合会
期間:	令和5年9月27日	対象:	製菓学科教員
内容:	留学生対応に必要な手続きや管理について		

(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: カリフォルニア・レーズン パネットーネセミナー	連携企業等: カリフォルニア・レーズン協会
期間: 令和6年7月3日	対象: 製菓学科教員
内容: レーズンの活用、レシピ等について	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 人権教育研修会	連携企業等: 大阪府専修学校各種学校連合会
期間: 令和6年10月予定	対象: 製菓学科教員
内容: 未定	
研修名: 人権教育研修会	連携企業等: 大阪府専修学校各種学校連合会
期間: 令和6年12月予定	対象: 製菓学科教員
内容: 未定	
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会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、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コース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法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、教育の必要性に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

退学率低減や教育実績に対するご評価をいただき、更に学生との向き合い方や保護者連携などを充実させるために、各委員の新人教育や従業員管理の実例をお聞きし、教育現場へとフィードバックしている。また、教育機関として学校生活における「楽しさ」「居場所」の提供、デジタル端末を利用したICT教育及びオンライン授業の拡充、災害有事の事業継続などについて、委員のアドバイスを元に整備している。

(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
山田 豊	友誼会総合病院 事務長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	企業等委員
林 努	林歯科医院 院長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	地域住民委員
田川 淳	社会福祉法人寿楽福祉会 業務執行理事	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	企業等委員
服部 幸宏	パティスリーラヴィルリエ オーナーシェフパティシエ	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	企業等委員
竹原 庸起子	アミアカルヴァ行政書士法人 代表者 特定行政書士	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	専門家委員

※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概要 ②教育方針 ③沿革
(2) 各学科等の教育	①入学定員 ②受入方針 ③進級の認定 ④卒業の認定 ⑤称号の付与 ⑥目標とする試験 ⑦主たる試験の合格実績 ⑧卒業生の進路
(3) 教職員	①教職員数 ②教職員の専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	①キャリア教育 ②実習・実技等 ③就職支援等
(5) 様々な教育活動・教育環境	①学校行事 ②課外活動
(6) 学生の生活支援	①完全担任制 ②就職教育
(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
(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	留学生の受入
(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:                    <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

(衛生専門課程 製菓学科)																
	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	○			衛生法規	製菓・製パン業界の現場で求められる、食に対する安全性・衛生意識に加えて、食の衛生に関する法律を学ぶ。	1前	30	1	○			○		○		
2	○			公衆衛生学	店舗の衛生環境や自身の健康管理など、店舗経営や実務に必要な衛生管理について学習する。	1後	60	2	○			○				○
3	○			食品学	長用としての安全性や、食品に含まれる栄養素について学び、食品が人体にもたらす働きについても理解する。	1後	60	2	○			○				○
4	○			食品衛生学	食品添加物や食中毒、アレルギー物質、食品の保存方法など、お客様に安全な菓子・パンを提供するために必要な衛生知識を学習する。	1通	120	4	○			○				○
5	○			栄養学	食品や食物中の成分・栄養素が、どのように人体に取り入れられ、どのように働くかを学習する。	1前	60	2	○			○				○
6	○			社会	菓子が現代においていかに生活に密接に関係しているか理解し、菓子の重要性を学習する。	1前	30	1	○			○				○
7	○			製菓理論	製菓衛生師による講義。製菓材料の基礎知識、加工特性を習得する。	1通	90	3	○			○				○
8	○			基礎実習	製菓衛生師による実習。洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。	1通	180	6			○	○				○
9	○			専門実習	製菓衛生師による実習。洋菓子・製パンの応用技術を習得する。	1通	300	10			○	○	○			○
10	○			店舗運営基礎	製菓衛生師による実習。洋菓子の基礎知識と技術を習得する。	1後	30	1	○			○				○
11	○			職業実践概論	製菓衛生師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	○			応用実習	製菓衛生師による実習。洋菓子・製パンの応用技術を習得する。	2通	420	14			○	○	○			○

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スキルを身に付ける。	2通	90	3	○			○		○	
14	○		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習得する。	2通	210	7			○		○		○ ○
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			1920 単位 (単位時間)						

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	卒業の認定は、規定する修業年限以上在学し、下記※に定める授業時間数以上履修、かつその該当する所定の授業科目及び単位数を修得し、卒業審査に合格した者について校長が行う。 ※製菓学科は1,700時間	1学年の学期区分	2期
履修方法：	必修科目全科目を履修する。 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られた場合に限り、追試験また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点未満とし、秀、優、良、可を合格、不可は不合格とする。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GP (Grade-Point) を与える。	1学期の授業期間	21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。