職業実践専門課程等の基本情報について

45 人 至業者数 (C) : : : : : : : : : : : : : : : : : : :	代表者名	(住所) (電話) で (電話) で (電話) で (電話) 専門 平成2 (電話) 専門 平成2 (本専門的な業務遂 (ではずる) で (ではずる) で (でする) で (です (でする) で (でする) で (でする) で (でする) で (でする) で (です (でする) で (でする) で (でする) で (です (です	行のための実践・実務能 を多く設け学校生活におい 演習 240単位時間 単位 中退率 3%	所在地 11丁目1番3号 高度専門士認定年 - けけるとともに、現場で とかを身につけると同 ける様々な悩みを担任 実習 1,170単位時間 単位	令和 5/6の実践を通じ、製業技時に、人格の陶冶を行い と共に解消していく環境 実験 0単位時間 単位	、魅力的で豊か歳を整えている。実技① 単位時間単位
昭和54年4月1日 認定課程名 衛生専門課程 科は、製・製パンに関する基 資質の向上を図ることを教育目間性を備え、菓子業界において 提担任制により出席管理、生活打等:食品衛生責任者、MOS(Wo 単位する。 全課程の修了に必要な単位する。 ※単位時間、単位いずれかに記入 生徒実員(A) 留学生数 生徒実員(B) 留学生数 生徒実員(B) 日常では、一般では、一般では、一般では、単位が、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では	根 中本 毎彦 認定学科名	〒 1 (住所) 1 (電話) で 専成2 (単純 で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	101-0065 東京都千代田区西神田 13-6261-7717 士認定年度 (29(2017)年度 広範な専門技術を身に作行のための実践・実務創 を多く設け学校生活におい 演習 240単位時間 単位 中退率 3%	1丁目1番3号 高度専門士認定年	令和 5/6の実践を通じ、製業技時に、人格の陶冶を行い と共に解消していく環境 実験 0単位時間 単位	(2023)年度 術者としての能力 い、魅力的で豊か 魔を整えている。 実技 0単位時間 単位
昭和54年4月1日 認定課程名 衛生専門課程 科は、製・製パンに関する基 資質の向上を図ることを教育目間性を備え、菓子業界において 提担任制により出席管理、生活打等:食品衛生責任者、MOS(Wo 単位する。 全課程の修了に必要な単位する。 ※単位時間、単位いずれかに記入 生徒実員(A) 留学生数 生徒実員(B) 留学生数 生徒実員(B) 日常では、一般では、一般では、一般では、単位が、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では	根 中本 毎彦 認定学科名	(住所) [(電話) [(電話)] (電話) [(電話)] (電話) [(電話)] (では) [(では) では) [(では)] (では) [(では)]	東京都千代田区西神田 13-6261-7717 主認定年度 129(2017)年度 広範な専門技術を身に代行のための実践・実務制 を多く設け学校生活におい 演習 240 単位時間 単位 中退率 3%	1丁目1番3号 高度専門士認定年	令和 5/6の実践を通じ、製業技時に、人格の陶冶を行い と共に解消していく環境 実験 0単位時間 単位	(2023)年度 術者としての能力 い、魅力的で豊か 魔を整えている。 実技 0単位時間 単位
認定課程名 衛生専門課程 科は、製菓・製バンに関する基 資質の向上を図ることを教育目間性を備え、菓子業界において 担任制により出席管理、生活打等・食品衛生責任者、MOS(Wo 単位3 基間 ※単位時間、単位いずれかに記入 生徒実員(A) 留学生数 45人 留学生数 生徒実員(A) 留学生数 を主徒実員(A) 留学生数 を主徒実員(A) 留学生数 を表する数(C) に職希望者数(D) に職希望者数(D) に職者であり、 に関する。 に対し、 に対し、 に対し、 に対し、 に対し、 に対し、 に対し、 に対し、	認定学科名 製菓2年制学科 本技術や食品衛生の専門的にする。この目的に基づき、貢献し得る優秀な人材を表 音導、進路指導を行っており、 rd・Excel)など。 総授業時数又は総 な 1,860単位時間 単位 (生徒実員の内敷)(B) 留学: 0 人 19 14 14 12 100 1合(F/E) 92 E/C) 68 0 DDINGS(株)、JR九州ステー(株) 他 評価: 記載	(電話) C 専門 平成2 中間 平成2 宗前的な では、東門的な 業務 を を できます。 「「中間」 中の できます。 「中間」 中位 中間 単位 中間 単位 中間 中位 中間	33-6261-7717 士認定年度 29(2017)年度 広範な専門技術を身にた 行のための実践・実務創 を多く設け学校生活におい 演習 240 単位時間 単位 中退率 3%	高度専門士認定名	令和 5/6の実践を通じ、製業技時に、人格の陶冶を行い と共に解消していく環境 実験 0単位時間 単位	(2023)年度 術者としての能力 い、魅力的で豊か 魔を整えている。 実技 0単位時間 単位
衛生専門課程 科は、製菓・製パンに関する基 資質の向上を図ることを教育目間性を備え、菓子業界において 特等:食品衛生責任者、MOS(Wood American A	製菓2年制学科 本技術や食品衛生の専門的に基づき、。 貢献し得る優秀な人材を表 高導、進路指導を行っており、 では では で	平成2 対	29(2017)年度 広範な専門技術を身に代行のための実践・実務制 を多く設け学校生活におい 演習 240 単位時間 単位 中退率 3%	- https://www.news.com/s/limits/s/lim	令和 5/6の実践を通じ、製業技時に、人格の陶冶を行い と共に解消していく環境 実験 0単位時間 単位	(2023)年度 術者としての能力 い、魅力的で豊か 魔を整えている。 実技 0単位時間 単位
科は、製菓・製パンに関する基 資質の向上を図ることを教育目 間性を備え、菓子業界において 担任制により出席管理、生活技 等:食品衛生責任者、MOS(Wo 型位数 ※単位時間、単位いずれ かに配入 生徒実員(A) 留学生数 45 人 至業者数(C) に職希望者数(D) に職者であるが、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では	本技術や食品衛生の専門的 (前とする。この目的に基づき 、貢献し得る優秀な人材を表 語導、進路指導を行っており、 がは・Excel)など。 総授業時数又は総 女 1,860 単位時間 単位 (生健実員の内数)(B) 留学: 0 人 19 14 14 14 12 100 1合 (F/E) 92 E/C) 68 0 0 DDINGS(株)、JR九州ステー (株) 他	知識習得を基に、 ・ 東門的な業務遂 養成する。 個人面談の機会を 講義 660 単位時間 単位 生割合(B/A) 0 % 人人人 人人 人人 96 96 96	広範な専門技術を身に代行のための実践・実務能を多く設け学校生活におい 演習 240 単位時間 単位 中退率 3 %	を身につけると同 ける様々な悩みを担任 実習 1,170 単位時間 単位	の実践を通じ、製菓技時に、人格の陶冶を行い 時に、人格の陶冶を行い と共に解消していく環境 実験 0単位時間 単位	術者としての能力 い、魅力的で豊か 危を整えている。 実技 0 単位時間 単位
資質の向上を図ることを教育 間性を備え、菓子業界において 担任制により出席管理、生活 等:食品衛生責任者、MOS(We	的とする。この目的に基づき、、 貢献し得る優秀な人材を表して、 貢献し得る優秀な人材を表音導、進路指導を行っており、 rd・Excel) など。 総授業時数又は総	、専門的な業務遂	行のための実践・実務制 を多く設け学校生活におい 演習 240 単位時間 単位 中退率 3%	を身につけると同 ける様々な悩みを担任 実習 1,170 単位時間 単位	時に、人格の陶冶を行い と共に解消していく環境 実験 0単位時間 単位	、魅力的で豊か歳を整えている。実技① 単位時間単位
全課程の修了に必要な 単位ま	総授業時数又は総 大 1,860 単位時間 単位 (生徒実員の内数)(B) 留学 14 14 12 100 合 (F/E) 92 E/C) 68 0 DDINGS(株)、JR九州ステー (株) 他 評価: 記載	講義 660 単位時間 単位 生割合(B/A) 0 % 人人人人 外 96 96 70 70 71 71 71 71 71 71 71 71 71 71 71 71 71	演習 240 単位時間 単位 中退率 3%	実習 1,170 単位時間 単位	実験 0 単位時間 単位	実技 0 単位時間 単位
単位数 ※単位時間、単位いずれ かに記入 生徒実員(A) 留学生数 45 人 (本者数 (C) : ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	大 1,860 単位時間 単位 (生徒実員の内数)(B) 留学: 0 人 19 14 14 12 100 引合(F/E) 92 E/C) 68 0 DDINGS(株)、JR九州ステー (株) 他 評価: 記載	#位 単位 #位	240 単位時間 単位 中退率 3%	1,170 単位時間	0 単位時間	② 単位時間 単位
生徒実員(A) 留学生数 45人 至業者数(C) 正職希望者数(D) : 正職希望者数(D) : 正職希望者数(E) : 正元就職者数(E) : 正元就職者数(E) : 正元就職者の書 武職者に占める地元就職者の書 (合和 6年度卒業者に こな就職先、業界等 回信年度卒業生) リサンタクロース、BLD WEI 取急デリカ、東京靴(株)、富士商 の場合、例えば以下について任意	単位 (生徒実員の内数)(B) 留学: 0 人 19 14 14 12 100 (合 (F/E) 92 E/C) 68 0 DDINGS(株)、JR九州ステー(株) 他 評価: 記載	単位 生割合(B/A) 0% 人 人 人 人 分 % 96 96 人	単位 中退率 3%	単位	単位	単位
生徒実員(A) 留学生数 45 人 至業者数(C) : (職希望者数(D) : (職希望者数(E) : (D) :	(生徒実員の内数)(B) 留学: 0 人 19 14 14 12 100 合 (F/E) 92 E/C) 68 0 DDINGS(㈱、JR九州ステー機) 他 評価:	生割合(B/A) 0 % 人 人 人 人 人 人 人 分 %	中退率 3 %			
45 人 「業者数 (C) : : : : : : : : : : : : : : : : : : :	0人 19 14 14 14 12 100 1合 (F/E) 92 E/C) 68 0 DDINGS(株)、JR九州ステー(株) 他 評価:	0 % 人 人 人 96 96 人	3%	ムサ、(㈱しんこう、(㈱)	トテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
業者数 (C) : (R職希望者数 (D) : (R職希望者数 (D) : (D	19 14 14 12 100 引合 (F/E) 92 E/C) 68 0 関する令和 7年5月1日時点の DDINGS(株)、JR九州ステー (株) 他	人 人 人 % % % 分 分 分 人	倉㈱、シュレック、㈱コ♪	ムサ、(納しんこう、(納)	トテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
眼 報	14 14 12 100 引合 (F/E) 92 E/C) 68 0 0 関する令和 7年5月1日時点の DDINGS(株)、JR九州ステー (株) 他	% 96 96 人 か情報)		ムサ、(納しんこう、(納)	卞テルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
B 元就職者数 (F) 代職率 (E/D) 職職者に占める地元就職者の書 5 業者に占める就職者の割合 (i 生学者数 の他 (令和 6 年度卒業者に こな就職先、業界等 106年度卒業生) リサンタクロース、BLD WEI 収急デリカ、東京靴㈱、富士商 に間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	12 100 合 (F/E) 92 E/C) 68 0 関する令和 7 年 5 月 1 日時点の DDINGS(㈱、JR九州ステー (㈱) 他 評価:	% 96 96 人 か情報)		ムサ、(納しんこう、(納)	トテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
機能 (E/D) よ職者に占める地元就職者の書 主業者に占める就職者の割合(生学者数 での他 (令和 6年度卒業者に はな就職先、業界等 106年度卒業生)サンタクロース、BLD WEI なデリカ、東京靴㈱、富士啓 に関の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	100 10	% 96 96 人 か情報)		ムサ、(㈱しんこう、(㈱)	トテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
職者に占める地元就職者の割合(は 産学者数 での他 (令和 6年度卒業者に な就職先、業界等 個信度卒業生))サンタクロース、BLD WEI 取急デリカ、東京靴㈱、富士商 で関の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	92 68 0 0 関する令和7年5月1日時点の DDINGS(㈱、JR九州ステー (㈱) 他 評価:	% % 人 力情報)		ムサ、㈱しんこう、㈱	ホテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
生学者数 一の他 (令和 6年度卒業者に こな就職先、業界等 18年度卒業生))サンタクロース、BLD WEI な急デリカ、東京靴梯、富士彦 記問の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	E/C) 68 0 0 関する令和7年5月1日時点の DDINGS(株)、JR九州ステー (株) 他 評価:	% 人		ムサ、㈱しんこう、㈱	ホテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
生学者数 一の他 (令和 6年度卒業者に こな就職先、業界等 18年度卒業生))サンタクロース、BLD WEI な急デリカ、東京靴梯、富士彦 記問の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	68 0 関する令和 7 年5月1日時点の DDINGS(株)、JR九州ステー (株) 他 評価: 記載	人の情報)		ムサ、㈱しんこう、㈱	ホテルニューアワジ、 (株マヌカンピス、
(令和 6 年度卒業者に (令和 6 年度卒業者に (186年度卒業生)) サンタクロース、BLD WEI (28 デリカ、東京靴㈱、富士商 に間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	関する令和 7 年5月1日時点の DDINGS(株)、JR九州ステー (株) 他 評価: 記載			ムサ、(㈱しんこう、(㈱)	ホテルニューアワジ、 (株マヌカンピス、
(令和 6年度卒業者に を な就職先、業界等 18年度卒業生)) サンタクロース、BLD WEI な急デリカ、東京靴㈱、富士 を間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	DDINGS㈱、JR九州ステ- ㈱ 他 評価: 記載			ュサ、㈱しんこう、㈱	ホテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
Eな就職先、業界等 106年度卒業生))サンタクロース、BLD WEI 変急デリカ、東京靴梯、富士啓 品間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	DDINGS㈱、JR九州ステ- ㈱ 他 評価: 記載			ムサ、㈱しんこう、㈱	ホテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
Eな就職先、業界等 106年度卒業生))サンタクロース、BLD WEI 変急デリカ、東京靴梯、富士啓 品間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	DDINGS㈱、JR九州ステ- ㈱ 他 評価: 記載			ムサ、㈱しんこう、㈱	トテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
Eな就職先、業界等 106年度卒業生))サンタクロース、BLD WEI 変急デリカ、東京靴梯、富士啓 品間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	DDINGS㈱、JR九州ステ- ㈱ 他 評価: 記載			ムサ、(株)しんこう、(株)	ホテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
06年度卒業生))サンタクロース、BLD WEI 友急デリカ、東京戦梯、富士宿 記間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	(株) 他 評価 : 記載	ーションホテル小チ		ムサ、(株)しんこう、(株)	ホテルニューアワジ、 (株)マヌカンピス、
)サンタクロース、BLD WEI を急デリカ、東京靴㈱、富士彦 民間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	(株) 他 評価 : 記載	ーションホテル小り		ムサ、(株)しんこう、(株)	ホテルニューアワジ、 (㈱マヌカンピス、
を急デリカ、東京靴㈱、富士彦 民間の評価機関等から第三者 の場合、例えば以下について任意	(株) 他 評価 : 記載	7 12 1117 76-17				14y (71/32 C 71)
の場合、例えば以下について任意	記載		無			
評価団体:	st de h					
	マ 番牛	=月:		吉果を掲載した		
	241		π-2	ムページURL		
//	- / b 1 /l-it - l i /	/! /				
is.//www.o=nara.ac.jp/senino	n/ school/ kitakyusyu_iryo/	course/seika/				
・単位時間による質定)						
					1 060 半八吐眼	
	***	n 177 alla n+ skt				
		り授業時数				
					60 単位時間	
j	ち企業等と連携した必修の多	実験・実習・実技 <i>の</i>)授業時数		60 単位時間	
ð	ち企業等と連携した必修の源	寅習の授業時数			0 単位時間	
(うち企業等	と連携したインターンシップ	プの授業時数)			60 単位時間	
: 単位数による算定)						
総単位数					単位	
	連携した実験・実習・実せる	D単位数				
		· - 14.W				
_						
)単位数		単位	
ð	ち企業等と連携した必修の演	寅習の単位数			単位	
(うち企業等	と連携したインターンシップ	プの単位数)			単位	
·						
			交設置基準第41条第1項第1	号)	3 人	
年以上となる者						
	site date		L=n. con ++ ; /+ +	·B)		
② 学士の学位を有する	首等	(専修学校	父設直基準第41条第1項第2	亏)		
③ 高等学校教諭等経験	者	(専修学校	交設置基準第41条第1項第3	号)	0 人	
	職学位	(専修学校	交設置基準第41条第1項第4	号)	0 人	
④ 修士の学位又は専門		(専修学科	交設置基準第41条第1項第5	5号)	0 人	
		(-Tree 7"1)				
⑤ その他					3 人	
⑤ その他						
⑤ その他	家教員(分野におけるおおも	ごね5年以上の実利	务の経験を有し、かつ、 福	高度の	1.1	
⑤ その他		ごね5年以上の実務	务の経験を有し、かつ、 ã	高度の	1人	
	: 単位時間による算定) 総授業時数 うち企業等と うち必修授業 うち企業等と うち必修授業 うちを必修授業 うちを必修授業 うちを必修授業 うちを必修授業 うちを必修理位数 うち企業等と うち必修単位 うちを企業等と うち必修単位 うちを主義等と うちを登替を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を	: 単位時間による算定) 総授業時数 うち企業等と連携した実験・実習・実技の うち企業等と連携した演習の授業時数 うち必修授業時数 うち企業等と連携した必修の3 うち企業等と連携したインターンシップ (うち企業等と連携した実験・実習・実技の うち企業等と連携したインターンシップ お単位数 うち企業等と連携した演習の単位数 うち企業等と連携した必修の3 うち企業等と連携した必修の3 うち企業等と連携した必修の3 うち企業等と連携した必修の3 うち企業等と連携した必修の3 うち企業等と連携した必修の3 「うち企業等と連携した必修の3 「うち企業等と連携したがなの3 「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	総授業時数 うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数 うち企業等と連携した演習の授業時数 うち必修授業時数 うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技のうち企業等と連携した必修の演習の授業時数 (うち企業等と連携したインターンシップの授業時数) ※単位数 うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数 うち企業等と連携した演習の単位数 うち企業等と連携した必修の演験・実習・実技の単位数 うち企業等と連携した必修の演習の単位数 (うち企業等と連携した必修の演習の単位数 (うち企業等と連携した必修の演習の単位数 (うち企業等と連携したとの指出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通算して六年の担当する教育等に従事した期間とを通算して六年の担当する教育等に従事した期間とを通算して六年の担当する教育等に従事した期間とを通算して六年の担当する教育等に従事した期間とを通算して六年の担当する教育等に従事した規間とを通算して六年の担当する教育等に従事した規間とを通算して六年の担当する教育等に従事した規間とを通算して六年の担当する教育等に従事した規間とを通算して六年の学位を有する者等(専修学社会の書)(申修学社会の書)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修学社会の表)(申修修修作者のをのをのをのをのをのをのものをのをのをのものをのものをのものをのものをのもの	 ・単位時間による算定) 総授業時数 うち企業等と連携した演習の授業時数 うち必修授業時数 うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数 うち企業等と連携した必修の演習の授業時数 (うち企業等と連携した必修の演習の授業時数) ・単位数による算定) 総単位数 うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数 うち企業等と連携した演習の単位数 うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数 うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数 うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数 (うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数 (うち企業等と連携した必修の演習の単位数 (うち企業等と連携したインターンシップの単位数) 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通算して六年以上となる者 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 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2 ③ 高等学校教諭等経験者 	: 単位時間による算定) 総授業時数 うち企業等と連携した演習の授業時数 うち必修授業時数 うち必修授業時数 うち必業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数 うち企業等と連携した必修の演習の授業時数 (うち企業等と連携したインターンシップの授業時数) : 単位数 うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数 うち企業等と連携した演習の単位数 うち企業等と連携した必修の演習の単位数 うち企業等と連携した必修の演習の単位数 (うち企業等と連携した必修の演習の単位数 (うち企業等と連携した必修の演習の単位数 でうち企業等と連携した必修の演習の単位数 (うち企業等と連携したがの実験・実習・実技の単位数 でうち企業等と連携した必修の演習の単位数 (うち企業等と連携したがの演習の単位数 (うち企業等と連携したがの実験・実習・実技の単位数 (うち企業等と連携したがの演習の単位数 (うち企業等と連携したがの演習の単位数) 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) ③ 高等学校設論等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)	: 単位時間による算定) お投業時数

- 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企業・団体などと連携して、教育課程の編成を行うことにより、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・内容が修得できるかどうか、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7年10月6日現在

名 前	所 属	任期	種別
室井 由起子	九州栄養福祉大学 食物栄養学部 准教授	令和7年4月1日~令和9年3 月31日(2年)	2
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6年4月1日~令和8年3 月31日(2年)	3
三好 一哉	北九州医療製菓専門学校 校長		_
伊原 崇	北九州医療製菓専門学校 次長		_
ビアンコニ ステファン	北九州医療製菓専門学校 教務		_
永野 嘉恵	北九州医療製菓専門学校 教務		_
小田 桃子	北九州医療製菓専門学校 教務		_

- ※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「一」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))

令和6年度 第1回 令和6年8月6日 16:00~17:00 令和6年度 第2回 令和6年12月17日 16:00~17:00

令和7年度 第1回 令和7年8月6日 16:00~17:00

(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

※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。

教育課程編成委員の方から様々なご意見を頂きそれを反映した教育を行っている。PC技術向上のため、エクセル等のカリキュラム、資格取得を導入。また、コミュニケーション能力の向上が課題に上がり、キャリアデザイン系科目の実施内容(シラバス)の見直しを行った。

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。
 - 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 学生の実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	企業連携の方法	科 目 概 要	連携企業等
現場研修 I	(4に該当するものを	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。	

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

連携企業等:一般社団法人 福岡県洋菓子協会 Patisserie easeのお菓子 研修名:

令和6年9月25日(水) 対象: 小田 桃子 期間:

ショップで人気のケーキ作成実演 内容

連携企業等: 一般社団法人 福岡県洋菓子協会 乳製品・カカオと洋酒 研修名:

令和7年8月27日(水) 対象: 小田 桃子 期間:

オープンキッチンでの実演を見学する 内容

②指導力の修得・向上のための研修等

連携企業等: 株式会社インソース 研修名: 仮説構築力向上研修

対象: 代表者1名受講後、社 期間: 令和7年8月21日(木)

内研修

内容 仕事の精度とスピードを高める思考法を身に付ける

(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

これから学ぶ、これから始める HACCP1日コース 連携企業等:一般財団法人 日本食品検査 研修名:

期間: 令和7年11月11日(火) 対象: 小田 桃子

内容 HACCPの概要を学び、考え方、仕組み、構築方法を習得する

②指導力の修得・向上のための研修等

連携企業等:株式会社インソース 研修名: Z世代の育て方研修

対象: 代表者1名受講後、社 期間: 令和8年2月25日

内研修

内容 新しい価値観に向き合う人材育成のあり方を学ぶ 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

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」(
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、戦略を持って行い、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

学生一人一人の社会的、職業的自立を目指し、教員による介入を適切な支援となるよう、具体的方法を見直す。キャリア教育の一環として、実務家、法律家等による講演を追加実施する。

(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
富山 満	九州北部税理士会 小倉支部 総務委員	令和7年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	業界団体・ 学術機関
石井 孝治	広島総合社会保険労務士法人 代表	令和7年4月1日~令和9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	令和7年4月1日~令和9年3月 31日(2年)	卒業生
金崎 麻紀	日本診療情報管理学会員	令和7年4月1日~令和9年3月 31日(2年)	業界団体・ 学術機関
黒水 雄太	社会医療法人共愛会 戸畑共立病院 医事課課長	令和7年4月1日~令和9年3月 31日(2年)	企業等委 員
室井 由起子	九州栄養福祉大学 食物栄養学部 准教授	令和7年4月1日~令和9年3月 31日(2年)	業界団体・ 学術機関
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6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	企業等委 員
三宅 康夫	株式会社ラック コンサルティング統括部 アカウントコンサルティングサービス部 シニアコンサルタント	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7年10月6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進級要件 ④卒業要件 ⑤称号付与 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	-							
(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7年10月6日

授業科目等の概要

	-	分類				配	授		抒	業	5法 実	場	所	教	員	企
	必	選	自士	17 44 7 1 17 19	let alle tel en larrer	当年	業	単	講	演	験・	校	校	専	兼	業 等 -
		択必	由選!	授業科目名	授業科目概要	次・ゴ	時	位			技実習					とのは
	修	修	択			学期	数	数	義	習	実	内	外	任	任	連携
1	0			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	0			0		0		
2	0			キャリアデザ インⅡ	なければならないスキルの学習	1後	30	1	0			0		0		
3	0			栄養学 I	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 前	30	1	0			0			0	
4	0			食品衛生学	食品の体系的な理解のため、健康や環境などとのかかわり、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 通	30	1	0			0			0	
5	0			公衆衛生学	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	30	1	0			0			0	
6	0			製菓理論	製菓の主な技法や材料(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通	30	1	0			0		0		
7	0			Word基礎	PCの基礎操作並びにWordの基礎操作を理解 する	1通	60	2	0			0		0		
8	0			Excel基礎	Excelの基礎操作並びに関数の効果的な使用 用を習得する	1 後	60	2	0			0		0		
9	0			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 前	30	1			0	0		0		
10	0			製菓基本技術	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 後	30	1			0	0		0		
11	0			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	60	2			0	0		0		
12	0			焼き菓子I	焼き菓子の基本を学び、技術を習得する	1 前	30	1			0	0		0		
13	0			製パン実習I	製パンの基本を学び、技術を習得する	1 通	30	1			0	0		0		
14	0			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 後	30	1			0	0		0		
15	0			細工I	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 通	30	1			0	0		0		
16	0			細工Ⅱ	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	30	1			0	0		0		
17	0			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 通	30	1			0	0		0		
18	0			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	60	2			0		0		0	0
19		0		制作実習	好きなキャラクターのケーキ設計作成をする 大量仕込で現場の仕事の流れを理解し、衛	1 後	30	1			0	0		0		
20		0		販売実習I	大重仕込ぐ現場の仕事の流れを理解し、衛 生意識の向上を図る イベントの成功に向けて、学生主体で準備 に取り組む	1 後	60	2			0	0		0		
21		0		製菓キャリア デザイン I	業界内で求められるスキルや資格について 理解する	1 前	30	1	0			0		0		
22		0		製菓キャリア デザインⅡ	業界内で求められるスキルや資格について 理解し、現場を知る	1 通	30	1	0			0		0		
23		0		基礎フランス 語	製菓で必要な材料名等の発音の仕方、綴 り、意味を学ぶ	1 前	30	1	0			0		0		
24		0		ラッピング	商品ラッピングの基本技術を身につける	1 前	30	1	0			0			0	
25		0		製菓総合実習 I	基本技術、基本生地について学び、技術を 習得する	1 通	30	1			0	0		0		
26		0		製菓総合実習 II	基本技術、基本生地について学び、技術を 習得する	1 通	30	1			0	0		0		
27		0		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		0		0		0		

_																
28		0		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 通	30	1		0		0		0		
29	0			キャリアデザ インⅢ	社会環境を理解し、課題をクリアする力を 身につける為の学習	2 通	30	1	0			0		0		
30	0			ビジネスマ ナー	ビジネス電話対応や接客、接遇に関する ルールを学習する	2 通	60	2	0			0		0		
31	0			製菓キャリア デザインⅢ	自己分析力を身に付け、表現する	2 通	60	2	0			0		0		
32	0			社会	製菓業界の歴史的背景を学び、その知識を 深める	2通	30	1	0			0		0		
33	0			栄養学Ⅱ	食事と健康の関係をさらに深く学び、栄養 素の摂取と健康維持・疾病予防における重 要性を理解する	2通	30	1	0			0		0		
34	0			Word応用	PCの基礎操作並びにWordの応用的な操作を 習得する	2通	30	1		0		0		0		
35	0			Excel応用	MOS Excelエキスパートレベルの知識・操作 に関する総合的な学習	2通	30	1		0		0		0		
36	0			製菓応用技術 I	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 通	30	1			0	0		0		
37	0			製菓応用技術	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 通	30	1			0	0		0		
38	0			製パン実習Ⅱ	製パンの応用を学び、技術を習得する	2通	30	1			0	0		0		
39	0			細工皿	製菓技術の一つであるアメ細工、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通	90	3			0	0		0		
40	0			製菓総合実習 II	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 通	30	1			0	0		0		
41	0			製菓総合実習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 通	60	2			0	0		0		
42	0			製菓総合実習 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通	60	2			0	0		0		
43	0			製菓総合実習 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 通	90	3			0	0		0		
44	0			卒業制作	卒業制作としてオリジナルケーキ製作を行い、レシビ、製法、デザインなどを自ら考え、製品化する	2 後	60	2			0	0		0		
45		0		卒業前特別講 座	社会人として必要な考え方やスキルを学ぶ	2 後	30	1	0			0			0	
46		0		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	2 前	30	1		0		0		0		
47		0		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 通	30	1		0		0		0		
48		0		販売実習Ⅱ	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 イベントの成功に向けて、学生主体で準備 に取り組む	2 後	60	2			0	0		0		
49		0		特別講義	通常授業では学べない特別な知識や技術を 習得する	2 通	30	1			0	0			0	
50		0		製菓実技演習 応用 I	製菓の応用技術を習得し、実際の製菓現場 で役立つ高度な技術を学ぶ	2 通	30	1		0		0		0		
51		0		製菓実技演習 応用 II	製菓技術の応用力を高め、より高度な製品 制作を通じて実務に即した能力を養う	2 通	30	1		0		0		0		
52		0		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 通	30	1			0		0		0	
53		0		カフェ実習	カフェ経営の視点に基づく、カフェの実践 的な知識、スキルを学ぶ	2 後	30	1			0		0		0	
54		0			製パンの応用を学び、技術を習得する	2 通	30	1			0	0		0		
E			合	ā†	54	科	目		69	(2	070)	単化	<u>v</u> (単位	時間	1)

卒業要件及び履修方法	授業期間等
卒業要件:(修了・卒業の認定)	1 学年の学期区分 2 期
履修方法: (試験等)	1 学期の授業期間 21 週
/(fin 本 市 年)	

⁽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。