

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																								
辻学園 調理・製菓専門学校	昭和46年9月17日	下島 照正	〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満1-3-17 (電話) 06-6367-1261																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人三幸学園	昭和60年3月8日	屋間 一彦	〒113-0033 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-9641																								
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																							
衛生	高度製菓衛生士専門課程	製菓マイスター科	平成八年文部科学省 告示第二百号	-																							
学科の目的	「世の中の困難を希望に変える」をミッションとし、学校教育法に基づき、調理師に従事しようとする者に必要な職業実践的かつ専門的な知識、技能を教授し、明日の調理業界に即戦力としての役割を担うことができる人材を育成する。																										
認定年月日	平成28年2月19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	昼間	1890時間	750時間	270時間	870時間	0時間	0時間																				
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																						
120人	89人	2人	8人	19人	27人																						
学期制度	■前期:4月1日～8月31日 ■後期:9月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 5点法。各教科定められた方法で100点法で素点をだし、それを20で割り四捨五入し、5点法に換算する。その後、授業態度・出席状況を考慮し、1ランクの上下を認める。																							
長期休み	■学年始:4月1日～4月10日 ■夏季:7月29日～8月25日 ■冬季:12月19日～1月10日 ■学年末:3月16日～3月31日		卒業・進級条件	学年評定2以上の成績且つ3分の2以上の出席状況で就学態度、その他必要事項を鑑み、進級・卒業を認める。																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人・保護者への連絡三者面談、カウンセリング		課外活動	■課外活動の種類 食の6次産業化プロデューサー講座 調理基礎スキルアップ講習会 ■サークル活動: 無																							
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ホテル、ブライダル、洋菓子店 等 ■就職指導内容 個別面談・就職決起大会・企業説明会・授業内指導 ■卒業生数: 35人 ■就職希望者数: 21人 ■就職者数: 18人 ■就職率: 85.7% ■卒業生に占める就職者の割合: 51.4% ■その他 ・進学者数: 0人 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)		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 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報) <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>製菓衛生師免許</td> <td>②</td> <td>35人</td> <td>27人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 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) ■自由記述欄 その他:(文部科学省認定)専門士、文部科学省後援ビジネス能力検定ジョブパス3級(任意)、色彩検定3級(任意)等				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師免許	②	35人	27人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
製菓衛生師免許	②	35人	27人																								
中途退学の現状	■中途退学者: 2名 平成28年4月1日時点において、在学者67名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者65名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更・経済的理由等		■中退率	3%																							
経済的支援制度	■中退防止・中退者支援のための取組 ・入学前に新入生・保護者に対して、学校生活や授業、就職についての説明会を実施 ・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー等との連携を深めている ・担任や役職者が早期に面談を実施 ■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ・面接試験等を行い、適当と判断された場合に発生。 →特待生(SS特待生50万円、S特待生30万円、A特待生20万円、B特待生10万円、C特待生5万円) ・三幸学園経済支援制度→授業料が1/4になる返済不要の給付型奨学金(経済的状況が対象条件を満たす場合) ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																										
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: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は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	http://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/																										

(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、認定を受けた告示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」などを希望する者は含みません。

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

企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行ない、実践的かつ専門的な職業教育を実施することを目的として、教育課程編成委員会を設置する。委員会は次の各号に掲げる事項を審議し、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

より正確に飲食業界における動向や求められる人材要件を把握するため、生徒の就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を高め、幅広く連携を図ることで、業界の求めるニーズを確実に捉え、本校のカリキュラムや授業内容に反映する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年9月1日現在

名前	所属	任期	種別
松山 隆一	一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会	平成29年1月1日～平成30年12月31日	①
西浦 結香	株式会社 南海グリル	平成29年1月1日～平成30年12月31日	③
山口 純孝	梅花女子大学	平成29年1月1日～平成30年12月31日	②
青山 博之	職業訓練法人大阪府洋菓子職業訓練協会	平成29年1月1日～平成30年12月31日	①

※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

(開催日時)

- 第1回 平成29年3月1日 17:00～19:00
- 第2回 平成29年9月12日 12:30～14:30

(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

いただいた意見をふまえ、カリキュラム・シラバスの精査と次年度に向けた改定を内部委員を中心に調整し、実態にあったシラバスの作成を実施。

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年次に学習した調理実習の基礎的な、知識・技能を定着させ、基本から応用に発展するにあたり、より知識・技能を深められる食材や調理技法等を学ぶ。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業等から外部講師による直接指導

(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
特別製菓実習	1年次に学習した洋菓子、和菓子、製パンをベースとした製菓実習の基礎的な、知識・技能を定着させ、基本から応用に発展するにあたり、より知識、技能を深められる材料や製菓技法を学ぶ。	株式会社 ル・ピノー

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

研修については飲食業界を中心とした現状の把握と今後の業界の変化に対応すべく、可能な限り早期な情報収集と共有に向けての研修を目的としている。研修で学んだことを即座に学生教育へ反映し、業界における最新の情報を習得できるカリキュラム編成や学習方法で即戦力として業界において活躍できる人材の育成に努めている。

(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

フランス農事功労章受章者協会主催の講習会にて、現代フランス料理全般に関する研修会 平成29年8月21日開催

② 指導力の修得・向上のための研修等

現役高校教員による教務力向上研修 平成28年8月30日

全教職員対象として、三幸学園グループ姉妹校職員による成功事例を基にした研修(テーマ:効果的な生徒指導とは、クラス運営の実践例等)を開催。平成29年4月2日開催

(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

エスコフイエ協会他、各協会より講師を招いての講習会を計画 平成30年2月開催予定

② 指導力の修得・向上のための研修等

・学園教育開発部による研修(全教職員対)

テーマ:生徒への指導に関する手法 平成30年3月実施予定

・外部講師による研修(全教職員対象)

テーマ:問題解決力を向上させるために 平成30年8月実施予定

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

現場力の醸成を目的に、各学科で重点教育項目を作成し、全教職員への目合わせを行うほか、学科会を実施することにより、教育の行き届きのきめ細かさを図ることにより、質の向上を実現できるよう計画していることを評価する。

(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学校の理念・目的・育成人材像は定められているか②学校における職業教育の特色は定められているか③社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか④学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・保護者等に周知されているか⑤各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか
(2) 学校運営	①目的等に沿った運営方針が策定されているか②事業計画に沿った運営方針が策定されているか③運営組織や意志決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか④人事、給与に関する制度は整備されているか⑤教務・財務等の組織整備など意識決定システムは整備されているか⑥業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか⑦教育活動に関する情報公開が適切になされているか⑧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教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか②教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関としての修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか③学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか④キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか⑤関連分野の企業・関係施設等、業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか⑥関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか⑦授業評価の実施・評価体制はあるか⑧職業に関する外部関係者からの評価を取り入れているか⑨成績評価・単位認定の基準は明確になっているか⑩資格取得の指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか⑪人材育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか⑫関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含め)の提供先を確保するなどマネジメントが行われているか⑬関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか⑭職員の能力開発のための研修等が行われているか
(4) 学修成果	①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卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか

(5) 学生支援	①進路・就職に関する支援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⑨社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか⑩高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか
(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整備されているか②学内外の実習施設、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務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、専修学校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自己評価の実施と問題点の改善に努めているか④自己評価結果を公開しているか
(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・地域貢献を行っているか②生徒のボランティア活動を奨励、支援しているか③地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか
(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国際交流を行っているか②受入れ・派遣、在席管理等において適切な手続き等がとられているか③学習成果が国内外で評価される取組を行っているか④学内で適切な体制が整備されているか

※(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

評価結果を、改善点・課題を含め教職員会議に全体発信。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年9月1日現在

名前	所属	任期	種別
小西 征四郎	Bliss Heart	平成28年4月1日～平成30年3月31日	地域住民
近藤 弘康	有限会社 近藤亭	平成28年4月1日～平成30年3月31日	卒業生
堀江 大志	飛鳥未来高等学校 奈良本校	平成28年4月1日～平成30年3月31日	高等学校
青山 博之	株式会社青山パティシエ技術研究所	平成28年4月1日～平成30年3月31日	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)

URL: <http://www.sanko.ac.jp/disclosure/> 平成29年7月公開

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

議事録の配布およびHPでの公開

(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	●三幸学園について(事業案内、経営理念、歴史)
(2) 各学科等の教育	●三幸学園の教育 ●学科・専攻紹介 ●資格・就職
(3) 教職員	●講師紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	●施設実習 ●就職支援
(5) 様々な教育活動・教育環境	●施設紹介 ●企業・地域コラボレーション
(6) 学生の生活支援	●サポートシステム ●学生寮・一人暮らし
(7) 学生納付金・修学支援	●募集学科・学費 ●学費サポート制度
(8) 学校の財務	●監事監査報告書 ●資金収支計算書 ●消費支出計算書 ●貸
(9) 学校評価	●自己点検自己評価・学校関係者評価委員報告書
(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

URL:<http://www.sanko.ac.jp/disclosure/>

授業科目等の概要

（昼間部 高度調理技術専門課程（製菓マイスター学科））平成29年度														
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 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	法学・衛生行政に関する基礎的事項 製菓衛生法の概要と沿革 等	1年・通年	30	○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生・環境衛生の意義 感染症・生活習慣病の予防 労働衛生について 等	1年・通年	90	○			○			○	
○			食品学	食品学の概要 食品の変質とその防止 食品の生産と消費について	1年・通年	60	○			○			○	
○			食品衛生学	食品衛生学の意義と現状、食中毒の発生状況・病因物質と予防対策、洋菓子・和菓子による食中毒の事例、衛生管理について 等	1年・通年	120	○			○			○	
○			食品衛生学実習	洋菓子・和菓子・パンに使用される主な食品添加物の種類と使用方法	1年・通年	30	○			○			○	
○			栄養学	栄養学の意義と分類、栄養素の働き、ホルモンとその機能、栄養の消化と吸収・エネルギー代謝について 等	1年・通年	60	○			○			○	
○			社会学	菓子と食生活と菓子・パンの歴史 菓子製造の要件・生産と消費 菓子店経営論 等	1年・通年	60	○			○			○	
○			製菓理論	菓子の分類、原材料、配合、調理技術と方法について 等	1年・通年	150	○			○			○	
○			製菓実習	洋菓子・和菓子・製パン 等の基本技術の習得	1年・通年	420				○	○		○	
合計			科目		単位時間(1020)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：全科目を履修		1学年の学期区分前・後期	
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価		1学期の授業期間	18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。

授業科目等の概要

(昼間部 高度調理技術過程(製菓マイスター科)) 平成29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	
○			製菓衛生師基礎講座	製菓衛生師試験に必要な知識 社会人に必要なマナー礼儀 等	2年・通年	60		○			○		○	○	
○			特別製菓実習	分野別の特化した細かい技術、手法を中心とした専門技術の習得	2年・通年	420				○	○		○		
○			特別製菓理論	分野別の高度な技術と調理方法の応用	2年・通年	120		○			○		○		
○			製菓マイスター	菓子に付随した専門分野POPデザイン、 フラワーアレンジメント、ラッピング、色彩学、店舗経営学 等	2年・通年	180		○		○	○		○	○	
○			実地演習	提携する企業と連携した実地研修	2年・通年	90				○	○				○
合計															
				科目	単位時間(870)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：全科目を履修	1学年の学期区分	前・後期
履修方法：出席・授業態度・筆記試験及び提出物・実技試験等の総合評価	学期の授業期間	17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。