（別紙様式4）

令和6年7月31日

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
辻学園　調理・製菓専門学校	昭和36年4月1日	下畠　照正	〒　530-0047 （住所）　大阪府大阪市北区西天満1-3-17 （電話）　06-6367-1268
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	鳥居　敏	〒　113-0033 （住所）　東京都文京区本郷三丁目23番16号 （電話）　03-3814-6151

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	高度製菓衛生師専門課程	製菓マイスター科	平成 8(1996)年度	ー	平成27(2015)年度

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、製菓業界に従事しようとする者に必要な実践的かつ専門的な知識、技能を教授することによって、明日の製菓業界を担う人材を養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）	取得可能な資格：製菓衛生師の受験資格 中退率：0.8%

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 1,800 単位時間	510 単位時間	390 単位時間	120 単位時間	0 単位時間	900 単位時間
		単位	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
240 人	185 人	2 人	1%	4 %

就職等の状況

■卒業者数 (C)	: 62	人
■就職希望者数 (D)	: 60	人
■就職者数 (E)	: 53	人
■地元就職者数 (F)	46	人
■就職率 (E/D)	88	%
■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)	87	%
■卒業者に占める就職者の割合 (E/C)	85	%
■進学者数	2	人

■その他

帰国（留学生）

（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）

■主な就職先、業界等

（令和5年度卒業生）

ホテル・ブライダル・洋菓子店

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：　　評価結果を掲載したホームページＵＲＬ

当該学科のホームページURL

https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/

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	1,800 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	420 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	1,800 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	420 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）	0 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通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）	15 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）	11 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）	1 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）	7 人
計		34 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	12 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

企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、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。

（1）カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項
（2）各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項
（3）教科書・教材の選定に関する事項
（4）その他、教員としての資質・能力の育成に必要な研修に関する事項等

またより正確に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、就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を深め、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。

（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

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意思を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するに相応しい教育課程の編成を協力して行うものとして位置付けている。具体的には、審議を通じて示された教育課程編成に係る意見を基に、副校長および教務チームによって教育課程及びシラバスの改善素案が作成され、調理分野専門委員会にて提案される。提案に基づき、調理分野専門委員会にて審議の上、次年度の教育課程およびシラバスに改善内容が反映される。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年7月31日現在

名　前	所　　属	任期	種別
杉山　文	相愛大学　准教授	令和2年4月1日～令和7年3月31日（2年）	②
井川　智章	株式会社TONY’S　代表取締役	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
松山　隆一	日本ホテル・レストランサービス技能協会 関西地区委員長	平成30年4月1日～令和7年3月31日（2年）	①
青山　博之	株式会社　青山パティシエ技術研究所　所長	平成30年4月1日～令和7年3月31日（2年）	①
佐藤　俊介	辻学園　調理・製菓専門学校　副校長		－
小林　有洋	辻学園　調理・製菓専門学校　分野専門課長		－
大友　研八	辻学園　調理・製菓専門学校　責任者代理		－
小野　貴史	辻学園　調理・製菓専門学校　学科長		－
為後　彰宏	辻学園　調理・製菓専門学校　主任		－
阪本　健一	辻学園　調理・製菓専門学校　主任		－
村上　由華	辻学園　調理・製菓専門学校　教務主任		－
後藤　祐紀	辻学園　調理・製菓専門学校		－

※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　（2月、9月）

（開催日時（実績））
第1回　令和5年9月13日　16:00～17:30
第2回　令和6年2月14日　16:00～17:30

（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。
委員会にていただいた以下の意見について対応を行っている。
・生徒一人で一台のケーキを作り上げるスタイルは良い。基礎からどう発展できるのかを想像し考えるイメージ力を付ければ、素材の勉強や味のバランス、技術の向上を目指すように展開していくことができる。
→ 対応：今後も一人一台のケーキを作るスタイルを継続している。「1人での作業」、特に基本生地、クリームの作業を増やす方向性を2024年度も継続して実施する。2年生は、教壇デモンストレーションの仕上げと同じではなく、与えた仕上げ材料で個々に考え、製品になるように仕上げをする授業を2023年度より取り入れて実践しているが、教育的効果および生徒の満足度も好調であることから、引き続き実施している。

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
実践的な指導を施すにあたり、料理業界における実績や、実践的かつ専門的な知識・技術およびその指導能力を有する指導者が得られる企業等を選定し、実践計画の作成から連携を図る。料理業界の求める人材要件に沿った計画、および評価基準・方法を設定し、企業等からのフィードバック基づいた成績評価を行うことを基本方針とする。

（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
＊授業内容について（授業内で製菓技法を修得し、実技試験ではデコレーションケーキ仕上げを実施する。評価にあたっては連携企業の講師と本校教員が連携して行う。）
＊評価について(連携企業による項目別の評価をもとに最終評価に反映させ、成績認定を行うものとする)

（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
特別製菓実習Ⅰ	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	1年次に学習した製菓実習の基礎的な知識・技術を定着させ、基本から応用に発展するにあたり、より知識・技術を深められる食材や製パンと調理技法を学ぶ。（前期）	株式会社TONYS
特別製菓実習Ⅱ	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	1年次に学習した製菓実習の基礎的な知識・技術を定着させ、基本から応用に発展するにあたり、より知識・技術を深められる食材や製パンと調理技法を学ぶ。（後期）	株式会社TONYS

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
実践的かつ専門的な職業教育を実施し、明日の保育業界を担う人材を養成するためには、教員一人ひとりが常に業界ならび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ようという向上心がなければならない。そのために、「研修等に係る諸規程」に基づき、計画的に以下の研修を実施している。
・企業等から講師を招いた実践的かつ専門的な知識・技術・技能を修得するための研修
・企業等から講師を招いた指導力の修得・向上のための研修

（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：　フラワーアレジメント装飾研修　　連携企業等：国際カラープロフェッショナル協会（代表 二宮恵理子氏）城あおい様
期間：　令和5年9月5日、7日　　対象：製菓・製パン教員(11名)
内容　お菓子を販売する際、時期に見合ったお客様を迎えるための空間演出を学ぶ。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：　指導力研修　　連携企業等：元　青森県栄養士会講師吉岡　幸美氏
期間：　令和5年9月19日（火）　　対象：実習担当教員・その他教職員(56名)
内容　生徒を意欲的にさせる、知識を学ぶための仕掛け作りについて。

（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：　飴細工による工芸技術研修　　連携企業等：有限会社　五感 小柴　学氏

期間：　令和6年8月26日、9月5日　　対象：製菓・製パン教員(15名)

内容　飴細工の知識・技巧を学ぶ

研修名：　チョコレートによる細工技術研修　　連携企業等：有限会社　五感 吉村　俊紀氏

期間：　令和6年8月28日、9月2日　　対象：製菓・製パン教員(15名)

内容　チョコレートを使った細工技術について学ぶ

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：　授業の質向上きっかけ研修会　　連携企業等：B.A.O.V株式会社 吉田　良平

期間：　令和6年9月27日(金)　　対象：実習担当教員・その他教職員(56名)

内容　Z世代・α世代の若者の考え方の傾向を学び、これからの学校運営をより良く変化させる

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
学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。
学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。

（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）教育理念・目標
（2）学校運営	（2）学校運営
（3）教育活動	（3）教育活動
（4）学修成果	（4）学修成果
（5）学生支援	（5）学生支援
（6）教育環境	（6）教育環境
（7）学生の受入れ募集	（7）学生の受入れ募集
（8）財務	（8）財務
（9）法令等の遵守	（9）法令等の遵守
（10）社会貢献・地域貢献	（10）社会貢献・地域貢献
（11）国際交流	（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
今後も授業・行事・学校生活を通して、学校の理念と人材育成像が伝わる指導を続けていく。但し、現代社会課題でもある様々な考え方の変化（ハラスメント、不登校、ジェンダー、LGBT など）にも適宜対応する必要性もあることから、教員の指導方法を更新していく必要がある為、教員研修を取り入れるなどの対応を 定期的に 行い、生徒ならびに保護者との意識のズレが生じる事の無いよう、努めていく。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年7月31日現在

名　前	所　　属	任期	種別
山口　純孝	辻学園　同窓会　会長	令和2年4月1日～令和7年3月31日（5年）	卒業生
青山　博之	株式会社青山パティシエ技術研究所 所長	令和2年4月1日～令和7年3月31日（5年）	業界団体
小西　征四郎	Bliss Heart　代表	平成31年4月1日～令和7年3月31日（6年）	地域住民
有山　元治	飛鳥未来高等学校　教頭	令和6年4月1日～令和7年3月31日（5年）	教育機関

※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.sanko.ac.jp/osaka-chori/disclosure
公表時期：　令和6年7月31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
「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」に則って情報提供を行うことを基本方針とし、以下の姿を目指す。
1. 学校の指導方針や課題への対応方法等に関し、教職員・生徒間、学校・家庭間の共通理解が深まり、教育活動の活性化や学校運営の円滑化につなげること。
2. 入学希望者やその保護者に対し、進路選択に当たっての有用な情報を提供するとともに、一人ひとりの能力・適性にあった望ましい進路の実現に資すること。
3. キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、業界関係者に情報提供することで、相互の対話が促され、実習・就職指導等企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善につなげること。

（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	学校の概要、目標および計画
（2）各学科等の教育	学科概要、カリキュラム、シラバス、客観的な指標の算出方法、卒業要
（3）教職員	教員数、組織、専門性
（4）キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、実習実技への取り組み
（5）様々な教育活動・教育環境	学校行事
（6）学生の生活支援	生活上の諸問題への対応
（7）学生納付金・修学支援	学生納付金、就学支援
（8）学校の財務	学校の財務
（9）学校評価	自己評価・学校関係者評価結果
（10）国際連携の状況	国際交流
（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.sanko.ac.jp/osaka-chori/disclosure
公表時期：　令和6年7月31日

授業科目等の概要

	（高度調理技術専門課程 製菓マイスター科）																
	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	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通	30		○			○			○	
2	○			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通	60		○			○			○	
3	○			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　等	1通	60		○			○			○	
4	○			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　等	1通	120		○			○		○	○	
5	○			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通	60		○			○			○	
6	○			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通	30		○			○			○	
7	○			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通	90		○			○		○		
8	○			製菓実習Ⅰ	洋菓子・和菓子・製パン 等の基本技術の習得	1前	120				○	○		○		
9	○			製菓実習Ⅱ	洋菓子・和菓子・製パン 等の基本技術の習得	1後	120				○	○		○		
10	○			製菓実習Ⅲ	洋菓子・和菓子・製パン 等の基本技術の習得	1前	120				○	○		○		
11	○			製菓実習Ⅳ	洋菓子・和菓子・製パン 等の基本技術の習得	1後	120				○	○		○		
12	○			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通	60		○			○		○	○	
13	○			特別製菓実習Ⅰ	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前	210				○	○		○		○

14	○			特別製菓実習Ⅱ	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後	210				○	○		○		○
15	○			特別製菓理論	分野別の高度な技術と製菓調理方法の応用	2通	60		○			○		○		
16	○			製菓マイスターⅠ	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 等	2通	60		○		○	○			○	
17	○			製菓マイスターⅡ	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 等	2通	60		○		○	○			○	
18	○			製菓マイスターⅢ	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 等	2通	60		○		○	○			○	
19	○			製菓マイスターⅣ	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 等	2通	60		○		○	○			○	
20	○			未来デザインプログラム	成功者の具体例や具体的なイメージから逆算して、今やらなければいけないことを理解し、実践する。学校生活で行っていることが将来どのように役立つのかを学ぶ。	1通	30		○			○		○		
21			○	インターンシップ実習Ⅰ	現場体験(ホテル・専門店など)を通じて就職後に必要な経験を学ぶ	1通	60				○		○		○	
22			○	インターンシップ実習Ⅱ	現場体験(ホテル・専門店など)を通じて就職後に必要な経験を学ぶ	2通	60				○		○		○	
23	○			就職対策Ⅰ	身だしなみ、企業研究について　等	1通	30		○			○		○		
24	○			就職対策Ⅱ	履歴書作成方法、模擬面接　等	2通	30		○			○		○		
合計					24　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：	本校に修業年限以上在学し、課程の修了を校長に認められた者に卒業の認定を行う。	１学年の学期区分	2 期
履修方法：	原則として教育課程に定められている順序で履修する。	１学期の授業期間	15 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。