

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	高度製菓衛生師 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、明日の製菓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	1,740	810	0	930	0	0																				
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																					
160人		101人	2人	34人	4人	38人																					
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～翌年3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、試験、レポート、履修状況等を総合的に勘案して行い、各科目ごとの基準についてはシラバスに示す。																						
長期休み	■夏季:7月下旬～8月下旬までの約1か月間 ■冬季:12月下旬～1月上旬までの約2週間 ■春季:3月上旬～4月上旬までの約1か月間			卒業・進級 条件	本校に修業年限以上在籍し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。			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 ■サークル活動: 無																						
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) ホテル、プライダル、洋菓子店他 ■就職指導内容 就職実習対策の授業内で履歴書や面接指導を行う。またクラス担任と地域別の就職担当が連携し学生をサポートしている。 ■卒業生数 42 人 ■就職希望者数 37 人 ■就職者数 34 人 ■就職率 91.9 % ■卒業者に占める就職者の割合 81 % ■その他 ・進学者数:0人 ・その他:8人(正社員・契約社員登用を目標としたアルバイト契約等) (令和元年度卒業者に関する 令和2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 (令和元年度卒業者に関する令和2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>42人</td> <td>34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			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師免許	②	42人	34人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
製菓衛生師免許	②	42人	34人																								
中途退学 の現状	■中途退学者 9名 平成31年4月1日時点において、在学者105名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者96名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由・学校生活不適用・目的喪失・他 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任による定期的な面談の実施、スクールカウンセラーとの面談、保護者との連携			■中退率 9%																							
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生入学制度等 ■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	https://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「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

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2年7月31日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
山口 純孝	梅花女子大学 講師	2019年1月1日～2021年12月31日(2年)	②
西浦 結香	株式会社南海グリル 代表取締役 社長	2019年1月1日～2021年12月31日(2年)	③
松山 隆一	(一社)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	2019年1月1日～2021年12月31日(2年)	①
青山 博之	(一社)大阪府洋菓子協会 副会長	2019年1月1日～2021年12月31日(2年)	①
下島 照正	辻学園 調理・製菓専門学校 校長	2019年1月1日～2021年12月31日(2年)	
佐藤 俊介	辻学園 調理・製菓専門学校 副校長	2019年1月1日～2021年12月31日(2年)	
竹村 義尚	辻学園 調理・製菓専門学校 教務課長	2019年1月1日～2021年12月31日(2年)	

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(7月・1月)

(開催日時(実績))

令和元年度

第1回 令和元年9月4日 14:00～15:00

第2回 令和2年2月5日 15:30～17:30

令和2年度

第1回 令和2年6月19日 ※

※新型コロナウイルス感染症対策の為、令和2年10月14日に延期

第2回 令和3年2月 実施予定

(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。

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。

①2019年度から法律が改正され、新カリキュラムになっているか否か。

⇒現状:2019年度から新しい規定で運営できている。

②今回の新型コロナウイルスの影響を受け、現場の衛生管理の現状は、ホテルや企業によって温度差がある。

ウイルスによって、有効な対策・対応が異なるため、衛生管理の基礎を学校の授業で実施し、知識を蓄えることが重要である。

生徒は衛生管理対策を何か実践しているか?

⇒現状:実習室に入室する際には、実習室前の自動アルコール装置を使うようにしている。

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、製菓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に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	科目概要	連携企業等
特別製菓実習	1年次の基礎的な技術習得から2年次は更なる向上を目指し、関連企業ル・ピノー様から特別講師をお迎えし現場に同じく一度に大量に同じ製品を作る製法技術を学ぶ。	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、明日の製菓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

① 研修名「ヌーベルパティスリジャパン定例会洋菓子講習会」(連携企業等:ヌーベルパティスリジャパン)

期間:2019年4月～2020年3月(12月除く)第2水曜日 対象:1名

② 研修名「大阪二六会定例会和菓子講習」(連携企業等:大阪二六会)

期間:毎月26日2019年4月～2020年3月(12月除く)毎月26日 対象:1名

③ 研修名「阪神阪急ホテルズ氷彫刻制作クラブ」(連携企業:日本氷彫刻西日本地方本部・阪神阪急ホテルズ氷彫刻制作クラブ)

期間:2019年4月～2020年3月(12月除く)毎月1～2回(不定期) 対象:2名

内容:洋菓子・和菓子・氷彫刻の技術習得すること、業界関係者とのつながりを持つことを学ぶ。それらを学生指導に活かす。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「キックオフミーティング／教師指導力向上研修」(植松 努 様)

期間:2020年3月26日(木) 対象:20名

内容:自信のつけ方・あきらめない考えの修得方法などを植松努氏よりご講演いただく予定だったが、新型コロナウイルスの影響で中止となったため、同様の研修内容の動画を教員が視聴し、レポート提出を行った。

(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

① 研修名「大阪二六会定例会和菓子講習」(連携企業等:大阪二六会)

期間:毎月26日2020年10月～2021年3月(12月除く)毎月26日 対象:1名

② 研修名「阪神阪急ホテルズ氷彫刻制作クラブ」(連携企業:日本氷彫刻西日本地方本部・阪神阪急ホテルズ氷彫刻制作クラブ)

期間:2020年10月～2021年3月(12月除く)毎月1～2回(不定期) 対象:2名

内容:菓子・氷彫刻の技術習得することと業界関係者とのつながりを持つ事を学ぶ。それらを学生指導に活かす。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「企業研究の方法と就職支援指導スキルアップセミナー」(連携企業等:株式会社グローアップ代表取締役 仲真良広氏)

期間:令和3年2月10日(水曜日) 対象:14名

内容:就職活動の“本質”を理解し、企業研究指導、書類作成指導、採用面接指導のスキルアップを行う。

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

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。

① 今後教育情報伝達ツールは重要になる可能性がある。

もっと多様な機能が増えていく進化する事を考えて理解しておくことが大切ではないか

⇒ 対応: SankoGate(教育情報ツール)の教員の活用・運用に認識を強化し生徒に対しの確な情報を提供し継続する。
意識強化に努める。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
近藤 弘康	一般社団法人日本ソムリエ協会 常任理事	2020年4月1日～2022年3月31日(2年)	卒業生 業界関係者
小西 征四郎	Bliss Heart 代表	2020年4月1日～2022年3月31日(2年)	地域住民
堀江 大志	飛鳥未来高等学校 奈良本校 校長	2020年4月1日～2022年3月31日(2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/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-eiyo.pdf>

公表時期: 令和2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、卒業要件、目指すべき人材像、取得可能資格、就職実績
(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/pdf/share/disclosure/kankeisyu/osaka-chori.pdf>

授業科目等の概要

(高度製菓衛生師専門課程製菓マイスター科) 令和2年度																
分類	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択	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
									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 通	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 通	60		○			○			○	
	○			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		○			○			○	
	○			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 通	120		○			○			○	
	○			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		○			○			○	
	○			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		○			○			○	
	○			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		○			○			○	
	○			製菓実習	洋菓子・和菓子・製パン 等の基本技術の習得	1 通	480				○	○			○	
	○			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		○			○			○	
	○			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 通	450				○	○			○	○
	○			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	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 等	2 通	180		○		○	○			○	
合計						12科目		1740単位時間(単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校に修学年限以上在学し、所定の単位を取得し校長が卒業を認めた者に卒業の認定を行う。	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	15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。