

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																										
河原外語観光・製菓専門学校	平成20年3月31日	森田 桂子	〒790-0012 愛媛県松山市湊町3丁目5-1 (電話) 089-987-7577																										
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																										
学校法人河原学園	昭和60年10月21日	理事長 河原 成紀	〒790-0001 愛媛県松山市一番町1番地1 (電話) 089-943-5333																										
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																									
衛生	衛生関係専門課程	パティシエ・ブランジェ科	平成23年文部科学省告示第167号	-																									
学科の目的	専門的かつ実践的、最新の知識や技術、技能を習得するため、校内のみならず校外において、業界・企業と連携した教育並びに授業を行い、製菓及び製パンに携わり、業界・地域・社会に貢献できる人材を育成する。																												
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	1,860時間	610時間	240時間	960時間 30時間 20時間																								
生徒総員	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																								
80人	47人	0人	3人	12人	15人																								
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日		成績評価	<p>■成績表: 有</p> <p>■成績評価の基準・方法 ・定期試験、小テスト、出席、提出物、授業態度</p>																									
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月20日～8月20日 ■冬季:12月20日～1月10日 ■学年末:3月31日		卒業・進級条件	<p>・全科目成績評価C以上</p> <p>・年2回の校内コンクール評価</p> <p>・進級作品・卒業作品の提出</p>																									
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 面談(本人・保護者)、補習、補講、課題		課外活動	<p>■課外活動の種類 スイーツコンテストへの参加、イベントや施設へのボランティア活動</p> <p>■サークル活動: 無</p>																									
就職等の状況	<p>■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 製菓・製パン業界</p> <p>■就職指導内容 製菓・製パン業界の事情指導。履歴書・面接練習。インターン研修。三者面談。就職希望先と本人へのマッチング。</p> <p>■卒業者数 14 人</p> <p>■就職希望者数 14 人</p> <p>■就職者数 14 人</p> <p>■就職率 100 %</p> <p>■卒業者に占める就職者の割合 : 100 %</p> <p>■その他 ・進学者数: 0人</p> <p>(令和3 年度卒業者に関する 令和4年5月1日 時点の情報)</p>		主な学修成果 (資格・検定等)	<p>■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)</p> <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</td> <td>③</td> <td>14人</td> <td>13人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※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)</p> <p>■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等 ダルメイムーマレードアワード学生部門銀賞入賞 えひめスイーツおすすめ作品選出</p>		資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	③	14人	13人																
資格・検定名	種	受験者数		合格者数																									
製菓衛生師	③	14人	13人																										
中途退学の現状	<p>■中途退学者 1 名 令和4年4月1日時点において、在学者48名(平成3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者32名(令和4年3月31日卒業者を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等</p> <p>進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等</p> <p>個人面談、三者面談、カウンセリング、家庭訪問、授業アンケートの実施</p>		■中退率 3.1 %																										
経済的支援制度	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: <input checked="" type="radio"/> 有・無 ※有の場合、制度内容を記入</p> <p>■専門実践教育訓練給付: <input checked="" type="radio"/> 給付対象・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</p>																												
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価: <input checked="" type="radio"/> 有・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)</p>																												
当該学科のホームページURL	URL: http://www.kawahara.ac.jp/sweets/																												

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(授業科目的開設や授業内容・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

専門学校の職業教育のモデルは、業界の実務動向、社会の変化がその基盤になければならない。したがって教育課程の編成においては、業界及び社会の変化やニーズ、在校生及び卒業生の仕上がり状況等の不断の組織的、継続的検証を行う必要がある。企業等から広く、具体的に意見を求め、高度で実践的な教育課程を編成するために、新たな授業科目的開設における連携はもちろんのこと、現存のシラバスやコマシラバスにまで落とし込める授業内容・方法の改善並びに教材開発につながる連携を行うことを基本方針とする。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は、教務系会議の中核的委員会として位置づけ、前期末、後期末の総括会議(科目検討、シラバス検討、コマシラバス検討、授業法検討など)において、計画上の可否、実行上の可否判断に関連外部実務家の意見をたえずフィードバックさせる会議体として機能せることとする。議事録などには、新科目開設の必要の有無、シラバス・コマシラバス改善の必要の有無、教授法改善の必要の有無などを科目単位で具体的にアジェンダ集約し、改善の中身が具体的にわかるよう会議を集約することを会議規程としても明白化している。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年4月1日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
竹ノ内 徳人	愛媛大学農学部准教授	令和4年4月1日～令和5年3月31日	(2)
大石 耕太郎	愛媛県洋菓子協会 副会長	令和4年4月1日～令和5年3月31日	(1)
大石 耕太郎(兼)	パティスリー ル・ソレイユ オーナーシェフ	令和4年4月1日～令和5年3月31日	(3)

※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2回

(開催日時)

第1回 令和4年11月7日 16:00～17:00
第2回 令和5年3月24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

学生から社会人になる過程で、実際に卒業生に講師として来てもらい実習してはどうか、とのご意見より一期生の長野唯(パティスリーグランメール)で働く卒業生に実習を行ってもらった。学生時代にしておくべきことや、現場感などを感じることができた実習となった。

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

企業等と連携した実習等は、1)学生が校内における通常の実習等では得ることが難しい実践的、専門的な知識や技術等を習得する場であり、2)さらには学習してきた知識や技術の理解度、習熟度を再確認し、3)企業等の関係者から具体的で実践的な評価を得て、学生の実務能力を多面的に開発する機会とする。また学生能力の習得のみならず、その機会を通じて、学校の実習カリキュラムがより実践的な内容になるよう努めこととする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

衛生面においては、材料の現場を見学し実態を確認することで安全面について学ぶ。またインターンシップを年間2～4週間実施し、製造現場での今日の現状や、それによって学んだことをインターンシップ日誌に記入し、企業から実習生の評価をいただくとともに、報告会を行い学習成果を発表する。実践的な学習機会を得ることで、企業から求められる人材に近づけ、マーケット(業界)のニーズをとらえた活動を創出する。

(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
食品衛生学	衛生関連法規を中心に法学の基礎的事項、国・地方の衛生行政、製菓衛生師法や食品安全基本法、食品衛生法などの各関係法令の目的や基準を学習する。	えひめフレッシュフーズ鶴卵工場、らくれん牛乳工場
一般教養I・II	業界及び正業用語をはじめ就職・古物リサイクル・各種用語、労働条件・働き方について学習する。働き方の多様性や情報発信などの必要性を学ぶ。社会人としての心得を知る。	イノベーションスマートワイヤー、ハワイスリー・みかんカフェ、ブランジュリー・オーヴェルニュ、エコールクリオロ他
就職講座I・II	就職活動に向けて、履歴書や面接、筆記試験対策及び内定後教育を行う。	スイス菓子アルム、ホテル茶玻璃、ノバレーゼ・ラポール・ベーカリーMIKI他
製菓実習	洋菓子・和菓子・製パンについて、機器・器具の使用方法、基本技術を取得し、伝統的な菓子・パンから最新のものまでの実習を通じて学習する。	ブランジェリー・オーベルニュ、アッサンブルージュ・カキモト、パティスリーミカンカフェ他
総合製菓・製パン実習	洋菓子・和菓子・製パンについて、機器・器具の使用方法、基本技術を取得し、伝統的な菓子・パンから最新のものまでの実習・インターン学習を通じ、現場に直結した技術や応用力を学ぶ。	株式会社一六本舗、株式会社いよてつ高島屋、株式会社堤製パン、ブランジェリー・オーベルニュ、アッサンブルージュ・カキモト、パティスリーミカンカフェ。パティスリーグランメール他

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

本校の教員研修の基本方針は、1)各教員の専攻分野における実務に関する高度な専門知識・技術の修得、2)およびそれらを授業計画(カリキュラム、シラバス、コマシラバス)に落とし込む能力の修得、3)さらにはその研鑽を実際の授業運営に反映させる教育力の修得を目的として、教職員研修規程第2条に定める研修を受講させることとする。同規程第3条に定めるとおり、所属長及び法人本部総務部責任者は、各教員の実務専門性や教育力の組織的で継続的な向上に努めることとする。

(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

令和元年度(社)日本食育学会食育インストラクター3級取得1名
令和2年度(社)日本食育学会食育インストラクター3級取得1名

②指導力の修得・向上のための研修等

学園内教職員研修(年2回)、中央職業能力開発協会主催の洋菓子技能検定・製パン技能検定講習会への参加・取得。

(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

・えひめスイーツプロジェクト(愛媛県・愛媛新聞社共同主催)の、えひめスイーツコンテスト等、地域コンテストへの積極的な参加による地元トレンドの情報収集

・中四国ブロック大会への大会参加による全国的なトレンドの学習、技術向上。

・中央職業能力開発協会主催の洋菓子技能検定・製パン技能検定講習会への参加・取得。

・愛媛県洋菓子協会主催飴細工講習会・実技講習会

②指導力の修得・向上のための研修等

・学園内教職員研修(年2回)

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

企業等と連携した実習等は、1)学生が校内における通常の実習等では得ることが難しい実践的、専門的な知識や技術等を習得する場であり、2)さらには学習してきた知識や技術の理解度、習熟度を再確認し、3)企業等の関係者から具体的で実践的な評価を得て、学生の実務能力を多面的に開発する機会とする。また学生能力の習得のみならず、その機会を通じて、学校の実習カリキュラムがより実践的な内容になるよう努めこととする。

(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	教育理念・目的
(2)学校運営	組織・管理運営
(3)教育活動	教育
(4)学修成果	基本指標
(5)学生支援	就職指導、学生支援
(6)教育環境	設置基準項目(施設設備等に関する事項)
(7)学生の受け入れ募集	学生の受け入れ
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	設置基準項目、組織・管理運営(法令遵守)
(10)社会貢献・地域貢献	学校教育以外の諸活動
(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

退学者が多かったことを指摘されたため令和元年度はフォロー学生のケアとして保護者との連携、フォロー学生ケース会議の開催、綿密な面談等を行い、出席率平均96.6%、不登校者0となり、退学率も4%と改善されている。

(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
各務 知夏	とりかい眼科クリニック	令和4年4月1日～令和5年3月31日	卒業生
森 柚香	アイリーナat松山	令和4年4月1日～令和5年3月31日	卒業生
正鑄 優子	正鑄 潤	令和4年4月1日～令和5年3月31日	保護者
近藤 佳絵	近藤 由那	令和4年4月1日～令和5年3月31日	保護者
永尾 彰英	パティスリーミカンカフェ	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
春名 勝之	日本旅行業協会	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
住友 洋文	JR四国 伊予灘ものがたり企画室	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
吉本 多恵子	シェラトングランドホテル広島	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
山崎 公平	(株)マリーゴールドホールディングス	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
池水 信也	株式会社レディ薬局	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
種植 千里		令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
浅野 光孝	一般社団法人永瀬会 松山市民病院	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
奥田 寧	南海放送サービス株式会社	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業
金村 俊治	坊ちゃん劇場	令和4年4月1日～令和5年3月31日	企業

※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)、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: <http://www.kawahara.ac.jp/sweets/>

公表時期: 令和4年10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

高度な職業教育への研鑽を組織的、継続的に推進するためには、組織的、継続的な企業連携が必須とわれわれは考えている。その連携を有意義なものとするためには、企業にとって、学校の教育人材目標やその現状が体制として見えやすいものになっていかなければならない。教育課程編成会議、学校関係者評議会議などの会議規程の透明性や開放性はもとより、自己点検評価の各指標全体が検証可能な透明性や開放性を持つことが、そのためにも必須である。

(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	教育理念・目的、沿革、組織・管理運営、設置基準項目(施設設備等に関する事項)
(2)各学科等の教育	基本指標、教育、設置基準項目(学生に関する事項)設置基準項目(教育に関する事項)
(3)教職員	設置基準項目(教員等に関する事項)
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職指導
(5)様々な教育活動・教育環境	教育活動以外の諸活動
(6)学生の生活支援	学生の受け入れ
(7)学生納付金・修学支援	設置基準項目(財務に関する事項)、学生の受け入れ
(8)学校の財務	財務
(9)学校評価	自己点検・評価報告書、学校関係者評価結果公開資料
(10)国際連携の状況	学校教育以外の諸活動
(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.kawahara.ac.jp/sweets/>

授業科目等の概要

(衛生分野・商業実務専門課程パティシエ・ブランジェ科) 令和4年度			授業科目概要	授業時間数	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	校内	校外	専任	兼任	
○		衛生法規	衛生関連法規を中心に法学の基礎的事項、国・地方の衛生行政、製菓衛生師法や食品安全基本法、食品衛生法などの各関係法令の目的や基準を学習する。	1後	30	2	○		○			○	
○		公衆衛生学	保健所の機能、衛生統計の見方、疾病や生活習慣病の予防、公害などの環境や作業環境などの労働と健康との関係、安全衛生管理を学習する。	1通	60	4	○		○			○	
○		食品学	食品の種類や成分、変質を中心にその特性と防止、保存方法。食品の生産と消費、輸入の現状、流通と価格を学習する。	1通	60	4	○		○			○	
○		食品衛生学	食中毒の発生状況、病因と予防や食品添加物。異物や農薬などの残留物の食品中の有害物質。施設や設備の要件、食品取扱者の衛生管理を学習する。	1通	120	8	○		△	○	△	○	○
○		栄養学	栄養素の機能、消化と吸収、エネルギー代謝。ライフステージや労働、食生活と栄養の関係。栄養成分表示のルールを学習する。	1通	60	4	○		○			○	
○		社会	菓子・パンの歴史、製造要件、生産・消費状況、包装。店のつくり方から運営まで(マーケティング、労働生産性、必要売上高、原価管理、労務管理)を学習する。	1通	30	2	○		○		○		
○		製菓理論	実習とリンクさせながら、製菓・製パン技術者に必要な正しい原材料および補助材料の種類と特性や製法を学習する。	1通	90	6	○		○		○		
○		製菓実習	洋菓子・和菓子・製パンについて、機器・器具の使用方法、基本技術を習得し、伝統的な菓子やパンから最新のものまでの実習を通じ学習する。	1通	480	16	△		○	○	△	○	△
○		サービス・マナー	飲食業界における接客、サービス手法をはじめ、ビジネスマナーを学習する。	1前	30	1	○	△	○			○	
○		一般教養I	すらら学習システムを通じ、基礎学力を上げ、社会人として的一般教養を養う。	1通	30	1	○	△	○	△	○	△	○
○		就職講座I	就職活動にあたり、業界及び企業研究をはじめ就職活動の流れや各種用語、労働条件について学習する。	1後	30	1	○	△	○	△	○	△	○
○		製菓フランス語	製菓・製パン分野で使われる専門フランス語を学習する。	1前	30	1	○	△	○			○	
○		食育	食に携わる者として、食に対する心構えや正しい知識を学習する。また、愛媛県の食文化や地産地消について実習を交えながら学習する。	2通	30	1	○		△	○		○	
○		ラッピング	商品の演出や購買意欲を高めるために必要なラッピングの種類、材料、手法を学習する。	2通	60	2	△	○		○			○
○		カラー・デザイン	賞品や商品の演出や購買意欲を高めるために必要な色彩、デザインを学習する。	2通	30	1	△	○		○			○
○		パソコン演習	Wordに関する基礎と応用の習得。ともにMicrosoft Office Specialist資格を受験する。	2通	60	2	△	○		○			○
○		マーケティング	市場調査・分析、広告・宣伝・広報、販売促進、流通などのマーケティング手法をシミュレーションを交えて学習する。	2後	30	2	○		○		○		
○		製菓材料学	1年次製菓理論で学習した各種材料に加えて、さらに特殊な材料の特徴を理解し、その管理・保存方法や使用方法を学習する。	2後	30	2	○		○		○		
○		国家試験対策	7月受験の製菓衛生師国家試験に向けて、1年次履修した試験科目の復習および模擬試験を行う。	2前	60	4	○	△		○		○	
○		総合製菓・製パン実習	1年次の復習を含め、応用技術、細工菓子などの高度な技術を修得する。企業でのインターンシップを行つ。	2通	450	15	△		○	○	△	○	△
○		一般教養II	社会人として一般教養を養うため、シェフや店長などより、実際の現場などの話を聞き、業界の人材像を知る。	1通	30	1	○	△		○	△	○	△
○		就職講座II	就職活動に向けて、履歴書や面接、筆記試験対策及び内定後教育を行う。	2通	30	1	△		○	○	△	○	△
合計				20	科目	1860	単位時間(81 単位)						

卒業要件及び履修方法	授業期間等
全科目成績評価C以上、年2回校内コンクールでの評価、進級作品・卒業作品提出。	1学年の学期区分 前・後期 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。