

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				
河原外語観光・製菓専門学校		平成20年3月31日		西岡 誠		〒790-0012 (住所) 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		河原 成紀		〒790-0001 (住所) 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	衛生関係専門課程		パティシエ・ブランジェ科		平成23(2011)年度		-		平成26(2014)年度	
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。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		製菓衛生師の取得								
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			1,860 単位時間 81 単位	720 単位時間 43 単位	150 単位時間 5 単位	930 単位時間 31 単位	0 単位時間 0 単位	60 単位時間 2 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	
80 人		42 人		0 人		0 %		2 %		
就職等の状況		■卒業者数(C) : 16 人								
		■就職希望者数(D) : 16 人								
		■就職者数(E) : 16 人								
		■地元就職者数(F) : 10 人								
		■就職率(E/D) : 100 %								
		■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 63 %								
		■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 100 %								
		■進学者数 : 0 人								
		■その他								
		(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)								
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: ※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://hospitality.kawahara.ac.jp/academics/patisserie/								
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							1,860 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							220 単位時間	
		うち企業等と連携した演習の授業時数							32 単位時間	
		うち必修授業時数							60 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							28 単位時間	
		うち企業等と連携した必修の演習の授業時数							32 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)							160 単位時間	
		(B:単位数による算定)								
		総単位数							81 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)							3 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)							0 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)							0 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)							1 人	
		⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)							0 人	
		計							4 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							0 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

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、新たな授業科目の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させることとする。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6年10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6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	②
大石 耕太郎	愛媛県洋菓子協会副会長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	①
西岡 誠	河原外語観光・製菓専門学校 校長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
井上 直人	河原外語観光・製菓専門学校 教頭	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
杉沢 多美子	河原外語観光・製菓専門学校 パティシエ・ブランジェ科 学科長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
森 祐子	河原外語観光・製菓専門学校 パティシエ・ブランジェ科	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—

※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(11月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年11月28日 16:00～17:00

第2回 令和6年3月26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。

資格取得とコンテスト指導において、コア資格である製菓衛生師試験については、補習による個別指導を実施し、合格率の向上を図ることができた。しかし、コンテスト指導と時期が重なることがあり、教員にとって大きな負担となった。また、コンテスト指導においては、意欲の高い学生のさらなる成長が課題であったが、今年度は特化時間を設けた個別指導を行った結果、入賞という成果を収めることができた。

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
※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
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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
食品衛生学	3.【校外】企業内実習 (4に該当するものを除く。)	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鶏卵工場、らくれん牛乳工場
就職講座I	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	インスタグラマーゆりままん、パティ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II	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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・ペーカリーMIKI 他
製菓実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	洋菓子・和菓子・製パンについて、機器・器具の使用手法、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学習する。	ブーランジェリー・オーベルニュ、アッサンブラージュ・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	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	洋菓子・和菓子・製パンについて、機器・器具の使用手法、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、ブーランジェリー・オーベルニュ、アッサンブラージュ・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
※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
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			
研修名:	愛媛県洋菓子協会講習会	連携企業等:	愛媛県洋菓子協会
期間:	2024年7月、11月	対象:	教職員
内容	製菓実習授業で実施し、製菓の新しい技術の指導を行う		
研修名:	ヒラタ食フード展示会見学	連携企業等:	ヒラタグループ
期間:	2024年7月、11月	対象:	教職員
内容	最新の業界情報と技術を習得する。		
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	全国製菓衛生師養成施設協会研修会	連携企業等:	全国製菓衛生師養成施設協会
期間:	年1回	対象:	教職員
内容	協会加盟校との交流および情報交換、コンテスト対策等の研修		
研修名:	総合製菓製パン実習	連携企業等:	愛媛県パン協会
期間:	年1回	対象:	教職員
内容	カフェ・製菓・パン各分野で特別講師を招聘し集中授業を実施する。		

(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

研修名:	愛媛県洋菓子協会講習会	連携企業等:	愛媛県洋菓子協会
期間:	未定	対象:	教職員
内容	協会加盟校との交流および情報交換、コンテスト対策等の研修		
研修名:	ヒラタ食フーズ展示会見学	連携企業等:	ヒラタグループ
期間:	年1回	対象:	教職員
内容	最新の業界情報と技術を習得する。		
研修名:	全国製菓衛生師養成施設協会研修会	連携企業等:	全国製菓衛生師養成施設協会
期間:	年1回	対象:	教職員
内容	協会加盟校との交流および情報交換、コンテスト対策等の研修		

② 指導力の修得・向上のための研修等

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
土居 夏恋	ケティモデルエージェンシー	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	卒業生
宮田 優杏	コムサ・カフェ松山三越店	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	卒業生
松本 久美	【 松本 帆望叶 】保護者	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	保護者
近藤 富美恵	【 近藤 綾華 】保護者	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	保護者
長野 久子	【 長野 優香 】保護者	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	保護者
永尾 彰英	パティスリーミカンカフェ	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
酒井 敏行	一般社団法人日本旅行業協会	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
上田 直幸	株式会社ANAエアサービス松山	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
郡 大介	株式会社ベルモニー マリベールスパイア	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員

宮内 紀英	道後 御湯	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
篠原 稔治	株式会社レディ薬局	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
藤田 和郎	株式会社レディ薬局	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
奥田 寧	南海放送株式会社	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1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://hospitality.kawahara.ac.jp/disclosure/>

公表時期: 令和6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なければならない。教育課程編成会議、学校関係者評価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)
(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
(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

(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6年10月31日

授業科目等の概要

#REF1	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時間数	授業単位数	授業方法				場所			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	校内	校外	専任	兼任	
1	○			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衛生法、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	○			○				○
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	○			○				○
3	○			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	○			○				○
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	##	8	○		△	○				○
5	○			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	○			○				○
6	○			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	○			○			○	
7	○			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	○			○			○	
8	○			製菓実習	洋菓子・和菓子・製パンについて、機器・器具の使用法、基本技術を習得し、伝統的な菓子やパンから最新のもののまでの実習を通じ学習する。	1通	##	16	△		○	○				○
9	○			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	○	△		○				○
10	○			就職講座Ⅰ	就職活動の主軸である、履歴書・面接練習・準備・OG・OB訪問など、他者とのかわりを積極的に行いながら、自己表現・自己理解を深める。	1後	30	1		△	○	○			○	○
11	○			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	○	△		○				○
12	○			一般教養Ⅰ	小、中学校学習ソフトを使用して中学レベルの国語、数学、生物の復習を進めていく。学生の解答からどの部分につまずきを重点的に学習することで個人個人の能力を上げていく。	1後	30	1	○		△	○			○	○
13	○			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後	30	1	○		△	○				○
14	○			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	△	○		○				○
15	○			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	△	○		○				○
16	○			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	△	○		○				○
17	○			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	○			○				○
18	○			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	○			○			○	
19	○			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	○	△		○			○	
20	○			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う。	2通	##	15	△		○	○			○	○
21	○			一般教養Ⅱ	就職講座と関連し、外部を招き、技術面だけでなく精神面でも学生時代に学んでおいた方がよかったことや、社会生活を営む上で、気をつけたいこと、交流を通じ目上の人との接し方失礼のない態度を見直し練習する。	2前	30	1	○	△		○			○	○
22	○			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						22	科目		81 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： 全科目成績評価C以上		1学年の学期区分 前・後 期	
履修方法： 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。