

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																						
京都製菓製パン技術専門学校	平成9年10月6日	鮫島 孝宏	〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 (電話) 075-812-0191																						
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																						
学校法人 大和学園	昭和29年5月28日	田中 誠二	〒604-8006 京都市中京区河原町二条下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0891																						
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																					
衛生	衛生専門課程	パン上級科	平成23年文科科学省告示第166号	-																					
学科の目的	<p>教育基本法および学校教育法に基づき、製菓衛生師法(昭和41年法律第115号)の規定による製菓衛生師に必要な知識と技能を教授し、以下に示すディプロマ・ポリシーに掲げた能力を有する国家社会に有為な製菓技術者を育成することを目的とする。</p> <p><ディプロマ・ポリシー></p> <p>1. パン製造のプロセスにおける自己判断能力と製パン分野に必要な総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な総合的実践力を身につけている</p> <p>2. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている</p> <p>3. 社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている</p> <p>4. 製菓衛生師として必要な知識・技術を有し、製菓衛生師試験に合格する力を身につけている</p> <p>5. 社会や業界に貢献したい思いを有し、人々の喜びや笑顔を創り出せるホスピタリティマインドを身につけている</p>																								
認定年月日	平成26年 3月31日																								
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																			
2年	1960時間	720時間	100時間	1110時間	30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																				
他のバティスリー・ソコラ上級科、カフェスイーツ上級科、和菓子上級科と合わせて300人	39人	1人	3人	11人	14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																						
長期休み	■学年始め:4月1日 ■夏季:8月1日～8月31日 ■冬季:12月15日～1月10日 ■春季:3月20日～3月31日 ■学年末:3月31日		卒業・進級条件																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任・副担任による個別相談等、学修支援体制を整えている。		課外活動																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) 製パン店、カフェレストラン、ホテルの製菓・製パン部門等 ■就職指導内容 1年次より全員がキャリアプランニングの授業を受講する。就職支援担当が、担任・副担任によるOne to Oneのサポートも実践している。 ■卒業生数 : 16 人 ■就職希望者数 : 15 人 ■就職者数 : 15 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 93.8 % ■その他 関連分野への就職率 100% (平成29年度卒業生に関する平成30年7月31日時点の情報)		■課外活動の種類 ふれあいスイーツ等の社会貢献活動や、製菓衛生師養成施設技術コンクールへの参加、一般社団法人京都府専修学校各種学校協会主催体育大会への参加。 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年7月31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</td> <td>②</td> <td>14人</td> <td>14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が記載する。 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	②	14人	14人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																						
製菓衛生師	②	14人	14人																						
中途退学の現状	■中途退学者 3名 平成29年4月1日時点において、在学者34名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者31名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、健康上理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任・副担任制を取り入れ、学生一人ひとりに対し細やかな対応を行う また保護者やスクールカウンセラーと綿密な連携をとり通学に対する不安をとりぞく		■中退率 8.8 %																						
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A、特待生B、自宅外通学生奨学金、再進学サポート奨学金、社会人経験者奨学金、AO入学選考特別奨学金、有資格者奨学金、同窓生ファミリー奨学金、帰国生徒特別奨学金、留学生奨学金A、留学生奨学金B、留学生特別奨学金 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 前年度給付実績 0名																								
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																								
当該学科のホームページURL	http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/course/c02bread.html																								

(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、「文科科学省における専修学校卒業生の「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」などを希望する者を含みません。

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、卒業年度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、全卒業生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学

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

本学科は、厚生労働大臣より製菓衛生師養成施設の指定を受け、製菓衛生師法第一条(目的)にある「菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする」を踏まえ、ディプロマ・ポリシーに掲げた人材を養成すべくカリキュラム・ポリシーに基づき教育課程を編成する。また、教育課程の編成に当たっては、関係業界団体や企業の第一線で活躍されている学外の委員を交えた教育課程編成委員会の提言を取り入れ、カリキュラムや教育指導の継続的な改善・改定を行い、独自の職業型実学教育を磨き高め、入口と出口を見据えた学校づくりに取り組む。

＜カリキュラム・ポリシー＞

製パン分野の知識・技術のみならず、衛生管理やコスト管理、接客・サービスなど店舗運営に関わる知識・技術を総合的に学習する。また、職業人として必要なマナーやホスピタリティ精神、コミュニケーション能力を醸成し、業界や社会の発展に貢献できる人材を養成するための教育を行う。

コア科目

1. 製菓・製パンの基本的な知識・技術を身につける科目
2. 製菓衛生師として必要な食品・衛生・法律に関する知識を身につける科目
3. 正しい職業観や社会人としての規範やモラル、ホスピタリティマインドを身につける科目

アドバンス科目

1. 製パン分野に求められる専門性の高い知識・技術を身につける科目
2. プーランジェとして接客・サービスなどコミュニケーション能力を身につける科目
3. ペーカリーショップを運営する実践力を身につける科目

(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、本校学則第30条に明記のとおり、教職員及び企業等の役員または職員、その他必要な委員を持って構成する。委員会では、教育する分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請などを活かした実践的かつ専門的な職業教育を実践するために、カリキュラム編成及び授業計画等の提言をとりまとめ、校長及びカリキュラム検討委員会へ報告し、次年度の計画に反映させる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所 属	任期	種別
高島 義之	京都府洋菓子協会 会長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	①
谷口 圭	神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ 調理部 製菓料理長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	③
中邨 勝俊	株式会社 小川珈琲クリエイツ 営業部 次長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	③
続木 創	株式会社 進々堂 代表取締役社長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	③
八木 勢一郎	御菓子司 京都鶴屋 鶴壽庵 代表取締役社長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	③
鮫島 孝宏	京都製菓製パン技術専門学校 校長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	
桶田 剛将	京都製菓製パン技術専門学校 パティスリー・ショコラ上級科 主任	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	
大岩 覚	京都製菓製パン技術専門学校 カフェスイーツ上級科 学科長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	
藤本 真也	京都製菓製パン技術専門学校 パン上級科 学科長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	
堀内 鉄也	京都製菓製パン技術専門学校 和菓子上級科 学科長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	
北條 嘉久	京都製菓製パン技術専門学校 就職部 部長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	
大谷 剛範	京都製菓製パン技術専門学校 広報渉外部 部長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	
奥村 知史	京都製菓製パン技術専門学校 教務部 部長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	
小山 美幸	京都製菓製パン技術専門学校 教務部 主任	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	

※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員(1企業や関係施設の役員は該当しません。)
- 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員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

原則として8月と10月に開催する(年2回 8月・10月)

(開催日時)

第1回 平成30年 8月23日(木) 11時00分～12時30分

第2回 平成30年 10月10日(水) 16時40分～18時00分【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

・ペーカリーショップ実践では、原価計算や経費の算出等もしっかり行い、臨場感の出る運営が必要である。

→ ペーカリーショップマネジメントの授業で原価計算や経費について学習し、ペーカリーショップ実践で活かしていく。

・パン製造の工程を理解するには、午前午後を通じた実習は重要である。また、オーバーナイト発酵についても検討いただきたい。

→ 2018年度より1日実習を実施する。また、前日午後、翌日午前を利用したオーバーナイト発酵も今後に向けて取り入れたい。

<p>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</p>								
<p>(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</p> <p><校外実習の目的></p> <ul style="list-style-type: none"> ・学内で修得した専門技術・知識を事業所での校外実習（実務）を通じて、実践的技術の向上を目的とする。 ・校外実習を通じて自己の課題や改善点を把握して、今後の自己の学習目標を設定する機会とする。 ・製菓衛生師・職業人として職業観や就労意識を醸成する。 <p>上記の実習目的を達成するため、以下の基準に照らし合わせて実習先事業所を選定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・過去の校外実習の研修先実績から学生にとって有意義な事業所 ・卒業生の就職先実績から学生にとって有意義な事業所 ・コンテスト、コンクール等での受賞経験のあるスタッフが在籍する事業所 								
<p>(2) 実習・演習等における企業等との連携内容</p> <p><実習開始前></p> <ul style="list-style-type: none"> ・教員が実習先事業所に校外実習の目的、概要など説明を行い、実習内容について打ち合わせを行い決定する。 <p><実習期間中></p> <ul style="list-style-type: none"> ・製パン・専門店など本学科関連の事業所における「製造補助」「販売・接客」「食器・器具洗浄」「清掃」など、製菓・製パン製造業務全般について、専門的技術や知識を有した指導者のもとで実習する。 ・学生が毎日レポート（実習内容、感想、反省など）を記入し、その日の振り返りを行い、事業所の指導者が確認する。 ・教員が実習先を訪問し、指導者に学生の実習状況の確認を行い、必要に応じて学生への指導をおこなう。 <p><実習終了後></p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習先事業所の指導者にて校外実習評価票に基づき、学生を評価する。 								
<p>(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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>科目名</th> <th>科目概要</th> <th>連携企業等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>校外実習</td> <td>就職希望分野での実務を通して、分野の魅力を再確認し、就職、就労に対する意識を高め、専門的な技術知識を修得する。</td> <td>・ブーランジェオクダ、・メサベルテ、・ブリアン、・ペーカリーレストランサンマルク、・Little Stone など 総数11企業</td> </tr> </tbody> </table>			科目名	科目概要	連携企業等	校外実習	就職希望分野での実務を通して、分野の魅力を再確認し、就職、就労に対する意識を高め、専門的な技術知識を修得する。	・ブーランジェオクダ、・メサベルテ、・ブリアン、・ペーカリーレストランサンマルク、・Little Stone など 総数11企業
科目名	科目概要	連携企業等						
校外実習	就職希望分野での実務を通して、分野の魅力を再確認し、就職、就労に対する意識を高め、専門的な技術知識を修得する。	・ブーランジェオクダ、・メサベルテ、・ブリアン、・ペーカリーレストランサンマルク、・Little Stone など 総数11企業						
<p>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</p>								
<p>(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（教員の研修等の基本方針）</p> <p>教職員のエンプロイアビリティを高めるとともに、学校のエンプロイメンタビリティの向上につなげ、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、学校法人大和学園の「研修規程」に定めている。</p> <p>集合研修は、対象教職員を一堂に集め、内部又は企業等からの外部講師により、教育指導能力や学校の運営能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員一人ひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。</p> <p>派遣研修は、一定期間、国内又は国外の大学等の学術研究機関並びに事業所等に教職員を派遣し、技術又は専門知識の修得及び調査研究・資料の収集等を行わせてその成果を職業教育または学校運営に反映できるよう取り組んでいる。</p>								
<p>(2) 研修等の実績</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>パン製造技能士講習会 （対象：学科教員・助手 内容：パン製造技能士合格に向けた講習会 実施時期：年1回 秋期） ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポンジュニア研究会 （対象：学科助手等 内容：菓子製造基本技術向上の研修、業界の情報提供等 実施時期：年間10回の研究会を開催） 日本菓子教育センター研修会 （対象：学科教員 内容：最新の現場見学・講話、グループディスカッション等 実施時期：年1回 夏期）</p> <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>基本製菓研修 （対象：学科教員・助手 内容：基本技術の完全習得を行いコーチング力を高める 実施時期：年1回 8月） 応用製菓研修 （対象：学科教員・助手 内容：教育効果の高い実習授業、学生指導を行うためスキルを高める 実施時期：年1回 8月） デモンストレーション研修 （対象：学科教員 内容：実習授業におけるインストラクション技法を高める 実施時期：年1回 8月）</p>								
<p>(3) 研修等の計画</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>パン製造技能士講習会 （対象：学科教員・助手 内容：パン製造技能士合格に向けた講習会 実施時期：年1回 秋期） ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポンジュニア研究会 （対象：学科助手等 内容：菓子製造基本技術向上の研修、業界の情報提供等 実施時期：年間10回の研究会を開催） 日本菓子教育センター研修会 （対象：学科教員 内容：最新の現場見学・講話、グループディスカッション等 実施時期：年1回 夏期）</p> <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>基本製菓研修 （対象：学科教員・助手 内容：基本技術の完全習得を行いコーチング力を高める 実施時期：年1回 8月） 応用製菓研修 （対象：学科教員 内容：教育効果の高い実習授業、学生指導を行うためスキルを高める 実施時期：年1回 8月） （対象：学科助手 内容：ショップ実践のメニューの考案から製造を行い、技術レベルを高める 実施時期：年1回 3月） デモンストレーション研修 （対象：学科教員 内容：実習授業におけるインストラクション技法を高める 実施時期：年1回 8月）</p>								
<p>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</p>								
<p>(1) 学校関係者評価の基本方針</p> <p>「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、企業等の役員および卒業生で組織される学校関係者評価委員会を設置している。</p> <p>この委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、客観的に評価することを目的としている。</p> <p>評価結果やいただいた意見に対する改善方針について、今後の教育活動及びその他学校運営に活かしていくとともに、ホームページに掲載し広く社会に公表することでより多くのステークホルダーの理解促進や連携協力につなげ、さらなる学校運営の改善を図っていく。</p>								

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念・目的・育人人材像は定められているか ・学校における職業教育の特色は何か ・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 ・学校の理念・目的・育人人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか ・各学科の教育目標、育人人材像は、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	<ul style="list-style-type: none"> ・目的等に沿った運営方針が策定されているか ・運営方針に沿った事業計画が策定されているか ・運営組織や意思決定機能は、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 ・人事、給与に関する規程等は整備されているか ・教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか ・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 ・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ・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 ・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
(3)教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・教育理念、育人人材像や業界のニーズを踏まえた学科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 ・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ・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 ・関連分野の企業・関係施設等や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 ・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 ・授業評価の実施・評価体制はあるか ・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか ・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ・人材育成目標の達成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 ・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・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか ・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
(4)学修成果	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の向上が図られているか ・資格取得率の向上が図られているか ・退学率の低減が図られているか ・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 ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・進路・就職に関する支援体制は整備されているか ・学生相談に関する体制は整備されているか ・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・課外活動に対する支援体制は整備されているか ・学生の生活環境への支援は行われているか ・保護者と適切に連携しているか ・卒業生への支援体制はあるか ・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 ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集活動は、適正に行われているか ・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 ・学納金は妥当なものとなっているか
(8)財務	<ul style="list-style-type: none"> ・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・財務について会計監査が適正に行われているか ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ・自己評価結果を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか ・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか ・留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか

※(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

・実習の学生等を受け入れた際、積極的に卒業後が期待される学生に出会えることが多く、日頃の教育の成果と感じている。今後もそのような学生を育てて欲しい。
 → 技術・知識の習得のみならず、ハピネスホスピタリティ・スタンダードに基づき、徹底した規範教育を強化する。

・中途採用の求人募集を行った際に、希望者の動向の有無をつかみにくい。
 → 中途求人希望の卒業生登録が少ないため、卒業後のサポート体制も学生に周知するとともに、問い合わせに対する事業所への報告体制も整える。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
谷口 圭	神戸ベイシエラトンホテル&タワーズ 調理部 製菓料理長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	企業等委員
中邨 勝俊	株式会社 小川珈琲クリエイツ 営業部 次長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	企業等委員
続木 創	株式会社 進々堂 代表取締役社長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	企業等委員
八木 勢一郎	御菓子司 京都鶴屋 鶴壽庵 代表取締役社長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	企業等委員
浦谷 准平	京都製菓製パン技術専門学校 卒業生	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	卒業生
影山 弘典	学校法人 大和学園 評議員 京都栄養医療専門学校 校長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日	学校運営 有識者

※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(毎年9月に公表)

<http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/enquete/evaluation.php>

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

企業等の業界関係者をはじめ、本校のステークホルダーである保護者、高校の教員卒業生等に対し、透明性を持って説明責任を果たすためにホームページを通じて、教育活動や学校運営に関する情報を積極的に発信する。

また、「教育事業そのもので社会に貢献していく」という考えを軸に取り組んできたCSV活動、そして行政・地域・企業との連携によるCSV活動を中心に学園の概要とあわせて「ホスピタリティ・レポート」としてまとめ、ステークホルダーに配布するとともにホームページに掲載する。さらに冊子に掲載しきれない財務諸表や教職員データ等は「大和学園データ集」として詳細を公表する。

(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	・アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシー、 ・所在地、連絡先
(2) 各学科等の教育	・定員数、・カリキュラム、 ・目指す資格、検定、・資格、検定の合格、取得実績、 ・卒業後の進路
(3) 教職員	・教職員数、・教員の担当科目、 ・教職員の研修・研究活動、・教員の実績等
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・実習、実技等への取り組み状況、 ・キャリア教育への取り組み状況、 ・就職支援の取り組み状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	・学校行事、・施設、設備、 ・地域、企業等との連携による取り組み
(6) 学生の生活支援	・学費サポート、・住居サポート、・特約店舗案内
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金(金額、納入時期)、・奨学金案内
(8) 学校の財務	・収支計算書、・貸借対照表
(9) 学校評価	・自己評価結果、・学校関係者評価結果、 ・評価結果を踏まえた改善方策
(10) 国際連携の状況	・留学生の入学手続き等
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページにて情報提供

URL: <http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/>

授業科目等の概要

衛生専門課程 パン上級科 平成29年度生															
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	
○			社会学Ⅰ	製菓・製パンの知識・技術を社会において最大限に活かすため、菓子・パンの成立、発展の歴史及び、現在の業界事情等を学ぶ。	1年前期	30	2	○			○			○	
○			社会学Ⅱ	製菓・製パンの知識・技術を社会において最大限に活かすため、独立開業に必要な店舗設置、労務管理、流通についての知識等を学ぶ。	1年後期	30	2	○			○			○	
○			衛生法規	製菓衛生師法をはじめ、食品を扱う職業人にとって特に必要な食品衛生法、健康増進法、地域保健法等を学ぶ。	1年後期	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生の意義を理解し、衛生統計、環境衛生の意義、環境と健康の関連性等を学ぶ。	1年前期	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生の意義を理解し、感染症の予防、生活習慣病の予防、労働と健康等について学ぶ。	1年後期	60	4	○			○			○	
○			栄養学Ⅰ	栄養の意義を理解し、栄養素の働き、栄養の消化吸收等を中心に栄養学の基礎知識を学ぶ。	1年前期	30	2	○			○			○	
○			栄養学Ⅱ	栄養の意義を理解し、栄養の消化吸收、栄養素の摂取、菓子と栄養を中心に、ライフステージ別、病態別の栄養について学ぶ。	1年後期	30	2	○			○			○	
○			食品学Ⅰ	製菓衛生師として日常的に扱う食材のみならず食材全般について、食品の概要、種類と成分等食品学の基礎知識を学ぶ。	1年前期	30	2	○			○			○	
○			食品学Ⅱ	製菓衛生師として日常的に扱う食材のみならず食材全般について、食品の変質、食品の変質防止、食品の消費構造の変化、食品の表示等について学ぶ。	1年後期	30	2	○			○			○	
○			食品衛生学Ⅰ	製菓衛生師として食中毒その他の健康危害を予防するための基本知識を習得するため、微生物の種類、食中毒の発生状況、予防対策等を学ぶ。	1年前期	60	3	○		△	○			○	
○			食品衛生学Ⅱ	製菓衛生師として食中毒その他の健康危害を予防するための基本知識を習得するため、食品添加物の種類と使用方法、食品中の有害物質、衛生管理等について学ぶ。	1年後期	90	5	○		△	○			○	

○		製菓理論Ⅰ	菓子の素材や製法を科学的に見つめる視点を持つために、実習とリンクさせ菓子の分類を中心に学ぶ。	1 年 前 期	90	6	○			○		○		
○		製菓理論Ⅱ	菓子の素材や製法を科学的に見つめる視点を持つために、製菓理論Ⅰで学んだ内容を踏まえ、菓子の原材料等について学ぶ。	1 年 後 期	60	4	○			○		○		
○		キャリア プランニング Ⅰ	就職したい事業所を選定するため、製菓業界全体を理解するとともに、自己分析の方法等を学ぶ。	1 年 後 期	20	1		○		○		○		
○		洋菓子実習 ベーシックⅠ	実習で使用する器具や食材の取扱い方法、衛生管理を学び、ハンズオン・トレーニング主体の実習のもと、スポンジ生地を中心に洋菓子分野の基礎技術を総合的に修得する。	1 年 前 期	60	2			○	○				○
○		洋菓子実習 ベーシックⅡ	ハンズオン・トレーニング主体の実習で、バター生地、シュー生地の基礎を中心に、洋菓子製造に必要な知識、技術を修得する。	1 年 前 期	60	2			○	○				○
○		製パン実習 ベーシック	ハンズオン・トレーニング主体の実習で、セミハード系パン、ソフト系パンの基礎を中心に、パン製造に必要な知識、技術を修得する。	1 年 前 期	60	2			○	○				○
○		和菓子実習 ベーシック	ハンズオン・トレーニング主体の実習で、蒸し菓子、練り菓子の基礎を中心に、和菓子製造に必要な知識、技術を修得する。	1 年 前 期	60	2			○	○				○
○		製パン実習 アドバンスⅠ	製パン店の定番メニューの中で、ソフト系パンとハード系パンを中心に反復実習を行い技術を修得する。	1 年 後 期	60	2			○	○				○
○		製パン実習 アドバンスⅡ	製パン店の定番メニューの中で、ドーナツ、惣菜パンを中心に反復実習を行い技術を修得する。	1 年 後 期	60	2			○	○				○
○		製パン実習 アドバンスⅢ	フランスのパン、ドイツのパン、焼き菓子、サンドイッチなど様々なパンの製造を学び、応用技術を修得する。	1 年 後 期	60	2			○	○				○
○		校外実習	就職希望分野での実務を通して、分野の魅力を再確認し、就職、就労に対する意識を高め、専門的技術知識を修得する。	1 年 後 期	120	4			○			○		○
○		キャリア プランニング Ⅱ	受験事業所の絞り込みと希望分野別の採用試験対策を行うとともに、製菓業界で必要なビジネスマナーやコミュニケーションを学ぶ。	2 年 前 期	20	1		○		○		○		
○		国家試験対策	製菓衛生師試験に向け、振り返りや過去問題、出題傾向の分析を行い、各教科の重要ポイントを再度学ぶ。	2 年 前 期	30	2	○			○				○
○		POP デザイン演習	実践的なレタリングを学び商品の広告やプライスカード制作技術を身につけ、POP広告に必要な技術と知識を学ぶ。	2 年 前 期	30	2		○		○				○

○		ヴァンドウーズ 演習	授業を通じ有形・無形のホスピタリティを身につけ、製菓・製パン店の販売スタッフ、ヴァンドウーズとしての技術や知識を学ぶ。	2 年 前 期	30	2			○	○			○		
○		製パン実習 プロ フェッショナル I	製パン業界の即戦力として活躍できるよう、製パンの基礎技術を反復し、高度な専門技術を修得する。	2 年 前 期	180	6			○	○			○		
○		製パン実習 プロ フェッショナル II	ベーカリーショップ実践Iで販売するパンの製造を中心に、大量生産を行う技術を修得する。	2 年 前 期	60	2			○	○			○		
○		ベーカリー ショップ実践 I	顧客を意識した製造から販売までを実施し、ベーカリーショップを運営するための全工程を実践を通じて修得する。	2 年 前 期	30	1			○	○			○		
○		製パン理論 I	製パン業界の現状とともに、製パン工程と製法について深く学ぶ。	2 年 前 期	30	2	○			○			○		
○		ベーカリー ショップ マネジメント	ベーカリーショップを運営する上で必要なコスト管理や魅力的な店づくり等を学ぶ。	2 年 後 期	30	2	○			○			○		
○		フランス製菓 用語	フランス語のルセットを理解する力を身につけるため、菓子・デザート用語の基礎から、組み立て方等を学ぶ。	2 年 後 期	30	2	○			○			○		
○		製パン理論 II	将来、経験度や熟練度が無駄なく向上できるよう、実践的な理論を通じて、製パンに特化した材料を奥深く学ぶ。	2 年 後 期	30	2	○			○			○		
○		製パン実習 フィニシング I	製パン業界の即戦力として活躍できるよう、幅広い視野を身につけ、世界の伝統的なパンの技術を修得する。	2 年 後 期	210	7				○	○		○		
○		製パン実習 フィニシング II	ベーカリーショップ実践IIで販売するパンの製造を中心に、大量生産を行う技術を修得する。	2 年 後 期	60	2				○	○		○		
○		ベーカリー ショップ実践 II	クオリティの高い製造から販売までを実施し、ベーカリーショップを運営できる総合的実践力を修得する。	2 年 後 期	30	1				○	○		○		
合計					36科目			1960単位時間(91単位)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
全授業科目について所定の時間数を出席し、かつ試験に合格する。 試験は100点満点中60点以上で合格とし、各科目の授業時間数の3分の2以上出席していることが受験要件となる。		1学年の学期区分	2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。