

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

学校は、食生活を取り巻く社会環境の変化を理解し、それに対応できる充実した基礎力、幅広い専門性、柔軟な応用力と豊かな創造力を兼ね備えた高度職業人材の育成をめざし、企業等の役員、有職者、実務者等から助言を求め、本校の教育の水準の向上と質保証を図るべく、継続的かつ組織的に教育課程の編成に取り組む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、本校の教育課程の編成及び教育内容及び教育方法等の審議機関であるカリキュラム委員会から教育課程の編成等について現状と今後の計画の報告を受け、企業等との連携体制のもと、実践的かつ専門的な立場から高度職業教育に求められる教育について検討する。カリキュラム委員会は、教育課程編成委員会で出された意見を踏まえて内容を審議し、教育課程や教育方法の改善・工夫に取り組む。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

【平成30年度】

平成30年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
松島 俊哉	大阪府洋菓子協会	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	①
菊川 儀明	菊川製菓有限公司	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	③
井上 文孝	浪芳庵株式会社	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	③
井筒 大輔	株式会社イスズベーカー	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	③
壺井 豪	株式会社ケルン	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	③
辻 芳樹	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
山田 研	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
棟方 浩一	学校法人辻料理学館 法人本部	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
田中 祐司	学校法人辻料理学館 法人本部事務局	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
稲垣 周治	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
立嶋 譲	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
吉村 大輔	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
瀬戸山 明夫	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1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員職員(1企業や関係施設の役員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員職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間開催数) 2回

(開催日時)

平成29年度	第1回	平成29年10月7日	14:00～16:00	
	第2回	平成30年2月3日(土)	14:00～16:00	
平成30年度	第1回	平成30年10月13日(土)		(開催予定)
	第2回	平成31年1月12日(土)		(開催予定)

(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。

- ①汎用性の高い基礎技術の強化について・・・製菓理論、製菓実習の授業において確実に到達できる技術指標を設定し、関連科目のシラバスの改善にも反映させている。また、教育力向上と従業員育成を互いに促進しあう学校企業間の教育連携に取り組んでいる。
- ②教育方法の改善について・・・平成27年に議題に挙がった「インストラクショナル・デザイン」をFD項目とし、外部講師による研修会を行うなど現在も継続して取り組んでいる。
- ③早期離職者への対応・・・卒業生調査による実態把握、企業との情報共有により、インターンシップを導入し、キャリアパスの強化に取り組んでいる。

<今後の検討課題>

- ①現場で直面する課題やハプニングに適切に対応できるように、実習授業の中で想定外の出来事を体験させる。
- ②業界が求める人材と学校の教育内容の齟齬を埋めるため、学校が輩出する人材に不足している能力の把握とそれを補完・強化するための教育課題の検証。

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

本学科において、より実践的かつ専門的な高度職業教育を行うため、学校と企業・業界団体等が教育協定を締結し、その連携のもと、製菓・製パン業界の高度人材育成ニーズに沿った教育カリキュラムを編成し、外部講師による実践教育の機会を通じて、製菓衛生師としての職業観・勤労観を育むとともに、菓子製造の知識と技術の向上を図る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

- ①製菓関係企業と学校の打ち合わせ
実習内容、評価指標と評価基準の設定、評価方法等について企業と学校の間で確認を行う。企業は専門分野の実務者としての観点から、改善、工夫すべき点について助言する。
- ②製菓関係企業からの派遣講師による学内での製菓実習指導
業界の最新動向や求められる知識・技術・技能を踏まえ、派遣講師が実践的な製菓の技術指導を行う。
- ③製菓関係企業からの派遣講師による成績評価
事前に打ち合わせた評価基準に基づき、企業からの派遣講師が成績を評価する。企業による評価に基づき、学校教員が成績を総合的に評価する。

科目名	科目概要	連携企業等
高度製菓実習	菓子の基礎技術の反復、応用技術の修得、作業行程の管理、衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ル・グラン・シャリオ お菓子の店 Kazu アトリエ・オランジェ ル・サントノーレ 菓匠苑 梅その 菓匠庵 白穂 お菓子司 吉乃屋 星野リゾート リーガロイヤルホテル

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

学生の多様な職業教育ニーズや製菓業界の人材ニーズに応え、実践的な知識と技能を有する自立した高度職業人材を育成するため、学校は学校法人辻料理学館 教職員研修規程に基づき、以下のとおり、教職員に対し計画的に研修・研究の機会を提供し、教員の資質や能力を高め、教育的使命感に根ざした実践的な指導力の向上を図るとともに、教員の意識改革を進め、学校改革を支援し、学校の教育力の向上に取り組むことを教職員研修の基本方針とする。

1. スタッフ・デベロップメント(SD)、ファカルティ・デベロップメント(FD)を含む管理職研修 2. 教員の教育力の向上を目指した研修 3. 職員の資質、役割・職能ステージの向上を目指した人材育成のための研修 4. 初任者のための研修

(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

期間	主な研修内容	主催・連携(団体・企業)	対象
毎月1回(通年)	和菓子技術講習会	菓子研究団体 大阪二六会	和菓子教職員
年間10回(通年)	洋菓子技術講習会	ヌーベル・パティスリー・ジャボン	洋菓子教職員
年間約8回(通年)	洋菓子技術講習会	大阪府洋菓子協会	洋菓子教職員
平成29年9月1日～10月1日	海外研修(フランス) 製菓店における技術研修	La Grand' Vigne (フランス)	洋菓子教職員
平成29年9月4日	MERLOT型ラーニングコミュニティ構築のための講演会	GIEC コンピュータ利用教育学会	教職員

②指導力の修得・向上のための研修等

期間	主な研修内容	主催・連携(団体・企業)	対象
H29年4月3日	講師招聘:ビジネスマナー習得、コミュニケーション力向上	(株)Allier 村川奈央氏	新任教職員
H29年11月11日	インストラクショナル・デザイン公開講座[入門編]	熊本大学	教員全般
H30年1月13日	インストラクショナル・デザイン公開講座[応用編]	熊本大学	教員全般
H30年3月28日	講習会:クレーム対応力、問題解決能力の向上	大阪府専修学校各種学校連合会	管理職教職員

(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

- 昨年度参加の講習会は継続して参加予定
 全国製菓衛生師養成施設協会講習会(通年定期開催)
 日本穀物科学研究会(年4回)
 ハートベーカリークラブ21(通年定期開催)

②指導力の修得・向上のための研修等

期間	主な研修内容	主催・連携(団体・企業)	対象
平成30年4月3日	講師招聘:「話すことから学ぶコミュニケーション」	(株)Allier 代表 村川奈央氏	新任教職員
平成30年6月16日	講師招聘:カウンセリングにおける傾聴からのコーチング手法	ヒューマン・キャピタル・コンサルティング 代表取締役 川崎清吾氏	担任教職員
平成30年7月7日	講師招聘:学生・保護者とのコミュニケーション・ツールとしてのメール活用について学ぶ	(株)アドハンスドコミュニケーション 代表取締役 岡井保千代氏	担任教職員
平成30年7月13日	講座:「生徒の自尊感情を高めエンパワメントするために」	大阪府専修学校各種学校連合会	教職員

上記のほか、大阪府専修学校各種学校連合会等が主催する研修に参加予定

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

学校は、学校関係者評価を行うことにより、学生がよりよい教育活動を享受できるよう学校運営の改善と発展を目指すとともに、学校関係者評価の結果をPDCAサイクルに基づき詳細に分析・検証し、組織的かつ継続的に学校運営の改善に取り組むことを学校関係者評価の基本方針とする。

(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	建学の精神、教育理念、教育目標、育成人材像
(2)学校運営	運営方針、組織、規則
(3)教育活動	教育課程の編成・方針、教育方法・評価方法、教職員研修
(4)学修成果	出席率、退学率、就職率、資格取得率
(5)学生支援	就職支援体制、学生相談体制、健康管理体制、保護者との連携
(6)教育環境	施設・設備の整備、防災体制
(7)学生の受入れ募集	適正な募集活動、高等学校との連携
(8)財務	収支計算評価、貸借対照表推移
(9)法令等の遵守	各種法令の遵守、個人情報の保護、自己評価結果の公開
(10)社会貢献・地域貢献	教育資源・施設の提供、地域交流
(11)国際交流	海外教育連携活動

※(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

企業等委員より、「退職理由や業界定着率を共有することで離職者を抑制できるのではないか」、「調理・製菓の技術や知識と同じく、SNSの利用に関する社会人としてのモラルを教える必要がある」等の助言があり、次のような取り組みを行っている。

- 卒業生アンケートの実施により、卒業後の就職先での定着状況を把握し、企業関係者と情報を共有することで早期離職者の防止に取り組んでいる。
- ソーシャルメディア・ガイドラインを制定し、入学時に外部講師によるSNS研修会を実施するなど、SNSの正しい利用方法と社会人の心構えや行動のあり方を理解させる機会を設けている。

<平成29年度学校関係者評価結果について>

高等学校関係者より、「送り出した学生の情報を共有、指導することで、退学者の抑制につながるのではないか」との提案あり。業界関係者からは、「在校中に将来の目標設定をすることや、インターンシップの経験が離職者の抑制につながるのではないか」との意見あり。地域有識者からは、経費削減について指摘を受ける。以上の提言を踏まえて今後の学校運営の改善に取り組む。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

【平成29年度】

平成30年7月1日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
今西 英子	辻調理師専門学校 在校生保護者	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	在校生保護者
馬場 美幸	辻製菓専門学校 在校生保護者	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	在校生保護者
伏木 和毅	株式会社日総フーズサービス	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	卒業生
結野 安雄	株式会社和光菴	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	卒業生
川越 庸義	株式会社帝国ホテル 帝国ホテル大阪	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	業界関係者
田中 幸絵	スイスホテル大阪南海株式会社 スイスホテル南海大阪	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	業界関係者
小坂 昇平	大阪府立箕面東高等学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	高等学校 関係者
山下 善啓	奈良県大和高田市立高田商業高等学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	高等学校 関係者
伊賀 千洋	医療法人紫峰会 伊賀医院	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	地域有識 者
児嶋 太	株式会社りそな銀行 阿部野橋支店	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	地域有識 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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他()) 12月頃

URL: <http://www.tsuji.ac.jp/college/seika/>

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

学校は、企業等関係者に対してキャリア教育および実践的職業教育をはじめとした教育活動、その他の学校運営状況等について適切な情報を提供することにより、相互間の対話の促進、企業等との連携による実習授業、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、産業界のニーズを踏まえた教育内容・教育方法の改善に努めることを情報提供の基本方針とする。

(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	建学の精神、教育理念、教育目標、教育目的と教育内容の概要
(2) 各学科等の教育	カリキュラム、在学状況、出席状況、就職状況、資格取得実績
(3) 教職員	教職員数、教職員研修、調査研究
(4) キャリア教育・実践的職業教育	就職指導、進路決定状況、業界定着状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	保護者との連携、地域貢献、食の学習機会の提供
(6) 学生の生活支援	学校情報システム、e-ラーニング・システム(予習・復習)、健康管理、カウンセリング体制
(7) 学生納付金・修学支援	入学検定料、入学金、授業料、実習費、奨学金
(8) 学校の財務	収支計算書評価、貸借対照表推移
(9) 学校評価	自己点検・自己評価、学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	海外教育連携活動
(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 (URL: <http://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/>)、 自己点検評価報告書

授業科目等の概要

(製菓衛生師専門課程 製菓技術マネジメント学科) 平成30年度															
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	
○			衛生法規	法学大意、衛生行政概説、製菓衛生師法、関連法令等	1通	30	1	○	0	0	○		○	○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学概論、環境衛生、疾病の予防、労働衛生等	1通	90	3	○	0	0	○		○	○	
○			食品学	食品学概論、食品の変質とその防止、食品の生産と消費、食品の特性等	1通	60	2	○	0	0	○		○	○	
○			食品衛生学	食品衛生学概論、食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理等	1通	150	5	○	0	△	○		○	○	
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取等	1通	60	2	○	0	0	○		○	○	
○			社会	菓子と食生活、菓子店舗経営論	1通	60	2	○	0		○		○	○	
○			製菓理論	製菓理論、菓子の分類、菓子の原材料、菓子の包装	1通	180	6	○	0		○		○	○	
○			製菓実習	基礎実習 (和菓子、洋菓子、製パン) 専門実習 (和菓子、洋菓子、製パン)	1通	472	15			○	○		○	○	
○			製菓衛生師教養演習	製菓衛生師に必要な教養を理論的に学習する	2前	60	2	○			○		○	○	
○			マネジメント論	ホスピタリティ概論、マナー・接遇の基礎、一般常識のほか、菓子製品のデザインにおける色彩と造形等	2通	92	6	○			○		○	○	
○			高度製菓理論	製菓材料の知識及び加工法、応用技術等	2通	240	8	○			○		○	○	
○			高度製菓実習	洋菓子、製パン、和菓子のいずれかを選択、それぞれの基礎技術の反復と応用、作業行程管理、衛生管理等	2通	480	16			○	○		○	○	○
全課程の修了に必要な総授業時間数					1,974 単位時間 (70 単位)										
	○		作品制作展	学年末に開催される作品展における菓子、パン等の提供 (献立作成から提供まで)	1後2	76	2			○	○		○	○	
	○		フランス語	初歩のフランス語会話、材料、数字、レシピの読み方等	2前	24	1			○	○		○	○	
	○		インターンシップ	提携企業における就業体験	1後	64	2			○	○		○	○	
自由選択科目 授業時間数					164 単位時間 (5 単位)										
合計					15 科目			2,138 単位時間 (72 単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則に定めるすべての授業科目を履修し、合否判定がすべて合格であること。	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。