

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																								
山手調理製菓専門学校	平成27年6月30日	小笠原 康夫	〒150-0044 東京都渋谷区円山町28-5 (電話) 03-5456-0777																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人 村川学園	昭和58年4月1日	村川 良夫	〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-45-6000																								
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	製菓総合本科	平成29年文部科学省 告示第二十九号	-																							
学科の目的	1年目には製菓衛生師に必要な知識・製造技術を習得し、2年目は業界に求められる高度な製造技術や語学・デザインなどを学び、即戦力に人材を育成する。																										
認定年月日																											
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	1,750時間	626時間	0時間	1,100時間	24時間	0時間																				
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																						
120人	90人	15人	7人	14人	21人																						
学期制度	■1学期:4月1日～8月31日 ■2学期:9月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う																						
長期休み	■夏季:7月20日～8月25日 ■冬季:12月21日～1月5日 ■春季:3月16日～3月31日			卒業・進級条件	細則第7条に定める科目の履修、細則第10条に定める学業成績評価に基づいて、卒業または進級の認定を行う																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 製菓衛生師試験(国家試験)の受験対策 チェックテスト・自主トレーニング支援			課外活動	■課外活動の種類 ピエスモンテ(飾り菓子)クラブ・カフェクラブ・パンクラブ ルリアン(オープンキャンパスサポート) ■サークル活動: 有																						
就職等の状況	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) ホテル業界(成果部門)・レストラン・個人店 ■就職指導内容 クラス担任による、志望確認の支援 ■卒業者数 27 人 ■就職希望者数 27 人 ■就職者数 27 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 (平成 30 年度卒業生に関する 令和1年5月1日 時点の情報)			主な学修成果(資格・検定等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業生に関する令和元年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</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>20人</td> <td>16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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	20人	16人												
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
製菓衛生師	②	20人	16人																								
中途退学の現状	■中途退学者 9名 ■中退率 13% 平成30年4月1日時点において、在学者71名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者62名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■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 進路変更(業界への関心がなくなってしまった) 学校生活への不適合(慢性的な欠席) ■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 ・クラス担任による欠席時の電話連絡(保護者への連絡) ・クラス長会議でクラス内の情報を早めに察知																										
経済的支援制度	■やる気アップ奨学金制度 有資格者系:高等学校の成績やクラブ活動の実績などにより推薦 入学前に筆記試験や集団討議で評価し、対象者を選抜 チャレンジ系:入学後の成績や出席日数・生活態度などにより総合的に判定 2年制学科入学者が対象で、合格した者は卒業年次の3月に奨学金が支給される。																										
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・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	http://yamano.ac.jp/course/patisserie-overall/																										

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

本校の到達目標に合わせてカリキュラムの編成を実施し、企業との連携科目による職業教育を行っている。連携科目については、調理製菓の産業界の状況や教育課程編成委員会での企業委員からの提言をふまえ設置している。連携授業では、産業界の現場で行われている実際の仕事を反映した授業を実施し、実践的な技術習得をさせて成績評価を行っている。連携企業の選定については、本校の教育方針をご理解いただき、積極的に実践教育を行っていただける企業と連携することを基本方針としている。

(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

当該委員会は本学園が行う教育課程の編成における意思決定の過程とし、組織上の位置づけとしては、現状の教育課程の問題点を把握し、改善内容の検討・提案を行い、より実践的な教育課程の実施を目指すためのものとする。教育課程編成委員会の意見は学内のカリキュラム編成会議で審議されたのち、校長の許可を経て決定する。最終的には理事長の承認を得る必要がある。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年8月31日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
森口 富士夫	日本調理師連合会 会長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	①
西村 元文	一般社団法人 全国心理業連合会 部長	平成30年1月1日 ～31年12月31日	①
松本 隆三	株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパン 最高執行責任者	平成30年1月1日 ～31年12月31日	③
吉田 菊次郎	(株)ブルミッシュ 代表取締役社長	平成30年1月1日 ～31年12月31日	③
富内 龍太郎	(株)エスクリ 人事総務部 シニアマネジャー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	③
中村 佐多子	日清医療食品(株) 本部長付部長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	③
葩島 鋭一	日清医療食品(株) 管理部 キャリア開発課 キャ リア開発マネージャー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	③
柳原 健良	(株)LEOC 専務執行役員 総料理長	平成30年1月1日 ～31年12月31日	③
富田 貴裕	(株)小田急百貨店 新宿店次長 兼販売促進部長	平成30年1月1日 ～31年12月31日	③
村川 秀夫	学校法人村川学園 理事/法人本部長/東京山 手調理師専門学校校長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
大家 桃子	学校法人村川学園 理事/東日本事務局長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
木村 素子	学校法人村川学園 理事/大阪健康ほいく専門学 校 学科長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
松本 智子	学校法人村川学園 評議員/西日本事務局長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
小笠原 康夫	山手調理製菓専門学校 校長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
飯島 稔	東日本事務局 事務長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
山本 高士	東日本事務局	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
松谷 幸宏	東京山手調理師専門学校 副校長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
畠中 克弥	山手調理製菓専門学校 教務主任	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内

※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 (3月、8月)

(開催日時(実績))

第1回 平成31年3月20日 10:00~12:00

第2回 令和1年8月9日 10:00~12:00

(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

段取りと技術に対するスピード感が社会に出てから必要である点については、製菓実習において販売実習の中での精度強化の点で改善している。また、社会にでて重要視されるのが、基礎基本であるという意見について、製菓実習の中で基礎技術の反復練習であるルーティントレーニングをとり入れている。QACA (Quality, Service, Cleanliness, Atmosphere)を意識するという意見については、値段と商品がイコールなのではなく、サービス・環境・雰囲気などから成り立っていることを実践的な販売などの活動を通じて、事前に指導を行うように改善している。

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

職業もしくは実際生活に必要な能力を養成することという専門学校の目的を踏まえ、実学を重視する教育方針を実現するために教室で習得した基本技術・知識を応用的に実社会に求められる人材となるために、当該専門分野において就職先、また就職後に取引先となる会社と連携して実践的なトレーニングをカリキュラムに設けて実施していく

(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

連携企業には、実践トレーニング施設における販売促進や商品開発、大量生産におけるアドバイス、材料の知識などを受ける。実習前には、集団指導を行うとともに、実習内容についての達成度を評価し、必要な個別指導を行う。実習がスムーズに進むように、実習開始1か月前までには、連携企業担当者と、実習担当者、指導教員で事前に学生の把握、実習内容、評価方法、必要な知識など事前教育内容についての意見交換を行う。担当教員は、連携企業担当者の意見をもとに学生が提出するレポート課題を踏まえて評価する。

(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
製菓実習Ⅰ	洋菓子、パンの基礎技術について理解し、実践トレーニングに向け、大量生産ができる技術を修得する。	株式会社 小田急百貨店 Artisan K 株式会社 ヒロ・ヤマモト
製菓実習Ⅱ	和洋菓子、パンの基礎技術について理解し、実践トレーニングに向け、大量生産ができる技術を修得する。また、年度末に実施される卒業料理創作展に向けてデコレーションや細工などの応用技法を修得する。	株式会社 小田急百貨店 株式会社 M・R・S 株式会社 アイデアヒューマンサポートサービス
製菓理論	製菓に使用する主な材料について、それぞれの性質や用途、加工による変化などの詳細な知識を学ぶことにより、多様な菓子製品に対する分析力、比較力、応用力、創造力などを養う。	Artisan K 株式会社 ヒロ・ヤマモト
デザイン	カラーコーディネート授業、レシピ書きに必要なデッサンの方法や商品のポップづくりなど幅広く学ぶ。味だけでなく、視覚的な魅力を伝えるパティシエを目指す。	株式会社 ケシオン
材料学	製菓分野において、使用する主な材料について、それぞれの性質や用途、加工による変化などの詳細な知識を学ぶ。アレンジレシピなどの考案に活かす。	新田ゼラチン株式会社 株式会社 ココウェル 伊那食品工業株式会社

連携企業総数:9社

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

研修の内容は企業等と連携し、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修等や指導力の獲得・向上を目的とし、教員のレベルや担当分野に応じて計画的に受講させるものとする。研修スケジュールとプログラムに関しては、前期分は前期が始まる前、後期分は後期が始まる前に教職員に通知しなければならない。本校の教職員研修規定では「教職員は、本学園の指示する教育研修を進んで受けるとともに、自らの進歩と向上に最善を尽くさねばならない。」と定められており、積極的に研修を受講させることとなっている。

<就職指導上のスキル>

製菓分野における就職に際して必要な情報の収集と求められている人物像

業態別の就職事情とそのため必要な教育内容や指導方法

<授業におけるスキル>

習熟度チェックの方法と効果的なフィードバックについて

(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「大量生産と新技法」(連携企業等: 株式会社 LEOC)

期間: 平成30年5月28日(月)、7月10日(火)、9月17日(月)、11月26日(月) 対象: 本校の専任教員

内容: 食品の栄養を逃さず調理する新技法を学び、社員食堂、学校給食、アスリート食、保育食、介護食、病院食等様々な場面で、大量製造につながるトレンドや注意点を学ぶ。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「教育改革を見据えた新たな学びの展望 今、高校はどう取り組んでいるか」(連携企業等: 株式会社 リクルート)

期間: 平成31年1月4日(金)13:00～14:30 対象: 村川学園 全教職員

内容: 教育改革の背景理解を深め、今後受け入れる 高校・高校生の変化の兆しを感じ取り、学校として、個人として何に取り組むべきかそのヒントを掴む

(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「カカオ(チョコレート)の魅力～ポリフェノールの健康効果～」(神戸大学大学院農学研究科生物機能開発化学研究分野准教授 山下陽子先生)

期間: 令和元年8月31日(土)18:00～19:30 普通教室 対象: 本校の専任教員

内容: チョコレートができるまで、チョコレートの歴史、栄養、ポリフェノールとは、色素成分とポリフェノール、ポリフェノールの健康効果に関する知見など

研修名「オリーブオイルについて」(株式会社オリヴェスタ 代表取締役 長友 姫世先生)

期間: 令和元年12月27日(金)16:00～17:30 普通教室 対象: 本校の専任教員

内容: オリーブオイルとは、栄養、健康効果、歴史、産地、種類、加工適正など

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「在校生と共に挑む募集改革～在校生に魅力的にOCで活躍頂くには?～」(連携企業等: 株式会社 リクルート)

期間: 平成31年4月1日(月)13:00～14:30 対象: 村川学園 全教職員

内容: OCスタッフの重要性とは? OCスタッフに関する他校事例ご紹介。OCスタッフ活性化のキーポイントとは? OCスタッフの活躍により来校数を増やす

研修名「学生満足度向上のポイント～重要性と関わり強化～」(連携企業等: 株式会社 リクルート)

期間: 平成31年8月9日(金)16:30～18:00 対象: 村川学園 全教職員

内容: 何故学生満足度向上が重要なのか。学生の価値観を知る。学生満足度向上のポイントを理解する。

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。」

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校関係者として、調理製菓分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、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。

(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
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学習成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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

製菓技術のことだけでなく、人間育成が重要であるという意見については、教員からの日々の指導強化とともに、社会貢献活動をする機会を増やし、人格教育を強化する仕組みを作っている。優秀な学生を引き出す取り組みも必要という意見については、成績評価方法を順位付けし、学生のモチベーション向上に取り組んでいる。学校施設のPRが必要だという意見については、メディアからの校舎利用についての依頼については積極的に受け入れている。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和1年8月31日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
廻戸 俊雄	株式会社クックラボ 代表取締役	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員
鳥川 秀一	株式会社 M・R・S 人事総務部 部長	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日	企業等委員
中達 敬治	Artisan K プロデューサー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員
三和 友晃	ジローレストランシステム株式会社 総務部 シニアマネージャー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員
貝澤 幸嗣	ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル 人事部 人事担当部長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員
松村 俊明	薩摩建設株式会社 建築部 統括次長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員
風見 昌利	一般社団法人日本フィットネス産業協会 マネージャー	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員
鈴木 隆之	株式会社ジェイオフィス東京 事業部長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員
土井 基嗣	株式会社なだ万 管理本部 総務人事部 課長代理	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	企業等委員
笹田 智	卒業生	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	卒業生
川端 花世	卒業生	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	卒業生
金山 真梧	卒業生	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	卒業生
栗林 義直	保護者	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	保護者
川邑 千佳	保護者	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	保護者
植原 清	第4代 常磐会学園大学 学長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	高校等評価委員
米津 博志	大阪府久米田高等学校	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	高校等評価委員
中川 千津江	学校法人 宣真学園 宣真高等学校 校長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	高校等評価委員
谷内 恵介	泉大津市総合対策部地域経済課総括主査	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	地域地方公共 団体関係者
栗本 徹	岸和田市 魅力創造部農林水産課 農林水産振興	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	地域地方公共 団体関係者

※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。

(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 ・

URL: <https://yamanote.ac.jp/data/assessment.pdf>

公表時期: 平成31年4月1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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

教育活動や学校情報を外部に提供することにより、専門学校の社会的な理解・評価を促進し、教育の質の確保・向上を図ることを目的とする。情報の提供にあたっては、学生や保護者、関係業界等が求める情報の内容を把握し、その求めに応じた情報を適切に提供することを基本とし、また、その方法にあたっては、ホームページなど適切な手段で行う。

(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・育成人材像等
(2) 各学科等の教育	学校運営
(3) 教職員	教育活動
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
(5) 様々な教育活動・教育環境	学生支援
(6) 学生の生活支援	教育環境
(7) 学生納付金・修学支援	学生の募集と受け入れ
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	法令等の遵守
(10) 国際連携の状況	海外研修
(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 ・

URL: <http://yamanote.ac.jp/information/check.pdf>

事務担当責任者	フリガナ	イジマ ミノル	所属部署	東日本事務局
	氏名	飯島 稔	役職名	事務長
	所在地	〒150-0044 東京都渋谷区円山町28-5		
	TEL	03-5456-0777	FAX	03-3770-6007
	E-mail	ijima@yamanote.ac.jp		