

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																	
沖縄医療工学院		平成2年2月28日		野村 美崎		〒901-2223 沖縄県宜野湾市大山7-9-8 (電話) 098-898-0701																	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																	
学校法人SOLA学園		平成2年2月28日		野村 美崎		〒901-2223 沖縄県宜野湾市大山7-9-8 (電話) 098-898-0701																	
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	製菓製パン学科		平成28年文部科学省告示 第18号	-																		
学科の目的	最新の業界動向を教育課程に取り入れ、地域社会への貢献、企業等との連携により専門分野に於ける実務に関する知識技術及び技能の習得、国家資格の全員合格を目指す。																						
認定年月日	平成30年2月28日																						
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業 時間又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																
	2	1826時間	886時間	0時間	940時間	0時間	0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																		
80人	30人	1人	4人	11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		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 成績評価の基準...評価基準は、満点を100点とし、90点以上をS、80点以上をA、70点以上をB、60点以上をC、60点未満をDと表記し、S、A、B及びCを合格とし、Dを不合格とする。成績評価は、定期試験、平常の成績、実習等成果により行う。																		
長期休み	■夏季:9月1日～9月30日 ■冬季:12月25日～1月4日 ■春季:3月21日～4月5日		卒業・進級条件		・進級の認定基準...各額年次の授業科目を履修した者は進級判定会議の議を経て、学校長がこれを決定する。 ・卒業の認定基準...学科規定の修業年限以上在学し、すべての授業科目の単位の修得と卒業試験の合格が確認されれば、学校長がこれを決定する。																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 学級担任による個人面談の実施、校長を含めた保護者との面談等を行う。		課外活動		■課外活動の種類 ・沖縄県洋菓子協会主催のクリスマスケーキ製造ボランティア参加 ・地域活動の一環としてのヘクセンハウス展示																		
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) 製菓店、製パン店、ホテル・レストラン等の製菓、製菓パン部門		主な学修成果 (資格・検定等) ※3		■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)																		
	■就職指導内容 学級担任及び就職支援室での模擬面接の実施やインターンシップ、協会行事への参加、企業訪問、来校型企業説明会の実施				<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>17人</td> <td>14名</td> </tr> <tr> <td>スイーツコンシェルジュ</td> <td>③</td> <td>17人</td> <td>17名</td> </tr> <tr> <td>ヘルシー&ビューティフードアドバイザー</td> <td>③</td> <td>16人</td> <td>9名</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	17人	14名	スイーツコンシェルジュ	③	17人	17名	ヘルシー&ビューティフードアドバイザー	③	16人	9名
	資格・検定名	種別			受験者数	合格者数																	
	製菓衛生師	②			17人	14名																	
スイーツコンシェルジュ	③	17人	17名																				
ヘルシー&ビューティフードアドバイザー	③	16人	9名																				
■卒業者数 : 16 人 ■就職希望者数 : 16 人 ■就職者数 : 16 人 ■就職率 : 100 %		※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)																					
■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 ・進学者数: 0人 (令和2年度卒業生に関する 令和3年5月1日 時点の情報)		■自由記述欄																					
中途退学の現状	■中途退学者 4 名 令和3年4月1日時点において、在学者37名(令和2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 31名(令和3年3月31日卒業生を含む)		■中途退学率 10%		■中途退学の主な理由 家庭の事情・進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・入学前のオープンキャンパスや保護者説明会において学校生活・教育内容の理解を図る。 ・クラス担任による、初期段階での相談体制 ・部長、副校長、校長による段階的な指導体制 ・成績不振な学生に対する個別補講対応 ・教育相談室やカウンセリングルームの開設など																		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 学校法人SOLA沖縄学園経済的支援制度 意欲と能力のある学生が経済的理由により、修学を断念することがないよう、経済的支援(入学金・授業料の一部免除)をすることを目的としている。		■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																				
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.sola.ac.jp																						

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

本校の教育課程の編成における基本方針は、企業・業界団体等の意見を活かし、必要となる最新の知識、技術を反映させることである。当該学科は上記の理念に則り、現状に沿った最新の専門知識・技術等の修得、地域社会を視野にいれた専門性を修得目的として非常勤講師・特任講師の専門授業や学外授業を積極的に展開するとともに、学生の勉学に対する内発的動機を高められる授業内容・方法に努めている。本学科は、衛生管理に優れたパティシエ・ブーランジェを育成すると共に、業界で即戦力として活躍でき、長く業界で働くことが出来るようなカリキュラムのもと指導を行っていく。食材を深く理解し、安全、安心な食生活を提案できるように業界関係者、企業等と連携し教育課程の編成に努める。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

①複数名の第三者的視点に立った学外委員との意見交換が期待できるものであり、実践的かつ専門的な職業教育の実施に向け、実践教育課程の編成に活かすため、次の事項について議論し、学校・学科に提言を行う。
 ・業界における人材の専門性の動向や地域の産業振興の方向性に関すること
 ・実務に必要な最新の知識、技術、技能に関すること
 ・科目シラバスに関すること
 ・実習、インターンシップ等に関すること等
 ②教育課程編成委員会の提言を踏まえ、学科会議及び学校教育課程委員会にて検討を行い授業科目の追加や授業内容・方法の改善を行う。なお、学則変更を伴う教育課程の変更は理事会の決議を必要とする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年9月20日現在

名前	所属	任期	種別
下地 玄旬	御菓子処 末廣 代表	令和2年4月1日～令和5年3月31日(3年)	③
新垣 弘美	公共社団法人 沖縄県栄養士会 理事	令和2年4月1日～令和5年3月31日(3年)	③
磯田 哲哉	SOLA沖縄保健医療工学院 教学部長	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	
佐藤 弘和	製菓製パン学科 学科長	令和2年4月1日～令和5年3月31日(3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

(開催日時)

第1回 令和3年9月30日 13:00～15:00

第2回 令和4年3月20日 13:00～15:00

(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

- ①委員からの「菓子作りで原価計算もわかるように指導も必要」の意見に対し、2年次の授業で行われる商品開発で原価計算を行っているが、より原価計算が理解できるように工夫を凝らし1年生のときから原価計算から原価率に対して意識付けを行いたい。
- ②委員会からの「アレルギーやダイエット」の意見に対し、アレルギーやダイエットは現代社会との深い関係があり今後就職に関しても有利になるので、学校としてもカリキュラムの中に取り入れていきたい。沖縄県栄養士会や専門家と協力し研修するのも必要である。
- ③委員会からの「即戦力・コミュニケーション能力をいかに高めるか」の意見に対し12月～5月の繁忙期にインターンシップを行い、現場の状況を見て就職後の自分が働くイメージを高め即戦力、コミュニケーション能力の向上に繋げていきたい。また今まで通り学科の基本の心得である「あいさつ」「清掃」「時間厳守を」徹底して指導を行いより良い人づくりに繋げていきたい。

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

業界で求められる知識及び技術を修得するのはもとより、学校と企業・業界団体等が連携のもとカリキュラムを編成し、製菓・製パン業界の需要に応える人材育成を目指す。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

実習の目標や課題を明確にし、実習指導者は到達度・評価を項目別に点数化する。評価法は文書にて作成し、各学生に返却する。各学生は実習報告会にその成果と反省課題を発表する。

さまざまな企業や行政と連携することにより必要となる最新の知識、技術を反映されたパティシエ・ブーランジェを育成する。食品の安全管理で必要不可欠なHACCP(危害要因分析重要管理点)を理解し衛生管理の向上と安全安心な食品生産に努める。また食材の特徴や性質を活かすことにより、良い製品、商品開発と繋げていき生産者から学ぶ「心の教育」や「いのちの教育」そして「食育」を目的とする。実習終了時には各実習担当による学生の学習成果を踏まえ、成績評価・単位認定を行う。

(3)具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
製菓材料学	菓子材料を科学的視点から見つめ、その調理・加工特性を活かした利用の仕方を学ぶ。とくに、製菓・製パン作りでは技術力や機材、道具だけでは良い製品づくりはできない。そのために良い材料を実際に確認するために工場や店舗へ出向き加工現場の体験や見学を行い材料の大切さや重要性を学ぶ。	アーミーファーム株式会社 株式会社 上間菓子店 沖縄豆腐屋 繁杏
製菓研究Ⅰ・Ⅱ	業界で活躍する著名な製菓衛生師などの講師を招聘し、リアルな実習講座を受講し最新のパティシエ情報を学んでいる。県内外への人気店のショップリサーチや商品を購入し、現在流行している製菓・製パンの分析を行い、今後の商品開発や販売実習を学ぶ。	一般社団法人 日本スイーツ協会 社団法人 日本洋菓子協会連合 株式会社 沖縄製粉 ザ テラスホテルズ株式会社 株式会社ロワジュールホテルズ沖縄

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

教員の実践的かつ専門的能力向上のため、関連企業、業界関係者との実習を生徒と同様に行い製菓製パンに関する実務に即した最新の動向や知識・技術を学ぶ機会を設け、教員の資質向上を図り、これらを学生指導へと役立てる。さらに、教授法や指導案・シラバス等の作成についても研修を実施し、授業改善に役立てる。また、教員に対し、学内のみでなく、外部で開催される研修等にも積極的に参加し常に最新の技術や知識を習得する機会を組織的に提供できるシステムを構築する。

(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
無し

② 指導力の修得・向上のための研修等

無し

(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

⑦ 研修名: 2021おきなわ洋菓子技術コンテスト

対象: 製菓製パン学科教員 1名

内容: おきなわ洋菓子技術コンテスト審査委員、規定の中での基準をクリアし、テーマ性、個性、オリジナリティ、色彩・デザイン、全体的なバランス、味覚などの審査を行い基準を学ぶ。

期間: 秋頃

② 指導力の修得・向上のための研修等

⑦ 研修名: 職員研修

対象: 学園職員全員

内容: 県内の専門学校として、職員全員で共通の教育概念を学ぶ。共有する。

期間: 令和4年4月5日

連携先: 学校法人 SOLA学園

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

自己評価の客観性を高めるとともに、教職員と学校関係者が学校運営の現状と課題について共通理解を持ち協力することによって、教育活動その他学校運営の改善が適切に行われるようにすることを目的として学校関係者評価を実施することを基本方針とする。学校関係者評価は、文科省策定の「専修学校における学校評価ガイドライン」をベースに、全国専門学校経営研究会により協議検討を重ねた「自己点検・評価基準」を主に、点検基準表を策定し、学校が学校評価委員会の点検・評価を基に作成する。

(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	(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の受入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(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

学校による自主点検・評価を学校関係者委員会に提示し、その結果、関係者委員会よりの評価意見をまとめ新たな改善事項を組織的に検討し、学校の質保証・向上に努めている。

①学修成果について

・教員の教育力・指導力を高めるため、学外より講師を招聘し「教育力を高めるAL」、「コーチング」「中途退学者防止」「メンタルヘルスクア研修」「職場環境改善」等について全専任教員を対象に研修実施。
・学生の募集と受け入れについて、学修内容等のホームページでの情報発信、高等学校等への出張講話などを実施し、職業や学校認知度の向上を努めている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
下地玄旬	御菓子処 末廣 代表	令和4年3月20日～令和5年3月20日(2年)	企業等委員
新垣弘美	沖縄県栄養士協会 実行委員	令和4年2月12日～令和5年2月12日(2年)	企業等委員
饒波 友美	卒業生	令和3年3月20日～令和5年3月20日(2年)	卒業生

※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、卒業生、校長等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

令和4年9月22日

<https://sola.ac.jp/syokugyo-iissen/>

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

当校は、公益法人の教育機関として社会的責務を果たすため教育内容、内部活動、外部活動、資格・表彰並びに学校経営に係る事項など、運営改善に資することを目的に情報の公開を行う。

(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	(1) 学校の概要、目標及び計画
(2) 各学科等の教育	(2) 各学科等の教育
(3) 教職員	(3) 教職員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	(4) キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	(5) 様々な教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	(6) 学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	(7) 学生納付金・修学支援
(8) 学校の財務	(8) 学校の財務
(9) 学校評価	(9) 学校評価
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

<https://sola.ac.jp/syokugyo-iissen/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン学科) 令和4年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 単 位 数	講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	場所		教員		企業等との連携	
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択								校 内	校 外	専 任	兼 任		
○			衛生法規	衛生に関わる法令を正しく学び、行政に関する基礎知識を身に付けさせる。また、安全に健康的に食品を扱えるよう各種衛生法を学ぶ。	1後	30	1	○		○			○		
○			公衆衛生	健康を維持しながら生活して行く為に公衆衛生全般を学ぶ。また、飲食業と結びつけて指導していくことにより、興味を引き出す。	1通	60	2	○		○				○	
○			食品学	分類ごとに成分、特性を学び、加工する際にその特徴を生かして作業できるようにする。	1通	60	2	○		○		○			
○			食品衛生学	国民の衛生を向上させるための食品衛生法を学び、食の安全を守るような職人を育てていく。また、自身で安全に作業することを実習をもって体感することで日々の注意力を鍛えていく。	1通	120	4	○		○		○			
○			栄養学	各栄養素についての理解を深め、飲食に携わる者として栄養を考えようという職を扱えるようにする。	1通	60	2	○		○				○	
○			社会	製菓製パンの歴史を学び、現在の店舗の運営、戦略などの例を挙げて学んでいく。製品を作るうえで、仕入れ～売上、経営管理を学ぶことで仕事の流れを理解する	1通	30	1	○		○				○	
○			製菓理論	実際の食材を触り、実験を通じて、食材の変化を知り、製菓実技にいかせるような内容で講義する。	1通	90	3	○	△	○		○			
○			基礎洋菓子	製菓衛生師受験資格取得に必要な基本知識、技術を通年通して修得していく。洋菓子の基本的な技術を応用までしっかりと学ぶ。季節感のあるお菓子や伝統的なお菓子も学ぶ。職場で働き始めてからも役立つ、声掛け、態度、心構えなどもしっかりと身に付ける。	1前	60	2			○	○		○		
○			基礎和菓子	製菓衛生師受験資格取得に必要な基本知識、技術を通年通して修得していく。和菓子の基本的な技術を応用までしっかりと学ぶ。季節感のあるお菓子や伝統的なお菓子も学び、今後の菓子作り生かしてゆける感性も身に付ける。	1通	60	2			○	○			○	
○			基礎製パン	反復練習を通して、基礎的な成型方法を学び、安定して製品を作れるようになる製パン食材の正しい使用法を学び、配合による違いを学んでいく。	1通	60	2			○	○			○	
○			専門洋菓子	製菓の応用技術を学び、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける	12通	520	17			○	○		○		
○			専門和菓子	季節を取り入れ、創作和菓子を制作する。その際、茶道と和菓子の関係を整理して行く。また、実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。	2通	90	3			○	○			○	

○		専門製パン	反復練習を通して、基礎的な成型方法を学び、安定して製品を作れるようになる製パン食材の正しい使用法を学び、配合による違いを学んでいく。基本的な生地をこね、イーストを醗酵させ、形を作って、焼き上げる、五感を磨いて心を込めて形成の技術を学んで行く。実際の店舗と同じ実践的な作業を身に付ける。	2通	90	3					○	○			○
○		洋菓子専門細工	1年次色付けや形の作り方などを学ぶ。保存方法や取り扱い方を学ぶ。細工授業の中でイメージデッサンを行い自分の仕上げたデッサンから作品を作ることを学ぶ。学内コンテストも実施し、競い合う気持ちや作品作りのポイントなどを知る。ピエスなどの組み上げ方、構成方法を学び、自分で作品を作れるような基本を理解する。	1後2通	60	2					○	○			○
○		パソコン演習	officeソフト、Photoshopやillustratorソフト等の使用操作に関して基礎的な技能を有し、日常業務において独力で表作成や画像加工・イラスト画像等ができる基礎的な知識の習得を目指す。	2通	60	4			○		○				○
○		キャリアプランニング	ライフプランについて考え、社会・結婚・仕事等について知り、自分らしく生きる道を見つけていきます。社会で求められる、コミュニケーション力や課題解決能力等の社会人基礎力の養成にも取り組みます。授業の中で社会で活躍する人からの話を聞く、特別講演：私の履歴書を設けます。	2通	60	4	○				○				○
○		サービス・接遇	プレゼンテーション技法を身に付け、ビジネスマナーの基本を踏まえた理想的な社会人像を形成する。	2通	60	4	○				○				○
○		製菓材料概論	菓子材料を科学的視点から見つめ、その調理・加工特性をいかした利用の仕方を学びます。具体的には菓子材料の成分的な特徴及びその物理化学的な特徴について時に演習を交えながら学びます。	2通	30	2	○				○				○
○		製菓フランス語	製菓製造をするにあたって必要なフランス語(材料名、生地、クリーム等)を理解し、使用できるようになると共に、基本的なフランス語が理解できるようになる。ルセットを読むようになる。フランス語と共にフランスの文化も感じ、親しむことができる。	2通	30	2	○				○				○
○		カラーラッピング	配色の基礎を学び、製菓製造に於いて食材の色合いを調整したり、店舗デザイン、広告などに役立てる。また、色の持つイメージを理解し、包装技術を習得するとともにセンスを身に付ける。	2通	30	2	○				○				○
○		商品開発	商品を企画、制作するに当たり、コンセプトの作り方やターゲットの設定、食材原価の算出方法を学び、利益の出る商品を開発する流れを実践をもって体験する。	2通	36	2	○			△	○				○
○		製菓研究Ⅰ	業界で活躍する人を講師に招き、リアルな話を聞き、これから働く業界の中身を学ぶ。製菓業界を取り巻く人たちより経営について学び、将来に生かすことができる。	1通	30	2					○	○			○
○		製菓研究Ⅱ	業界で活躍する人を講師に招き、リアルな話を聞き、これから働く業界の中身を学ぶ。製菓業界を取り巻く人たちより経営について学び、将来に生かすことができる。	2通	100	6					○	○			○
合計					23	科目	1826単位時間(74 単位)								
卒業要件及び履修方法							授業期間等								
卒業条件：学科の教育課程に定められた必修科目の内、卒業学年度までに履修科目を修得した者。							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。