

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	織田製菓専門学校
設置者名	学校法人 織田学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数	省令で定める基準単位数	配置困難
製菓専門課程	製菓学科 製菓本科 1年制コース	夜・通信	33 単位	4 単位	
	製菓学科 製菓本科 2年制コース	夜・通信	60 単位	7 単位	
	製菓学科 製菓専科 2年制コース	夜・通信	48 単位 (1372 時間)	7 単位 (160 時間)	
	製菓学科 製菓カフェ調理コース	夜・通信	52 単位	7 単位	
(備考)					
1. 製菓学科 製菓専科 2年制コースは募集停止 (2年次生のみ在籍)					
2. 製菓学科 製菓カフェ調理コースは新設 (1年次生のみ在籍)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

WEB サイトにて授業科目一覧を公開。また同一覧内に、教員の実務経験に関するチェック欄あり。(掲載: URL) <https://oda.ac.jp/about/reports/>

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	織田製菓専門学校
設置者名	学校法人 織田学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

法人 WEB サイトにて理事名簿を公開。
(掲載 : URL) <https://oda.ac.jp/about/reports/>

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	大学教授	2025.5.28 ～ 2029.5.27	教育内容・学科編成に対する 専門的な知見
非常勤	株式会社代表取締役	2025.5.28 ～ 2029.5.27	組織運営体制への チェック機能
(備考)			

様式第2号の3 【(3) 厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	織田製菓専門学校
設置者名	学校法人 織田学園

厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>【作成について】 シラバスは、現在の製菓業界が必要とする技術や知識を持つ人材を育てることを目標として設定し、検討・検証したうえで、担当する教員が作成する。</p> <p>学内で統一のフォーマットを用意。記載が必須となっている項目は以下の通りである。 授業科目名/担当教員名/教員の実務経験の有無/対象の学科および学年/時間数/使用教材および教科書等/授業の目標および概要/授業の形式/開講時期/成績評価方法/授業計画</p> <p>【公開時期について】 翌年度の授業計画は学内で稟議書を回覧し、幅広く意見を仰いだ上で決定する。その後、WEBサイトにて公開する。</p>	
授業計画書の公表方法	掲載： https://oda.ac.jp/about/reports/
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>学則において、学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。 各学科で定める授業科目の試験により成績評価を行っている。</p> <p>以下、学則より抜粋</p> <p>(卒業) 第17条 本校所定の課程を修了した者には、学習評価のうえ卒業証書を授与する。</p> <p>(修了の認定) 第18条 本校所定の課程において、各学年ごとにその履修すべき教科目を終えた者には、修了の旨を認定する。 2. 各教科目修了の認定は、出席率などの学習態度を勘案しながら、筆記試験(論文を含む)の成績実習の成績、その他の方法により、総合的に評価する。100点満点の60点以上を合格とし、当該教科目の担当者がその採点にあたり、修得が判定される。</p>	

3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)

成績は授業科目ごとに行う試験及び課題によって評価される。

本校では各授業の評価を100点満点に設定し、60点以上を合格としている。成績を通知する際は、点数により100～90点をS、89～80をA、79～70をB、69～60をCと評する。

各成績はS(4点)、A(3点)、B(2点)、C(1点)に換算。GPAは(Sの授業数×4+Aの授業数×3+Bの授業数×2+Cの授業数×1)の合計を、各学生が履修済の総授業数で割った数を求めることによって算出する。

成績評価方法については、学則から抜粋したものをWEBサイトで公開するほか、入学時のオリエンテーションで入学生に通知する。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

掲載: <https://oda.ac.jp/about/reports/>

4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。

(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

本校は、食文化の一翼を担う菓子全般の技能修得のため、衛生的、科学的知識を基盤とした製菓技術及び近代的教養の総合教育を授け、もって菓子産業の振興発展に寄与する有為な人材を育成することを目的とする。

卒業要件については、試験の結果、出席日数、授業態度、課題の提出などから科目ごとに評価を行い、年次において自由選択科目を除く必修科目にすべて合格することを定めている。

本校では、卒業認定の方針を策定し、WEBサイト上で公開している。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

掲載: <https://oda.ac.jp/about/reports/>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	織田製菓専門学校
設置者名	学校法人 織田学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://oda.ac.jp/about/reports/
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		製菓専門課程	製菓学科 製菓本科1年制コース (製菓1年制コース)			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な 総単位数	開設している授業の種類			
			講義	演習	実習	実験
1年	昼	35 単位	9 単位	単位	29 単位	単位
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
20 人		7 人	2 人	6 人	28 人	34 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1.を参照

成績評価の基準・方法

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の3.を参照

卒業・進級の認定基準

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の4.を参照

学修支援等

（概要）毎月一回、製菓実習において、担当教員が学生の学習到達度および理解度を測るための到達テストを実施。また、随時、担任教員による相談の受付や面談、進路指導や技術指導を行い、授業外でも学生の学習や進路面での支援を行っている。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
2 人 (100 %)	1 人 (50%)	1 人 (50%)	0 人 (0%)
<p>（主な就職、業界等） ホテル、製菓工場、パティスリー、カフェ</p>			
<p>（就職指導内容） 個別面談、学内での就職セミナー、学内での企業説明会の実施、エントリーシート添削学園キャリアセンターからの支援個別面談。</p>			
<p>（主な学修成果（資格・検定等）） 食品衛生責任者</p>			
<p>（備考）（任意記載事項）</p>			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
2人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		製菓専門課程	製菓学科製菓本科 2年制コース	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な 総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	67 単位	16 単位	単位	55 単位	単位	
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
50 人		27 人	0 人	6 人	28 人	34 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）
様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1.を参照

成績評価の基準・方法

（概要）
様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の3.を参照

卒業・進級の認定基準

（概要）
様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の4.を参照

学修支援等

（概要）毎月一回、製菓実習において、担当教員が学生の学習到達度および理解度を測るための到達テストを実施。また、随時、担任教員による相談の受付や面談、進路指導や技術指導を行い、授業外でも学生の学習や進路面での支援を行っている。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
0 (0 %)	0 人 (0%)	0 人 (0%)	0 人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
(主な学修成果(資格・検定等))			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
17 人	3 人	17.7%
(中途退学の主な理由) 学業不振。進路変更のため。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学習、進路について担任教員が個別面談を随時実施した。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		製菓専門課程	製菓学科製菓専科 2年制コース				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な 総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	56 単位	10 単位	単位	46 単位	単位	単位
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
24 人		2 人	0 人	6 人	28 人	34 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1.を参照

成績評価の基準・方法

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の3.を参照

卒業・進級の認定基準

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の4.を参照

学修支援等

（概要）毎月一回、製菓実習において、担当教員が学生の学習到達度および理解度を測るための到達テストを実施。また、随時、担任教員による相談の受付や面談、進路指導や技術指導を行い、授業外でも学生の学習や進路面での支援を行っている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
0 人 (0%)	0 人 (0%)	0 人 (0%)	0 人 (0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 食品衛生責任者			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
3 人	1 人	33.3%
(中途退学の主な理由) 進路変更のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学習、進路について担任教員が個別面談を随時実施した。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	製菓専門課程	製菓学科 製菓カフェ調理コース	○				
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	62単位	16単位	単位	46単位	単位	単位
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
40人	10人	0人	6人	28人	34人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1.を参照

成績評価の基準・方法

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の3.を参照

卒業・進級の認定基準

（概要）

様式第2号の3【(3) 厳正かつ適正な成績管理の実施及び公表】の4.を参照

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
0人(0%)	0人(0%)	0人(0%)	0人(0%)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
(主な学修成果(資格・検定等))			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状

年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
10人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		

②学校単位の情報

a) 「学生納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
製菓学科 製菓本科1年制コース	150,000円	600,000円	810,000円	その他は、「教育充実費」「実習費」「学習費」を合算した金額を指す。
製菓学科 製菓本科2年制コース	150,000円	600,000円	810,000円	上記と同様
製菓学科 製菓カフェ調理コース	150,000円	600,000円	610,000円	上記と同様
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己点検評価結果の公表方法		
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 前年度評価について、学校WEBサイトにて公開している https://oda.ac.jp/about/reports/		
第三者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
● 第三者評価未実施 評価者として、関係企業、卒業生などを含む学校関係者評価委員会を組織し、それぞれの知見を活かした教育内容・学校運営等について評価を行っている。評価内容は教職員内で共有され、次年度以降の改善に取り組んでいる。		
第三者評価の委員		
所属	任期	種別
進路指導協会顧問	2026.4.1～ 2027.3.31	元高校教員
スーパーマーケット 製パン部門責任者	2026.4.1～ 2027.3.31	卒業生/業界人
フランス語通訳 (フリーランス)	2026.4.1～ 2027.3.31	有識者
第三者評価結果の公表方法		
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) ● 第三者評価未実施 2025年度学校関係者評価結果について、学校WEBサイトにて公開している https://oda.ac.jp/about/reports/		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		
第三者評価は未実施であり、今後の実施は検討中。上記各項目は2025年度学校関係者評価の情報を記載している。		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)

<https://oda.ac.jp/about/reports/>