

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																								
町田製菓専門学校	平成18年1月27日	榎本雄文	〒194-0013 東京都町田市原町田5-1-3 (電話) 042-739-4466																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人榎本学園	昭和53年7月1日	榎本雄文	〒123-1234 東京都町田市の中町1-13-1 (電話) 042-720-4826																								
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																							
衛生	製菓専門課程	製菓衛生師科	平成14年文部科学省 告示第20号																								
学科の目的	社会人としての教養を身につけた感性豊かな製菓衛生師の養成を目的とする。																										
認定年月日	平成27年2月25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	1740時間	630時間		1110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																						
240人	166人	0人	9人	14人	23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 評価の基準: 学期末試験にて60点以上を合格基準とする 評価の方法: 実技試験・筆記試験																							
長期休み	■学年始:4月13日 ■夏季:7月20日～8月27日 ■冬季:12月23日～1月7日 ■学年末:3月28日		卒業・進級 条件	年度内に規定の授業出席数に達しており、筆記試験・実技試験ともに規定以上の成績を収め、卒業進級判定会議にて卒業・進級が認められること。																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任による保護者との三者面談。		課外活動	■課外活動の種類 ジャパバンケーキショーへの出展・ガレットデロアコンテストへの参加。 ■サークル活動: 無																							
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ホテルオークラ・小田急センチュリー・キープウィルダイニング ■就職指導内容 1年生の内からの就職関係授業の開催。企業を招いての就職ガイダンス等の実施。		主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和4年度卒業生に関する令和5年5月1日時点の情報)																							
	■卒業生数 76 人 ■就職希望者数 67 人 ■就職者数 : 67 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 88 %			<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>76人</td> <td>68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>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	76人	68人												
	資格・検定名	種		受験者数	合格者数																						
	製菓衛生師	②		76人	68人																						
■その他 アルバイト希望3名		※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)																									
(令和4年度卒業生に関する 令和5年5月1日 時点の情報)		■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																									
中途退学 の現状	■中途退学者 16 名 令和4年4月1日時点において、在学者166名(令和4年4月1日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者150名(令和5年年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の本理由 学校生活への不適合・進路変更等		■中退率 10 %																								
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ■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	https://www.enomoto.ac.jp/seika/																										

(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、「文部科学省における専修学校卒業者の「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、卒業年次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、全卒業者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状況等について記載します。

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

企業等の求める人材を育成すべく、主として授業科目の開設や授業方法・内容の改善を目的として、教育課程編成委員会の開催、個別のヒアリング・意見交換等による企業等との連携を推進する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

実践的かつ専門的な教育を実践するため、企業等との連携を通じて必要な情報の分析・把握を行い、教育課程の編成に役立てることを目的とし、本校教職員と企業関係者等の外部委員にて構成する。企業関係者等の外部委員からの指摘等、委員会での議事内容を校内の主任会、職員会議等で共有、再協議し、カリキュラム・授業内容の改善を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
前田聖子	東京都洋菓子協会 理事	令和4年4月1日から令和8年3月31日(4年)	①
佐藤哲哉	株式会社ありあけ 執行役員	令和4年4月1日から令和8年3月31日(4年)	③
榎本雄文	学校法人榎本学園町田製菓専門学校 学校長		
高橋竜二	学校法人榎本学園町田製菓専門学校 副校長		
岡本 百合子	学校法人榎本学園町田製菓専門学校 教務主任		

※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)

年2回(8月・2月)

令和3年8月26日 15:00～16:00

令和4年2月17日 15:00～16:00

(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

飴細工やチョコレート細工など幅広い範囲の実習を経験させるカリキュラムをすすめつつ、一方で基礎的な技術の反復練習も多く取り入れるようにしている。

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

製菓製パン業界のニーズに対応できる人材育成を目指し、技術の習得はもとより、職業意識やモチベーションの向上に資する実習授業を編成する。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業の製菓現場に学生を派遣し、企業関係者から基本技術、衛生対策等についての指導・評価を受ける。

(3)具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
製菓総合技術	洋菓子・パンの企業への現場実習。	セラセゾン・キープウィルダイニング・ホテルオークラ・キャトル・インターコンチネンタルホテル 計114社
製菓専門実習	オーナーシェフ等を講師に招いての製菓実習。	ノリエット・パクタージュ・マゾンドプティフル・フジウ・ママンラトーナ 計9社
製菓基礎実習	オーナーシェフ等を講師に招いての製菓実習。	ノリエット・パクタージュ・マゾンドプティフル・フジウ・ママンラトーナ 計9社
製菓理論	材料メーカーを講師に招いての材料の性質等を学ぶ授業。	ドーバー・めいらく・浅野屋・中沢乳業・日清製粉・日本製粉

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

教職員に対し、教育理念・目的を十分に理解させ、現在就いている職又は将来就くことが予想される職に係る職務の遂行に必要な知識、技能等を修得させることにより、その職務の遂行に必要な能力、資質等の向上を図る(榎本学園 教職員研修規程 第2条)。

(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: 多摩洋菓子協会 古典菓子研究 (連携企業名: パティスリーフジウ)

日程: 今年度については、中止。

研修内容: 古典菓子のレシピ研究

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 人権教育研修(連携企業名: 東京都私学財団)

日程: 今年度については、中止。

研修内容: 「学校における体罰の防止について」講師: 真和総合法律事務所 弁護士 相川裕氏

(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: ジャパンケーキショー (連携企業名: 東京都洋菓子協会)

日程: 作品は製作しているものの今年度については中止。対象: 実習教員

研修内容: コンテストへの作品出展(チョコ・飴細工等)

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: コーチング能力の向上 (連携企業名: 東京都私学財団)

日程: 例年参加しているものの今年度については中止。対象: 実習教員

研修内容: コーチング能力の向上

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

企業との意見を積極的に取り入れ、時代に合った即戦力となるような人材育成を目指す。

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

業界全体の離職率が、高いという指摘をうけ、就職時のミスマッチを少しでも減らすため、在学中の企業での現場実習は、担任・担当者・学生の三者面談をしっかりと行い、学生の適性に合った会社での現場実習を行えるように対応した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
前田聖子	東京都洋菓子協会 理事	令和4年4月1日から令和8年3月31日(4年)	団体理事
佐藤哲哉	株式会社ありあけ 執行役員	令和4年4月1日から令和8年3月31日(4年)	企業役員
松村有希子	株式会社ありあけ	令和4年4月1日から令和8年3月31日(4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、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

URL: <https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>

令和元年11月1日(予定)

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

キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、企業等関係者に情報提供する ことで、実習、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善を図る。

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

[ホームページ](#)

<https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>

授業科目等の概要

(町田製菓専門課程製菓衛生師科) 令和3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	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、関係法令	1通	30	○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学の概要、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、環境衛生、疾病の予防、労働衛生	1通	60	○			○			○	
○			食品学	食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産と消費	1通	60	○			○			○	
○			食品衛生学	食品衛生学の概要、食品衛生の意義、食品衛生の現状、食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理	1通	90	○			○			○	
○			食品衛生学実習	洗浄と消毒、食品添加物、食品の腐敗と保存	1通	30			○	○			○	
○			栄養学	栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類、栄養素の分類、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取	1通	60	○			○			○	
○			社会	菓子と食生活、菓子の歴史、菓子の生産と消費、菓子店経営論、経営論の概要、労働生産性、労務管理	1通	30	○			○			○	
○			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	90	○			○			○	○
○			製菓実習 製菓基礎実習 (和菓子)	和菓子の基礎技術について実習を行う。	1通	60				○	○		○	○
○			製菓実習 製菓基礎実習 (洋菓子)	洋菓子の基礎技術について実習を行う。	1通	60				○	○		○	○
○			製菓実習 製菓基礎実習 (製パン)	製パンの基礎技術について実習を行う。	1通	60				○	○		○	○

○		製菓実習 製菓専門実習	和菓子、洋菓子、製パンの応用技術について実習を行う。	1 通	##				○	○		○	○
○		製菓総合技術	1年次に修得した技術を基に、和菓子、洋菓子、製パンのより高度な技術や専門的技術を習得する。	2 通	##				○	○		○	○
○		カラーコーディネート	色の持つ効果を理解する。色彩を理論的に理解する。	2 通	30		○		○			○	
○		造形デザイン	基本的な包装技術はもちろんのこと、その応用として洋菓子の包装を中心にラッピングやロゴデザイン等、菓子業界で役立つ技術を学ぶ。	2 通	60		○		○			○	
○		菓子語学	フランス語の基礎を学ぶことで洋菓子の本場ヨーロッパの文化に触れる。	2 通	30		○		○			○	
○		インテリア コーディネート	インテリアの基本を通して、イメージを形にする方法を学ぶ。	2 通	60		○		○			○	
合計				17科目		1740単位時間(単位)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：規定の授業出席数に達していること、筆記試験、実技試験ともに規定以上の成績を収めること 履修方法：登校の上、受講。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(町田製菓専門課程製菓衛生師科) 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	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、関係法令	1通	30	○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学の概要、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、環境衛生、疾病の予防、労働衛生	1通	60	○			○			○	
○			食品学	食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産と消費	1通	60	○			○			○	
○			食品衛生学	食品衛生学の概要、食品衛生の意義、食品衛生の現状、食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理	1通	90	○			○			○	
○			食品衛生学実習	洗浄と消毒、食品添加物、食品の腐敗と保存	1通	30			○	○			○	
○			栄養学	栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類、栄養素の分類、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取	1通	60	○			○			○	
○			社会	菓子と食生活、菓子の歴史、菓子の生産と消費、菓子店経営論、経営論の概要、労働生産性、労務管理	1通	30	○			○			○	
○			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	90	○			○			○	○
○			製菓実習 製菓基礎実習 (和菓子)	和菓子の基礎技術について実習を行う。	1通	60				○	○		○	○
○			製菓実習 製菓基礎実習 (洋菓子)	洋菓子の基礎技術について実習を行う。	1通	60				○	○		○	○
○			製菓実習 製菓基礎実習 (製パン)	製パンの基礎技術について実習を行う。	1通	60				○	○		○	○

○		製菓実習 製菓専門実習	和菓子、洋菓子、製パンの応用技術について実習を行う。	1 通	##					○	○		○	○
○		製菓総合技術	1年次に修得した技術を基に、和菓子、洋菓子、製パンのより高度な技術や専門的技術を習得する。	2 通	##					○	○		○	○
○		菓子語学	フランス語の基礎を学ぶことで洋菓子の本場ヨーロッパの文化に触れる。	2 通	30			○			○			○
○		インテリア コーディネー ト	インテリアの基本を通して、イメージを形にする方法を学ぶ。	2 通	30				○		○			○
○		造形デザイン	基本的な包装技術はもちろんのこと、その応用として洋菓子の包装を中心にラッピングやロゴデザイン等、菓子業界で役立つ技術を学ぶ。	2 通	60				○		○			○
○		キャリアデザイン	就職試験の対策のみに偏らず、製菓業界で働き続ける「自覚」を養う独自の授業内容	2 通	30				○		○			○
○		ドリンク実習	コーヒー豆の扱い方や種類の知識を身に付け、正しい淹れ方を学ぶ。紅茶において、茶葉の種類や扱い方を学ぶ。	2 通	30					○	○			○ ○
合計				18科目	1740単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：規定の授業出席数に達していること、筆記試験、実技試験ともに規定以上の成績を収めること 履修方法：登校の上、受講。	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。