

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																
二葉製菓学校	2006/3/20	大野 龍男	〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-23-8 (電話) 0422-204556																
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																
古屋学園	1963/3/8	理事長 手島達也	〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-3-2 (電話) 0422-44-3161																
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	パティスリー・モダン学科	平成20年文部科学省 告示第十一号 0																
学科の目的	企業・団体等の連携を通じ、社会ニーズに則した実践的且つ専門的な技術スキルを持ったグローバルな製菓技術者の人材の育成																		
認定年月日	平成28年2月29日																		
修業年限	昼夜	講義	演習																
2年	2010	603	0																
生徒数	生徒数	留学生数(生徒数の内)	専任教員数																
64	56	8	12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 授業の出席状況、試験及び課題作品評価による																
長期休み	■学年始 : 4月1日~4月6日 ■夏季 : 7月30日~8月29日 ■冬季 : 12月26日~1月6日 ■学年末 : 3月20日~3月31日	卒業・進級条件	規程授業日数の4分の3以上の出席、試験及び提出課題の作品評価をもとに卒業・進級審査会場にて校長が卒業・進級を認めた者																
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者への対応等、担任による個人面談及び3者面談での面接指導	課外活動	■課外活動の種類 業界・地域団体との製菓講習会も開催及び各種イベントの参加 小学生対象のハローワークでの講演 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業生に関する令和2年5月1日時点の情報)																
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成30年度卒業生) 製菓・製パン専門店、ホテル、結婚式場、レストラン、会館、製菓関連企業等 ■就職指導内容 業界説明会、各種就職活動支援セミナー・キャリアカウンセリング等を実施している ■卒業生数 : 14 人 ■就職希望者数 : 9 人 ■就職者数 : 9 人 ■就職率 : 100 % ■卒業生に占める就職者の割合 : 64 % ■その他 ・進学者数: 1人 ・未就職者: 4人(内 3人留学生のため帰国) (平成 元 年度卒業生に関する 令和2年5月1日 時点の情報)	主な学修成果(資格・検定等)※3	<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>洋菓子製造技能士2級検定</td> <td>②</td> <td>0人</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>パン製造技能士2級検定</td> <td>③</td> <td>0人</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>衛生分野専門士</td> <td>①</td> <td>14人</td> <td>14人</td> </tr> </tbody> </table> <p>※3 複数の欄には、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 認定学科の学生のコンテスト入賞状況等 ジャパンケーキショー2019でパティスリー・モダン学科の学生が出品しましたが入賞はなかった昨年と比べ作品のレベルが高かった。</p>	資格・検定名	種	受験者数	合格者数	洋菓子製造技能士2級検定	②	0人	0人	パン製造技能士2級検定	③	0人	0人	衛生分野専門士	①	14人	14人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																
洋菓子製造技能士2級検定	②	0人	0人																
パン製造技能士2級検定	③	0人	0人																
衛生分野専門士	①	14人	14人																
中途退学の現状	■中途退学者 4名 平成31年4月1日時点において、在学者42名(平成30年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者38名(令和2年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更の為 ■中退防止・中退者支援のための取組 公的奨学金等の積極的な情報提供及び学費の分割・延納に対する対応	■中退率 9.5 %																	
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																		
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 ※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)																		
当該学科のホームページURL	http://furyu.ac.jp/confectionery/																		

(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「卒業生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生の「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、卒業年度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「卒業生に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業生に占める就職者の割合」とは、全卒業生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、資金、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

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

- 1、時代性を捉え、常に菓子業界の動向・方向性に関しての情報取得に努め、その情報を共有する。
- 2、お互いの共通理解や信頼関係を深め、実践的且つ専門的な職業教育を行う。
- 3、企業・団体との連携において実施した内容について、その成果の検証を必ず行う。
- 4、連携企業・団体以外にも積極的にヒアリング等を実施して教育課程編成委員会等において活用する。

(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

教育編成課程については、企業・団体等の意見を積極的に取り入れ、本校教務規則に基づき、二葉製菓学校校務運営部教務課及び二葉製菓学校教育課程編成委員会が連携して編成作業を行い、最終的に学校長が承認するものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
河合 弘	協同組合 全日本洋菓子工業会 専務理事	2020年4月1日～2021年3月31日	①
稲村 省三	社団法人 ヴァンドハウス協会 会長	2020年4月1日～2021年3月31日	③
大野 龍男	専門学校 二葉製菓学校 校長	2020年4月1日～2021年3月31日	
寺島 秀親	学校法人 古屋学園 事務局長	2020年4月1日～2021年3月31日	
永宗 喜昭	専門学校 二葉製菓学校 教務課長	2020年4月1日～2021年3月31日	

※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(7月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年7月28日 15:00～16:30

第2回 令和2年11月12日 15:00～16:30(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。

平成30年度教育課程編成委員会において委員から、学生企業研修を行う場合、研修目的・内容及び成績評価基準を明確で分かり易くしてほしいとの声があったため、教務規則(学業成績)に従い、教務課と実習担当で研修成績表の作成・委員の確認を行い、令和元年度企業研修より毎回実施をしている。

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

- 1、企業等と連携することにより、実践的且つ専門的な授業を学生に提供する。
- 2、連携しての講義、実習、演習において学生の安全を第一に考える。
- 3、授業内容については形骸化しないよう、それがそれが職業実践的なものであるかを常に精査する。
- 4、企業・学校・学生の3者が互いの共通理解や信頼関係を深めながら、実践的且つ専門的な職業教育を行う。

(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

本校では平成26年度9月より都内及び多摩地区を中心としてホテル・企業関係・専門店等と職業教育連携協力協定書を締結し、15社と連携している。学生の実習授業の一環で企業職場研修(7月/12月)年2回の実施及び連携企業職員による製菓技術指導や販売サービス指導を行い、その学修成果について学生の成績評定を連携企業からの評価を踏まえ5段階評価を行っている。

(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	連携先施設におけるオリエンテーション・施設見学・製菓機器の取扱い説明および実習心得	(株)帝国ホテル (株)トリアン洋菓子店 (株)モンブラン (株)ホテルニューオータニ東京 (株)A洋菓子 計14連携企業
	連携先施設において製菓実習：原材料の計量作業及び製菓器具の洗浄・消毒・保管等の衛生に関する作業	
	連携先施設において製菓実習：焼菓子及び生菓子用生地製造における仕込み・焼成作業	
	連携先施設において製菓実習：生菓子の各種クリーム類での仕込み・仕上げ・飾付け等のデコレーション作業	
	連携先施設において製菓実習：焼菓子及び生菓子の製造における焼成・仕込・仕上げ作業及び商品の箱詰め作業・ラッピング作業・販売等における連携講師からの講評	

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  
 教員研修規定第2条(研修の目的)、第3条(原則)に基づき企業と現場研修受け入れについての協定書を締結し、教員の技術力及び学生に対する指導力に向上を目指し製菓実習授業全般についての研修内容、受け入れ人数、研修期間等必要書類を定め、これらにつき双方が厳守する。

(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

研修名「製菓実務研修(クリスマス研修)」(連携企業等：パティスリー専門店 2店舗)  
 期間：令和元年12月21日～12月25日(5日間) 対象：製菓実習担当教員 2名  
 内容：製菓技術・専門知識の復習と習得を目的とし、日常業務では技能や最新の原材料・製菓方法等実務を通して学ぶ。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名 日本菓子教育センター第18回研修会 研修先団体：日本菓子教育センター 期間：令和元年7月29・30日(水・木)  
 対象：学科担当者1名 内容：菓子と健康・甘味の機能、砂糖への誤解について  
 研修名 令和元年度コミュニケーション研修 研修先団体：東京都私学財団 期間：令和元年7月23日(火)  
 対象：実習担当者2名 内容：学校におけるクレーン対応

(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「製菓実務研修(クリスマス研修)」(連携企業等：ホテル 1社・パティスリー専門店 1店舗)  
 期間：令和2年12月21日～12月25日(5日間) 対象：製菓実習担当者 2名  
 内容：繁忙期におけるクリスマス商品の量産方法実務を通して作業工程・時間管理・衛生管理を研修、習得し技術向上を図る。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名 令和2年度中堅教員研修 研修先団体：一般社団法人職業教育・キャリア教育財団 期間：令和2年9月7日(月)  
 対象：実習担当者1名 内容：リスクマネジメント(クレーン対応)  
 研修名 令和2年度中堅教員研修 研修先団体：一般社団法人職業教育・キャリア教育財団 期間：令和2年9月15・16日(火・水) 対象：実習担当者1名 内容：新任指導力メンタリング

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

1. 学校関係者評価は、本校教育活動の質向上及び学校運営の改善・強化を目的として実施する。
2. 学校の現状の課題を把握し、関係業界との共有理解や信頼関係を深め、社会に貢献する職業教育機関として拡充を図る。
3. 関係業界・地域と密接な連携を図る事により学生の学習意欲や資質・能力向上に繋げる。
4. 外部意見等を積極的に活用し公表することにより、透明性の高い評価、開かれた評価とする。

(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	基準1. 教育理念・目的・育成人材像
(2) 学校運営	基準2. 学校運営
(3) 教育活動	基準3. 教育活動
(4) 学修成果	基準4. 教育成果
(5) 学生支援	基準5. 学生支援
(6) 教育環境	基準6. 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	基準7. 学生の募集と受け入れ
(8) 財務	基準8. 財務
(9) 法令等の遵守	基準9. 法令などの遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	基準10. 社会貢献
(11) 国際交流	該当なし

※(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

平成30年学校関係者評価委員会において、各委員の意見を頂き、教育内容・活動・その他の学校運営の改善など討議された。具体的な改善案として「地域・社会・業界とより連携し、貢献度を上げる」「学生募集の見直し」「学生支援の強化」「人事考課制度による人材育成」について令和元年の教育活動その他の学校運営に反映をさせていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
高井 和明	日本菓子教育センター	2020年4月1日～2021年3月31日	専修学校団体
小澤 俊文	株式会社 コロンバン	2020年4月1日～2021年3月31日	企業委員
五位淵 浩一	ホテルニューオータニ東京	2020年4月1日～2021年3月31日	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・広報誌等の刊行物・その他( ) )

URL: <http://furuya.ac.jp/confectionery/>

公表時期: 令和元年 7月30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

1. 公的な教育機関として社会への説明責任を果たすとともに、教育の質向上を目的とした情報提供を行うものとする。
2. 情報提供を行うことにより、関係業界などとの連携・協力による教育活動の改善や学校に対しての信頼を社会全体から得る。
3. 提供する情報は常に正確であり、最新のものであることに努める。

(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	学校の概要、目標及び計画
(2) 各学科等の教育	各学科の教育
(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・修学支援
(8) 学校の財務	学校の財務
(9) 学校評価	学校評価
(10) 国際連携の状況	該当なし
(11) その他	教育機関該当なし

※(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・その他( ) )

URL: <http://furuya.ac.jp/confectionery/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程パティスリーモデークラス)															
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	
○			外国語Ⅰ ドイツ語	製菓・カフェ調理に関するドイツ語を中心として菓子一般業務・販売業務等に関連した語学力の習得を目指し学びます。	1前後	34		○			○	○			
○			製菓材料	原材料の知識として4大原材料・乳製品・油脂類・香料・香辛料・果実・酒類・チョコレート等、菓子製造における種類・特性・保管方法や製造方法等を理論的に学びます。	1前後	34		○			○	○			
○			外国語Ⅱ フランス語	製菓・カフェ調理に関するフランス語を中心として菓子製造業務・販売業務等に関連した語学力の習得を目指し学びます。	1前後	34		○			○	○			
○			造形色彩	色彩の基本を中心とし、色彩理論、平面構成、レタリング技術、デッサン等を学び、菓子製造に必要な感性を身につける。	1前後	34		○			○	○			
○			社会学	菓子と食生活、菓子の生産と消費及び菓子店経営論の概論、労働生産性について学びます。	1後	17		○			○	○			
○			菓子文化史	和・洋菓子・パンの歴史背景及び菓子の流行の変遷を中心に事例に沿って学びます。	1前	6		○			○	○			
○			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等について学びます。	1前	8		○			○	○			
○			食品衛生学	食品衛生学の概要、食中毒病因物質と予防策、菓子と食中毒及び食品添加物、営業者の責務等学びます。	1前	17		○		○	○	○			
○			経営学	経営学の概論、企業の意義、会社の形態別特質、マーケティングの意義と戦略、利益の計算、原価計算の基礎知識等を学びます。	1後	20		○			○	○			
○			製菓理論	製菓理論、菓子の分類、菓子の原材料及び特徴や加工特性、菓子の包装材料についても専門的に学びます。	1前後	102		○			○	○			
○			製菓実習	製菓実習では基本的な洋菓子・製パン実習を行い、製菓器具や機材等の使用方法や材料・衛生意識等の製菓製パンの基礎技術を習得します。	1前後	714				○	○	○			
合計					11 科目		1020 単位時間(					単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
規定授業日数の4分の3以上の出席及び試験・課題作品提出等による学業評価による	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	18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

(衛生専門課程パティスリーモード学科)															
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	
○			外国語Ⅰ ドイツ語	製菓・カフェ調理に関する専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、実務に沿った語学力の習得を目指し学びます。	2前後	33		○			○		○		
○			造形色彩	より専門的な色彩理論、5種の平面構成、レタリング技術を学びレシピー表紙・ケーキデッサン等のイメージスケッチを行い、実践的に必要なテクニックを習得する。	2前後	33		○			○	△	○		
○			製菓材料	専門的な材料知識として香料・香辛料・果実・酒類等をより学び、副材料の種類と製造方法及びチョコレートの理論と応用について理論的に学びます。	2前後	33		○			○		○		
○			外国語Ⅱ フランス語	製菓・カフェ調理に関する専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、実務に沿った語学力の習得を目指し学びます。	2前後	66		○			○		○		
○			経営学	起業の仕方と資金、生産部門の工場管理と生産管理、売れる商品をどう作るか、ホームページの販売・販促への活用、税の体系と種類等を事例に基づき学びます。	2前後	33		○			○		○		
○			食品衛生学	食品中における有害物質、衛生管理による食品の取扱い、食中毒の発生状況、微生物による食中毒の種類と予防策等実例を挙げ学びます。	2前	16		○			○		○		
○			工芸菓子 技術	工芸菓子とデコレーションの技術でマジパン細工、チョコレート細工、アメ細工、シュガークラフト等、ケーキを飾る基本的な工芸技法を習得します。	2前後	33		○		△	○		○		
○			製菓理論	菓子製造の要件における菓子の分類と原材料の特徴や選定方法、製法技術を学び、レシピー制作等の高度なスキルを身につけます。	2前後	50		○		△	○		○		
○			製菓実習	より専門性の高い洋菓子・製パンを中心とし高度な技術や味覚構成を考えた時代性のある製菓製パン製造を習得する。年間60時間の校外実習で実践的スキルを養います。	2前後	693					○	○	○	○	○
合計				9 科目				990単位時間(			単位)				

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
規定授業日数の4分の3以上の出席及び試験・課題作品提出等による学業評価による	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17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。