

2021 年度 学校情報の公表

学校法人古屋学園 専門学校二葉製菓学校は、2020 年度(令和 2 年度)学校情報について、以下の通り報告いたします。

記

< 学校情報の基準項目 >

- 1 学校の概要、目標及び計画
- 2 各学科等の教育
- 3 教職員
- 4 キャリア教育・実践的職業教育
- 5 教育活動・教育環境
- 6 学生の支援活動
- 7 学生納付金・修学支援
- 8 学校の財務
- 9 学校評価

1 学校の概要、目標及び計画

1-1 概要

学校名	学校法人古屋学園 専門学校 二葉製菓学校		
学校長	大野 龍男		
所在地	東京都武蔵野市吉祥寺本町二丁目 2 3 番 8 号 (〒180 - 0004)		
連絡先	TEL 0422-20-4556 (代)	FAX 0422-20-4558	

専門学校 二葉製菓学校は、1987 年(昭和 62 年)度指定認可の洋菓子本科製菓製パン科(昼間部 1 年課程)、2006 年(平成 18 年)度指定認可の専門課程パティスリーモダン科(昼間部 2 年課程)及び 2008 年(平成 20 年)度指定認可の専門課程パティスリーメティエ科(昼間部 2 年課程)の 3 課程で構成されている。

この間、2002 年(平成 14 年)厚生労働大臣指定 製菓衛生師養成施設に認定の製菓衛生師スキルアップ科(製菓衛生師科昼間部 1 年課程・スキルアップ科昼間部 1 年課程)の学科名称の変更を行い、2008 年(平成 20 年)度指定認可を受け、専門課程パティスリーメティエ科と称している。2016 年(平成 28 年)専門課程パティスリーモダン科・専門課程パティスリーメティエ科の 2 課程が職業実践専門課程に認定される。2019 年(令和元年)高等教育無償化の確認校となる。

現在は、洋菓子本科名を廃止し、製菓製パン科、パティスリーモダージュ科、パティスリーメティエ科の3課程で構成されている。

学生数は、製菓製パン科 32名・パティスリーモダージュ科 64名
パティスリーメティエ科 64名の合計 160名である。

1-2 目標及び計画

「涵養の精神と職業人としての自立」という建学の精神のもと、食と健康の関わりを探求すべく、製菓技術・製菓材料や食品衛生知識等製菓全般についての専門的技術や知識を教授することにより、実社会での役割を認識したうえでの自立し、さらに業界に貢献できる人材を育成する。

平成27年度より「中期3年計画・新生二葉」をスタートし、さらに学校教育環境整備・教職員スキルアップ等教育力向上を図った。令和2年度から新たに「FUTABA 中期計画（3か年計画）」をスタートさせ、教育環境整備及び教職員のスキルアップ等による質の向上や企業連携の再構築を図っている。

1-3 沿革・歴史

- 1947年（昭和22年） 「二葉ドレスメーカー女学院」創立
- 1963年（昭和38年） 学校法人「古屋学園」に組織改変
- 1987年（昭和62年） 二葉製菓学校を開設 洋菓子本科を設置
- 1994年（平成6年） オーストリア・ウィーン市ホテル学校と姉妹校に調印
- 2002年（平成14年） 厚生労働大臣指定 製菓衛生師養成施設に指定を受ける。
- 2006年（平成18年） 専門課程パティスリーモダージュ科を新設
平成20年「衛生専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
- 2007年（平成19年） パネトーネ館 完成
- 2008年（平成20年） 専門課程パティスリーメティエ科を新設
(製菓衛生師スキルアップ科から学科名を変更)
平成22年「衛生専門士」の称号を付与できる課程として指定を受ける。
- 2011年（平成23年） 製菓実習室増設
- 2014年（平成26年） 三鷹実習室（パティスリー・フタバ）完成
- 2016年（平成28年） パティスリーモダージュ科・パティスリーメティエ科が
文部科学大臣より職業実践専門課程に認可される
- 2017年（平成29年） 古屋学園創立80周年を迎える
- 2019年（令和元年） 高等教育無償化確認校となる

2 各学科等の教育

2-1 設置学科及び募集定員

製菓製パン科	(昼間部1年)	32名		
パティスリーモダージュ科	(昼間部2年)	1学年	32名	総定員 64名
パティスリーメティエ科	(昼間部2年)	1学年	32名	総定員 64名

2-2 必修授業時間

製菓製パン科	1020 時間	(年間授業時間数)
パティスリーモデース科	2010 時間	(年間授業時間数)
パティスリーメティエ科	2010 時間	(年間授業時間数)

2-3 カリキュラム

製菓製パン科 【年間授業時間数 1020 時間】

授業科目	年間授業時間	授業科目	年間授業時間
外国語 I	34	菓子文化史	6
製菓材料	34	食品学	8
外国語 II	34	食品衛生学	17
造形色彩	34	製菓理論	102
社会学	17	製菓実習	714
経営学	20		
		合 計	1020

パティスリーモデース科 【年間授業時間数 2010 時間】

授業科目	年間授業時間	授業科目	年間授業時間
外国語 I	67	食品学	8
製菓材料	67	食品衛生学	33
外国語 II	100	工芸菓子技術	33
造形色彩	67	製菓理論	152
社会学	17	製菓実習	1347
経営学	53	校外実習	60
菓子文化史	6		
		合 計	2010

パティスリーメティエ科 【年間授業時間数 2010 時間】

授業科目	年間授業時間	授業科目	年間授業時間
衛生法規	37	外国語 I	33
公衆衛生学	71	製菓材料	33
食品学	71	外国語 II	66
食品衛生学	169	造形色彩	50
栄養学	71	菓子文化史	16
社会学	37	製菓理論	157
経営学	16	製菓実習	1123
		校外実習	60
		合 計	2010

2-4 入学方法

- ・ 一般入学
- ・ 推薦入学
- ・ AO 入学

2-5 進級

- ・ 「卒業・進級審査規定」に基づき、進級審査会で進級が認められること。

2-6 卒業

- ・ 学則に定める履修時間（年間授業時間数）全てを履修終了していること。

2-7 取得する資格

- ・ パティスリーモデヌ科は衛生専門士の称号が付与される。
- ・ パティスリーメティエ科は製菓衛生師受験資格及び衛生専門士の称号が付与される。

2-8 卒業後の進路

- ・ 製菓製パン科
製菓専門店 52.3%、パン専門店 18.7%、ホテル・会館 10.4%、喫茶・調理 18.6%
- ・ パティスリーモデヌ科
製菓専門店 54.8%、パン専門店 18.4%、ホテル・会館 11.2%、喫茶関係 15.6%
- ・ パティスリーメティエ科
製菓専門店 60.4%、パン専門店 19.3%、ホテル・会館 4.1%、喫茶関係 16.2%

3 教職員

3-1 教職員の組織

学校長 ・ 教員 ・ 助手 ・ 事務職員 ・ 学校医

3-1-1 教職員数

専任 12 名、 兼任 13 名、 助手 4 名、 事務職 2 名、 総数 31 名

3-2 教員の専門性

管理栄養士、 職業訓練指導員、 製菓技能士（1・2級）、 製パン技能士（2級）、
製菓衛生師、 栄養士、

4 キャリア教育・実践的職業教育

4-1 キャリア教育

- ・ キャリアガイダンスの実施
- ・ 就職対策講座
- ・ 卒業生との懇談会

4-2 実践的職業教育

- ・校外実習（現場体験型）
- ・製菓コンクール参加（作品製作・出品）

5 教育活動・教育環境

5-1 学校行事

- ・学生主体による学園祭・卒業作品展
企画立案から個別実践指導
- ・製菓材料工場見学の中止（コロナ禍対応）
- ・学生欧州研修旅行の中止（コロナ禍対応）

5-2 課外活動

同好会活動：フットサル同好会、バレーボール同好会、バスケットボール同好会

6 学生の支援活動

- ・自立進学支援制度

7 学生納付金・修学支援

- ・特待生制度（学校法人古屋学園学費一部免除制度）
- ・日本学生支援機構
- ・東京都育英資金
- ・高等教育の修学支援新制度
- ・日本政策金融公庫 など

8 学校の財務

別途記載（HP）

- ・消費収支計算書
- ・資金収支
- ・貸借対照表

9 学校評価

別途記載（HP）

- ・自己点検評価
- ・学校関係者評価