

職業実践専門課程等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				
吉祥寺二葉製菓専門職学校		平成18年3月20日	小川 万紀子	〒 180-0004 (住所) 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-23-8 (電話) 0422-20-4556				
学校法人二葉総合学園		昭和38年3月8日	手嶋 達也	〒 180-0003 (住所) 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	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度			
衛生	衛生専門課程	パティスリーモデナー科	平成20(2008)年度	-	平成28(2016)年度			
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育成							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	専門士称号が付与される学科で、工業菓子を含む高度な技術を身につけることができる。中退率は11%(令和4年度)であり、主な理由は進路変更、経済的理由があげられる。中退予防策として、担任制、規定回数以上欠席時の保証人への連絡、面談等を行っている。							
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	※単位時間、単位いずれかに記入	2,010 単位時間	827 単位時間	0 単位時間	1,183 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			単位	単位	単位	単位	単位	単位
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)					
64人	18人	0人	0%					
就職等の状況	■卒業生数(C)		18	人				
	■就職希望者数(D)		18	人				
	■就職者数(E)		17	人				
	■地元就職者数(F)		16	人				
	■就職率(E/D)		94	%				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		94	%				
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		94	%				
	■進学者数		0	人				
	■その他							
	(令和4年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報)							
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							
当該学科のホームページURL	<a href="https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/">https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/</a>							
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)							
	総授業時数		2,010 単位時間					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		0 単位時間						
うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間						
うち必修授業時数		2,010 単位時間						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		112 単位時間						
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 単位時間						
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		0 単位時間						
(B:単位数による算定)								
総授業時数		単位						
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		単位						
うち企業等と連携した演習の授業時数		単位						
うち必修授業時数		単位						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		単位						
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		単位						
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		単位						
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者		(専修学校設置基準第41条第1項第1号)		2人			
	② 学士の学位を有する者等		(専修学校設置基準第41条第1項第2号)		0人			
	③ 高等学校教諭等経験者		(専修学校設置基準第41条第1項第3号)		0人			
	④ 修士の学位又は専門職学位		(専修学校設置基準第41条第1項第4号)		0人			
	⑤ その他		(専修学校設置基準第41条第1項第5号)		3人			
	計				5人			
上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数						5人		

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

教育編成過程については、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、吉祥寺二葉製菓専門職学校教務課及び吉祥寺二葉製菓専門職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5年4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	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
和 晶子	ステファノアンナ	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
小川 万紀子	吉祥寺二葉製菓専門職学校 校長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
永宗 喜昭	吉祥寺二葉製菓専門職学校 副校長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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(9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年9月13日 14:00～16:00

第2回 令和6年2月14日 14:00～16:00開催予定

(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。

アレルギー対応やハラール・ヴィーガンなどの思想に基づいた禁忌食材などについて今後カリキュラムに取り入れていく必要があるのではというご意見をうけ、まずは最も身近なアレルギー対応についての授業を取り入れるように考え準備している。

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、それぞ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者がお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・専門店等と連携している。学生の実習授業のの一環で企業職場研修年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判定を連携企業からの評価を踏まえて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洋菓子店等 計13連携企業
	連携先施設において製菓実習：製菓衛生師の専門知識及び技術・技能を実践的にどのように活用しているか実習を通して学ぶ	
	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		
1、研修等は「教員研修規定」に基づき、実務及び指導力に関する知識や技能の修得・向上を図るべく計画的かつ組織的に実施する。		
2、研修等に際し、校長は担当教員と協議し専攻分野・経験・能力等を考慮した「研修計画」を策定する。		
3、実務に関する知識・技術の効果的な研修を図るため、日頃より企業等との連絡・連携を密にし、適切な研修先を選定する。		
4、教員は業界団体等の実施する研究会等の情報把握に努め、積極的に参加するなど自己研鑽に努める。		
5、企業等で修得した知識や技術・技能は他の教員と共有し、当該学科の全授業内容の向上に繋げる。		
(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：	MOFステファン・ルルーによるチョコレート技術講習会	連携企業等：ピュラトスジャパン株式会社
期間：	令和4年10月26日	対象：製菓製パン科教員
内容	チョコレートを使ったピエスモンテと生菓子に関する技術講習	
② 指導力の修得・向上のための研修等		
研修名：	製菓実務研修	連携企業等：株式会社ホテル小田急サザンタワー
期間：	令和4年12月20日～12月25日(6日間)	対象：製菓製パン科教員
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、習得し指導力向上を図る。	
(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：	食品衛生責任者再教育講習会(食品衛生実務講習会A)	連携企業等：武蔵野食品衛生協会
期間：	令和5年7月27日(木)	対象：製菓製パン科教員
内容	食品衛生実務に関する研修、最新の食品衛生事情	
② 指導力の修得・向上のための研修等		
研修名：	令和5年度パソコン講座 パワーポイント基礎	連携企業等：東京都私学財団
期間：	令和5年8月5日(日)	対象：製菓製パン科教員
内容	パワーポイントの基礎知識、プレゼンテーションの作成方法	

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. 学校の状況を把握し、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充実を図る。
3. 関係業界・地域と密接な連携を図ること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	教育理念・目的・育成人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(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
(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

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」「学生募集の強化」「学生支援の強化」「人事考課制度による人材育成」について教育活動その他の学校運営に反映させていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
高井 和明	日本菓子教育センター	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	専修学校団体
小澤 俊文	株式会社 コロンバン	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業委員
五位淵 浩一	ホテルニューオータニ東京	令和4年4月1日～令和6年3月31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、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: [https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open\\_info](https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info)

公表時期: 令和5年9月16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、最新のものとすることに努める。

(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	学費納付金・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	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: [https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open\\_info](https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info)

公表時期: 令和5年6月1日

授業科目等の概要

#REF!	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	
1	○			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ます。	1・前後	34		○			○		○		
2	○			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を理論的に学びます。	1・前後	34		○			○		○		
3	○			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ます。	1・前後	34		○			○		○		
4	○			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		○			○		○		
5	○			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、労働生産性等について学びます。	1・後	17		○			○		○		
6	○			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		○			○		○		
7	○			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		○			○		○		
8	○			食品衛生学	食品衛生学の概要、食中毒要因物質と予防策、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		○		△	○		○		
9	○			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		○			○		○		
10	○			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		○			○		○		
12	○			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ます。	2・前後	33		○			○		○		
13	○			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、実践に必要なテクニックを習得する。	2・前後	33		○			○	○	○		
14	○			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		○			○		○		
15	○			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ます。	2・前後	66		○			○		○		
16	○			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		○			○		○		
17	○			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事例を挙げ学びます。	2・前	16		○			○	○	○		
合計						20	科目					2010	単位 (単位時間)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件: 本校所定の課程を別に定める試験などに拠る成績評価のうえ終了したと認める者	1学年の学期区分	2期
履修方法: 各学年にて設定されている必修科目を全教科履修する	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。