

2025年度 学校情報の公表

< 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 二葉総合学園 吉祥寺二葉製菓専門職学校
学校長 小川 万紀子
所在地 東京都武蔵野市吉祥寺本町二丁目 23 番 8 号 (〒180 - 0004)
連絡先 TEL 0422-20-4556 (代) FAX 0422-20-4558

吉祥寺二葉製菓専門職学校(旧専門学校 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・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、パティスリーモダン科、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 ・ パティスリーモデージュ科 42 名 ・ パティスリーメティエ科 42 名の合計 116 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究すべく、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 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デージュ科を新設
	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)	パティスリーモデージュ科・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
2022 年	(令和 4年)	二葉総合学園、吉祥寺二葉製菓専門職学校に法人名・学校名を変更

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

パティスリーモデージュ科 (昼間部 2 年) 1 学年 21 名 総定員 42 名

パティスリーメティエ科 (昼間部 2 年) 1 学年 21 名 総定員 42 名

2-2 必修授業単位

製菓製パン科 31 単位 (修業年限 1 年)

パティスリーモダン科 1 年 31 単位、
2 年 990 時間 (修業年限 2 年)

パティスリーメティエ科 1 年 31 単位、
2 年 990 時間 (修業年限 2 年)

2-3 カリキュラム

製菓製パン科			
授業科目	必選択	単位数	年間授業時間数
英語	必	1	30
コンピュータ実習	必	1	30
造形色彩	必	1	30
製菓材料	必	1	30
総合演習	必	2	60
製菓理論	必	1	30
製菓実習 I	必	8	240
製菓実習 II	必	8	240
製パン実習	必	8	240
総授業単位数 (時間数)		31	930

パティスリーメティエ科				パティスリーメティエ科			
1 年				2 年			
授業科目	必選択	単位数	年間授業時間数	授業科目	必選択	単位数	年間授業時間数
衛生法規	必	1	30	英語 I	必	1	33
公衆衛生学	必	2	60	食品衛生学	必	2	33
食品学	必	2	60	製菓材料	必	2	33
食品衛生学(実習時間24含)	必	4	120	外国語 II	必	4	66
栄養学	必	2	60	造形色彩	必	2	50
社会学	必	1	30	菓子文化史	必	1	16
製菓理論	必	3	90	経営学	必	3	16
製菓実習(基礎)	必	10	300	製菓理論	必	10	50
製菓実習(専門)	必	6	180	製菓実習	必	6	693
総授業単位数 (時間数)		31	930	総授業単位数 (時間数)		31	990

パティスリーモダン科				パティスリーモダン科			
1 年				2 年			
授業科目	必選択	単位数	年間授業時間数	授業科目	必選択	単位数	年間授業時間数
英語 I	必	1	30	外国語 I	必	1	33
フランス語 I	必	1	30	造形色彩	必	1	33
コンピュータ実習 I	必	1	30	製菓材料	必	1	33
造形色彩	必	1	30	外国語 II	必	4	66
製菓材料	必	1	30	経営学	必	2	33
食品衛生学(食品学含む)	必	2	60	食品衛生学	必	2	16
総合演習 I	必	1	30	工芸菓子技術	必	1	33
製菓理論	必	1	30	製菓理論	必	10	50
製菓実習 I	必	11	330	製菓実習	必	6	693
製菓実習 II	必	11	330	総授業単位数 (時間数)		31	990
総授業単位数 (時間数)		31	930	総授業単位数 (時間数)		31	990

2-4 入学方法

- ・ 一般入学
- ・ 推薦入学
- ・ 総合型選抜入学（旧 AO 入学）
- ・ 「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
専門店 42.9%、ホテル 17.9%、飲食店 17.9%、集団調理 7.1%、その他 14.2%
- ・ パティスリーメティエ科
製菓専門店 50.0%、飲食店 21.4%、ホテル・会館 14.3%、その他 14.3%
- ・ パティスリーモデヌ科
製菓専門店 88.9%、飲食店 11.1%

3 教職員

3-1 教職員の組織 学校長・教員・助手・事務員

教職員数

専任 5名、兼任 9名、助手 3名、事務職（産業医） 3名、総数 20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

- ・学外実習（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・卒業作品展の企画立案から個別実践指導
- ・製菓材料工場見学

6 学生の生活支援

- ・担任制をとり、担任、学科長による生活指導及び三者面談による相談・指導を行う。
退学防止策については、前期・後期ともに欠席が3回になった学生に対して、担任、学科長による3者面談による相談、指導を行っている。
- ・留学生対応の専任職員を置き、出入国管理を含め担任と密に連携をとり、留学生の出席状況を把握し、日常生活への相談・指導も行っている。
- ・自立進学支援制度（詳細については HP で公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/examination/support/>
- ・専門実践教育訓練給付金（詳細については HP で公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/examination/support/>
- ・住まいサポート（詳細については HP で公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/examination/support/>

7 学生納付金・就学支援

- ・学生納付金（詳細については HP で公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/examination/fees/>
- ・奨学金制度（詳細については HP で公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/examination/support/>
- ・教育ローン（詳細については HP で公開）
<https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/examination/support/>

8 学校の財務（詳細については HP で公開）

https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info

(財務情報)

9 学校評価（詳細については HP で公開）

- ・自己点検評価

https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info

(自己点検・自己評価報告書)

- ・学校関係者評価

https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info

(学校関係者評価報告書)

学校法人二葉総合学園
吉祥寺二葉製菓専門職学校
東京都武蔵野市吉祥寺本町二丁目 23 番 8 号
TEL 0422-20-4556