

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和4年8月3日※1
(前回公表年月日: 令和元年7月12日)

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																								
東日本製菓技術専門学校	平成5年3月25日	校長 佐俣 俊彦	〒379-2184 群馬県前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-267-1151																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人山崎学園	昭和42年4月10日	理事長 遠山 巍	〒379-2184 群馬県前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-266-7977																								
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	製菓製パン本科		平成9年文部科学省 告示第184号																							
学科の目的	学校教育法に基づき製菓衛生師の養成を図り、衛生及び食品に関する知識を習得させ、製菓技術の指導を行い、もって社会食生活の向上を期することを目的とする。																										
認定年月日	平成26年3月31日																										
修業年限	昼夜	講義		演習	実習	実験	実技																				
	全課程の修了に必要な 総授業時数又は総単位数	630時間		150時間	1,020時間																						
2年	昼間	1,800時間					単位時間																				
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		132人	0人	6人	15人	21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 授業科目の成績評価は、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。																						
長期休み	■学年始: 4月 1日～ 4月 7日 ■夏季: 7月23日～ 8月24日 ■冬季: 12月23日～ 1月 9日 ■学年末: 3月 4日～ 3月31日			卒業・進級条件	校長が成績評価並びに人物評価を加味して総合的に卒業認定、並びに進級認定する。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任及び学生指導委員による対応			課外活動	■課外活動の種類 学生会組織 ジャパンケーキショー東京出品 製菓衛生師養成施設技術コンクール出場 ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和3年度卒業生) 製菓製パン店、ホテル、カフェ等			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3年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報)																						
	■就職指導内容 担任及び就職部による面接練習等				<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>69人</td> <td>68人</td> </tr> <tr> <td>パティスリーラッピング</td> <td>③</td> <td>69人</td> <td>69人</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	69人	68人	パティスリーラッピング	③	69人	69人								
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																						
	製菓衛生師	②	69人		68人																						
パティスリーラッピング	③	69人	69人																								
■卒業者数 69 人 ■就職希望者数 67 人 ■就職希望者数 66 人 ■就職率 : 98.5 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 95.7 %			※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が記載する。 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)																								
■その他 (令和3年度卒業生に関する 令和4年5月1日時点の情報)			■自由記述欄 ジャパンケーキショー東京2019 ジュニア部門(エコール)銀賞2名、銅賞2名 製菓衛生師養成施設技術コンクール協賛会社賞(和菓子部門)2名																								
中途退学の現状	■中途退学者 5 名 ■中退率 3.7 % 令和3年4月1日時点において、在学者134名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者129名(令和4年3月31日卒業生を含む)																										
	■中途退学の主な理由 学校生活不応、病気、進路変更、経済的理由等																										
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: 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://www.c-p.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」などを希望する者は含みません。

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

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
本校の目的に応じて、製菓製パン業界の要請を十分に生かしつつ職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、教育課程の編成において企業等が委員として参画する「教育課程編成委員会」を設置し、より実践的な職業教育の質の確保に組織的に取り組むものとする。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程の基本構成は、製菓衛生師養成施設指定に伴って教育内容が指定されている。
近年の複雑に推移する食生活環境に適応できる製菓衛生師養成の為、社会の要請に応えられる教育を目指し、教育課程編成委員会の意見を取り入れ、職員会議での教科科目内容に関する審議を行い、委員会を教育課程の編成機関として位置付けている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
佐俣 俊彦	東日本製菓技術専門学校 校長	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	
高倉 信二	東日本製菓技術専門学校 教務部長	〃	
石川 久行	群馬県菓子工業組合 理事長	〃	①
半田 正博	勝月堂 社長	〃	③
武藤 保	カレーム 会長	〃	③
高橋 伸行	東日本製菓技術専門学校 教務主任	〃	
澤村 和美	東日本製菓技術専門学校 事務局	〃	

※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2回以上(6月、1月他)

(開催日時)

第1回 令和4年7月25日 14:00～

第2回 令和5年1月

(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

・特に複雑多岐にわたる製菓指導知識技術の情報吸収
・企業現場での製菓衛生師に求められる高度な実務等の事項の吸収
を主眼として、教育課程編成委員会に於いて意見を吸収し、職員会議等を通じて意見を周知徹底、カリキュラムに反映させている。

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

企業等が現場で求める製菓衛生師像を踏まえ、職業に必要な専門的知識を教授する事に重点を置いている。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

専攻分野に関わる企業等において豊富な実務経験を有し、業界の動向に知見を有する講師を選任し、実習・演習等の内容及び学修成果の達成度評価について打ち合わせを行い担当教員と連携しながら授業運営を行う。

(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(1年次)	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理能力と衛生に対する知識を身に付ける ・和菓子、洋菓子、パンの技術を幅広く学ぶことによる活用力の育成 ・各分野の基礎的技術と知識の習得 ・各分野の代表的な製品の制作と応用 ・季節・イベントを代表する製品の制作とその由来 	大間々青柳 ハックルベリー トレフル観味堂
専門実習Ⅱ(2年次)	<ul style="list-style-type: none"> ・材料、配合、工程を理論的に理解する ・経営者、管理者としてのマネジメント力の育成 ・専門分野に別れ、より高度な技術と高い知識の習得 ・基礎的技術の反復練習 ・大型機械を使用した実習 ・最新、話題の製品作り・創作菓子の制作 ・餡細工、マジパン細工、工芸菓子などの制作 	ハックルベリー 水戸屋本店 ドンキー ブラックスミスコーヒー

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
 当校の定める教職員研修規定に基づき、製菓衛生師養成施設として、時代の求める質の高い製菓衛生師を養成するため、企業研修、各種団体の研修会等に積極的参加させ、専攻分野における実務に関する知識、技術及び技能並びに、授業及び生徒に対する指導力等の修得・向上に配慮する。

(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

- 企業(店舗)等における実務研修への参加(ハックルベリー12月18日、24日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

- 群馬県菓子工業組合が開催する技術研修会への参加 4月、1月
- 全国製菓衛生師養成施設協会が開催する指導研修会(洋菓子、ラッピング)への参加 8月3日、10日
- 私学振興会が開催する YouTubeLiveの設定、使い方に関する研修会への参加 8月

(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

- 企業(店舗)等における実務研修への参加

② 指導力の修得・向上のための研修等

- 全国製菓衛生師養成施設協会が開催する指導研修会への参加

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

自校計画と本学の各職は、透明化と開示の観点から、設置条件に開示する「企業」団体、卒業生、保護者など、関係者から関係する者の理解促進を図り、継続した連携協力体制を確保するため、業界関係者、卒業生、保護者等学校関係者から規程に基づき選任した委員による「学校関係者評価委員会」を設置し「学校関係者評価」を実施する。当該委員会の委員の助言、意見などの評価結果を学校運営等の改善に活用する。評価結果と改善への取組をホームページに掲載し広く社会へ公表する。

(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	理念・目的・育成人材像・学校の特徴
(2) 学校運営	事業計画、人事・教務・財務に関する整備
(3) 教育活動	教育目標・育成人材像と業界のニーズ・カリキュラムの編成 教育目標と教員の確保・資格取得指導体制
(4) 学修成果	資格合格率・就職率の向上
(5) 学生支援	就職指導に関する体制・課外活動に対する支援体制・保護者との適切な連
(6) 教育環境	施設設備の整備状況
(7) 学生の受入れ募集	適正な学生募集体制・教育成果の適正な広報
(8) 財務	中長期における財務基盤・財務に関する適正な会計監査
(9) 法令等の遵守	法令設置基準の順守・個人情報の保護に関する対策
(10) 社会貢献・地域貢献	教育資源や施設を活用した社会貢献
(11) 国際交流	フランス国立校との提携

※(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

評価書を職員に対して回覧、職員会議での改善指示等を通じて教育効果の向上並びに教育環境の充実、更には学校教育法等の関係法令の順守確認に活用している。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
中久保 妙子	山崎学園父母の会 会長	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	保護者
石川 久行	群馬県菓子工業組合 理事長	〃	企業等委員
半田 正博	山崎学園校友会 会長	〃	卒業生
武藤 保	カレーム 会長	〃	企業等委員

※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:<http://www.c-p.ac.jp/seika/hyouka.pdf>

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

企業等の学校関係者の理解を深め、連携及び協力の推進に資するため、当該専門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する。

(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	①理事長及び校長名、所在地、連絡先等②学校の沿革③目的④教育目標 ⑤その他の諸活動に関する計画
(2) 各学科等の教育	①入学資格及び収容定員、在校生数②カリキュラム③進級、卒業の要件等 ④学習の成果として取得を目指す資格⑤卒業者数、卒業後の進路
(3) 教職員	①教員数②教員研修
(4) キャリア教育・実践的職業教育	①キャリア教育絵の取り組み②実践的職業教育の取り組み
(5) 様々な教育活動・教育環境	①学校行事への取り組み状況②課外活動③地域貢献活動④教育環境
(6) 学生の生活支援	①生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	①学生納付金②就学支援
(8) 学校の財務	資金収支計算書、貸借対照表、財産目録
(9) 学校評価	①自己評価②学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	①姉妹校②ホームページ
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

URL:<http://www.c-p.ac.jp/seika/siryoku.pdf>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン本科) 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 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	
○			衛生法規	<ul style="list-style-type: none"> ・法学に関する基礎的事項 ・行政に関する基礎的事項 ・わが国の衛生行政機構 ・製菓衛生師法の沿革、概要 ・食品安全基本法、食品衛生法の概要 ・衛生関係法令の概要 	1通	30	1	○			○		○		
○			公衆衛生学	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生の意義 ・公衆衛生の現状 ・衛生統計 ・環境衛生の意義 ・環境と健康 ・公害 ・感染症の予防 ・生活習慣病の予防 ・労働と健康 ・安全衛生管理 	1通	60	2	○			○		○		
○			食品学	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の条件 ・食品の種類と成分 ・食品の分類と特性 ・食品の変質と防止 ・食品の保存方法 ・食品生産 ・食品の消費構造の変化 ・食品の生産と輸入 ・商品の流通と価格 	1通	60	2	○			○		○		
○			食品衛生学	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生の意義と現状 ・食中毒の発生状況 ・食中毒の病因物質と予防方法 ・菓子と食中毒 ・食品添加物 ・食品中における有害物質 ・食品の取扱い ・営業者の責務 ・食品の保存と表示 	1通	120	4	○			○		○	○	
○			栄養学	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の意義 ・栄養素の分類 ・栄養素の働き ・基礎食品 ・ホルモンとその機能 ・栄養成分表示 ・栄養の消化と吸収 ・エネルギー代謝 ・食事摂取基準 ・生活消費量 ・国民健康、栄養調査 ・ライフステージの栄養 ・労働と栄養 ・食生活と疾病 	1通	60	2	○			○		○		
○			社会	<ul style="list-style-type: none"> ・菓子と食生活 ・菓子の歴史 ・パンの歴史 ・菓子製造の要件 ・菓子の生産と消費 ・菓子の包装 ・経営者の職務 ・立地条件及び市場調査 ・販売促進のあり方 ・店舗の作り方 ・労働生産性 ・必要売上高の求め方 ・原価管理の方法 ・労務管理 	1通	30	1	○			○			○	
○			製菓理論	<ul style="list-style-type: none"> ・菓子の原材料 甘味料/小麦粉/でん粉/ 米粉/鶏卵/油脂/牛乳及び乳製品/ 原料チョコレート類/果実及び果実加工品/ 凝固材料/種実類/風味、調味材料 ・補助材料 パン酵母/食塩/水/エムルゲン/ 製パン改良剤/膨張剤/乳化剤/ 着色料/増粘安定剤 	1通	90	3	○			○		○	○	

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン本科) 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	
○			製菓実習	・衛生管理能力と衛生に対する知識を身に付ける ・和菓子、洋菓子、パンの技術を幅広く学ぶことによる活用力の育成 ・各分野の基礎的技術と知識の習得 ・各分野の代表的な製品の制作と応用 ・季節・イベントを代表する製品の制作とその由来	1通	480	16			○	○		○	○	○
○			専門実習Ⅱ	・材料、配合、工程を理論的に理解する ・経営者、管理者としてのマネジメント力の育成 ・専門分野に別れ、より高度な技術と高い知識の習得 ・基礎的技術の反復練習 ・大型機械を使用した実習 ・最新、話題の製品作り	2通	540	18	△		○	○		○	○	○
○			ラッピング	・基本の結び方 ・基本の掛け方 ・基本の包み方 ・基本の袋 ・紙使いのアルジ ・基本のふろしき包み ・基本の包み方のアルジ ・基本の慶事、弔事 ・アルジラッピング	2通	60	2		○		○				○
○			フードデザイン	・食事における五感の働き ・色彩と文化 ・色彩理論 ・CUS表色系 ・CUS色調図 ・色相配色 ・色調配色 ・色の三属性と対比現象 ・同化現象 ・色の感情効果 ・パーソナルカラーの特徴	2通	60	2	○			○				○
○			食文化論	・製菓衛生師と食文化について ・製菓衛生師制度の歴史 ・製菓師の職務 ・食文化とは何か ・食文化の未来 ・日本の食文化史 ・日本料理の特徴 ・中国料理の食文化 ・西洋料理の食文化 ・各国のワイン、チーズ、飲料水	2通	60	2	○			○				○
○			情報処理	・WORD基礎、編集機能 社外文書の作成、POP作成 ・EXCEL基礎 関数の使い方、グラフ ・インターネットの活用	2通	90	3		○		○			○	
○			語学	・名詞の性と数 ・不定冠詞 ・定冠詞 ・提示の表現 ・主語になる代名詞 ・avoirの現在形 ・形容詞 ・疑問形 ・部分冠詞 ・前置詞と定冠詞の縮約 ・指示形容詞 ・疑問形容詞 ・命令形 ・近い未来、近い過去 ・否定形 ・所有形容詞 ・比較級、最上級	2通	30	1	○			○				○
○			ビジネスマナー	・履歴書の書き方 ・自己PR ・お辞儀と挨拶 ・接客の基本 ・コミュニケーションの基本 ・身だしなみの基本 ・就業中のマナー ・指示の受け方と報告、連絡、相談 ・ビジネスの場にふさわしい言葉づかい ・冠婚葬祭のマナー ・食事のマナー	2通	30	1	○			○			○	

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン本科) 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 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	
		○	海外短期研修	【研修期間】10日間 【研修先】フランスなど2～3カ国 【研修内容】特別製菓講習会、観光	2後	60	2					○			
		○	海外短期留学	【留学期間】1カ月 【留学先】フランス国立アカッション校 【留学内容】語学講座、製菓実習、現場研修	2前	120	4					○			
合計						16科目			1,800単位時間(60単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
校長が成績評価並びに人物評価を加味して総合的に卒業認定、並びに進級認定する。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	20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。