

東日本製菓技術専門学校における情報提供資料

(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

学校法人山崎学園 理事長 遠山 巍

東日本製菓技術専門学校 校長 佐保 俊彦

(所在地) 〒379-2184 群馬県前橋市小屋原町 1145-1

(連絡先) TEL 027-267-1151 FAX 027-266-8111

(ホームページ) <http://www.c-p.ac.jp/seika>

②学校の沿革

昭和42年 3月 学校法人山崎学園を設立

平成 5年 4月 高崎市矢中町28-1に、厚生労働大臣指定、群馬県認可の専修学校として東日本製菓技術専門学校開校

製菓衛生師学科1年制(専門・高等課程各50名)がスタート

平成 7年12月 前橋市小屋原町1145-1、群馬調理師専門学校校舎へ移転

平成10年 4月 製パン実習室完成

製菓製パン本科2年制(製菓製パン本科100名)を開設

平成11年 4月 製菓衛生師学科・高等課程を廃止

募集定員(製菓製パン本科120名、製菓衛生師学科40名)

平成18年 4月 洋菓子第2実習室改装

平成18年 4月 職業能力開発促進法に基づく技能検定の指定

製菓衛生師学科 検定職種 菓子製造

製菓製パン本科(菓子製造コース) 検定職種 菓子製造

製菓製パン本科(パン製造コース) 検定コース パン製造・菓子製造

平成27年 6月 カフェ実習室完成

③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。

④教育目標

- 1 製菓衛生師としての知識・技術を修得し資格取得をめざす。
- 2 食文化を担うという自覚と誇りをもたせ、これからの時代にふさわしい「製菓衛生師マインド」を育成する。
- 3 各国の食物等の基礎知識と基礎技術をしっかり身につけさせて、将来、実業界で十分適応できるような製菓・製パン技術者を育成する。

⑤その他の諸活動に関する計画

(学校安全計画) 毎年避難訓練を計画、実施。

学校が定める「学校安全総合点検集約票」に基づき毎学期1回以上、通常使用する施設設備の異常について点検する

(学校保健計画) 毎年健康診断を計画、実施。

(2) 各学科等の教育

①入学資格及び収容定員、在校生数

(入学資格)

- 1 高等学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者
- 2 通常の課程による12年の学校教育を修了した者
- 3 外国において学校教育における12年の課程を修了した者またはこれに準ずる者で、文部科学大臣の指定した者
- 4 学校教育法施行規則(昭和22年文部省令第11号)第150条第4号の規定により文部科学大臣の指定した者
- 5 高等学校卒業程度認定試験規則(平成17年文部科学省令第1号)による高等学校卒業程度認定試験に合格した者(廃止前の大学入学資格検定規則(昭和26年文部省令第13号)による大学入学資格検定に合格した者を含む。)
- 6 文部科学大臣が高等学校の課程と同等の課程を有するものとして認定した在外教育施設の当該課程を修了した者
- 7 本校において、個別の入学資格審査により、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認めた者で、18歳に達した者

(収容定員)

課程別	学 科 名	修業年限	入学定員	総定員	学級数	昼・夜の別
衛 生 専門課程	製菓製パン本科	2年	120名	240名	6学級	昼間部
	製菓衛生師学科	1年	40名	40名	1学級	昼間部
計			160名	280名	7学級	昼間部

(在校生数)

課程別	学 科 名	修業年限	1年生	2年生	合計
衛 生 専門課程	製菓製パン本科	2年	67名	80名	147名
	製菓衛生師学科	1年	7名	—	7名
計			74名	80名	154名

②カリキュラム

- 1 修業年限 昼間課程 専門課程 製菓衛生師学科：1年間
 2 教科課程

規 定 科 目	規 定 時 間 数		教 育 課 程	
	時 数	単位数	時 数	単位数
衛生法規	30	1	30	1
公衆衛生学	90	3	90	3
食品学	60	2	60	2
食品衛生学	150	5	150	5
栄養学	60	2	60	2
社会	60	2	60	2
製菓理論及び実習	570	19	570	19
製菓理論	(150)	(5)	(150)	(5)
製菓実習	(420)	(14)	(420)	(14)
	1,020	34	1,020	34

1 修業年限 昼間課程 専門課程 製菓製パン本科：2年間

2 教科課程

年次	科目名		規定時間数		教育課程	
			時数	単位数	時数	単位数
1 年次 必修 専門 科目	必修 科目 (規定 科目)	衛生法規	30	1	30	1
		公衆衛生学	90	3	90	3
		食品学	60	2	60	2
		食品衛生学	150	5	150	5
		栄養学	60	2	60	2
		社会	60	2	60	2
		製菓理論及び実習	570	19	570	19
		製菓理論	(150)	(5)	(150)	(5)
		製菓実習	(420)	(14)	(420)	(14)
小計		1,020	34	1,020	34	
2 年次 必修 専門 科目	必修 科目	専門実習			540	18
		ラッピング			60	2
		フードデザイン			60	2
		マーケティング			30	1
		食文化論			60	2
		情報処理			90	3
		語学			30	1
		ビジネスマナー			30	1
小計				900	30	
	選択 科目	海外短期研修			60	2
		海外短期留学			120	4
	小計				180	6
合計		1,020	34	1,920	64	

(指導の重点)

- 1 基礎、基本を大切にして、常に分かりやすい授業を行う。
- 2 絶えず、学習意欲の喚起に努め、学習に興味と関心を高めさせる。
- 3 発達段階に応じてきめ細やかな学習指導・生活指導を行う。
- 4 諸資格の取得に向けて万全の指導を行う。
- 5 諸行事を通じて協調・友愛・思いやりの精神を育み、国際感覚を身につけた豊かな人間性を育成する。
- 6 怠学による遅刻・早退・欠席の防止に努め、挨拶や言葉遣い、清潔、整理整頓など

の基本的な生活習慣の確立に努めさせる。

- 7 生徒一人一人の個性・特質を見極めて、適切な進路指導を行う。
- 8 生命の尊さを自覚させ、併せて危険防止や防災、交通安全の指導を行う。
- 9 施設・設備の愛護に努めさせ、校舎、校地の清掃美化に留意させる。

③進級・卒業の要件等

(成績評価)

授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成績を勘案して行い、6割以上の成績をもって合格とする。ただし、出席時数が規定する時数に達しない場合は、その科目について、評価を受けることができない。なお、不足の時数の生じる科目のある場合は、補講をもってこれを補うことができる。

点数	評価	合否
100点から85点	A	合格
70点から84点	B	合格
60点から69点	C	合格
59点以下	D	不合格

(課程の修了・進級)

校長は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。

④学習の成果として取得を目指す資格

- ・製菓衛生師（平成29年度合格率96.9%）

⑤卒業生数、卒業後の進路

学科名	課程	卒業生数			就職希望者			就職決定者		
		男	女	計	男	女	計	男	女	計
製菓製パン本科	専門	15	51	66	14	47	61	14	47	61
製菓衛生師学科	専門	1	8	9	1	6	7	1	6	7
合計		16	59	75	15	53	68	15	53	68

(3) 教職員

①教員数

	職名	氏名	担当科目
1	校長	佐俣 俊彦	
2	教員	眞下 透	製菓実習、専門実習（洋菓子）
3	〃	高倉 信二	製菓実習、専門実習（和菓子）
4	〃	吉田 力也	製菓実習、専門実習（製パン）
5	〃	塩川 貴文	専門実習（洋菓子）、製菓理論
6	〃	深谷 啓子	栄養学、公衆衛生学
7	〃	近藤 久美	食品衛生学、食品学

8	〃	高橋 伸行	情報処理、ビジネスマナー
9	非常勤講師	深澤 清明	製菓実習（製パン）
10	〃	田沢 秀樹	製菓実習、専門実習（洋菓子）
11	〃	大山 正久	製菓実習（洋菓子）
12	〃	小倉 章弘	製菓実習（和菓子）
13	〃	高倉 純子	製菓理論
14	〃	磯貝 恵	食品衛生学、製菓理論
15	〃	奥野 英俊	衛生法規
16	〃	嶋田 重一	社会
17	〃	飯塚 勝亮	専門実習（和菓子）
18	〃	関口 幸雄	専門実習（製パン）
19	〃	久保田 友典	専門実習（カフェ）
20	〃	桜井 正子	ラッピング
21	〃	生方 美香	フードデザイン
22	〃	荻野 恵史	マーケティング
23	〃	村田 裕子	語学
24	〃	佐々木修司	食文化論
25	助手	野口 真美	実習助手
26	助手	小池 郁夏	実習助手
27	助手	木暮 菜緒	実習助手

専任教員 7名

兼任教員 16名

実習助手 3名

職員 4名

②教員研修

教科科目を担当する教員は、教職員研修規程に基づいて教育効果が向上するように企業研修、各種団体が開催する研修会等へ参加して自己研鑽する。

（4）キャリア教育・実践的職業教育

①キャリア教育への取り組み

- ・2年次必修科目「ビジネスマナー」授業により職業意識とコミュニケーション能力の向上を図っている。
- ・毎年6月に各企業を招き、校内企業説明会を行っている。
- ・就職担当、クラス担任との連携を密にし、就職指導を行っている。

②実践的職業教育の取り組み

洋菓子・和菓子・製パンなど、各分野の第一線で活躍されている方を講師に迎え、企業が求める高度な知識技術を修得できるよう、十分な実習時間を確保して、有効な実習効果が得られるように教育課程の編成を実施する。

(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

月	学校行事
4月	入学式、消防訓練、フランス短期留学（希望者約1カ月）
5月	父母の会総会、フランス人による洋菓子講習会、製パン講習会
6月	就職ガイダンス、授業参観、体育祭、教育課程編成委員会
7月	
8月	製菓衛生師試験
9月	
10月	ジャパンケーキショー見学、ホテルマナー（テーブルマナー）、学園祭
11月	ヨーロッパ研修旅行（希望者約10日間）
12月	クリスマス会（立食マナー）、父母の会ケーキ教室
1月	教育課程編成委員会
2月	父母の会テーブルマナー
3月	卒業式

②課外活動

- ・ジャパンケーキショー東京出品
平成27年度実績 ジュニア部門（エコール）銀賞
平成28年度実績 ジュニア部門（エコール）銅賞
平成29年度実績 ジュニア部門（エコール）銅賞
- ・製菓衛生師養成施設技術コンクール参加
平成27年度実績 文部科学大臣賞（和菓子部門）
平成28年度実績 規定課題第1位（和菓子部門）
平成29年度実績 自由課題第1位（和菓子部門）

③地域貢献活動

- ・学生会による地域清掃活動
- ・交通安全街頭指導協力

④教育環境

- ・洋菓子、和菓子、製パン専用の実習室を完備。
- ・学生会サークル活動を実施。（洋菓子、和菓子、パン、カフェ、サッカー等）

(6) 学生の生活支援

- ・クラス担任制によりきめ細やかな学生サポート、指導を実施。
- ・毎月保護者宛に出席状況、今後の予定を送付。学期ごとに成績表の送付。
- ・遠方の入学生に対し学園推奨アパートの紹介。
- ・高崎駅、新前橋駅、太田駅の3駅に毎日無料スクールバス運行。

(7) 学生納付金・就学支援

①学生納付金

課程名	衛生専門課程		衛生専門課程
学科名	製菓製パン本科		製菓衛生師学科
年次	初年度	2年次	初年度
入学金	100,000円		100,000円
施設設備資金	50,000円	50,000円	50,000円
教育充実費	50,000円	50,000円	50,000円
授業料	750,000円	750,000円	750,000円
実験実習料	100,000円	100,000円	100,000円
合計	1,050,000円	950,000円	1,050,000円

(納入時期)

- ・全納 初年度 入学試験合格後約1ヶ月以内
- ・分納

②就学支援

- ・教育訓練給付金制度厚生労働大臣指定講座（対象：製菓衛生師学科）
- ・日本学生支援機構奨学金
- ・各種教育ローン
- ・減免制度

出願時において下記に該当する方は入学金が全額免除されます。

1 学校法人山崎学園に兄弟が在籍歴又は卒業実績のある者。

2 学校法人山崎学園に出願者本人が在籍歴又は卒業実績のある者。

(8) 学校の財務

平成29年度財務計算書類のうち下記のを本校ホームページに公表しております。

- ・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

平成29年度学校自己評価報告書を本校ホームページに公表しております。

②学校関係者評価

平成29年度学校関係者評価報告書を本校ホームページに公表しております。

(10) 国際連携の状況

姉妹校

- ・フランス国立アルカッション料理製菓学校（1ヶ月の短期留学を実施）