

国際製菓専門学校
令和3年度 学校情報の公開

(1) 学校の概要、目標及び計画	
教育方針	<p>「知・技・倫・汗」を教育理念とする。</p> <p>知 食文化を担う職業人となる</p> <p>技 技術の習得と国家資格・検定などの資格取得</p> <p>倫 正義の心を持ち、思いやりのある社会人になる</p> <p>汗 陰日向なく骨惜しみしない人になる</p> <p>食文化を担う広い知識や、深い技術の育成はもとより、聡明な人間性と豊かな心を涵養する。</p>
教育目標	<p>上記の教育理念を踏まえ、育てたい学生像・目指す人間像を「ディプロマ・ポリシー」として具現化している。</p> <p><国際製菓専門学校のディプロマ・ポリシー></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建学の精神（知技倫汗）に基づき、知識や技術を身につけ、食文化を担う職業人となる。 2. 製菓衛生師・調理師などの資格を取得し、食品に関する衛生や栄養に関する知識を身につけた人となる。 3. 正義の心を持ち、挨拶、清掃、時間厳守などをしっかり身につけた、礼儀正しく常識を持った人間となる。 4. 常に陰日向なく、骨惜しみせず、社会のために汗をかける人となる。
学校概要	<p>学校名：学校法人 啓倫学園 国際製菓専門学校</p> <p>学校長：田中亮一</p> <p>所在地：190-0012 東京都立川市曙町 1-32-1</p> <p>電話番号：042-540-8181（代） Fax:042-540-8500</p>
沿革	<p>1984年(S59) 東京都立川市に前身の「国際製菓喫茶専門学院」を創立 製菓衛生師科（2年）と菓子喫茶科（1年）を設置</p> <p>1987年(S62) 西東京調理師専門学校に隣接して、「国際製菓専門学校」として移転</p> <p>1988年(S63) 専修学校の認可、および学校法人啓倫学園、厚生労働大臣指定の製菓衛生師養成校の認可を得る 法人立として4月に開校</p> <p>1993年(H5) 西武多摩湖線青梅街道駅近くに近代的な校舎を新築し、移転</p> <p>1995年(H7) フランスの調理・製菓技術養成校である名門エコール・ルノートルと日本初の姉妹校となる</p> <p>2004年(H16) 立川駅北口徒歩3分の立地に校舎を新築し、移転</p> <p>グループ校の沿革は、下記HPにて情報提供している。 http://tanaka.ac.jp/feature.html</p>
その他の諸活動に関する計画	<ul style="list-style-type: none"> ・「教育課程編成委員会」の定期開催 ・「学校関係者評価委員会」の定期開催

(2) 各学科等の教育						
基本組織	昼夜別	課程	学科名	修業年限	入学定員	総定員
	昼	専門課程	製菓総合専門士科	2カ年	80名	160名
		専門課程	製パン専科	1カ年	40名	40名
		高等課程	製菓衛生師科	3カ年	40名	40名
		高等課程	パティシエ調理師科	3カ年	40名	120名
		計		200名	400名	
成績評価基準	<p>【専門課程】 試験は原則、前期試験と後期試験を実施している。2回の試験結果の平均を4段階で評価している。すなわち「優」90～100点、「良」75～89点、「可」60～74点、「不可(不合格)」0～59点の4段階である。60点未満は再試験が課せられる。(なお、試験の代わりにレポートを課すこともできる)</p> <p>また、「学業成果の客観的な指標」として、GPA制度の導入を検討している。算出方法は、本校HP<情報公開>にて示したとおりである。算出結果は、各学生へ提示し、自身で学修の到達度を客観的に把握できるようにする。</p> <p>【高等課程】 試験を原則3回、つまり前期試験(期末)、後期試験(中間・期末)を実施している。3回の考査の平均値と平常点を加味して、5段階で評価をしている。</p> <p><成績評価> 「5」：85～100 「4」：84～70 「3」：69～45 「2」：44～30 「1」：29以下 評定「1」は単位修得不可となる。</p> <p>技能連携校である東海大学付属望星高等学校の教科についても同様の方法で評価をしている。</p>					
卒業認定基準	学則に定める授業科目(必修)を履修し、 合否判定がすべて合格であることを要件とする。要件を満たしたものについて、「卒業判定会議」の議を経て卒業を認める。					
カリキュラム	別表1～4のとおり					
主な附帯教育	通信教育科1年コース・同2年コース(製菓衛生師養成)					
資格取得の実績 (R2年度)	製菓衛生師国家試験：32名合格(合格率94.1%) (製菓総合専門士科)					
卒業生数、卒業後の進路 (R2年度)	卒業生数45名(就職38名、進学0名、その他7名) 主な就職先：(株)ミリアルリゾートホテルズ、(株)ボンパドウル、洋菓子のプルミエール、パティスリー リブレゾン、オープン・ミトン、パレスホテル東京、オルタナティブ ラウンジ、パティスリー スノーマン、(株)新宿高野、パティスリー タツヤ ササキ、ア・ラ・モード、ヴェールの丘、ベーカリーKiBuN屋、パティスリー アンファミーユ、パティスリー カカオエット・パリ、ブーランジェリー メチエ、京王食品(株) 他					
(3) 教職員						
教職員数	56名					
教職員の組織	専任教員13名、兼任教員37名、事務職員6名、(学校医1名)					
教員の専門性	製菓衛生師、調理師、専門調理師、管理栄養士、栄養士、 中高教諭1種免許状等					

(4) キャリア教育・実践的職業教育	
キャリア教育	<ul style="list-style-type: none"> ・「キャリア」・「進路」の正規授業化 ・本校独自の履歴書(黄色)を活用。この学生に会って話を聞いてみたいという内容が記入できるよう指導している。挨拶・清掃などの指導を徹底する中で面接のマナーも身に着けるように指導している。 ・就職指導担当とクラス担任とが協働して、就職相談・模擬面接・就職対策相談・個別就職指導を行う。 ・卒業後も継続してフォローを行う。
実践的職業教育	<ul style="list-style-type: none"> ・専門課程は、3週間の現場研修(学科によっては選択) ・販売実習、カフェ実習、カフェ調理、マネジメント(経営学)など、現場での即戦力となるスキルの養成や、職業人としての視野を広げるためのカリキュラムを設定 ・科目「卒業課題」においては、地元生産農家と連携し、商品開発等の共同プロジェクトを行った。「食品ロス」をテーマに市場には売り出すことのできない果実や野菜を有効に活用した。学内でレシピ選考を行い、優秀作品については学内販売を行った。(令和2年度) ・業界の動向などを見ながらのカリキュラム編成の実施(外部委員が中心となる「教育課程編成委員会」への諮問・答申を受けてのカリキュラム編成)
(5) 様々な教育活動・教育環境	
教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・感性を磨くセンスアップ授業(フードコーディネート・テーブルコーディネート・フラワーデザイン・サービスマナー・茶道・デザイン学・陶芸・フランス語等)の開講 ・海外研修(学科によっては選択) パンと菓子はヨーロッパが発祥の物が多いので、学生の内に本場の味と技術、そして文化に触れる様にしている。 ・課外活動 多くの学生がデコレーションの自主練習に積極的に参加している。コンクールでは世界大会及び国内大会で多くの優勝者や入賞者を輩出している。
教育環境	<p>施設・設備は、専修学校設置基準および、厚生労働省の製菓衛生師養成施設、及び調理師養成施設としての基準に基づき整備している。その他、教育に必要な設備の充実に努めている。</p>
(6) 学生の生活支援	
学生支援への取組状況	<p>①学生相談 少人数制の教育を理念としているので、学生に対する相談、指導は日常的にきめ細かく行っている。教職員は、担任だけではなく誰でも、いつでも相談に乗ったり悩みを聞いたりする環境が整っている。個人面接も年間行事予定表に組み入れて実施している。</p> <p>②健康管理 年度初めに校医による内科検診ほか健康診断を実施している。また、実習があるので検査機関に細菌検査を定期的に依頼している。 さらに、手洗い・手指の消毒・バランスのとれた食生活・食中毒の予防等については、製菓業界で働くための基本姿勢として徹底指導している。 新型コロナウイルス感染症への感染予防及び健康管理についても、行政の方針・ガイドラインを履行している。</p> <p>③保護者との連携 遅刻欠席が目立ち始めた学生の保護者への連絡は、担任より随時行って</p>

	<p>いる。出席状況及び成績評価については保護者に定期的に通知している。 また、持病等特別な配慮が必要な学生の保護者とは緊密に連絡を取り合い、学生指導に生かしている。</p> <p>④卒業生への支援 卒業後に学校を訪ねてくる卒業生は多く、業界の様々な情報を提供してくれている。その中には、転職の相談もあり、就職担当で対応している。</p>
<p>(7) 学生納付金・修学支援</p>	
<p>学生納付金</p>	<p>別表5のとおり（分納制度あり）</p>
<p>修学支援</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・特待生制度 ・日本学生支援機構 ・東京都育英資金 ・日本政策金融公庫 ・高等学校等就学支援金制度 ほか
<p>(8) 学校の財務</p>	
<p>財務諸表等</p>	<p>私立学校法第47条第2項の規定に基づき、在学者その他の利害関係人を対象に学園の財務状況（財務諸表）を公開している。（校内での閲覧による。本校HP<情報公開>参照）</p>
<p>(9) 学校評価</p>	
<p>自己評価の結果 (R2年度)</p>	<p>本校HP<情報公開>にて、「国際製菓専門学校 令和元年度自己点検・自己評価報告書〔概要〕」を公表</p>
<p>学校関係者評価の結果</p>	<p>令和2年度「学校関係者評価委員会」を同年7月に実施し、その「評価報告書」を本校HP<情報公開>にて、公表している。</p>
<p>評価結果を踏まえた改善方策</p>	<p>本校HP<情報公開>にて、公表している（上記「学校関係者評価委員会評価報告書」に記載。</p>

カリキュラム（別表1～4）

別表1

		製菓専門課程 製菓総合専門士科			
		1 学年	2 学年		
必修科目	専門科目	衛生法規	30		
		公衆衛生学	60		
		食品学	60		
		食品衛生学	120		
		栄養学	60		
		社会学	30		
		製菓理論	90		
		製菓実習	480	660	
		校外実習	120		
		教養及びその他の科目	フランス語	30	50
	選択授業（実習）			88	
	オリエンテーション		20	20	
	宿泊研修		24	24	
	海外研修			64	
	フードコーディネート※1			94	
	茶 道			20	
	陶 芸			8	
	デザイン学			24	
	校外学習		12	12	
	卒業課題・製菓衛生師試験対策		8	28	
	LHR		30	30	
	進路（キャリア）		30	30	
	販売実習 ※2		随時	随時	
	茶会席			3	
	選択科目		海外インターンシップ ※3		
	合 計		1,204	1,155	

※1 フードコーディネートにフラワーアレンジメント・テーブルコーディネート・サービスマナー・マネージメント・喫茶実習などが含まれる。

※2 販売実習は、各クラスから合計10名前後の人数で随時行う。
販売実習の時間は他の授業と並行で行い、その間は公欠扱いとなる。

※3 履修した場合は、「教養及びその他の科目」群の授業時間数として算入（充当）できる。

別表2

		製菓専門課程	
		製パン専科	
必修科目	専門科目	製パン実習	720
		衛生学	24
		選択授業(実習)	88
		フランス語	30
	教養及びその他の科目	フードコーディネート※1	84
		デザイン学	24
		進路・LHR	30
		宿泊研修(春)	24
		販売実習※2	随時
		オリエンテーション	20
	選択科目	校外実習※3	120
		海外研修※3	64
	選択科目	海外インターンシップ※4	
合計		1,108~1,164	

※1 フードコーディネートにフラワーアレンジメント・テーブルコーディネート・サービスマナー・マネジメント・喫茶実習などが含まれる。

※2 販売実習は、各クラスから合計10名前後の人数で随時行う。
販売実習の時間は他の授業と並行で行い、その間は公欠扱いとなる

※3 海外研修か校外実習のどちらか選択。

※4 履修した場合は、「必修科目」群の授業時間数として算入(充当)できる。

別表3

		高等課程 製菓衛生師科			
		1 学 年	2 学 年	3 学 年	
必修科目	専門科目	衛生法規		3 5	
		公衆衛生学	3 5	3 5	
		食品学	3 5	3 5	
		食品衛生学	1 0 5	3 5	
		栄養学	3 5	3 5	
		社会学	3 5		
		製菓理論	7 0	3 5	
		製菓実習	2 6 2	3 1 5	4 2 0
	普通科目	国語総合	7 0	3 5	3 5
		社会	3 5	3 5	3 5
		数学 I	3 5	3 5	3 5
		理科		3 5	3 5
		英語・英会話	3 5	3 5	3 5
		校外研修	3 5	3 5	3 5
	教養科目	LHR	3 5	3 5	3 5
		フードコーディネーター		7 0	1 5 8
		フランス語	3 5	3 5	3 5
	選択科目	海外インターンシップ *5			
合計		8 5 7	8 7 5	8 5 8	

- *1 製菓実習に、製菓実験、調理実習が含まれる。
- *2 3学年の製菓実習に、インターンシップ(スタージュ)が含まれる。
- *3 校外研修に、宿泊研修(海外研修旅行含む)、校外レク研修などが含まれる。
- *4 フードコーディネーターに、フラワーアレンジメント、いけばな、茶道、書道、テーブルコーディネーター、サービスマナー、デザインなどが含まれる。
- *5 履修した場合は、「普通科目」・「教養科目」群の授業時間数として算入(充当)できる。

別表4

		製菓調理高等課程 パティシエ調理師科						
		() 内は法定授業時間数	本校開講科目	学則時間数	1 学年	2 学年	3 学年	
必 修 科 目	専 門 科 目	食生活と健康(90)	公衆衛生学	105	70	35		
		食品と栄養の特性 (150)	栄養学	175	70	35		
			食品学		70			
		食品の安全と衛生 (150) 実習 30 時間以上含む	衛生法規	140		35		
			食品衛生学		105			
			食品衛生実習	実習 35		35		
		調理理論と 食文化概論(180)	調理理論	175	35	35	105	
			食文化概論	35			35	
	調理実習(300)	調理実習	370	50	160	160		
	総合調理実習(90)	総合調理実習	105			105		
	普 通 科 目		高校現代文明論		35	35		
			国語		105	35	35	35
			社会		105	35	35	35
			数学		105	35	35	35
			理科		70		35	35
			体育		105	35	35	35
			保健		35		35	
			美術		35			35
			英語・英会話		105	35	35	35
			家庭		35	35		
			情報		35			35
			校外研修		105	35	35	35
	教 養 科 目		フードコーディネート		105		35	70
			LHR		105	35	35	35
			フランス語		60	20	20	20
			製菓実習		280	70	140	70
			調理基礎		25	25		
	合 計				2590	830	845	915

別表5

学納金（円） 【但し、令和3年度以降の入学生に適用する】

	昼 間 部	
	製菓専門課程	
	製菓総合専門士科	
	1学年	2学年
入 学 金	200,000	—
施 設 費	300,000	310,000
授 業 料	550,000	585,000
実 習 費	380,000	520,000
合 計	1,430,000	1,415,000
受 験 料	20,000	—

	昼 間 部	
	製菓専門課程	
	製パン専科	
入 学 金	200,000	
施 設 費	310,000	
授 業 料	570,000	
実 習 費	420,000	
合 計	1,500,000	
受 験 料	20,000	

	昼 間 部		
	高 等 課 程		
	製菓衛生師科		
	1学年	2学年	3学年
入 学 金	120,000	—	—
施 設 費	150,000	200,000	200,000
授 業 料	460,000	460,000	460,000
実 習 費	200,000	290,000	390,000
合 計	930,000	950,000	1,050,000
受 験 料	20,000	—	—

基準日：令和3年5月1日

	昼 間 部		
	製菓調理高等課程		
	パティシエ調理師科		
	1 学年	2 学年	3 学年
入 学 金	1 2 0 , 0 0 0	—	—
施 設 費	1 5 0 , 0 0 0	2 0 0 , 0 0 0	2 0 0 , 0 0 0
授 業 料	4 6 0 , 0 0 0	4 6 0 , 0 0 0	4 6 0 , 0 0 0
実 習 費	1 5 0 , 0 0 0	2 4 0 , 0 0 0	3 4 0 , 0 0 0
合 計	8 8 0 , 0 0 0	9 0 0 , 0 0 0	1 , 0 0 0 , 0 0 0
受 験 料	2 0 , 0 0 0	—	—