

国際製菓専門学校
令和8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> ^ち知 食文化をになう職業人となる ^ぎ技 技術の習得と国家資格・検定などの資格取得 ^{りん}倫 正義の心を持ち、思いやりのある社会人になる ^{かん}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：国際製菓専門学校 学 校 長：田中 亮一 所 在 地：190-0012 東京都立川市曙町 1-32-1 電話番号：042-540-8181（代） Fax:042-540-8500 学校設置者：学校法人啓倫学園</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>2022年(R4) タイ王国、王立の総合学校チットラダー校と日本初の姉妹校となる</p> <p>2025年(R7) フランス・ルノートルとの姉妹校提携30周年を迎える</p> <p>グループ校の沿革は、下記HPにて情報提供している。 https://tanaka.ac.jp/feature.html</p>

<p>その他の諸活動に関する計画</p>	<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 																						
<p>(2) 各学科等の教育</p>																							
<p>基本組織</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>昼夜別</th> <th>課程名</th> <th>学科名</th> <th>修業年</th> <th>入学定員</th> <th>総定員</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">昼</td> <td>製菓専門課程</td> <td>製菓総合専門士科</td> <td>2カ年</td> <td>40名</td> <td>80名</td> </tr> <tr> <td>製菓調理高等課程</td> <td>パティシエ調理師科</td> <td>3カ年</td> <td>40名</td> <td>120名</td> </tr> <tr> <td colspan="3">計</td> <td>80名</td> <td>200名</td> </tr> </tbody> </table>	昼夜別	課程名	学科名	修業年	入学定員	総定員	昼	製菓専門課程	製菓総合専門士科	2カ年	40名	80名	製菓調理高等課程	パティシエ調理師科	3カ年	40名	120名	計			80名	200名
昼夜別	課程名	学科名	修業年	入学定員	総定員																		
昼	製菓専門課程	製菓総合専門士科	2カ年	40名	80名																		
	製菓調理高等課程	パティシエ調理師科	3カ年	40名	120名																		
	計			80名	200名																		
<p>成績評価基準</p>	<p>【製菓専門課程】 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) 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予定である。</p> <p>【製菓調理高等課程】 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>																						
<p>卒業認定基準</p>	<p>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。 要件を満たした者について、「卒業判定会議」の議を経て卒業を認める。</p>																						
<p>カリキュラム</p>	<p>別表1～2のとおり</p>																						
<p>主な附帯教育</p>	<p>通信教育科1年コース・同2年コース(製菓衛生師養成課程)</p>																						
<p>資格取得の実績 (R7年度)</p>	<p>製菓衛生師国家試験 専門課程：製菓総合専門士科 20名合格 【合格率87%】 高等課程：パティシエ調理師科 17名合格 【合格率68%】</p>																						
<p>卒業生数、卒業後の進路 (R7年度)</p>	<p>製菓専門課程 製菓総合専門士科 卒業生数23名(就職19名、進学0名、帰国1名、その他3名)</p> <p>製菓調理高等課程 パティシエ調理師科 卒業生数26名(就職18名、進学3名、その他5名)</p> <p><u>主な就職先</u>：パレスホテル東京、(株)八芳園、ANAインターコンチネンタルホテル東京、ホテルニューオータニ、パティスリーイーズ、パティスリータツヤササキ、(株)LEOC、(株)エーデルワイス、タカノフルーツパーラー、(株)うかい ほか</p>																						

(3) 教職員	
教職員数	48名
教職員の組織	専任教員8名、兼任教員35名、事務職員5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"> ・「進路(キャリア)」を正規授業化し、進路対策を行っている。 ・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を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られ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週間の現場研修必須。希望者は8月の夏休み期間と3月の春休み期間にも実施可能としている。 ・販売実習、カフェ調理実習、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している。 ・「卒業課題」においては、立川産の野菜や果物を使用した製菓・製パンのレシピ開発プロジェクトを行った。学内でレシピ選考を行い、優秀な作品については学内販売を行った。(令和7年度) ・業界の動向などを見ながらカリキュラム編成を行っている(外部委員が中心となる「教育課程編成委員会」にて定期的に検討)。
(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、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、茶道、デザイン、陶芸、フランス語等)の開講。 ・海外研修の実施。 【専門課程】 フランス：姉妹校である、Ecole Lenôtreでの研修を含む。 パンと菓子はヨーロッパ由来の物が多いので、学生の内に本場の味と技術、そして文化に触れることのできる機会となっている。 【高等課程】 タイ：姉妹校である Chitralada Technology Institute において文化交流、日本食の製造・販売を行う。ほか、都市部・農村部における食文化の研究、ボランティア活動などを実施。 アメリカ：現地の高校生との交流会等を行い、異文化を体験する。 ・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、世界及び国内の各種大会で多くの優勝者や入賞者を輩出している。
教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・施設と設備については、専修学校設置基準、厚生労働省の製菓衛生師養成施設およ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。 ・本校は技能五輪全国大会(洋菓子製造部門)の会場にもなっている。

(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でき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。 各種感染症等への感染予防及び健康管理についても、行政の方針・ガイドラインを遵守している。</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が多く、製菓・製パン業界の様々な情報を提供してくれている。卒業後の転職等の相談については就職担当で対応している。</p>
(7) 学生納付金・修学支援	
学生納付金	別表3のとおり（分納制度あり）
修学支援	<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
(8) 学校の財務	
財務諸表等	私立学校法第106条第4項、107条第5項の規定に基づき、在学生その他の利害関係人等を対象に学園の財務状況（計算書類等）を公開している。（詳細は本校HP＜情報公開＞参照）
(9) 学校評価	
自己評価の結果	本校HP＜情報公開＞にて、「国際製菓専門学校 自己点検・自己評価報告書〔概要〕」を公表している。
学校関係者評価の結果	毎年度「学校関係者評価委員会」を実施し、その結果である「評価報告書」を本校HP＜情報公開＞にて、公表している。
評価結果を踏まえた改善方策	上記「学校関係者評価委員会 評価報告書」に記載をしている。

カリキュラム（別表1～2）

別表1〔令和8年度以降入学生に適用〕

			製菓専門課程 製菓総合専門士科			
			1 学 年		2 学 年	
			時間数	単位数	時間数	単位数
必修科目	専門科目	衛生法規	30	1		
		公衆衛生学	60	2		
		食品学	60	2		
		食品衛生学	120	4		
		栄養学	60	2		
		社会学	30	1		
		製菓理論	90	3		
		製菓実習	480	16	660	22
		校外実習	120	4		
	教養及びその他の科目	フランス語	30	2	45	3
		カフェ調理実習			45	1
		オリエンテーション・ 宿泊研修 ※1	45	3	45	3
		海外研修 ※2			60	4
		フードコーディネートⅠ ※3	15	1	30	2
		フードコーディネートⅡ ※4			30	2
		フードコーディネートⅢ ※5			30	2
		卒業課題・製菓衛生師試験対策			45	3
		LHR	30	2	30	2
		進路（キャリア）	30	2	30	2
選択科目	海外インターンシップ ※6					
合 計			1,200	45	1,050	46

※1 年度初めのオリエンテーション、宿泊研修、環境美化（年間）を含む。

※2 海外研修は、留学生については必修ではなく選択制とし、参加しない留学生には校外学習など代替学習を充てる。
また、病気などの理由で参加できない学生についても同様に代替学習を充てる。

※3 ラッピング、フラワーアレンジメント、デザイン、テーブルコーディネート、陶芸を含む。

※4 ドリンク、茶道、茶会席を含む。

※5 サービスマナー、マネジメントを含む。

※6 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〔令和6年度以降入学生に適用〕

		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	345	75	160	110	
	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	105	105	
		国際教育	50		50		
合 計			2590	830	860	900	

学納金〔円〕（別表3）

※教育充実費として別途、教材費・年間活動費・旅行積立費等を集金する。

〔令和8年度以降入学生に適用〕

	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	560,000	600,000
実 習 費	430,000	600,000
合 計	1,490,000	1,510,000
受 験 料	20,000	—

〔令和8年度以降入学生に適用〕

	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	120,000	—	—
施 設 費	160,000	210,000	210,000
授 業 料	490,000	490,000	490,000
実 習 費	210,000	310,000	420,000
合 計	980,000	1010,000	1,120,000
受 験 料	20,000	—	—