

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																					
にいがた製菓・調理専門学校えぶろん		平成8年12月24日		渡辺 弘子		〒951-8068 新潟県新潟市中央区上大川前通7番町1240-1 (電話) 025-222-0545																					
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																					
学校法人三星学園		平成8年12月24日		渡辺 忠雄		〒951-8068 新潟県新潟市中央区上大川前通7番町1240-1 (電話) 025-222-0545																					
分野	認定課程名	認定学科名		専任	高度専任																						
衛生	衛生専門課程	製菓技術科		平成6年文部科学省告示第84号	—																						
学科の目的	学校教育法に従い私立専修学校教育を行い、製菓の分野で優秀な人材を育成し、社会に貢献することを目的とする。																										
認定年月日	平成31年3月5日																										
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	昼間	2040時間	900時間		420時間		720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																						
160人	117	0人	15人	7人	22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 前期・後期の2回、学科及び実技試験を実施																						
長期休み	■学年始:4月1日～4月7日 ■夏期休業:7月31日～8月31日 ■冬期休業:12月28日～1月5日 ■春期休業:3月12日～3月31日			卒業・進級条件	所定の科目について、所定の時間出席し、かつ、前期・後期試験で合格して修了すること																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 クラス担任、学年主任による個別指導のほか、学園長等からも本人及び父兄と面談を行い、就学継続を指導			課外活動	■課外活動の種類 ・企業や地域の活動に参加(NST祭りカップスイーツ企画、Niiport(新潟港150周年事業)スイーツ開発など) ・大会に参加(ジャパンケーキショウ、技能五輪) ■サークル活動: 無 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業者にに関する令和4年5月1日時点の情報)																						
就職等の状況	■主な就職先・業界等(令和3年度卒業生) ホテルオークラ新潟、ホテル日航新潟、ホテルユニバーサルポート、明治記念館、大阪屋、百花園、三味堂、庫や、リンデンバウム、ピーターパン ■就職指導内容 履歴書作成や面接、受験に対する指導			主な学修成果(資格・検定等)	<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>48人</td> <td>46人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※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か記載する。 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)</p> ■自由記述欄 ジャパンケーキショウ東京2021で銀賞 令和元年度技能五輪全国大会 製菓部門 金賞			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	48人	46人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
製菓衛生師	②	48人	46人																								
中途退学の現状	■中途退学者 令和3年度 中途退学者はゼロ ■中途退学の主な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 製菓の分野で活躍したいとの夢を持って入学してきた学生の夢の実現をサポートする。 具体的には、理解を深める授業内容の工夫や個別面談による助言・指導・支援(転科の事例あり)																										
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・非給付対象 ※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	https://apron.ac.jp																										

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

現場で求められる人材を育成するという学校の責務を果たすには、授業科目や授業内容などの不断の改善が必要である。それには、現場で必要となる知識や技術、職業観、さらに業界の情勢などを把握することが必須であり、教育課程編成委員会を活用するほか、関連団体・企業との連携を密に行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会では、学校から教育課程の現状・課題を説明し、それに対する意見・情報を頂戴する重要な場であり、その意見・情報は学内の意思決定過程に反映させる。

本校の意思決定過程は次のとおりである: 製菓部長の元、製菓技術科で教育課程の案(授業科目の開設や授業内容・方法の改善)を検討し、その結果を踏まえて学内会議(学園長、校長、教頭ほか関係部長)で検討し、決定する。その過程において、教育課程編成委員会からの意見・情報を反映させる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
古川 雅英	新潟県菓子工業組合 専務理事	令和2年4月1日～令和4年 3月31日(2年)	①
川上 啓介	株式会社シュルブリース 代表取締役		③
三島 茂	(公社)全日本司厨士協会新潟県本部 名誉会長		①
村松 寛喜	料亭一ノ料理長		③
渡辺 龍太	株式会社渡森 常務取締役		③
渡辺 忠雄	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 理事長		
渡辺 弘子	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 学園長		
出塚 彩	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 校長		
近藤 一弥	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 教頭		
紫竹 武	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 統括本部長		
堀 慶	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 教務		
鈴木 潤	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 製菓		

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年8月2日 14:30～16:00

第2回 令和4年3月22日 14:30～16:00

(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

令和2年度はコロナウイルス感染拡大防止の観点より、時期をずらし令和3年8月2日に開催。2回目を令和4年3月22日に行った。委員会では、コロナ禍で時代が大きく変わるなか、オンラインの重要性(Eコマースの活用、SNS等)に重点をおいた活発な意見をいただいた。ウィズコロナの中で必要となる能力については上記のように変わっていくため、今後委員の意見を課題として検討し、令和4年度の授業内容および指導内容に反映させる。

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

実習は、製菓現場において実践的な動きを体感するとともに専門的な技術について直接指導を受けることで、今後努力すべきことへの気付きや、現場で求められることなどの幅広い習得を目的とし、学生の希望分野や対応能力に応じた事業所を選定して実施する。なお、卒業生が活躍している企業や教育環境が整っている事業所を優先する。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

実習実施前に担当教員、本人と事業所の担当者が指導内容、評価項目等について事前打ち合わせを行う。期間中に教員が実習先を訪問し、学生の実習状況について意見交換、実習後には事業所からの評価を基に、学校での指導、成績評価を行う。

(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	洋菓子、和菓子、パンについて材料や道具の名前・使い方などを学び、幅広く製菓についての基礎を身に付ける。	㈱大阪屋、㈱富士屋、ルーテシア
洋菓子実技	1年次の基礎を基に、各種の洋菓子製作を行い、応用力を身に付ける。また、社会に出てから必要となる動きや知識を身に付けさせる。	㈱大阪屋、(有)三味堂、㈱レビドール
和菓子実技	1年次の基礎を基に、各種の和菓子製作を行い、応用力を身に付ける。また、社会に出てから必要となる動きや知識を身に付けさせる。	㈱里仙、㈱百花園
製パン実技	1年次の基礎を基に、各種のパン製作を行い、応用力を身に付ける。また、社会に出てから必要となる動きや知識を身に付けさせる。	㈱富士屋、ブレッドカフェハックルベリー、ブルーランジェリー アン、㈱ブレッドアース、㈱ピーターパン、㈱もあ、ほか

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

教員が専門分野における技術を高め、新たな知識を得ることは学生指導には必須であり、「にいがた製菓・調理専門学校職員研修に関する方針」に基づき、業界団体が開催する講習会等に計画的に教員を参加させるほか、企業に派遣しての研修を行う。また、著名なパティシエ等を招いての教員指導も計画的に学内で開催する。また、新型コロナウイルス感染防止のために県外への教員研修と県外から有名シェフを招いての特別授業は限定された

(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

研修名「ミックス粉を使用したパンの製造講習」(連携企業等: 全日本洋菓子工業会)

対象: 製菓・調理従事者

期間: 令和2年6月24日(水)

内容: オンラインにて、ミックス粉を使用した製パンの講習。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「土屋シェフ特別授業」(連携企業等: ㈱テオプロマ)

期間: 令和3年6月4日(金)、対象: 製菓技術科学生及び教員

内容: 製菓実演(チョコレート)、意見交換により、高度な技術と指導法に触れ、教員の指導力の向上に努めた。

製菓(チョコレート)の高度な技術と、技術の見せ方・伝え方(指導法)を学ぶことで、教員の指導力向上に努め、その後の「製菓実習」などの授業で学生指導に生かしている。

(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

未定。新型コロナウイルス感染症の状況により決定していく。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「土屋シェフ特別授業」(連携企業等: (株)テオプロマ)

期間: 令和4年6月14、15日(火)(水) 対象: 製菓技術科学生及び教員

内容: 製菓実演(チョコレート)、意見交換により、高度な技術と指導法に触れ、教員の指導力の向上に努めた。

製菓(チョコレート)の高度な技術と、技術の見せ方・伝え方(指導法)を学ぶことで、教員の指導力向上に努め、その後の「製菓実習」などの授業で学生指導に生かしている。

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

本校の教育の一層の充実を図り、本校の目的及び社会的使命を達成するため、本校における教育活動の状況について自ら点検・評価を行い、自己評価を基に学校関係者による評価を行う。その評価を継続し、PDCAサイクルを構築することで、学校運営の改善に努めるものとする。

(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	教育理念・目標
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の受け入れ募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	

※(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

評価点が低い評価項目について、学校全体で確認・検討を行い、学校運営・教育活動等の改善につなげる。

具体的には、卒業生とのネットワーク強化のための「卒業生同窓会」の検討、情報公開、広報活動充実に向けた検討、財務に関する職員の理解を高めるための職員説明会の開催、などを進めている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在			
名前	所属	任期	種別
神子島 真	株式会社神子島製作所 取締役製造部長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	卒業生(製菓)
古川 雅英	新潟県菓子工業組合 常務理事		業界団体(製菓)
川上 啓介	株式会社シュルプリーズ 代表取締役		業界団体(製菓)・保護者
三島 茂	(公社)全日本司厨士協会新潟県本部 名誉会長		業界団体(調理)
伊藤 佑二	御料理 京相模		卒業生(調理)
山岸 貴	中央会計税理士法人 代表社員		学校運営に関する専門家
渡辺 建太	株式会社渡森 代表取締役社長		業界団体(製菓)

※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・広報誌等の刊行物・その他()) 令和3年8月30日

URL: <http://www.apron.ac.jp>

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

教育課程の編成、実習や研修の実施など、学校運営には企業等との連携が必須であり、それに資するため、情報提供を積極的に行うとともに、その充実に努める。

(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) 教育理念と目標、学校の概要
(2) 各学科等の教育	(2) 各学科等の教育
(3) 教職員	(3) 教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	(4) キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	(5) 教育活動と教育環境
(6) 学生の生活支援	(6) 学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	(7) 学生の納付金
(8) 学校の財務	(8) 学校の財務
(9) 学校評価	(9) 学校評価
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他() ()

URL: <http://www.apron.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓技術学科) 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 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	
○			製菓理論	2年次の製菓衛生師試験に向けて製菓理論を学ぶ。製菓実習と連動させ、製菓理論を深められるよう指導する。	1通	150	5	○			○	○		
○			製菓実習	和菓子、洋菓子、シュガー、製パン等、幅広い分野で、基礎となる製菓技術を学ぶ。	1通	420	14			○	○		○	○
○			衛生法規	製菓衛生師法、食品衛生法、食品安全基本法など衛生法規の概要を学び、製菓衛生師として就業するために必要な知識を身に付ける。	1通	30	1	○			○			○
○			公衆衛生学	健康、食生活と疾病、健康づくり、食育、労働と健康、環境と健康について学び、製菓衛生師として必要な知識を身に付ける。	1通	90	3	○			○			○
○			食品学	食品の種類、加工・保存・生産などに関する知識を修得し、製菓衛生師として食品を適切に活用できる能力を養う。	1通	60	2	○			○			○
○			食品衛生学	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因と発生のメカニズム、その予防法を修得し、実習等で実践できるようにする。	1通	150	5	○			○			○
○			栄養学	栄養素の機能、栄養の消化と吸収、食事の摂取について学び、製菓衛生師として必要な栄養に関する知識を身に付ける。	1通	60	2	○			○			○
○			社会学	簿記会計の基礎を学ぶとともに、経済・経営に関する知識を深める。希望者は日商簿記検定を受験する。	1通	60	2	○			○			○
○			洋菓子理論	実習と連動させ、洋菓子理論を身に付ける。	2通	60	2	○			○			○
○			製パン理論	実習と連動させ、製パン理論を身に付ける。	2通	30	1	○			○			○
○			製菓史	実習と連動させ、日本と世界のお菓子の歴史を学ぶことで、製菓技術の習得に役立てる。	2通	60	2	○			○			○

○		洋菓子実技	1年次の基礎を基に、各種のケーキ、チョコレート制作や、シュガー、ナッペなどに取り組み、応用力を修得する	2通	420	14			○	○		○	○
○		和菓子実技	1年次の基礎を基に、各種の和菓子の制作に取り組み、応用力を修得する	2通	150	5			○	○		○	○
○		製パン実技	1年次の基礎を基に、各種のパンの制作に取り組み、応用力を修得する	2通	150	5			○	○		○	○
○		美術	鉛筆デッサンや色面構成を学び、商品の制作や展示に生かすことができる力を身に付ける。	2通	30	1	○		△	○		○	
○		ラッピング	パティスリーラッピング3級のテキストを活用してラッピングの基礎知識、技術を習得する。	2通	30	1	○		△	○		○	
○		外国語	製菓現場で想定しうるコミュニケーション場面に必要な英語及びフランス語（基礎）を学ぶ。	2通	60	2	○		○	○		○	
○		進路指導	求人状況や就職活動の流れなどを説明し、職業意識の向上を図るとともに、就職決定に向けた履歴書の作成や面接技法の指導を行う。	2通	30	1	○		○	○		○	
合計					18	科目	2040 単位時間 (68 単位)						

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
各学期末に行う試験、学習の成果、履修状況等を総合的に勘案し、所定の課程を修了したと認められること。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	23週

(留意事項)

- 1 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。
- 2 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。