

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		専門士	高度専門士																		
衛生	衛生専門課程	調理技術科		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、調理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	1920時間	960時間		960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																		
80人	26人	0人	4人	6人	10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 ・地域の活動に参加(月潟大道芸祭りご当地カレー開発) ・大会に参加(技能五輪、グルメピック) ■サークル活動: 無																		
就職等の 状況	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) (有)一ノ、(有)備やすね、(有)浦島、ラ・ロシエル、(株)新喜楽、(株)玉壽司、ホテ ル日航新潟、ホテルニューオータニ長岡、ホテル雅叙園東京、ホテルユ ■就職指導内容 履歴書作成や面接、受験に対する指導 ■卒業者数 20 人 ■就職希望者数 20 人 ■就職者数 20 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 ・進学者数: 1人(専門学校に進学)			主な学修成果 (資格・検定等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報) <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>調理師</td> <td>①</td> <td>20人</td> <td>20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> ※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) ■自由記述欄 平成29年度技能五輪全国大会 調理部門敢闘賞			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	20人	20人								
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																				
調理師	①	20人	20人																				
中途退学 の現状	■中途退学者 2名 令和2年度の中途退学者はゼロ ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 調理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																						
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・情報は学内で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: 調理部長の元、調理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年月日現在

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ズ 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2年3月24日 14:30～16:00

第2回 令和2年8月2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2年3月24日に開催。2回目を令和3年8月2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、今後も委員の意見を課題として検討し、令和2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、調理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
調理実習	和食、洋食、中国料理等幅広く対象とし、1年次は調理の基礎、基本的な技術・知識を学び、2年次はその復習応用を行い、調理技術を身に付ける。	(有)一ノ、(有)大橋屋、ホテル朱鷺メッセ(株)ホテル日航新潟、(株)ホテルオークラ新潟
総合調理実習	給食センターや社員食堂など集団調理の現場で活躍するために必要な給食業務全般と、安全かつおいしい料理を提供することの重要性を学ぶ。	新潟保育園

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、「にいがた食育・保育専門学校えぶろん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、著名なシェフ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研修会参加は限定された。

(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「新潟料理研究会」(連携企業等: 雪ひらの会)  
 期間: 平成29年11月15日(水) 対象: 新潟市内の調理師  
 内容: 若手調理師の勉強会・交流会

② 指導力の修得・向上のための研修等  
 研修名「坂井宏行シェフ特別授業」(連携企業等: (有)ムッシュヒロ )  
 期間: 平成30年2月2日(金) 対象: 調理技術科学生及び教員  
 内容: フランス料理における新しい調理法を学び、和食材の活用に関する提案に触れることで、教員の指導力の向上に努めた。  
 フランス料理に新潟県産の食材(里芋など)を使う知識と発想、フランス料理の新しい調理法とその見せ方・伝え方(指導法)を学ぶことで、職員の指導力向上に努め、その後の「調理実習」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

研修名「日本料理研究会講習会」(連携企業等: 新潟県調理師会)  
 期間: 平成30年11月14日(水) 対象: 県内調理師  
 内容: 東京から著名な調理師を招いての調理デモンストレーション・意見交換会

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「小田料理長特別授業」(連携企業等: 新潟グランドホテル)  
 期間: 令和3年6月10日(木) 対象: 調理技術科学生及び教員  
 内容: 中国料理の調理法や料理人の心得などを学び、職員の指導力の向上を図る。  
 中国料理の前菜、メインなどの調理法、その見せ方・伝え方(指導法)を学ぶことで、職員の指導力向上に努め、その後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

平成30年10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29年9月28日～平成31年3月31日(2年)	卒業生(製菓)
蒲沢 百合子	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
木村 靖臣	すみれ保育園 園長		業界団体(保育)
佐藤 亮介	株式会社Idea グラデポーレ シェフ		卒業生(調理)
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)
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( ) ) 平成30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

(衛生専門課程調理技術学科) 平成30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	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	60	2	○			○				○		
○			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	○			○					○	
○			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	90	3	○			○					○	
○			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	○			○					○	
○			調理理論	調理実習で学ぶことを理論的に学び、調理技術の理解を深めるとともに、習得を速やかにする。	1通	150	5	○			○					○	
○			食文化概論	食生活の変遷と文化、日本や世界の食文化やその料理についての知識を修得し、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。	1通	30	1				○					○	
○			調理実習	和食、洋食、中国料理等を幅広く対象とし、1年次は調理の基礎、基本的な技術・知識を学び、2年次にはその復習応用を行い、調理技術を習得する。	1通 2通	660	22				○	○	○			○	○
○			総合調理実習	給食センターや社員食堂など集団調理の現場で活躍するために必要な給食業務全般と、安全かつおいしい料理を提供することの重要性を学ぶ。	1通 2通	180	6				○	○				○	○
○			外国語	調理現場で想定しうるコミュニケーション場面に必要なフランス語（基礎）を学ぶ。	2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。	2通	60	2	○			○					○	

○		食品加工学	食品を保存する理由や加工の技術・技法を学び、保存、加工についての知識、技術を習得する。	2通	30	1	○		○	○				
○		ラッピング	創作工芸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前	30	1	○	△	○	○				
○		経営学	企業の健全な経営・発展に必要不可欠な簿記の仕組みをしっかりと学び、正しい経営判断に役立てる力を身に付ける。	2通	30	1	○		○				○	
○		色彩学	主に色面構成を学び、料理の制作やアレンジに生かすことができる力を身に付ける。	2通	60	2	○		○				○	
○		接客サービス	サービス職としても期待・重要視されていることを認識し、接客の基本的な知識と対応を身に付ける。	2通	30	1	○		○				○	
○		製菓実習	和菓子、洋菓子、製パン等、調理師としても必要となる製菓技術の基礎を学ぶ。	2通	120	4			○	○			○	○
○		調理ビジネス	マーケティングの理論を学ぶことにより、調理ビジネスの様々な動きを知る。	2通	30	1	○		○				○	
○		給食調理理論	総合調理実習で学ぶことを理論的に学び、集団調理技術の理解を深めるとともに、習得を速やかにする。	2通	30	1	○		○				○	
○		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				20	科目	1920 単位時間 ( 64 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。