

にいがた食育・保育専門学校えぶろん 情報提供

■教育理念と目標

いつも生き生きと自由な発想で取り組み、いつでも夢を持ち続け、物事には果敢に挑戦する。

- (1) 製菓・調理・保育の専門的な知識や技術を学ぶとともに、将来、夢に向かって何事にも挑戦する勇気を持てる心を育てることで、心・技・体の研鑽に励む。
- (2) 学科を超えた幅広い学習を通して、考える力を鍛え、枠にとらわれない新しい発想のできる人材を育成する。
- (3) 社会人・職業人としての礎を築き、社会に貢献できる人材の育成とともに、「食業界」、「保育業界」の発展に寄与する。

■学校概要

校名： にいがた食育・保育専門学校えぶろん

所在地： <第一校舎>

新潟県新潟市中央区上大川前通7番町1240-1

TEL:025-222-0545 FAX:025-229-3815

<第二校舎>

新潟県新潟市中央区下大川前通二ノ町2230

TEL:025-201-7154 FAX:025-201-7157

学園長名： 渡辺 弘子

- 沿革：
- 1991年 各種学校えぶろん総合学園設立
 - 1997年 製菓専門学校パティシエールえぶろん設立 製菓学科(2年)
製菓衛生師養成施設として指定される。
 - 2000年 にいがた製菓・調理師専門学校えぶろんに変更
製菓衛生師科(1年)、製菓技術科(2年)
調理師科(1年)、調理技術科(2年)
調理師養成施設として指定される。
 - 2015年 調理師科をこども集団調理科に名称変更
 - 2016年 にいがた食育・保育専門学校えぶろんに変更
保育科(2年)設置
保育士養成施設として指定される。

■各学科等の教育

定員

課程	学科	修業年限	入学定員
衛生専門課程	製菓技術科	2年	120名
	調理技術科	2年	40名
	こども・集団調理科	1年	40名
教育・社会福祉専門課程	保育科	2年	50名

在学学生数（平成30年4月6日現在）

課程	学科	1年生	2年生
衛生専門課程	製菓技術科	58名	81名
	調理技術科	26名	36名
	こども・集団調理科	30名	—
教育・社会福祉専門課程	保育科	9名	9名

カリキュラム

【製菓技術科】

洋菓子・和菓子・パン・カフェメニューなどを総合的に学び、理論と実践を繰り返して幅広い知識と確かな技術を身につけます。イメージ通りの形・味を作り出せるよう、テクニックとセンスを磨きます。

カリキュラム表は別ページに掲載

【調理技術科】

2年間でじっくり西洋・日本・中国の料理を幅広く学び、世界各国の調理法の基本を習得します。調理だけではなく、製菓・製パンも学び、どの料理の分野でも活躍できるオールマイティな料理人を目指すことができます。

カリキュラム表は別ページに掲載

【こども・集団調理科】

1年間で調理の基礎を幅広く学び、調理師免許取得を目指します。さらに、食育、安心、安全をキーワードに、こどもの健康やアレルギーを学び、保育園や事業所給食など、幅広い年齢の方の食事に対応できる知識を身につけます。

カリキュラム表は別ページに掲載

【保育科】

保育現場に即したカリキュラムで、四季を通して子どもの遊びや生活を体験しながら、現場で生かせる知識と技術を学びます。また、本格的な調理実習も受講し、製菓・調理の基本技術から子どもと作るメニュー、好ましい食習慣まで身に着けます。「食」と「保育」の知識を併せ持つ保育士を目指します。

さらに、30年度入学生からは、玉川大学（通信教育課程）特別プログラムによる単位の修得により幼稚園教諭二種免許の取得が可能になりました。

カリキュラム表は別ページに掲載

<取得可能な資格等> *は卒業により取得

【製菓技術科】

製菓衛生師免許（2年次に受験—平成29年度合格率99%）

専門士*、製菓衛生師養成施設助手資格*

洋菓子製造技能士2級・和菓子製造技能士2級・パン菓子製造技能士2級（受験資格）

【調理技術科】

調理師免許*

専門士*、食品技術管理専門士*、調理師養成施設助手資格*

食育インストラクター（平成29年度合格率100%）

【こども集団調理科】

調理師免許*

食育インストラクター（平成29年度合格率100%）

【保育科】

保育士*

幼稚園教諭二種免許

保育リトミック講師*、食育指導士、おもちゃインストラクター

<平成30年度主な就職先と求人依頼>

【製菓技術科】

（県内）ホテルオークラ新潟、ホテル日航新潟、ホテルニューオータニ長岡、大阪屋、百花園、三幸製菓
ガトーシェフ三味堂、ピアノボロボ、パティスリールメルシー、メリーズ、菓菓亭いえい

（県外）明治記念館、ホテルユニバーサルポート、星野リゾート、ブーランジュリー・オーヴェルニュ
庫や、リンデンバウム、ピーターパン、ベルベ、

【調理技術科・こども集団調理科】

(県内) ホテル日航新潟、ホテルニューオータニ長岡、湯沢グランドホテル、一ノ、やすね、みさわ
 レストランテササキ、津山商店、石倉製麺所、浦島、(福) きんし有明福祉会、(福) 長久福祉会
 (福) 葵新生会

(県外) 帝国ホテル、プリンスホテル、ホテル雅叙園東京、ホテルユニバーサルポート、アパホテル
 星野リゾート、リゾートトラスト、日比谷松本楼、新喜楽、玉寿司、ラ・ロシエル、ひらまつ

【保育科】

(県内) 大形福祉会、こまくさ福祉会、わかば福祉会、岡山福祉会、欄リボン

■教職員数

区 分		本務	兼務	計	区 分		本務	兼務	計
教 員	学園長	1		1	職 員	事務職員	2		2
	校 長	1		1		助 手	1		1
	教 頭	1		1		用務員	1		1
	教 員	24		24					
	講 師		25	25					
	計	27	25	52		計	5		5

■キャリア教育・実践的職業教育

<キャリア教育>

学生がより高度な知識や技術に触れるとともに、職業意識や勤労意識を高められるよう、著名なシェフやパティシエ、経営者などを招き、特別授業や職業講話、企業説明会を開催している。

<校外実習>

校外実習は、現場を実感するとともに、具体的な指導を受けることで、職業人として求められる姿勢や技術などについて考え、かつ、習得できる重要な機会である。

製菓技術科、調理技術科にあっては、企業と連携して12月に行っている。

保育科にあっては、2年間で3回の保育実習(各10日間、実施時期は7月、12月)を行っている。

<就職支援>

就職については、担任・教科担当・進路担当・教頭・校長・学園長全員で連携しながら、サポートを行っている。

1年次から少しずつ就職に向けての指導、面談を行い、2年生になると本格的に支援をスタートする。本人の意向とご家族の意向を大事にし、3者面談を実施するなどしている。

求人票は、教務室前にファイルを整備し、すべての求人閲覧が可能となっている。また前年度の就職状況については、教務室前に就職先を掲示し、情報提供を行っている。

■教育活動と教育環境

<主な学校行事>

月	
4月	入学式
5月	全校徒団子づくり、創立記念日、保護者会
6月	出身高校訪問
7月	保育実習、スポーツ大会、前期テスト、スイーツコンテスト
8月	夏休み、新潟まつり民謡流し
9月	
10月	ジャパンケーキショウ見学、新米全校給食
11月	
12月	校外実習、保育実習
1月	後期テスト
2月	スポーツ大会
3月	学園祭、卒業式

<大会への参加>

大会等への参加を学生に奨励し、参加者に対しては、放課後に出品作品の作成や練習の指導など、必要な取組を行っている。(製菓ではジャパンケーキショー出品、技能五輪国内大会・その他大会、調理では技能五輪国内大会、グルメピックなど)

作品作成や大会練習に取り組むことにより、更なる技術の習得だけでなく、職業意識、忍耐力、団結力などの向上が見られる。

<授業外学習>

希望する生徒に対しては、放課後の自主練習のために実習室の開放を行っている。(例：製菓ナッペ練習、パスタマシーンの練習、保育ピアノ練習、PC練習、調理：テスト課題の練習等)

また、食育活動として、無農薬での稲作作りやよもぎ栽培を行い、収穫・調理・食事も加えて食に関する一連の流れを実際に体験することにより、材料のことをよく知り、食育の大切さを実感することに活かしている。

<産学連携事業>

企業等からの様々な依頼については、学生の経験に活かすよう、授業に支障のない範囲でお受けしている。平成29年度の実績としては、NST祭りでのカップスイーツ企画(カップスイーツを開発・販売)、Niiport(新潟150周年記念事業)でのいがたのスイーツ開発、月潟大道芸祭りでのご当地カレーの開発などがあり、新しくはNGT48の生誕祭をお祝いするケーキを学生が企画・制作するなど、様々な活動を行っている。

■学生の生活支援

<学生相談>

毎年5月～6月頃に、全学年を対象に担任による面談を行い、学生生活への不安や様々なことの聞き取りを行い、不安解消に努めている。

また、個別の相談については、学生が相談したいときにいつでも担当職員と話ができる状況である。

<学生寮、アパート>

女子寮「スノービレッジ」(収容定員19人)を設置しており、遠方からの学生に提供している。

また、アパートを希望する学生には、提携不動産会社のアパートを斡旋している。

<奨学金等>

日本学生支援機構奨学金について必要な業務を行うほか、国の教育ローン(日本政策金融公庫)や新潟県など地方公共団体の奨学金、民間ローンについて、紹介している。

<アルバイト>

就学・生活の支援であるとともに、社会経験の一環として、学業に支障のない範囲でアルバイトの紹介を行っている。勤務時間は10時までとし、アルバイト届を提出させ、学生のアルバイト先の状況把握に努めている。

■学生の納付金

【製菓技術科・調理技術科・こども集団調理科・】

	1年次	2年次
入学金	200,000円	
授業料	600,000円	600,000円
設備費	200,000円	200,000円
維持費	80,000円	80,000円
実習費	200,000円	200,000円
計	1,280,000円	1,080,000円

入学金割引制度あり

Wライセンス学生は設備費免除

教材費は別途実費負担

製菓衛生師免許受験及び申請の費用は別途必要

調理師免許申請の費用は別途必要

【保育科(平成29年度入学生)】

	1年次	2年次
入学金	200,000円	
授業料	600,000円	600,000円
設備費	200,000円	200,000円
維持費	80,000円	80,000円
実習費	100,000円	100,000円
計	1,180,000円	980,000円

入学金割引制度あり

教材費は別途実費負担

【保育科(平成 30 年度以降入学生)】

	1 年次	2 年次
入学金	200,000 円	
授業料	620,000 円	620,000 円
設備費	200,000 円	200,000 円
維持費	80,000 円	80,000 円
実習費	150,000 円	150,000 円
計	1,250,000 円	1,050,000 円

入学金割引制度あり

教材費は別途実費負担

■学校の財務

平成 29 年度決算

平成 30 年度予算

別ページにて掲載

■学校評価

自己評価

別ページにて掲載

■その他

学則

別ページにて掲載