

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			
中央調理製菓専門学校 静岡校	昭和55年3月3日	鈴木 康之	〒420-0035 静岡県静岡市葵区七間町15番地の1 (電話) 054-251-0654			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人鈴木学園	昭和43年11月9日	理事長 鈴木 啓之	〒411-0036 静岡県三島市一番町15-35 (電話) 055-971-1833			
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士		
衛生	専門課程	製菓衛生師科	平成6年文部科学省 告示第84号	—		
学科の目的	教育基本法(昭和22年法律第25号)の精神に則り、学校教育法(昭和22年法律第26号)に従い、次に掲げる事項を行うとともに、教養の向上と人格の陶冶を図るため、組織的な教育を行う。 (1)製菓衛生師法(昭和四十一年法律第百十五号)に基づく製菓衛生師の養成及び必要な科学的知識・技能の教授 (2)企業と連携した実践的な教育を行い、卒業後に専門分野で中核的人材となる資質の育成					
認定年月日	平成26年3月31日					
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技
2年	1893	663	0	1230	0	0
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	123	0	7	19	26	
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 秀(100~96) 優(95~80) 良(79~70) 可(69~60) 不可(59点以下) 各学生の科目履修状況等を詳細に判別し、GPA制度に関する規程に則って、その年度の成績の評価を決定するものとする。		
長期休み	■学年始め: 4月1日 ■夏季: 7月下旬~8月下旬 ■冬季: 12月下旬日~1月上旬 ■学年末: 3月下旬~3月末日		卒業・進級条件	(1) 学生規程細則に定める履修時間を満たしていること。 (2) 各科目の成績評価が全て合格であること。 (3) 当該年度までの学費及び受験料等がすべて納入されていること。 (4) 1年間の補習時間が150時間未満であること。		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者への指導等の対応 (個人面談、保護者面談スクールカウンセラーによる面談 教員の外部機関メンタルヘルス研修、個別対応指導等)		課外活動	■課外活動の種類 ・放課後練習・製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会 ・企業連携(5月と11月に市内百貨店で生菓子、焼き菓子の販売)		
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和元年度卒業生) ホテル、製菓製造販売等の製菓店 ■就職指導内容 履歴書作成指導、模擬面接、就職ガイダンス、OB講話、企業講話 ■卒業業者数 34 人 ■就職希望者数 34 人 ■就職者数 34 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他  令和元年度卒業生に関する 令和2年5月1日時点の情報		主な学修成果(資格・検定等)※3	■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業生に関する令和2年5月1日時点の情報)		
中途退学の現状	■中途退学者 3名 平成31年4月1日時点において、在学者98名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者95名(令和2年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 一身上の都合、学業不振 ■中退防止・中退者支援のための取組 個人面談、保護者面談、スクールカウンセラーによる面談、教員の外部機関メンタルヘルス研修、個別対応指導 等		■中退率 3%			
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: (有)無 ※有の場合、制度内容を記入 ①特待生制度 ランク(S~A)に応じた額を1年次後期学費から免除(S:15万・A:15万・B:8万・C:3万) ※SIは2年次も免除 ②在校生・卒業生親族入学優遇制度 後期学費から10万円を免除 ■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 給付実績者 0人(対象者がいなかったため)					
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: 有(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	URL: <a href="http://www.suzuki.ac.jp">http://www.suzuki.ac.jp</a>					

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

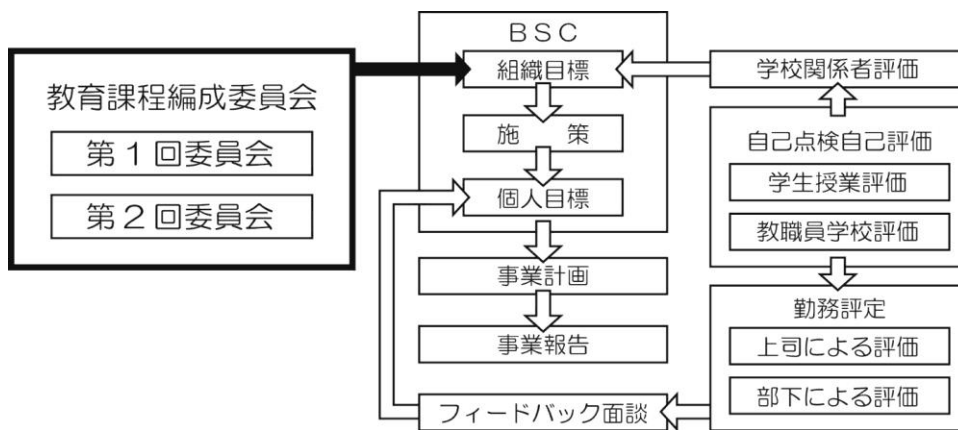
(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

- ・入学後の早い段階から、学校内の講義や実習で学ぶ知識・技術・技能が、調理製菓分野の現場ではどのように使われているかを施設訪問によって見学する。
- ・企業での食事や商品の購入を通じて、業界の動向や最新の技術がどう活かされているかを体験する。
- ・企業で活躍する人材を役職者と非役職者の両方から学校に招聘し、組織での働き方や仕事観などを現場から伝えてもらう。
- ・上記を将来の就職を見据えた上で研修企業を選定し、企業の調理製菓部門で150学校単位時間の実地研修を行う。研修は指導と評価を伴う。
- ・企業での実地研修で修得した内容を活かして、学校での学習を修正し、知識・技術・技能の修得を高める。

(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

企業等の就労現場の率直な意見を反映し、企業等との連携を更に強化すべく、教育課程編成委員会を設置する。教育課程編成委員会にて出された意見と本学ならびに調理製菓業界の状況を鑑みて学内会議で審議し、理事長の許可を経て決定し、次年度の授業・実習・行事の反省と改善を行っている。教育課程編成委員会等の位置付けは下図のとおり。



(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
鈴木 康之	中央調理製菓専門学校静岡校 校長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	
中島 哲也	中央調理製菓専門学校静岡校 副校長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	
小杉 彰宏	中央調理製菓専門学校静岡校 製菓衛生師科 学科長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	
塚原 康代	中央調理製菓専門学校静岡校 製菓衛生師科 副学科長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	
望月 通喜	社団法人 静岡県洋菓子協会 副会長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	①
藁科 雅善	有限会社 リュミール 代表取締役社長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	③

※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 8月、1月頃

(開催日時(実績))

第1回 令和2年8月24日 14:30～16:00

第2回 令和3年1月19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

- ・スキルアップ授業の応用の仕方、総合実習の日程、授業の選択制について全般的に賛同のご意見をいただいたので、ゼミ形式の授業導入を進めることとした。
- ・調理技術は高いに越したことはないが、それよりもまず人間としての礼儀作法をより向上して欲しいとの意見をいただき、「学生クレド」の創出と活用を決定した。
- ・衛生観念と衛生知識をできるだけ多くの学生に浸透させて欲しいとの意見をいただき、HACCP手法の導入をこれまで以上に進めることを決定した。

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

- ・校内では指導することや学生自身が経験することの難しい、専門分野に関する知識・技能・技術の習得
- ・専門分野に関する最新技術や専門性の高い技術、知識の教授
- ・企業ニーズ、業界ビジョンの教授
- ・その他社会人基礎力の習得等、社会人力育成への寄与

(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

- ・インターンシップ制度では6カ月を掛けて研修企業の選定を行い、企業にて1か月間の研修を受けている。研修中は作業内容、アドバイス、修得事項などについて日誌をつけ、毎日指導者から点検を受ける。最終日には指導者から考課表への評価点の記入と記述による評価がある。研修終了後は学校で担任からの面接指導を受け、就職活動に活かしている。
- ・企業の方を招いて講演会を行っている。

(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
実務研修	学校内で習得した知識や技術が企業等の就労現場でどのように活用されているかを自ら実務に就くことによって経験する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャトルエピソード静岡店</li> <li>・ホテルペニンシュラ</li> <li>・日本平ホテル</li> <li>・ホテルグランドハイアット東京</li> <li>・ボンヌジュルネ</li> <li>・エールブランシュ</li> <li>・パッケージプラザ マキノ</li> </ul> 他
パティスリー研修	学内で経営するレストラン・リリウムにて技術指導や衛生概念について学習したものを実際に営業することによって経験する。	
教養学(ヴァンドゥーズプランニング)	製造からのヴァンドゥーズ(販売員)の接客。校内販売、パティスリー販売に向けてスムーズな流れの練習を行う。また袋、箱などの基礎的な知識を習得する。	
ビジネス論	一般常識、テーブルマナー、サービスマナー、会社組織、社会のルール、求められる人物像等を学ぶ。	
パティスリーラッピング	パティスリーラッピング3級取得に向けて筆記と実技の練習を行う。また基礎的な包装、リボンかけの技術を習得する。	

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

- ・年度当初に研修計画を立て、①専攻分野における実務に関する知識・技術・技能の修得・向上 ②授業及び学生に対する指導力等の修得・向上 ③学校運営・教育マネジメント等に関する専門的能力の修得・向上 ④その他 の4分野の研修を満遍なく実施することとしている。
- ・これらは、製菓教育または学校教育で提供される教育内容が製菓業界の専門性に関する動向、産業振興の方向性、新産業の成長に伴い新たに必要となる知識・技術・技能を習得することとし、同時に製菓教育または学校教育で提供される知識・技術・技能の専門性の維持、向上を目的としている。
- ・研修は学内、学外で実施されるものその他、他校見学のように依頼による研修を含む。

(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「2019年度 第1回 製菓技術研修会」(連携企業等：全国製菓衛生師養成施設協会)  
場所：学校法人みかしほ学園 日本調理製菓専門学校  
期間：令和元年8月6日(水)、7日(木) 対象：常勤教職員  
内容：「製菓衛生師教本」に掲載されているメニューの講習

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「菓子教育センター研修会」(連携企業等：菓子教育センター 場所：東京會館 )  
期間：令和元年7月29日(土)、30日(日) 対象：常勤教職員  
内容：菓子講習会及び見学会やグループワーク等

(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「技術向上のための講習会」(連携企業等：内海会 場所：未定)  
期間：令和3年2月の2日間 対象：常勤教職員  
内容：若きパティシエに向けたアメの基礎と応用、若きパティシエに向けたアメとチョコの講習会

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「専修学校における職業教育」(連携企業等：公益社団法人静岡県職業教育振興会 場所：私学会館)  
期間：令和2年 対象：新任教職員  
内容：職業教育の水準の維持・向上を行っていくことを目的とする

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

- ・年度当初に研修計画を立て、①専攻分野における実務に関する知識・技術・技能の修得・向上 ②授業及び学生に対する指導力等の修得・向上 ③学校運営・教育マネジメント等に関する専門的能力の修得・向上 ④その他 の4分野の研修を満遍なく実施することとしている。
- ・これらは、製菓教育または学校教育で提供される教育内容が製菓業界の専門性に関する動向、産業振興の方向性、新産業の成長に伴い新たに必要となる知識・技術・技能を習得することとし、同時に製菓教育または学校教育で提供される知識・技術・技能の専門性の維持、向上を目的としている。
- ・研修は学内、学外で実施されるもの他、他校見学のように依頼による研修を含む。

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

- ・委員の方々に授業を見学、年間行事や教育目標の説明を行い、自己点検結果をご覧いただき意見をいただいた。全体的には高い評価を得られたが、モチベーションの違いから疎外感を感じる学生がいることを指摘され、カリキュラムを見直して「求める学生に教育を届ける」ためにゼミ形式を新たに導入した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
山田 辰巳	パティスリー レ・トゥーヌソル オーナーシェフ	令和2年4月1日～令和3年3月31日	企業
高橋 涉	中央歯科衛生士調理製菓専門学校 高度調理経営学科長 学科長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	他校教職員
中島 英貴	中央調理製菓専門学校静岡校 製菓衛生師科2年保護者	令和2年4月1日～令和3年3月31日	保護者

※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( ) )

6月ホームページにて掲載

<https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/>

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

- ・ホームページへの学校活動の掲示

(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	開 示: 学校の概要、事業計画
(2) 各学科等の教育	開 示: 定員、教育システム、取得可能な資格一覧、主な就職先
(3) 教職員	開 示: 教職員、特別講師
(4) キャリア教育・実践的職業教育	開 示: インターンシップ研修、学内レストラン実習
(5) 様々な教育活動・教育環境	開 示: 年間スケジュール、行事の様子、学生の日
(6) 学生の生活支援	開 示: アパート紹介

(7) 学生納付金・修学支援	非開示
(8) 学校の財務	開示: 貸借対照表、収支計算書
(9) 学校評価	開示: 学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	開示: 留学制度
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法  
ホームページにて掲載



13	○		フランス語	フランス語の基本文法、挨拶、簡単な会話、ルセットの読み方、製菓製造に使用する表現	2・通	45		○									
14	○		製菓国家試験集中講義	国家試験対策のための総復習講義と演習	2・前	48		○									
15	○		教養学	ワイン、紅茶、中国茶、日本茶、チーズ、チョコレート、フルーツカービング、氷の彫刻、ペーパークイリング、うま味、小麦粉、寒天アガー（伊那食品）、ヴァンドゥーズブランニング	2・通	45		○									
16	○		実務研修	学校内で習得した知識や技術が企業等の就労現場でどのように活用されているかを自ら実務に就くことによって経験する。製菓製造施設での実務研修	1・2・通	150		△	○								
17		○	実践力育成ゼミ	企業連携を通じワンランク上の実践力を育成する	2・通	30			○								○
合計					17 科目		1923単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
(1) 学生規程細則に定める履修時間を満たしていること。 (2) 各科目の成績評価が全て合格であること。 (3) 当該年度までの学費及び受験料等がすべて納入されていること。 (4) 1年間の補習時間が150時間未満であること。	1学年の学期区分	2期	
	1学期の授業期間	23週	

(留意事項)

- 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。
- 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。