

職業実践専門課程等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 (住所) 静岡市葵区七間町15-1 (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 (住所) 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		専門士認定年度		高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度																				
衛生	専門課程		製菓衛生師科		-		-		平成26(2014)年度																				
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																												
学科の特徴(取得可能な資格、中退率 等)	製菓衛生師 取得																												
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	※単位時間、単位いずれかに記入			1,893 単位時間	663 単位時間	0 単位時間	1,230 単位時間	0 単位時間	0 単位時間																			
					単位	単位	単位	単位	単位	単位																			
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)		中退率																						
160 人	128 人		0 人		0 %		4 %																						
就職等の状況	■卒業者数(C) : 76 人																												
	■就職希望者数(D) : 76 人																												
	■就職者数(E) : 76 人																												
	■地元就職者数(F) : 37 人																												
	■就職率(E/D) : 100 %																												
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 49 %																												
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 100 %																												
	■進学者数 : 0 人																												
	■その他 : 0 人																												
	・その他5名 (令和 6 年度卒業者に関する令和6年5月1日時点の情報)																												
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://suzuki.ac.jp/shizuoka/																												
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A : 単位時間による算定)																												
	<table><tr><td colspan="2">総授業時数</td><td>1,893 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>390 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修授業時数</td><td>1,893 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>360 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>150 単位時間</td></tr></table>									総授業時数		1,893 単位時間	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		390 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間	うち必修授業時数		1,893 単位時間	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		360 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 単位時間	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	
総授業時数		1,893 単位時間																											
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		390 単位時間																											
うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間																											
うち必修授業時数		1,893 単位時間																											
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		360 単位時間																											
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 単位時間																											
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		150 単位時間																											
	(B : 単位数による算定)																												
	<table><tr><td colspan="2">総単位数</td><td>0 単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の演習の単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)</td><td>単位</td></tr></table>									総単位数		0 単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		単位	うち企業等と連携した演習の単位数		単位	うち必修単位数		単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数		単位	うち企業等と連携した必修の演習の単位数		単位	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	
総単位数		0 単位																											
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		単位																											
うち企業等と連携した演習の単位数		単位																											
うち必修単位数		単位																											
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数		単位																											
うち企業等と連携した必修の演習の単位数		単位																											
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)		単位																											
教員の属性(専任教員について記入)	<table><tr><td>① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td><td>9 人</td></tr><tr><td>② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td><td>2 人</td></tr><tr><td>③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>計</td><td>0 人</td></tr><tr><td colspan="2">上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数</td><td>6 人</td></tr></table>									① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	9 人	② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	2 人	③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0 人	④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0 人	⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	0 人	計	0 人	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数		6 人					
	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	9 人																											
	② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	2 人																											
	③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0 人																											
	④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0 人																											
	⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	0 人																											
	計	0 人																											
上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数		6 人																											

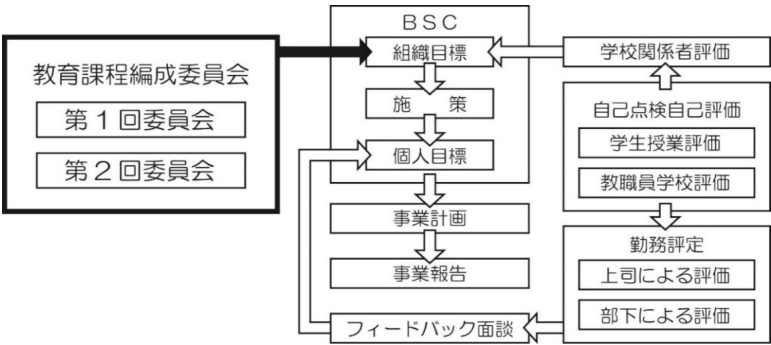
1.「専攻分野に関する企業、団体等（以下「企業等」という。）との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(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経験する。
- ・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7年9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7年4月1日～ 令和8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7年4月1日～ 令和8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7年4月1日～ 令和8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7年4月1日～ 令和8年3月31日	①
前堀 誠	株式会社たこ満 代表取締役社長	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	③

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。)
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月頃
(開催日時(実績))
第1回 令和6年7月25日 14:30～16:00
第2回 令和7年1月27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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。
①ゼミ(選抜生)、②セカンド、③サードの3段階に分ける
・各段階ごとでそれぞれゴール(到達目標)を設定し、学生自身の最大限の能力を引き出す
・各段階でもチャンスは平等であるという事を認識させ、本人の自覚を促すような環境にする結果、達成感を持って社会に出る事で即戦力となり離職しない人材を目指す。

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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
実務研修	4.【校外】企業等が主催するインターンシップ等(学科が主体的に企画していないものを指す。)	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。	・ホテルアソシア静岡 ・ホテルグランヒルズ静岡 ・中島屋グランドホテル ・キャトルエビス静岡店
校外実習	5. その他※具体的な連携方法を科目概要欄に記述すること。	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。	・静岡伊勢丹 ・松坂屋 静岡店
スキルアップ	5. その他※具体的な連携方法を科目概要欄に記述すること。	製造からのヴァンドウーズ(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。	・株式会社トミヤコーヒー
キャリアデザイン	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	・日本プロトコール・マナー協会
フードコーディネート	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業をを担当	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。	・スプレディッドナチュレ

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

・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： 日本菓子教育センター研修会

連携企業等：日本菓子教育センター

期間： 令和6年8月1日(木)

対象：常勤教職員

内容 生徒への伝達の仕方について意見交換を行い、今後の実習授業や就職活動の生徒指導に活かす

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名： パティスリーラッピング研修会

連携企業等：スプレンドィッドナチュレ

期間： 令和6年7月29日(月)

対象：常勤教職員

内容 ラッピングの基本を学び、初任指導者として必要な知識と技術の習得を目指す

(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： チョコレート講習会

連携企業等：未定

期間： 令和7年

対象：常勤教職員

内容 ショコラのトレンドやエンローパーなど機器の使い方を学ぶ

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

期間： 令和7年

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

研修名： 他校見学

連携企業等：未定

期間： 令和7年

対象：常勤教職員

内容 実際に現場での教育活動の浸透度や取り組みを学ぶための見学

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

・業界として人を育てることが急務と感じている。自社でも現状の社員に合わせた教育を模索している。
社会貢献を高校までの教育の中で学んでいる人材を、教育しながら仕事へのやりがいを知ってもらうことが大事。
また現在の仲間を含め人脈をつくる重要性を教えていくことも必要ではないかとの指摘が委員よりあった
⇒社会人意識、コミュニケーション能力の向上を目的として挨拶や返事を徹底させる

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
皆川 有香	株式会社 日本平ホテル 総務人事課マネージャー	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	企業
未定	専門学校中央医療健康大学校 鍼灸学科 教員	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	他校教職員
保護者(未定)	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7年4月1日～ 令和8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())
URL: <https://suzuki.ac.jp/shizuoka/disclosure/>
公表時期: 令和7年6月1日

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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: <https://suzuki.ac.jp/shizuoka/disclosure/>

公表時期: 令和7年6月1日

授業科目等の概要

(専門課程 製菓衛生師科)																
	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	
1	○			衛生法規	法学大意、衛生行政概説、製菓衛生師法、関係法令	1・通	30	1	○			○			○	
2	○			公衆衛生学	公衆衛生学の概要、環境衛生、疾病の予防、労働衛生	1・通	60	1	○			○			○	
3	○			食品学	食品学の概要、食品の変質とその防止、食品の生産と消費	1・通	60	2	○			○			○	
4	○			食品衛生学	食品衛生学の概要、食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理	1・通	120	2	○		△	○			○	
5	○			栄養学	栄養学の概要、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取	1・通	60	2	○			○			○	
6	○			社会	菓子と食生活、菓子店経営論	1・通	30	4	○			○			○	
7	○			製菓理論	菓子の原材料、補助材料	1・通	90	3	○			○		○	○	
8	○			製菓実習	和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習、技能検定	1・通	480	16			○	○		○		
9	○			高度製菓技術実習	和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習、技能検定	2・通	360	12			○	○		○		
10	○			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。基本的なリボン結び、合わせ包み、斜め包み、熨斗紙について、三角形・六角形・BOX・円筒形の包み方、検定対策、ハロウィン・クリスマス・ブライダルディスプレイ	2・通	45	1	○			○			○	
11	○			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。製菓製造施設での実務研修	2・通	240	8	△		○	○	○	○		○
12	○			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。業界分析、就職への心構え、求人票の見方と自己の就職条件、採用試験演習、社会人マナー、社会人基礎力のトレーニング	2・通	30	1	○			○			○	

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	1	○			○			○	
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	1	○			○			○	
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）、ヴァンドゥーズプランニング	2・通	45	1	○			○			○	
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	5	△		○		○		○	○
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	1			○	○	○	○		
合計				17 科目				1923 単位（単位時間）							

卒業要件及び履修方法			授業期間等	
卒業要件：	(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。		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。