

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				
国際製菓専門学校		昭和63年3月31日		田中 亮一		〒 190-0012 (住所) 東京都立川市曙町1-32-1 (電話) 042-540-8181				
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地				
学校法人啓倫学園		昭和63年3月31日		田中 亮一		〒 187-0031 (住所) 東京都小平市小川東町5-21-14 (電話) 042-344-5880				
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	製菓専門課程		製菓総合専門士科		平成 7(1995)年度	—	令和 2(2020)年度			
学科の目的	本校の建学の精神と教育理念に基づき、製菓衛生師国家資格を取得し、広く食文化を担う知識・技能を備えた高度な職業人を育成する。									
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能な資格:専門士、製菓衛生師受験資格、菓子製造技能士2級受験資格、パン製造技能士2級受験資格、フードコーディネーター3級、ドリンクマイスター ほか 中退率:8%(令和6年度)病気療養、成績不振等による									
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	昼	※単位時間、単位いづれかに記入 2,305 単位時間 — 単位			570 単位時間 — 単位	427 単位時間 — 単位	1,308 単位時間 — 単位	0 単位時間 — 単位	0 単位時間 — 単位	
生徒総定員	生徒実員(A)		留學生数(生徒実員の内数)(B)		留學生割合(B/A)	中退率				
80 人	50 人		5 人		10 %	8 %				
就職等の状況	■卒業生数(C)		23		人					
	■就職希望者数(D)		23		人					
	■就職者数(E)		22		人					
	■地元就職者数(F)		17		人					
	■就職率(E/D)		96		%					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		77		%					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		96		%					
	■進学者数		0		人					
	■その他		なし							
			(令和6年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報)							
		■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) 専門店(洋菓子・製パン)、カフェ、大手チェーン店、飲食企業、ホテル製菓部門		ほか						
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載				なし					
	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://kokusai-seika.com/course01/									
企業等と連携した実習等の実施状況	(単位時間による算定)									
	総授業時数					2,305 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					120 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数					36 単位時間				
	うち必修授業時数					2,305 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					120 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					36 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)					0 単位時間				
教員の属性(専任教員について記入)	(学校全体)									
	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6年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)					3 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)					5 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					8 人				
(学校全体)										
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					3 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

- ①業界動向、地域産業の方向性や、新産業の成長に伴うニーズなどについて、有識者より情報提供・助言を受けてカリキュラムの編成を行う。入手した情報は、日々の授業展開にも積極的に還元する。
- ②日常的にも積極的に情報収集・ヒアリング等を実施して情報をアップデートし続ける。
- ③上記を反映してのカリキュラムの見直しは、毎年行う。
- ④カリキュラムの教育効果の検証についても、外部の意見を受け入れて行う。

(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

校長直轄の諮問委員会とする。
「意思決定の過程」

- ①附議事項・諮問事項の検討【学生の就業先の業界における人材の専門性に関する動向、地域の産業振興の方向性や、新産業の成長に伴い新たに必要となる実務に関する知識・技術・技能などを分析】
- ②校長による「教育課程編成委員(外部・内部)」の任命【特に外部委員の選任においては、次の点に留意する。・委員の所属する業界団体や企業等の業務内容・委員の当該組織内における役割など】
- ③「教育課程編成委員会」の実施【社会の諸ニーズを踏まえた教育を施すための授業科目開設や、企業等の要請を十分にいかした授業方法の改善・工夫について情報提供・助言を受ける】
- ④教育課程編成委員(内部)による教育課程の編成【校長はじめ教務担当者によるカリキュラム案の策定】
- ⑤職員会議による承認【本校内規による】

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
五関 嗣久	公益社団法人東京都洋菓子協会 理事／パティスリー サロン・ド・テ・ゴセキ オーナー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
四谷 泰朗	東京都多摩洋菓子協会 会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
平岡 秋彦	元クラウドナインベーカリー オーナーシェフ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
田中 亮一	国際製菓専門学校 校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
一柳 晶子	国際製菓専門学校 校長代理	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
嶋田 浩樹	国際製菓専門学校 教頭	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
栗原 伸宏	国際製菓専門学校 教務副部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—

※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(11月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年11月15日(金)16:30～18:00

第2回 令和7年3月5日(水)15:30～17:00

(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。

・通信課程に関して、教材である教科書の内容と実際の実習内容とに乖離があるとの意見から、教科書の見直しを行った。
・今までは衛生分野の学校ということもあり頭髪等厳しく指導を行ってきたが、時代や入学者の多様化に合わせ、学生便覧等の見直しを検討している。

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

本学科は開学以来より実践的・専門的な高度職業教育を行うため、学校と企業・業界団体等と協定を結び、連携を深めることを重視してきた。企業が求める人材の育成にあたり、教育内容を充実させるためにも、そのニーズの変化に合わせて柔軟に適合していく教育カリキュラムの開発を行う。企業からの講師を招聘、また校外研修等を通じて、製菓製パン技術の向上と食品衛生面の徹底を図る。

(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

【校外実習】

- ①当該実習においては、学生が製菓領域の専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な能力を修得するための教育及び指導等を共同して行う。
- ②当該実習においては、菓子製造上の技術をはじめ、衛生管理、接客等、当該企業や実習施設の業務全般を学ぶ。
- ③企業等は、学生が提出する「研修ノート」による研修状況の確認及び「個人評価表」の提出による学修成果の評価を行う。

【卒業課題】

- ①企業等の農業に関する課題解決の一案として、学生が生産農家の業務内容を知るとともに生産物の知識を深め、それを基に共同で商品開発を行う。
- ②企業等は学生に農作業体験の機会を与え、生産過程や作業の指導を行う。
- ③企業等は学生の商品開発における試作品の評価を行い、学修成果を評価する。

(3)具体的な連携の例 ※科目数については代表的な科目について記載。

科目名	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
校外実習	企業等で3週間の就業研修(12月実施、その他8月、3月は希望制)を行う。	現場で求められる実践的、専門的な製菓製パン技術や知識及び販売員としての礼儀等サービスについて学ぶ。その体験を校内の実習授業等に活かす。	ヒルトン東京、帝国ホテル、八芳園、TERAKOYA、パティスリーハルミエール、バーゼル洋菓子店、青木屋、ベーカリーカフェクラウンほか(令和6年度総数27社)
卒業課題	企業等と共同で商品開発をし、販売まで行う。	学生が、企業や自治体と連携・協同し、商品開発や地域活性等の活動に年間を通じて取り組み、「コミュニケーション能力」「問題解決能力」「実務家(ビジネス)の視点」を養う。	木村園 網野農園あみちゃんファーム

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 本校では、「教職員研修規定」に基づき、教職員の指導力のスキルアップを図るため、毎年校長が、研修計画を策定している。高度な技術や最先端の情報を吸収し、学生指導に生かすため、随時、製菓製パン業界や企業等が主催する研修に教職員を送り出している。また、業界における技術動向の変化のみならず、教育手法の革新、学生指導法の研究等についての研修へも積極的な参加を奨励し、学校全体の教育力を向上させることを基本方針としている。	
(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: クープ・ドゥ・モンド歴代選手による勉強会 期間: 令和6年8月21日(水) 内容: 飾りパンを題材とした、製パン技術の実務に関する研修	連携企業等: 日本フランスパン友の会 対象: 実習担当教員
研修名: エコール・ルノートル研修 期間: 令和6年10月28日(月)～11月1日(金) 内容: 姉妹校であるフランスのエコール・ルノートルの講師が来日し製菓技術向上に関する研修を行う	連携企業等: フランス・エコールルノートル校(Ecole Lenôtre) 対象: 実習担当教員
研修名: フランス菓子古典研究部第30回講習会 期間: 令和7年3月19日(水) 内容: フランス古典菓子を題材にした、製菓技術の実務に関する研修	連携企業等: 東京都多摩洋菓子協会 対象: 実習担当教員
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: SKKセミナー「外探世代 イマドキの若者たちの動機づけのコツ」 期間: 令和6年8月2日(金) 内容: SNSの普及等によって変化した今どきの学生への指導法、アプローチ法について	連携企業等: 株式会社エスケイケイほか 対象: 全教員のうち希望者
研修名: メンタルヘルスケアサポートセミナー「自律できストレス耐性のある人財を育てる」 期間: 令和6年8月2日(金) 内容: キャプテンシー豊かな指導の在り方について	連携企業等: 株式会社エスケイケイほか 対象: 全教員のうち希望者
研修名: 令和6年度 重要・経営課題研修「非認知能力の育成」 期間: 令和6年12月17日(火) 内容: 非認知能力の具体的な要素や、学校現場で重視される背景、能力を伸ばす方法について	連携企業等: 東京都私学財団 対象: 全教職員のうち希望者
(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: タイ王立チットラダー校・タイ料理研修 期間: 令和7年5月23日(金) ※実施済 内容: 姉妹校であるタイ王立チットラダー校の講師が来日し、タイの製菓や料理に関する研修を行う	タイ王立チットラダー校 連携企業等: (Chitralada Technology Institute) 対象: 実習担当教員
研修名: 2025ジャパンケーキショー東京 期間: 令和7年10月14日(火)～10月16日(木) 内容: 大会参加を通して製菓に関する製菓技術の向上を目指す	連携企業等: 東京都洋菓子協会 ほか 対象: 実習担当教員のうち希望者
研修名: エコール・ルノートル特別技術講習会 期間: 令和7年10月29日(水) 内容: 姉妹校であるフランスのエコール・ルノートルの講師が来日し製菓技術向上に関する研修を行う	連携企業等: フランス・エコールルノートル校(Ecole Lenôtre) 対象: 実習担当教員
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 日本菓子教育センター第21回研修会 期間: 令和7年7月29日(火)、30日(水) 内容: 製菓学校卒業生に望まれる資質等について(パネルディスカッション・グループ討論など)	連携企業等: 日本菓子教育センター 対象: 教員のうち希望者
研修名: 発達障害のある学生への支援 期間: 令和7年7月31日(木) 内容: 発達障害のある学生への支援について、学校現場でよくあるエピソードから考える	連携企業等: 発達障害者支援室 対象: 教員のうち希望者

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

- ①自己評価のみに留まらず、学校関係者評価委員の評価を尊重することで、教育活動全般についての分析・検証を深める。さらに、それを受けて教育実践が向上するような見直しを行う。
- ②業界動向、地域産業の方向性や、新産業の成長に伴う諸ニーズなどを踏まえた評価を受けることによって、職業教育機関としての質を高める。
- ③「学校関係者評価報告書」を公表することにより、自己評価結果の客観性・透明性を高め、社会に対する説明責任を適切に果たし、関係者からのさらなる理解と参画を得られるようにする。

(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	理念・目的・育成人材像
(2) 学校運営	運営方針、事業計画、運営組織、人事・給与制度、意思決定システム、情報システム
(3) 教育活動	目標の設定、教育方法・評価等、成績評価・単位認定等、資格・免許取得の指導体制、教員・教員組織
(4) 学修成果	就職率、資格・免許の取得率、卒業生の社会的評価
(5) 学生支援	就職等進路、中途退学者への対応、学生相談、学生生活、保護者との連携、卒業生・社会人
(6) 教育環境	施設・設備等、学外実習、インターンシップ等、防災・安全管理
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動、入学選考、学納金
(8) 財務	財務基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開。
(9) 法令等の遵守	関係法令・設置基準等の遵守、個人情報保護、学校評価及び教育情報の公開
(10) 社会貢献・地域貢献	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献活動の実施、ボランティア活動
(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

- ・店舗経営の実際の声から、今後の製菓業界に必要な学びとして、より「経営」について学習できるカリキュラムについて検討していく。
- ・校舎外看板の刷新の検討、また、立川に多く存在する通信制の学校をより意識した広報活動の展開を検討する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
長井 琢英	立川市南口商店街連合会 会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	地域企業
柳澤 真理	立川商工会議所 中小企業相談所 主査	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	地域企業
中野 政子	(元)ベーカリー ポム 店長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	卒業生
中田 和孝	ensia. French Restaurant Pâtisserie シェフパティシエ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業等委員
佐々木 達也	パティスリータツヤササキ 代表	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等委員

※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://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html>

公表時期: 令和7年8月～9月

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

本校は、学生、保護者、企業等関係者その他のステークホルダーに対して就職指導及び実践的職業教育をはじめとする教育活動及び学校運営全般等について情報を積極的に提供する。学生やその保護者に対し、本校の教育目標や教育活動の実績等について、十分な情報提供を行うことにより、学校の指導方針や課題への対応方策等に関し、教職員・学生間、学校・保護者間の共通理解が深まり、教育活動の活性化や学校運営の円滑化が期待できる。

また、企業等との関係においては、それらとの連携による実習授業、校外研修、就職指導の内容や方法を改善していくと同時に、助言や提案等を教職員が授業に還元することによって、産学提携の関係を強固にしていくことを基本方針とする。

(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	教育方針、教育目標、学校概要、沿革、その他の諸活動に関する計画
(2) 各学科等の教育	基本組織、成績評価基準、卒業認定基準、カリキュラム、主な附帯教育、資格取得の実績、卒業生数・卒業後の進路
(3) 教職員	教職員の組織、教員の専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	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	教育活動、教育環境
(6) 学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	修学支援
(8) 学校の財務	財務諸表等
(9) 学校評価	自己評価の結果、学校関係者評価の結果、評価結果を踏まえた改善方策
(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.tanaka.ac.jp/disclosure.html>

公表時期: 令和7年8月～9月

授業科目等の概要

(製菓専門課程 製菓総合専門士科)															
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	国家資格製菓衛生師関連科目。製菓衛生師法や食品衛生法など。	1通	30		○			○	○		
2	○			公衆衛生学	国家資格製菓衛生師関連科目。公衆衛生学の概要・意義・分類、衛生統計・環境衛生の意義などについて、環境と健康等も含む。	1通	60		○			○		○	
3	○			食品学	国家資格製菓衛生師関連科目。食品学の概要、食品の種類と成分、食品の性質など。	1通	60		○			○			○
4	○			食品衛生学	国家資格製菓衛生師関連科目。食品衛生学の概要と意義・現状、衛生管理の概要、食中毒の発生状況、原因物質と予防対策など。	1通	120		○			○		○	
5	○			栄養学	国家資格製菓衛生師関連科目。栄養学概論、栄養整理、栄養素の機能、ライフステージ別栄養学、成人期の疾患など。	1通	60		○			○			○
6	○			社会学	国家資格製菓衛生師関連科目。菓子と食生活、菓子の歴史、マネジメント、労務管理なども含む。	1通	30		○			○			○
7	○			製菓理論	国家資格製菓衛生師関連科目。製菓理論全般について、材料学、洋菓子全般、製パン全般、和菓子全般など。	1通	90		○			○			○
8	○			製菓実習	洋菓子実習、製パン実習、和菓子実習。	12通	1140				○	○		○	○
9	○			校外実習	企業研修、12月3週間製菓製パン業界が最も多忙な時期にプロの現場で研修を行う。	1後	120				○	○			○
10	○			フランス語	製菓用語、日常会話を中心に語学を学ぶ。	12通	80		○			○			○
11	○			カフェ調理実習	代表的なカフェメニューを題材とし、基礎的な調理技術、器具の扱い方、食材の扱い方、盛り付けなどコーディネートの技法等を扱う。	2通	48				○	○		○	○

12	○		オリエンテーション	年度初めの学校生活全般の種々ガイダンス。	1 2 前	40		○			○		○					
13	○		宿泊研修	セミナーハウスでの2泊3日の宿泊研修。	1 2 前	48			○				○	○				
14	○		海外研修	姉妹校があるフランスのパリなどを訪問、異文化に触れ本場の製菓・製パンを学ぶ。	2 後	64			○				○	○	○			
15	○		フードコーディネート	感性や創造性を養うための授業として、フラワーアレンジメント・テーブルコーディネート・サービスマナー・デザインなどを行う。	2 通	120			○				○					○
16	○		茶道	日本の伝統文化、茶道裏千家の実践。	2 後	20			○				○					○
17	○		陶芸	日本の伝統文化、陶芸を一日体験する。	2 前	8			○				○					○
18	○		校外学習	卒業生が活躍するホテルや専門店を訪ね、製菓業界の現場を知る。	1 2 後	8			○					○	○			
19	○		卒業課題・製菓衛生師試験対策	学生が、企業等と連携・協同し、商品開発を行う。国家試験受験前には製菓衛生師試験合格を目指し、問題演習を行う。	1 2 通	36		△	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○
20	○		LHR	担任の諸連絡やクラス運営についての話し合い。	1 2 通	60			○				○					○
21	○		進路(キャリア)	計画的に2年間「キャリア」の授業を行う。目標は、就職内定である。	1 2 通	60			○				○					○
22	○		販売実習	一般向けの製菓製パンの販売。年間に15回程度。専門店の実戦練習を行う。	1 2 通	随時							○	○				○
23	○		茶会席	卒業を祝う恒例の行事。裏千家立礼茶事を学ぶ。	2 後	3			○				○					○
24		○	海外インターシップ	海外で活躍する卒業生が勤務する企業等で研修を実施。ホームステイも体験。(任意参加)	2 後								○		○	○		
合計						24	科目	2305 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:	すべての授業科目(必修)において合否判定(試験点・出席率)が合格であること。	1学年の学期区分	2期
履修方法:	学則に定めるすべての授業科目(必修)を履修すること。	1学期の授業期間	15週