

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に基づく情報提供

1. 学校の概要目標及び計画

(1) 設置法人

法人名	学校法人 榎本学園		
代表者名	理事長 榎本 雄文		
所在地	東京都町田市中町 1-13-1		
連絡先	TEL042-720-4826		
役員	理事長（常勤）	榎本 雄文	（町田製菓専門学校 学校長）
	理事（常勤）	榎本 美千代	（町田調理師専門学校 学校長）
	理事（非常勤）	岩本 勉	（学校法人理事長）
	理事（非常勤）	芳村 浩司	（会社員）
	理事（非常勤）	小松 迪弥	（元高校教諭）
	監事（非常勤）	吉田 光一	（大学教員）
	監事（非常勤）	池淵 元	（元高校教諭）

(2) 校長名、所在地、連絡先等

校長名	榎本 雄文
所在地	東京都町田市原町田 5-1-3
連絡先	TEL042-739-4466

(3) 教育理念・目的

榎本学園の「常に社会の動向に適合した職業人を育成する」との教育理念のもと、本校は学校教育法の規定に基づき、社会人としての教養を身につけた、感性豊かな製菓衛生師の養成を目的とする。

(4) 教育目標及び方針

- ① 実践的な教育機関として、実社会との接点をカリキュラムや学生指導の中で、さらに充実させていく。
- ② 社会人としての礼儀・マナーの基本指導の徹底をする。

(5) 入学定員、入学者数、在学総数（2022年5月1日現在）

	製菓衛生師科
入学定員	120
総定員	240
在籍総数	165

(6) 学園、学校の沿革

年月	出来事
昭和 18 年 4 月	榎本春子により自宅を開放、榎本洋裁として発足（当時の生徒数は15名であった。戦時下の洋裁教室のため、モンペ、国民服の裁断を教えていた。）
昭和 22 年 3 月	東京都の公認校として町田洋裁女学院（後・町田家政福祉高等専修学校）開校
昭和 28 年 3 月	校名を町田洋裁女学院から町田高等技芸学校に改称
昭和 29 年 1 月	創立 10 周年記念式典
昭和 35 年 12 月	料理教室を新築 料理学校を開設
昭和 49 年 10 月	創立 30 周年記念式典
昭和 51 年 4 月	専修学校制度の創設により、校名を町田技芸高等専修学校に改称
昭和 53 年 7 月	学校法人認可
昭和 54 年 4 月	東海大学付属望星高等学校との技能連携はじまる
昭和 55 年 4 月	町田調理師専修学校（現・町田調理師専門学校）開校
昭和 60 年 4 月	町田調理師専門学校に改称
平成元年 4 月	町田福祉専門学校（現・町田福祉保育専門学校）開校
平成 5 年 3 月	町田調理師専門学校第 2 校舎落成
4 月	町田調理師専門学校／上級調理師科開設
平成 6 年 4 月	町田技芸高等専修学校／福祉科開設 校名を町田家政福祉高等専修学校に改称
平成 10 年 5 月	町田家政福祉高等専修学校・町田調理師専門学校新校舎落成
平成 13 年 4 月	町田福祉専門学校／児童福祉学科（現・こども保育学科）開設
平成 14 年 4 月	町田美容専門学校開校
平成 16 年 10 月	町田美容専門学校／美容学科通信課程開設
平成 18 年 4 月	町田製菓専門学校開校
平成 19 年 4 月	新理事長に榎本秀規就任
平成 22 年 4 月	町田福祉保育専門学校に改称
平成 23 年 3 月	町田家政福祉高等専修学校閉校
4 月	町田調理・製菓技術研修所開設
平成 26 年 4 月	町田製菓専門学校第 2 校舎落成
平成 30 年 4 月	町田福祉保育専門学校／保育学科開設
平成 30 年 6 月	新理事長に榎本雄文就任
令和 2 年 4 月	町田美容専門学校 高等課程開設

2. 各学科等の教育

(1) 授業科目等の概要

製菓衛生師科（2021年度）

授 業 科 目	必選 の別	1 年 次		2 年 次		合 計	実務経験の 有る教員に よる授業
		年間授業 時間数	週授業 時間数	年間授業 時間数	週授業 時間数		
衛生法規	必	30	1			30	
公衆衛生学	必	60	2			60	
食品学	必	60	2			60	
食品衛生学	必	90	3			90	
食品衛生学実習	必	30	1			30	
栄養学	必	60	2			60	
社会	必	30	1			30	
製菓理論	必	90	3			90	○
製 菓 実 習	製菓基礎実習（和菓子）	必	60	2		60	○
	製菓基礎実習（洋菓子）	必	60	2		60	○
	製菓基礎実習（製パン）	必	60	2		60	○
	製菓専門実習	必	300	10		300	○
製菓総合技術	必			630	21	630	○
カラーコーディネート	必			30	1	30	
造形デザイン	必			60	2	60	
菓子語学	必			30	1	30	
インテリアコーディネート	必			60	2	60	
合 計		930	31	810	27	1,740	1,200

製菓衛生師科（2022年度生）

授 業 科 目		必選 の別	1 年 次		2 年 次		合 計	実務経験の 有る教員に よる授業
			年間授業 時間数	週授業 時間数	年間授業 時間数	週授業 時間数		
衛生法規		必	30	1			30	
公衆衛生学		必	60	2			60	
食品学		必	60	2			60	
食品衛生学		必	90	3			90	
食品衛生学実習		必	30	1			30	
栄養学		必	60	2			60	
社会		必	30	1			30	
製菓理論		必	90	3			90	○
製 菓 実 習	製菓基礎実習（和菓子）	必	60	2			60	○
	製菓基礎実習（洋菓子）	必	60	2			60	○
	製菓基礎実習（製パン）	必	60	2			60	○
	製菓専門実習	必	300	10			300	○
製菓総合技術		必			630	21	630	○
造形デザイン		必			60	2	60	
菓子語学		必			30	1	30	
インテリアコーディネート		必			30	1	30	
キャリアデザイン		必			30	1	30	
ドリンク実習		必			30	1	30	
合 計			930	31	810	27	1,740	1,200

(2) シラバス

下記のアドレスにて情報公開

<https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>

(3) 進級・卒業要件等（成績評価基準、卒業・修了の認定基準等）

【成績評価基準】

- 1) 各授業科目の成績評価は、A（100～80点）、B（79～70点）、C（69～60点）、D（59点以下）、の4段階とし、C以上を合格として単位を認定する。
- 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに、必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。出席時間数は製菓衛生師養成施設の規程に従うものとする。

【進級・卒業要件】

- 3) 進級・卒業認定試験に合格すること。
- 4) 学費、その他学校納付金の納入が完了していること

(4) 客観的な指標に基づく成績分布

成績評価を厳格に行いより教育効果を高めること、学生の学習意欲を触発し学習目標を明確化するため、GPSA（Grade Point Simple Average）を導入している。A・B・C・Dの評価に対して、それぞれ3・2・1・0点のGrade Pointを与え、Grade Pointの総数を総科目数で割ることにより、平均点（Grade Point Simple Average）を算出する。

(5) 取得を目指す資格・検定等、及び実績（2022年3月卒業生：58人）

資格・検定名	受験者数	合格者数
製菓衛生師免許	58	57
カラーコーディネート2級	21	17

3. 教職員

(1) (1) 学校法人榎本学園教職員数（2022年5月1日現在：171人）

	常勤教員・助手			非常勤 教員	常勤 職員
	校長	教員	助手		
法人事務局					7
町田調理師専門学校 専門課程	1	12	4	9	2
町田調理師専門学校 高等課程		10	2	13	1
町田福祉保育専門学校	1*	7	0	44	1
町田美容専門学校 専門課程	1	12	0	7	2
町田美容専門学校 高等課程		3	0	9	
町田製菓専門学校	1*	9	0	11	3
計	3	53	6	93	16

*兼務

4. キャリア教育・実践的職業教育

(1) キャリア教育への取組状況

- ・ 就職指導部が中心となり、製菓製パン業界全般に関する知識を深める他、ビジネスマナー、履歴書の書き方等就職活動で身に付けるべきスキルを習得させている。
- ・ 製菓製パン実習の授業では、各分野で活躍するパティシエやパン職人を特別講師として招聘し、実技のみならず、製菓製パン業界で働く上での心構えややりがいなどについて講義を行ってもらっている。

(2) 実習・実技等の取組状況

- ・ インターンシップ・販売実習等実践的なカリキュラムを編成している。
- ・ また、始業前、放課後に実習室を開放し、学生に自主練習を促している。

(3) 就職支援等への取組支援

- ・ 就職指導部が中心となり、担任と一丸になって個々の学生に対し、個別の進路指導に取り組んでいる。就職実績のある企業を招いての就職ガイダンスを実施している。

5. 様々な教育活動・教育環境

【学校行事】

4月	入学式・オリエンテーション・健康診断
5月	
6月	スポーツ大会
7・8月	企業説明会
	夏休み
	前期期末試験
11月	学園祭
12月	冬休み
2月	卒業コンテスト
	期末試験
	海外研修旅行
3月	卒業式

【主な施設（町田製菓専門学校）】

施設名	概要・特徴
第1実習室	製菓実習室
第2実習室	製菓実習室
第3実習室	製パン実習室
第4実習室	製菓実習室
第5実習室	製菓実習室
カフェ実習室	カフェとして提供できるエスプレッソマシンを完備。

6. 学生の生活支援

(1) クラス担任制度

担任制によるクラス・授業を運営している。個人面談、保護者面談等で学生の把握、指導を行っている。また、生活指導部、就職指導部を設け、学校の質の向上、退学防止、就職率の向上に努めている。

(2) 学生支援への取り組み状況

1) 進路・就職に関する支援体制について

- ・ 就職指導部と担任によるサポート体制を敷いている。
- ・ インターンシップを実施している。
- ・ キャリアデザインの授業の中で、面接指導、就職の心構え、履歴書添削等を実施している。

2) 学生相談に対する体制について

- ・ 相談、問題のある学生に対しては担任による面談を実施している。

3) 学生に対する経済的な支援体制について

- ・ 公的奨学金利用の支援
- ・ 分納制度（修学支援の項目参照）

4) 保護者との適切な連携について

- ・ 必要に応じて三者面談を実施している。

5) アルバイトの斡旋について

- ・ 就職先企業、卒業生の経営する企業でのアルバイト求人を公開

6) アパートの斡旋について

- ・ 提携不動産業者によるアパートを斡旋している。

7) 卒業生への支援体制について

- ・ 卒業後も転職、再就職のサポートを実施している。

7. 学生納付金・修学支援

(1) 学生納付金（2022年度生）

【製菓衛生師科：円】

	合格後手続	1年次前期分 入学前手続 (2月)	1年次後期分 (1年次8 月)	2年次前期分 (1年次2 月)	2年次前期 分 (2年次2 月)
入学金	150,000	0	0	0	
授業料	0	280,000	280,000	280,000	280,000
実習費		280,000	280,000	280,000	280,000
施設設備費		200,000	0	200,000	
教材費等	190,000	0	0	0	
合 計	340,000	760,000	560,000	760,000	560,000
総 計		2,980,000			

(2) 修学支援

1) 分割納入制度

定められた期日（4期分）に、入学金、授業料等の一括納入が、困難な方のための負担軽減措置として、分割納入制度を設けている。

【製菓衛生師科：円】

	合格後手続	前期分 入学前手続 (2月)	4月	5月から 引き落とし	回数
入学金	150,000	0	0	120,000	20
授業料等	0	100,000	0		
実習費		50,000			
施設設備費		90,000			
教材費等	190,000	0	0		
事務手数料	0	22,000	0		
合計	340,000	262,000	0		2,400,000

8. 学財務情報

下記のアドレスにて情報公開

<https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>

9. 学校評価（自己評価・学校関係者評価）

下記のアドレスにて情報公開

<https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html>

10. 国際連携の状況

(1) 留学生入学規定（2023年度生 一般入試 募集要項から抜粋）

《出願資格》

- ① 母国において、12年以上の学校教育を修了し、かつ入学時に18歳以上の方
- ② 日本語学校在籍6か月以上の方で卒業見込者または卒業生。
- ③ 日本語学校在学中の出席率が85%以上の方。
- ④ 【日本語能力試験】のN2レベル以上取得者、【日本留学試験】の200点以上の方、またはこれに準ずる方。
- ⑤ 身元保証人が日本人、または外国人永住者で日本国内に連絡先がある方。

〔選考方法〕書類選考・面接

〔出願書類〕

入学願書

在留カード(コピー 表・裏)

パスポート(コピー)

卒業証明書 ※12年の学校教育修了を証明するもの（和訳もしくは英訳のもの）

日本語学校卒業証明書 ※在学している方は卒業見込書

日本語学校出席証明書 ※在学または卒業校の出席証明書

日本語能力試験 合格証のコピー ※N2 レベル以上保有している場合

日本留学試験 成績通知書のコピー ※保有している場合

経費支弁書 ※経費を支出する本人の銀行預金、残高記載証明書または送金を
証明できる書類

写真3枚(4cm×3cm 1枚は、願書所定欄に貼付)2枚はそのまま提出ください。

※ 写真の裏面に氏名をご記入ください。

〔出願期間〕

2020年9月1日(火)～2021年3月24日(金) 必着

(2) 海外研修

卒業学年の学生が任意で参加するパリ研修を毎年2月に実施し、卒業生が経営する企業や現地の調理師学校で研修を行っている。

以 上