

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																									
町田製菓専門学校		平成18年1月27日		榎本 雄文		〒194-0013 (住所) 東京都町田市原町田5-1-3 (電話) 042-739-4466																									
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																									
学校法人 榎本学園		昭和53年7月1日		理事長 榎本 雄文		〒194-0021 (住所) 東京都町田市中町1-13-1 (電話) 042-720-4826																									
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		製菓衛生師科		平成19年2月22日文科科学省告示第20号				平成27年度																						
学科の目的		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。																													
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		【取得可能な資格】(②～④は任意) ①製菓衛生師国家試験受験資格																													
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、単位いずれかに記入 63 単位			25 単位	単位	38 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																								
240 人	147 人		0 人		0 %		7 %																								
就職等の状況	■卒業者数(C) : 71 人																														
	■就職希望者数(D) : 65 人																														
	■就職者数(E) : 65 人																														
	■地元就職者数(F) : 65 人																														
	■就職率(E/D) : 100 %																														
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 100 %																														
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 92 %																														
	■進学者数 : 0 人																														
	■その他																														
	アルバイト希望 6名																														
(令和7年度卒業者に関する令和8年5月1日時点の情報)																															
■主な就職先、業界等 (令和7年度卒業生) ホテル、洋菓子店等																															
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 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://www.enomoto.ac.jp/seika/																														
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>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>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>単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修授業時数</td><td>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>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>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>単位時間</td></tr></table>											総授業時数		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		単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数		単位時間	うち必修授業時数		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		単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		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		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		単位時間																													
うち企業等と連携した演習の授業時数		単位時間																													
うち必修授業時数		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		単位時間																													
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		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)		単位時間																													
	(B:単位数による算定)																														
	<table><tr><td colspan="2">総単位数</td><td>63 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>38 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>0 単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修単位数</td><td>63 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>38 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>0 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>5 単位</td></tr></table>											総単位数		63 単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		38 単位	うち企業等と連携した演習の単位数		0 単位	うち必修単位数		63 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		38 単位	うち企業等と連携した必修の演習の単位数		0 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		63 単位																													
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		38 単位																													
うち企業等と連携した演習の単位数		0 単位																													
うち必修単位数		63 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		38 単位																													
うち企業等と連携した必修の演習の単位数		0 単位																													
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)		5 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</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td><td>16 人</td></tr><tr><td>② 学士の学位を有する者等</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td><td>6 人</td></tr><tr><td>③ 高等学校教諭等経験者</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td><td>人</td></tr><tr><td>④ 修士の学位又は専門職学位</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td><td>人</td></tr><tr><td>⑤ その他</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td><td>人</td></tr><tr><td>計</td><td></td><td>22 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)	16 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)	6 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)	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)	人	⑤ その他	(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	人	計		22 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)	16 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)	6 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)	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)	人																												
	⑤ その他	(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	人																												
	計		22 人																												
<table><tr><td>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>16 人</td></tr></table>											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	16 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	16 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
企業等の求める人材を育成すべく、主として授業科目の開設や授業方法・内容の改善を目的として、教育課程編成委員会の開催、個別のヒアリング・意見交換等による企業等との連携を推進する。

(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

実践的かつ専門的な教育を実践するため、企業等との連携を通じて必要な情報の分析・把握を行い、教育課程の編成に役立てることを目的とし、本校教職員と企業関係者等の外部委員にて構成する。企業関係者等の外部委員からの指摘等、委員会での議事内容を校内の主任会、職員会議等で共有、再協議し、カリキュラム・授業内容の改善を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年7月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
前田聖子	東京都洋菓子協会 理事	令和8年4月1日～令和12年3月31日(4年)	①
佐藤哲哉	株式会社ありあけ 執行役員	令和8年4月1日～令和12年3月31日(4年)	③
榎本雄文	町田製菓専門学校 校長	令和8年4月1日～令和12年3月31日(4年)	
岡本百合子	町田製菓専門学校 副校長	令和8年4月1日～令和12年3月31日(4年)	
小林暢介	町田製菓専門学校 教務主任	令和8年4月1日～令和12年3月31日(4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(8月、2月)

第1回 令和8年7月22日 16:00～17:00

第2回 令和9年3月24日 14:00～15:00

(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。

飴細工やチョコレート細工など幅広い範囲の実習を経験させるカリキュラムをすすめつつ、一方で基礎的な技術の反復練習も多く取り入れるようにしている。

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

製菓製パン業界のニーズに対応できる人材育成を目指し、技術の習得はもとより、職業意識やモチベーションの向上に資する実習授業を編成する。

(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

企業の製菓現場に学生を派遣し、企業関係者から基本技術、衛生対策等についての指導・評価を受ける。

(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
製菓総合技術	インターンシップ	洋菓子・パンの企業における現場実習。	セラセゾン・キープウィルダイニング・ホテルオークラ・キャトル・インターコンチネンタルホテル 計114社
製菓専門実習	企業から講師を招聘	オーナーシェフ等を講師に招いての製菓実習。	ノリエット・パクタージュ・メゾンドプティフル・フジウ・ママンラトーナ計9社
製菓基礎実習	企業から講師を招聘	オーナーシェフ等を講師に招いての製菓実習。	ノリエット・パクタージュ・メゾンドプティフル・フジウ・ママンラトーナ計9社
製菓理論	企業から講師を招聘	材料メーカーを講師に招いての材料の性質等を学ぶ授業。	ドーバー・めいらく・浅野屋・中沢乳業・日清製粉・日本製粉
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 教職員に対し、教育理念・目的を十分に理解させ、現在就いている職又は将来就くことが予想される職に係る職務の遂行に必要な知識、技能等を修得させることにより、その職務の遂行に必要な能力、資質等の向上を図る(榎本学園 教職員研修規程 第2条)。			
(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:	ジャパンケーキショー	連携企業等:	東京都洋菓子協会
期間:	令和7年10月	対象:	実習教員
内容	コンテストへの作品出展(チョコ・飴細工等)		
②指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	コーチング能力	連携企業等:	東京都私学財団
期間:	令和7年7月	対象:	実習教員
(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:	ジャパンケーキショー	連携企業等:	東京都洋菓子協会
期間:	令和8年10月	対象:	実習教員
内容	コンテストへの作品出展(チョコ・飴細工等)		
②指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	教員実践研修	連携企業等:	東京都専修学校各種学校協会
期間:	令和8年8月	対象:	教員
内容	教育指導スキルの向上を目指す		
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 企業との意見を積極的に取り入れ、時代に合った即戦力となるような人材育成を目指す。			

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

業界全体の離職率が、高いという指摘をうけ、就職時のミスマッチを少しでも減らすため、在学中の企業での現場実習は、担任・担当者・学生の三者面談をしっかりと行い、学生の適性に合った会社での現場実習を行えるように対応した。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和8年7月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
前田聖子	東京都洋菓子協会 理事	令和8年4月1日～令和12年3月31日(4年)	団体理事
佐藤哲哉	株式会社ありあけ 執行役員	令和8年4月1日～令和12年3月31日(4年)	企業役員
松村有希子	株式会社ありあけ	令和8年4月1日～令和12年3月31日(4年)	卒業生

※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

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

公表時期: 令和8年11月1日(予定)

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

キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、企業等関係者に情報提供する ことで、実習、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善を図る。

(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	学校の概要、目標及び計画
(2)各学科等の教育	各学科等の教育
(3)教職員	教職員
(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	様々な教育活動・教育環境
(6)学生の生活支援	学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金・就学支援
(8)学校の財務	財務情報
(9)学校評価	学校評価
(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

URL: https://www.enomoto.ac.jp/pdfs/base_seika_2026.pdf

公表時期: 令和8年6月

授業科目等の概要

美容専門課程美容学科 令和8年度入学生															
	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 兼 任	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	校 内	校 外		
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、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、環境衛生、疾病の予防、労働衛生	1 通	60	2	○			○			○
3	○			食品学	食品学の概要、食品の種類と成分、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、食品衛生の意義、食品衛生の現状、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	90	3	○			○			○
5	○			食品衛生学実習	洗浄と消毒、食品添加物、食品の腐敗と保存	1 通	30	1			○	○			○
6	○			栄養学	栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類、栄養素の分類、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取	1 通	60	2	○			○			○
7	○			社会	菓子と食生活、菓子の歴史、菓子の生産と消費、菓子店経営論、経営論の概要、労働生産性、労務管理	1 通	30	1	○			○			○
8	○			製菓理論	製菓理論、菓子の分類、菓子の原材料、菓子の包装	1 通	90	3	○			○		○	○
9	○			製菓実習 製菓基礎実習 (和菓子)	和菓子の基礎技術について実習を行う。	1 通	60	2			○	○		○	○
10	○			製菓実習 製菓基礎実習 (洋菓子)	洋菓子の基礎技術について実習を行う。	1 通	60	2			○	○		○	○
11	○			製菓実習 製菓基礎実習 (製パン)	製パンの基礎技術について実習を行う。	1 通	60	2			○	○		○	○
12	○			製菓実習 製菓専門実習	和菓子、洋菓子、製パンの応用技術について実習を行う。	1 通	300	10			○	○		○	○
13	○			製菓総合技術	1年次に修得した技術を基に、和菓子、洋菓子、製パンのより高度な技術や専門的技術を習得する。	2 通	630	21			○	○		○	○
14	○			造形デザイン	基本的な包装技術はもちろんのこと、その応用として洋菓子の包装を中心にラッピングやロゴデザイン等、菓子業界で役立つ技術を学ぶ。	2 通	60	4	○	△		○			○
15	○			菓子語学	フランス語の基礎を学ぶことで洋菓子の本場ヨーロッパの文化に触れる。	2 通	30	2	○	△		○			○
16	○			インテリア コーディネート	インテリアの基本を通して、イメージを形にする方法を学ぶ。	2 通	30	2	○	△		○			○
17	○			キャリアデザイン	就職試験の対策のみに偏らず、製菓業界で働き続ける「自覚」を養う独自の授業内容	2 通	30	2	○			○			○
18	○			ドリンク実習	コーヒー豆の扱い方や種類の知識を身に付け、正しい淹れ方を学ぶ。紅茶において、茶葉の種類や扱い方を学ぶ。	2 通	30	1			○	○			○
合計						18	科目			63			単位		

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	規定の授業出席数に達していること、筆記試験、実技試験とともに規定以上の成績を収めること	1学年の学期区分	2期
履修方法：	登校の上、受講。実習実習のうち、一定時間は企業等での臨地実習。	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 1 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。
- 2 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。