

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			
経専調理製菓専門学校	昭和51年5月20日	中田靖泰	〒062-0933 札幌市豊平区平岸3条2丁目4-20 (電話) 011-823-9636			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人経専学園	昭和48年4月24日	倉田 恵	〒005-0003 札幌市南区澄川3条6丁目 (電話) 011-824-1000			
目 製菓に関する幅広い専門知識とより高い技術を習得させるとともに、明るく意欲的、かつ感性豊かな人間的性を持ち、現場に即応できる人材育成を目指す						
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生分野	衛生専門課程	製菓パティシエ科	2年(昼)	2047時間 (又は単位)	文部科学省告示第 八十四号	
教育課程	講義	演習	実 験	実 習	実 技	
	925時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	1122時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
160人	115人	4人	25人	29人		
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・無) ■成績評価の基準・方法について 学則第9条により優、良、可、不可	
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏 季：7月から8月 4週間 ■冬 季：12月から1月 4週間 ■学 年 末：2月授業終了から3月31日			卒業・進級条件		
生徒指導	■クラス担任制(有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 保護者を呼び、三者面談の実施等			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動(有・無)	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 製菓店・ホテル・製パン店等 ■就職率 ^{※1} 100% ■卒業者に占める就職者の割合94.8% ■その他：卒業生78名、就職者74名 結婚1名、家事手伝い3名 (平成27年度卒業者に関する平成28年5月時点の情報)			主な資格・検定	製菓衛生師 ラッピングコーディネーター等	

中途退学の現状	<p>■中途退学者 9名 ■中退率 6.8%</p> <p>平成27年4月1日在学者 141名（平成27年4月入学者を含む）</p> <p>平成28年3月31日在学者 132名（平成28年3月卒業生を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由 進路変更、身体的理由等</p> <p>■中退防止のための取組 年度当初に目標設定し、毎週の職員会議にて情報共有、対策検討</p>
ホームページ	URL: : http://keisen-chouru.com

※1「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」の定義による。

- ①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものとする。
- ②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいう。
- ③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

※「就職（内定）状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。

※2「学校基本調査」の定義による全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

本学教育理念に基づき、早期からの職業理解や目的意識を持たせるためのキャリア形成支援を職業実務の実践性を含めた多様な教育プログラムで実施している。

- ・実践的な設備の充実と早期からの多様な実習による「基本的な知識、技能の習得」
- ・業界見学会や職業体験実習（インターンシップ）等による「人間関係の形成」「業界・職種の理解の促進」

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成26年9月25日現在

名 前	所 属
山崎 幸雄	北海道日本調理技能士会 会長
森 伸司	札幌洋菓子協会 理事
佃 克俊	北海道日本調理技能士会 副会長
山口 雄大	(株)ノースグラフィック 統括マネージャー
南 純子	三鵬商事(株) 常務取締役
松下 淳	経専調理製菓専門学校 部長
澤田 賢司	経専調理製菓専門学校 教務主任

(開催日時)

第1回 平成25年11月21日 17:00~18:00 第3回 平成26年9月18日 17:00~18:00
第2回 平成26年1月17日 16:00~17:30 第4回 平成27年3月27日 17:00~18:30
第5回 平成27年12月14日 17:00~19:00 第5回 平成28年3月30日 17:00~19:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

本学教育理念に基づき、早期からの職業理解や目的意識を持たせるためのキャリア形成支援を職業実務の実践性を含めた多様な教育プログラムで実施している。

- ・実践的な設備の充実と早期からの多様な実習による「基本的な知識、技能の習得」
- ・業界見学会や職業体験実習（インターンシップ）等による「人間関係の形成」「業界・職種の理解の促進」

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
企業実習	製菓現場の業務に携わり、製菓衛生師としての役割と運営・製菓現場の職務について学ぶ。	札幌グランドホテル等

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

- ・教員の授業内容・授業方法及びクラス運営を改善し、指導力を向上させるとともに、教員の学校運営に係るマネジメント能力などの習得、向上を狙いとして行う。
- ・教育経験や在職期間等を考慮して、それぞれの対象や職務に応じた研修目標、研修方法、評価指標を定めて行うものとする。
- ・業界団体の実施する研修会及び技能検定等に参画し、新たな技術の習得及び学生への技術指導に必要な情報を習得する。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成26年9月25日現在

名 前	所 属
山崎 幸雄	北海道日本調理技能士会 会長
森 伸司	札幌洋菓子協会 理事
山口 雄大	(株)ノースグラフィック 統括マネージャー
南 純子	三鵬商事(株) 常務取締役
松下 淳	経専調理製菓専門学校 部長
澤田 賢司	経専調理製菓専門学校 教務主任

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://keisen-chouri.com>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://keisen-chouri.com>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成 28 年度										
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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			社会	菓子・パンの歴史から現代の生活において菓子の果たす役割と製菓・製パン店を経営する上で必要なマネジメントを中心に学習する。	1通	60		○		
○			衛生法規	衛生分野に関する法規と種類を学び、製菓衛生師として必要な知識の基となる製菓衛生師法の重要性と内容を理解・学習する。	1通 2前	30		○		
○			公衆衛生学	広く一般の衛生概念を学んだ上で、地域環境や公害問題さらに感染症や生活習慣病の予防・対策等、労働衛生を学習する。	1通 2前	140		○		
○			栄養学	各種の栄養素を知ることから始め、食物の消費と吸収の関係、栄養の摂取状況、食品の栄養表示等を学習する。	1通 2前	60		○		
○			食品学	食品の機能、種類、成分を学び特性を知り、その上で変質防止、及び生産から消費までの過程と問題点を学習する。	1通 2前	60		○		
○			食品衛生学	食品に関する衛生概念を中心に学び、食中毒の種類、病因物資と予防対策、食品添加物の種類と危険性を習得する。	1通 2前	155		○		
○			製菓理論	多岐にわたる菓子の原材料の種類、菓子の分類、パンの定義と分類、製造工程と製パン方法に付いて学習する。	1通 2前	150		○		
○			製菓実習	菓子の歴史、製造器具の種類、器材の使用方法、洋菓子・パン・和菓子の製造方法、多彩な知識を学習する。	1通 2通	850				○
	○		カラーコーディネート	菓子は味はもとより見た目が重要であり、見た目だけでお客様に感動を与えることが出来る様、色彩の基本を学習する。	2後	12		○	△	
合計				科目	単位時間 (単位)					

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成 28 年度

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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
	○		スイーツラッピング	ケーキ店で働く上で販売技術が重要である。特にギフト品が多い洋菓子店では美しいラッピング技術が必要とされる、その為に必要な最低限のテクニックを習得する。	2 通	48		○		
	○		フランス語	洋菓子の本場はフランスで、製菓材料・器具等、フランス語が多く使用されており、製菓関連のフランス語を学習することで即戦力としての知識を習得する。	2 後	12		○		
	○		接客マナー	製菓・製パン店で働く上で、販売ノウハウが重要である。直接お客様に接する機会も多く、お客様への対応や話し方等について学習する。	2 後	12		○		
	○		企業実習	1年前期で習得した実習での知識・技術を基礎とし、製菓現場の機能と運営、調理師の職務について学ぶ。	1 後	88				○
	○		企業実習	1年間の集大成として実習での知識・技術を基礎とし、繁忙期の製菓現場の機能と運営、調理師の職務について学ぶ。	1 後	48				○
	○		企業実習	1年次の実習や企業実習で習得した知識・技術を基に、就職活動に向けて、製菓現場の機能と運営、製菓衛生師の職務について学ぶ。	2 前	88				○
	○		企業実習	3回の企業実習で習得した知識・技術と学校で習得し技術や衛生管理を基に、即戦力として通じる製菓衛生師の職務について学ぶ。	2 後	48				○
	○		就職セミナー	就職活動を乗り切るために就職活動のノウハウや履歴書の書き方、面接練習等、基本的な知識を学習する。	1 後 2 前	21		○		
	○		国家試験対策	製菓衛生師国家試験合格を目指す集中講義で、学生の弱点に沿って各教科のポイントを理解させる。	2 前	50				
○			教科外	クラスホームルームや体育大会、テーブルマナー等の学校行事となります。	1・2 通	115		○		
合計					19 科目		2047 時間 (単位)			

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			
経専調理製菓専門学校	昭和51年5月20日	中田靖泰	〒062-0933 札幌市豊平区平岸3条2丁目4-20 (電話) 011-823-9636			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人経専学園	昭和48年4月24日	倉田 恵	〒005-0003 札幌市南区澄川3条6丁目 (電話) 011-824-1000			
目 的	調理に関する幅広い専門知識とより高い技術を習得させるとともに、明るく意欲的、かつ感性豊かな人間性をもち、現場に即応できる人材育成を目指す					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生分野	衛生専門課程	調理師専攻科	2年(昼)	1934時間 (又は単位)	文部科学省告示第 八十四号	
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	830時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	1104時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
240人	204人	6人	38人	44人		
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・無) ■成績評価の基準・方法について 学則第9条により優、良、可、不可	
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏 季：7月から8月 4週間 ■冬 季：12月から1月 4週間 ■学 年 末：2月授業終了から3月31日			卒業・進級条件		
生徒指導	■クラス担任制(有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 保護者を呼び、三者面談の実施等			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動(有・無)	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 飲食店・ホテル・病院施設等 ■就職率 ^{※1} 100% ■卒業者に占める就職者の割合98.4% ■その他：卒業生128名、就職者126名 結婚1名、病気療養1名 (平成27年度卒業者に関する平成28年5月時点の情報)			主な資格・検定	調理師 北海道フードマイスター 一等	

中途退学の現状	<p>■中途退学者 6名 ■中退率 2.5%</p> <p>平成27年4月1日在学者 240名 (平成 27年 4月入学者を含む)</p> <p>平成28年3月31日在学者 234名 (平成 28年 3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由 進路変更、身体的理由等</p> <p>■中退防止のための取組 年度当初に目標設定し、毎週の職員会議にて情報共有、対策検討</p>
ホームページ	URL: : http://keisen-chouri.com

※1 「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」の定義による。

- ① 「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除いたものとする。
- ② 「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいう。
- ③ 「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

※ 「就職（内定）状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

本学教育理念に基づき、早期からの職業理解や目的意識を持たせるためのキャリア形成支援を職業実務の実践性を含めた多様な教育プログラムで実施している。

- ・実践的な設備の充実と早期からの多様な実習による「基本的な知識、技能の習得」
- ・業界見学会や職業体験実習（インターンシップ）等による「人間関係の形成」「業界・職種の理解の促進」

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成 28 年 8 月 20 日現在

名 前	所 属
山崎 幸雄	北海道日本調理技能士会 会長
森 伸司	札幌洋菓子協会 理事
佃 克俊	北海道日本調理技能士会 副会長
山口 雄大	(株)ノースグラフィック 統括マネージャー
南 純子	三鵬商事(株) 常務取締役
松下 淳	経専調理製菓専門学校 部長
澤田 賢司	経専調理製菓専門学校 教務主任

(開催日時)

第1回 平成 25 年 11 月 21 日 17:00~18:00	第3回 平成 26 年 9 月 18 日 17:00~18:00
第2回 平成 26 年 2 月 6 日 16:00~17:30	第4回 平成 27 年 3 月 27 日 17:00~18:30
第5回 平成 27 年 12 月 14 日 17:00~19:00	第6回 平成 28 年 3 月 30 日 17:00~19:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

厚生労働省の指導要領の調理師養成における校外実習実施基準に準じ、調理師業務の実際を実地にて経験させることにより、調理師としての職業意識を向上させ、併せて高度な調理技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習させることを目的とする。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
企業実習	調理現場の業務に携わり、調理師としての役割と運営・調理現場の職務について学ぶ。	札幌グランドホテル等

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

- ・教員の授業内容・授業方法及びクラス運営を改善し、指導力を向上させるとともに、教員の学校運営に係るマネジメント能力などの習得、向上を狙いとして行う。
- ・教育経験や在職期間等を考慮して、それぞれの対象や職務に応じた研修目標、研修方法、評価指標を定めて行うものとする。
- ・業界団体の実施する研修会及び技能検定等に参画し、新たな技術の習得及び学生への技術指導に必要な情報を習得する。

4. 学校関係者評価

学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年8月20日現在

名 前	所 属
山崎 幸雄	北海道日本調理技能士会 会長
森 伸司	札幌洋菓子協会 理事
山口 雄大	(株)ノースグラフィック 統括マネージャー
南 純子	三鵬商事(株) 常務取締役
松下 淳	経専調理製菓専門学校 部長
澤田 賢司	経専調理製菓専門学校 教務主任

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://keisen-chouri.com>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://keisen-chouri.com>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師専攻科) 平成 28 年度										
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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技
○			食文化	日本の伝統的な食生活から現代までの変遷やその背景について、海外の食文化との比較を交えながら学習する。	2 通	25		○		
○			食と健康	地域社会の衛生を守るために、環境衛生、伝染病予防、身体・精神衛生、衛生法規を中心に食のプロとしての知識を習得する。	1・2 通	95		○		
○			栄養の特性	食物が体内でどう変化するか、各栄養素の働き、乳児と肉体労働者の必要な栄養の違い等、食べ物と健康についてを学習する。	1・2 通	55		○		
○			食品の特性	食材の成分、栄養の種類と量、加工度合いと保存の方法、経済性等、料理を構成する素材について知識を習得する。	1・2 通	95		○		
○			食品の衛生	食のプロとしての衛生概念を身に付け、食中毒の種類や病因物質、予防対策、食品添加物の種類や使用方法、食品衛生法を学習する。	1・2 通	125		○		
○			食品の衛生 実習	座学により理解した食中毒発生の知識や衛生概念、予防対策、添加物使用方法を実習により深く学習する。	1・2 通	30				○
○			調理理論	調理の科学的根拠・理論を身に付け、料理の種類、調理器具の扱い方、調理場の構造や設備等について学習する。	1・2 通	155		○		
○			調理実習	調理室と器具の使い方、服装等の基礎から本格的なメニューの応用まで、多彩なレシピを通じて実践的に実習を通じ学習する。	1・2 通	590				○
○			総合調理実習	衛生管理、献立作成、調理、接客等を総合的に学ぶことで調理師としての業務全般を理解する。	1・2 通	90				○
合計				科目	単位時間 (単位)					

(衛生専門課程 調理師専攻科) 平成 28 年度										
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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
	○		フードマイスター	北海道フードマイスター取得を目標に、道産食材を理解し、地産地消を第一に考える調理師を目指す。	1 前 2 通	30		○		
	○		メニューメイキング	レシピの作り方を学び、客層、カロリー、値段、材料の量、料理デザイン等、総合的にメニューを考え習得する。	1 通	30		○		
	○		就職セミナー	就職活動を乗り切るために就職活動のノウハウや履歴書の書き方、面接練習等、基本的な知識を学習する。	1 後 2 前	25		○		
	○		企業実習	1年前期で習得した実習での知識・技術を基礎とし、調理現場の機能と運営、調理師の職務について学ぶ。	1 後	88				○
	○		企業実習	1年次の実習や企業実習で習得した知識・技術を基に、就職活動に向けて、調理現場の機能と運営、調理師の職務について学ぶ。	2 前	88				○
	○		企業実習	2回の企業実習で習得した知識・技術と学校で習得し技術や衛生管理を基に、即戦力として通じる調理師の職務について学ぶ。	2 後	88				○
	○		製菓実習	製菓技術の全般及び調理師として必要最低限のデザートの基礎及び応用を実習にて学ぶ。	1・2 通	130				○
	○		マナープロトコル	調理師として社会人に必要な知識習得のためにマナープロトコル検定の取得を目標に学習する。	1 通	25		○		
	○		コミュニケーション	グループワークを通じて、人との関わりにとって何を大切にしなければならないかをアクティブラーニング形式で身に付ける。	2 前	15			○	
	○		料飲接客マナー	ワインや料理に合う酒類の知識とサービスの基本及び調理師として必要な技術を学ぶ。	2 通	25		○		

○		教科外	クラスホームルームや体育大会、テーブルマナー等の学校行事となります。	1・2 通	130		○		
合計			20 科目	1934 時間 (単位)			