学校法人　東京綜合食品学園
専門学校　東京製菓学校
令和 3 年 5 月 1 日

令和 3 年度　学校情報の公表

学校法人　東京綜合食品学園　専門学校　東京製菓学校は、令和元年度学校情報について、以下の通り報告します。

記

＜学校情報の基準項目＞
1、 学校の概要、目標及び計画
2、 各学科等の教育
3、 教職員
4、 キャリア教育・実践的職業教育
5、 教育活動・教育環境
6、 学生の支援活動
7、 学生納入金・修学支援
8、 学校の財務
9、 学校評価

1、 学校の概要、目標及び計画

1-1　概要

学校名　学校法人 東京綜合食品学園　東京製菓学校
学校長　梶山　浩司
所在地　東京都新宿区高田馬場 1-14-1（〒169-0075）
連絡先　TEL 03-3200-7171（代）　FAX 03-3200-2627

東京製菓学校は、1978 年（昭和 53 年）度指定認可の専門課程 第 1 部 和菓子本科（昼間部 2 年課程）、第 1 部 洋菓子本科（昼間部 2 年課程）、第 1 部パン本科（昼間部 2 年課程）、1978 年（昭和 53 年）度指定認可の高等課程第 2 部 和菓子専科（夜間部 2 年課程）、第 2 部 洋菓子専科（夜間部 2 年課程）、第 2 部 パン専科（夜間部 2 年課程）の 6 課程で構成されている。
学生数は、第 1 部和菓子本科 40 名・第 1 部洋菓子本科 295 名・第 1 部パン本科 78 名・第 2 部和菓子専科 31 名・第 2 部洋菓子専科 51 名・第 2 部パン専科 20 名である。

1-2　目標及び計画

「菓子は人なり」という教育理念のもと、食文化の向上を目指し、精神的にも技術的にも豊かで優れた人材を育成する。

平成 26 年よりハード面の教育環境の質の向上を図るため、各科専用実習教室の改修を順次行なっている。また教職員のスキルアップとして、各科内にて定期的に勉強会を行なうなど教育力向上を図っている。

1-3　沿革・歴史

1953 年 9 月	東京都新宿区西大久保に 「東京高等製菓学校」「東京パン技術指導所」を創立
1954 年 4 月	開校
1967 年 7 月	学校法人として認可を受ける
1977 年 4 月	現名称である『東京製菓学校』に校名変更
1978 年 7 月	学校教育法規定により「専修学校」として認可を受ける
1984 年 10 月	東京都新宿区高田馬場に新校舎が完成、移転
1986 年 11 月	労働大臣より「無料職業紹介所」として認可される
1987 年 3 月	労働大臣より「職業訓練指導員」と「技能検定」の 受験資格の短縮の指定として認可される
1990 年 5 月	野外教育施設「箱根セミナーハウス」が元箱根に完成
1993 年 9 月	『石窯之舎』完成、世界最古の石窯・ポンペイ石窯も復元
1997 年 3 月	製パン教育専門施設「パン科校舎」完成
2004 年 3 月	韓国に「東京製菓学校　ソウルオフィス」を開設
2010 年 4 月	パン本科が 2 年制に変更
2014 年 2 月	開校 60 周年を迎える

2、各学科等の教育

2-1　設置学科及び募集定員

第 1 部 和菓子本科（昼間部 2 年課程）1 学年 40 名　総定員 80 名
第 1 部 洋菓子本科（昼間部 2 年課程）1 学年 160 名　総定員 320 名
第 1 部 パン本科 （昼間部 2 年課程）1 学年 40 名　総定員 80 名
第 2 部 和菓子専科（夜間部 2 年課程）1 学年 40 名　総定員 80 名
第 2 部 洋菓子専科（夜間部 2 年課程）1 学年 120 名　総定員 240 名
第 2 部 パン専科 （夜間部 2 年課程）1 学年 40 名　総定員 80 名

2-2　必須授業時間とカリキュラム

第 1 部和菓子本科　　1 年次 1400 時間　2 年次 1400 時間

教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間	教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間
模範実技	240	200	菓業経営	32	40
製菓実習	912	916	衛生・栄養	52	0
創作研究	0	20	菓業教養	36	36
実技講習	0	80	校外研修	44	76
製菓理論	16	16	体育	8	8
原料・機械	60	8			
			合計	1440	1440

第 1 部洋菓子本科　　1 年次 1400 時間　2 年次 1400 時間

教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間	教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間
模範実技	248	256	菓業経営	32	32
製菓実習	892	920	衛生・栄養	52	0
創作研究	0	40	菓業教養	44	4
実技講習	0	80	校外研修	44	44
製菓理論	16	8	体育	8	8
原料・機械	64	8			
			合計	1440	1440

第 1 部パン本科　　1 年次 1400 時間　2 年次 1120 時間

教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間	教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間
模範実技	260	300	原料・機械	64	0
実技講習	16	76	パン業経営	32	8
製パン実験	64	0	衛生・栄養	52	0
製パン実習	792	612	パン業教養	20	0
創作研究	0	24	校外研修	56	72
製パン理論	36	20	体育	8	8
			合計	1440	1120

第 2 部和菓子専科　　1 年次 476 時間　2 年次 476 時間

教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間	教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間
模範実技	108	92	原料・機械	24	4
製菓実習	300	336	菓業経営	16	12
実技講習	0	12	菓業教養	20	0
製菓理論	8	12	茶道	0	8
			合計	476	476

第 2 部洋菓子専科　　1 年次 476 時間　2 年次 476 時間

教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間	教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間
模範実技	116	120	原料・機械	24	4
製菓実習	296	316	菓業経営	16	12
実技講習	0	20	菓業教養	20	0
製菓理論	4	4			
			合計	476	476

第 2 部パン専科　　1 年次 476 時間　2 年次 476 時間

教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間	教科目	1 年次 授業時間	2 年次 授業時間
模範実技	144	208	製パン理論	32	4
実技講習	0	4	原料・機械	24	4
製パン実験	64	0	パン業経営	16	16
製パン実習	176	240	パン業教養	20	0
			合計	476	476

2-3　入学方法

・AO 入学

・推薦入学

・一般入学

2-4　進級・卒業

学年毎に定められた所定の全授業科目について合格することを要件とする。本校所定の課程を修了した者には、実技及び学科試験等による学業評価の上、卒業証書を授与する。進級及び卒業は各課程、教科目ごとに年間授業回数の 70%以上の出席者であることを要する。

2-5　取得する資格

第 1 部和菓子本科、第 1 部洋菓子本科、第 1 部パン本科は、衛生専門士の称号が付与される。

2-6　卒業後の進路

・第 1 部和菓子本科、第 2 部和菓子専科

和菓子専門店 100%

・第 1 部洋菓子本科、第 2 部洋菓子専科

洋菓子専門店 95%、ホテル 4%、レストラン 1%、

結婚式場 1.5%、空港 1.5%

・第 1 部パン本科、第 2 部パン専科

パン専門店 100%

3、 教職員

3-1　教職員の組織

校長・教員・事務職員

3-2　教職員数

専任　26 名、兼任　8 名、事務職　20 名、総数　54 名

3-3　教員の専門性

菓子製造技能士（1・2 級)、パン製造技能士（1・2 級)、製菓衛生師、調理師、栄養士、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員、

選・和菓子 職優秀和菓子職

4、 キャリア教育・実践的職業教育

4-1　キャリア教育

・就職ガイダンス、就職セミナーの実施

・模擬試験、模擬面接の実施

4-2　実践的職業教育

・校外実習（現場体験型）

・製菓コンクール参加（作品製作・出品）

5、 教育活動・教育環境

5-1　学校行事

・学生主体による学園祭

・欧州修学旅行の実施（希望制）

5-2　課外活動

・バスケットボール部

・各種ゼミ

6、 学生の支援活動

・一人暮らし応援支援金制度

・被災生徒等授業料等減免補助金

・アルバイト紹介制度　アシステム

7、 学生納入金・修学支援

・AO 入試奨学金制度、指定校推薦入試奨学金制度、推薦入試奨学金制度、一般入試奨学金制度、親族入試支援制度

・日本学生支援機構

・東京都育英資金

・日本政策金融公庫　など

8、 学校の財務　別途記載（HP）

・事業活動収支計算書

・資金収支計算書

・貸借対照表

・財産目録

・監査報告書

9、 学校評価　別途記載（HP）

・自己点検評価

・学校関係者評価

学校法人　東京綜合食品学園

専門学校　東京製菓学校

東京都新宿区高田馬場 1-14-1

TEL 03-3200-7171