

## 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			
神戸国際調理製菓専門学校	昭和60年1月14日	植木 砂織	〒650-0023 兵庫県神戸市中央区栄町通3-5-1 (電話)078-335-1815			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人育成学園	昭和53年3月6日	植木 砂織	〒660-0862 兵庫県尼崎市開明町2-30-2 (電話)06-6411-6921			
目 的	確かな技術、豊かな教養を身に付けた調理師、製菓衛生師の養成を通じて社会に貢献する。					
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	調理製菓専門課程	製菓スペシャリスト本科	2年(昼)	1845単位時間 (又は単位)	平成22年文部科学大臣告示第30号	—
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	845単位時間 (又は単位)	55単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	855単位時間 (又は単位)	90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	123人	10人	19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 学期末の試験結果により判定する。	
長期休み	■学年始め：4月7日 ■夏 季：7月30日～8月28日 ■冬 季：12月23日～1月9日 ■学 年 末：2月13日			卒業・進級条件	授業に3分の2以上出席すること、 及び学期末の試験で60点以上の 成績を収めること。	
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 保護者面談・家庭訪問等			課外活動	■課外活動の種類 兵庫県洋菓子協会主催クッキングコンテスト ■サークル活動(有)無	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 洋菓子店・和菓子店・ホテル等 ■就職率※1 100% ■卒業者に占める就職者の割合※2 95.2% ■その他(任意) (平成27年度卒業者に関する平成28年3月時点の 情報)			主な資格・検定	製菓衛生師受験資格、 菓子製造技能士2級受験資格、 専門士(調理製菓専門課程)等	

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 7名 ■中退率 5.0%</p> <p>平成27年4月1日在学者 139名 (平成27年4月入学者を含む)  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、経済的事情</p> <p>■中退防止のための取組  個人面談・保護者面談等の実施</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL:www.ikusei.ac.jp</p>

※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)

地域社会との相互交流を深め、地域に開かれた学校教育を展開する。

### (教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成 28 年 10 月 1 日現在

名 前	所 属
植木 砂織	学校法人育成学園 理事長 (兼神戸国際調理製菓専門学校 学校長)
衣川 勇	学校法人育成学園 理事
木庭 真美	神戸国際調理製菓専門学校 教務次長
福田 泰大	神戸国際調理製菓専門学校 総務部長
三輪 青丹	兵庫県洋菓子協会 常任理事
西 一浩	株式会社神戸スイーツポート 代表取締役

### (開催日時)

第1回 平成 27 年 6 月 10 日 16:00~17:00

第2回 平成 27 年 11 月 25 日 16:00~17:00

## 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)

企業等の要請等を十分にいかしつつ、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育成することを目的とする。又実際に社会に出た時に、現場で戸惑うことなく活躍できるような人材の育成に努める。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
企業研修	有名洋菓子店やホテルなど、一流のプロのもとで実際の仕事を体験する。	株式会社エーデルワイス、株式会社イズベーカーリー、等

## 3. 教員の研修等

### (教員の研修等の基本方針)

当学園の基本理念を十分に認識し、業務遂行に必要な知識の向上、技能を習得させ能力の向上を図る。

## 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 10 月 1 日現在

名 前	所 属
植木 砂織	学校法人育成学園 理事長 (兼神戸国際調理製菓専門学校 学校長)
衣川 勇	学校法人育成学園 理事
福田 泰大	神戸国際調理製菓専門学校 総務部長
須賀 博司	公益社団法人全日本司厨士協会関西地方兵庫県本部 会長
三輪 青丹	兵庫県洋菓子協会 常任理事
信田 尚男	株式会社和泉利器製作所 専務
西 一浩	株式会社神戸スイーツポート 代表取締役

### (学校関係者評価結果の公表方法)

[URL:www.ikusei.ac.jp](http://www.ikusei.ac.jp)

## 5. 情報提供

### (情報提供の方法)

[URL:www.ikusei.ac.jp](http://www.ikusei.ac.jp)

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程製菓スペシャリスト本科) 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
○			衛生法規	製菓衛生師にとって大切な製菓衛生師法・調理師法・食品衛生法などの法律を学ぶ。また、将来の開業時に必要な知識も身に付ける。	1 通	25	30	○		
○			公衆衛生学	人の健康を守り増進するために、食に携わる者として知っておくべき知識を習得する。感染症と疾病予防、健康に適する環境など心身の健康維持に必要な知識を学ぶ。	1 通	75	90	○		
○			食品学	人が生きていくうえで必要な栄養成分やそれを含む食品についての知識を習得する。各食品の成分と特徴を学び、表示制度などへの理解を深める。	1 通	50	60	○		
○			食品衛生学	食品の生産・製造から販売に至る過程で発生しうる危険要因について学ぶ。微生物や寄生虫、添加物、農薬などによって引き起こされる健康危害を知り、安全対策を学ぶ。	1 通	125	150	○		
○			栄養学	各栄養素の特徴やどのように人体に影響し利用されるかの知識を習得する。栄養バランスを考えた献立作成を行うために、食生活と疾病の関係を理解する。	1 通	50	60	○		
○			社会学	歴史・役割から生産と消費など、菓子やパンがどのように生活に関わっているかを学習する。	1 通	50	60	○		
○			製菓理論	製菓の目的や甘味料・油脂・乳製品などの食材料について学習する。	1 通	125	150	○		
○			製菓実習	焼き菓子の生地やクレームの習得、絞りやナッペなどの基本はもちろん、ムース、チョコレートなどの技術も磨く実習。	1 通	350	420			○
○			試験対策講座	国家試験である、製菓衛生師の試験に向けて徹底復習する。過去問題・模擬テストで傾向と対策を練り、学力を養う。	2 前	46	55	○		
合計										
				科目	単位時間 ( 単位)					

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程製菓スペシャリスト本科) 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
○			フランス語	基本文法、挨拶、数字、菓子用語、レシピなど製菓に関連したフランス語の基礎を学ぶ。	2通	27	32	○		
○			フードコーディネート	各国の食文化を学び、テーブルセッティングやメニュープランニングなど学習する。	2通	22	27	○		
○			マネジメント	将来的な店舗の運営・経営を視野に入れ、必要となる知識を学ぶ。メニュー作りやマーケティングの手法、理論など幅広く学習する。	2通	27	32	○		
○			ヴァンドゥーズ演習	接客や販売の技術・知識を身につけることでホスピタリティ（おもてなし）を養う。	2通	21	25		○	
○			フードデザイン	店舗ディスプレイやお菓子のデザインに役立つカラーコーディネートやデッサンなど、就職や独立の際に現場で必要となるテクニックを身につける。	2通	21	25	○	○	
○			サービス学	飲食店におけるおもてなしの精神と手法を学習する。料理・飲食・サービスなど、あらゆる角度からプロとしての総合力を高める講座。	2通	27	32	○		
○			カフェ学	コーヒー・エスプレッソ・紅茶の種類や生産方法などの基礎知識を学ぶ。おいしい淹れ方、提供方法を学ぶ授業。	2通	27	32	○		
○			実践講座	各分野の専門家を講師に招き、材料についての講義や校外研修で専門知識を習得する講座。	2通	25	30	○		△
○			製菓実習Ⅱ	2年次に、より高度な製菓技術を磨く実習。シュガーアートやマジパン細工、アメ細工などの工芸菓子も学び、創作菓子を作る力も養う。	2通	307	369			○
合計				科目	単位時間 ( 単位)					

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程製菓スペシャリスト本科) 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
○			調理実習	西洋・日本・中国料理の代表的レシピを作り基本技術を身に付ける実習。調理を学ぶことで、コースにおけるデザート役割や料理とのマッチングを考える。	2前	10	12			○
○			企業研修	有名洋菓子店やホテルなど、一流のプロのもとで実際の仕事を体験する。自発的に働くことの重要性や素材へのいたわり、諸先輩への配慮の大切さ等を学ぶ。	2前	75	90			○
○			創作展実習	2年をかけて学んだ知識と技術の集大成として、チームで工芸菓子を製作する。	2後	45	54			○
○			就職ガイダンス	就職活動に臨むにあたり必要な心構えや、履歴書の書き方、面接時の注意事項等を学ぶ。	2後	8	10	○		
合計				22科目	1538単位時間(1845単位)					