

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	調理師・パティシエ	2年(昼)	1815単位時間 (又は単位)	平成21年文部科学大臣告示第22号	—
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	808単位時間 (又は単位)	66単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	761単位時間 (又は単位)	180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		
80人	72人	10人	11人	19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5日 ■夏 季：7月28日～9月3日 ■冬 季：12月19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 調理技術コンクール等 ■サークル活動(有)無	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 レストラン・料亭・ホテル等 ■就職率 ^{※1} 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} 100% ■その他(任意) (平成28年度卒業者に関する平成29年3月時点の 情報)			主な資格・検定	調理師免許、 ふく調理講習受講証、 食育インストラクター、 介護食士3級、 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 3名 ■中退率 5.5%</p> <p>平成28年4月1日在学者 55名 (平成28年4月入学者を含む) 平成29年3月31日在学者 52名 (平成29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29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
馬場 孝	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
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
信田 尚男	株式会社和泉利器製作所 専務

(開催日時)

第1回 平成28年6月8日 14:00~15:00

第2回 平成28年11月25日 14:00~15:00

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	老舗ホテルや有名店など、一流のプロのもとで、材料の仕込みから商品の製造、店舗での接客・販売を経験する。	株式会社神戸吉兆、株式会社ホテルオークラ神戸、株式会社東天紅、株式会社神戸クルーザー 等
ホテルサービス研修	「サービス学」の講義で学んだ知識を生かしながらホテルで学習し、プロによる指導のもと接客マナーや飲料サービスのスキルを身に付ける。	ANA クラウンプラザホテル神戸、ホテルオークラ神戸、神戸メリケンパークオリエンタルホテル 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29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

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: www.ikusei.ac.jp

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程調理スペシャリスト本科) 平成29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
○			食文化概論	日本をはじめとする世界の食文化の歴史・調理技術・マナーを学習する。食をとりまく環境とその変化を知り、未来を考えることで食文化を受け継ぐ調理師を目指す。	2通	25	30	○		
○			調理理論	素材となる食品の性質、調理によってどのような変化が起きるのか、味の構成などを学ぶとともに器具・設備についての知識も深め、最適な調理法や献立てを考える。	1 2通	125	150	○		
○			食生活健康論	人の健康を守り増進するために、調理師として知っておくべき知識を習得する。	1通	75	90	○		
○			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	67	80	○		
○			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	58	70	○		
○			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	100	120	○		
○			食品衛生学 実習	微生物、寄生虫、化学物質、その他有害物質と、それらによる疾病の防止を理解するために、顕微鏡による観察・実験等を行う。	1通	25	30			○
○			調理実習	料理全般の基礎技術から、前菜～メインまでのレシピに対応できる力を、西洋料理・日本料理・中国料理の3つの分野から養う。	1 2通	475	570			○
○			総合調理実習	西洋・日本・中国料理の基本技術の幅をさらに広げる、ステップアップ実習。アンエイジングや生活習慣病予防などに役立つ食材やメニューなど、幅広い知識と技術の獲得を目指す。	1 2通	122	146			○
合計					科目	単位時間 (単位)	

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程調理スペシャリスト本科) 平成29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
○			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。	1 2 前	50	60	○		
○			経営学	将来的な飲食店舗の運営・経営を視野に入れ、必要となる知識を学ぶ科目。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	33	40	○		
○			国際コミュニケーション	国際化時代を意識し、接客用語や料理メニューなどを中心に、料理に関わる英語力を身に付ける。	2 通	50	60	○		
○			フードコーディネーター	テーブルコーディネートやメニュープランニングなど、フードコーディネーターに必要な知識を学ぶ。履修すれば、フードコーディネーター3級、及び2級の受験資格が取得できる。	2 通	50	60	○		
○			フードプランニング	フードコーディネーターの授業をステップに兵庫県の食材を生かしながらチーム単位で和・洋・中の料理を盛り込んだメニューを考案～商品開発していく授業。	2 通	35	42		○	
○			メディカル・フード	メディカルフードとは、健康を考え、病院や介護現場に適したメニューを新調理システムで作ること。管理栄養士と調理担当講師が共同でレシピを開発し、介護の現場に即した食を学ぶ。	2 後	20	24		○	
○			デザート実習	フルコース全体を理解できるよう、各種料理に応じたデザートの基礎を学ぶ。さらに、ドリンクの基礎やサービスの仕方までを学習する。	2 後	13	15			○
○			ホテルサービス研修	サービス学の講義で学んだ知識を生かしながらホテルで学習。プロによる指導のもと接客マナーや飲料サービスのスキルを実践的に身に付ける。	2 後	25	30			○
○			フードデザイン	店舗ディスプレイに必要なアートテクニックを習得する授業。	1 通	40	48	○		
合計				科目	単位時間 (単位)					

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程調理スペシャリスト本科) 平成29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
○			企業研修	有名料理店やホテルなどで、材料の仕込みから商品の製造、店舗での接客・販売を経験する。	1 後 2 前	125	150			○
合計					19科目	1513単位時間(1815単位)				