

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		
国際調理製菓 専門学校	平成18年1月20日	石田 道子	〒951-8063 新潟市中央区古町6番町953番1 (電話)025-210-8805		
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地		
学校法人 国際総合学園	昭和32年10月10日	理事長 池田弘	〒951-8065 新潟市中央区東掘通1-494-3 (電話)025-210-8565		
目 的	調理師養成施設として西洋料理、日本料理、中国料理のそれぞれのジャンルのスペシャリストとして業界で活躍できる人材育成を目的とする。				
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
衛生専門課程	シェフ学科	2年制(昼)	1860単位時間 (又は単位)	平成19年文部科学 大臣告示第2号	—
教 育 課 程	講義	演習	実験	実習	実技
	825単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	1035単位時間 (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	
80人	80人	17人	15人	32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) ■成績評価の基準・方法について S・A・B・C・Dの5段階評価 による絶対評価	
長期休み	■学年始め:4月10日～ ■夏 季:8月7日～19日 ■冬 季:12月20日～1月6日 ■学 年 末:3月31日		卒業・進級条件	各学年における教科科目及び授 業時間数を履修し、かつ本校所定 の課程を修了した場合に1年次は 進級、2年次は卒業を認める	
生徒指導	■クラス担任制(有) ■長期欠席者への指導等の対応 個別面談、保護者との連携・教育相 談の実施、カウンセラーの斡旋等を 含めた心のケア		課外活動	■課外活動の種類 新潟総踊り、明和義人祭 古町どんどん、食の陣 等地域のイベントへの参加。 ■サークル活動(有) 各種スポーツサークル等	
主な就職先	■主な就職先、業界 企業、個人店舗等 ■就職率 100% ■卒業者にしめる就職者の割合 100%		主な資格・検定	調理師免許、専門士称号 調理師養成施設助手 食品技術専門士助手 食育インストラクター 専門調理師技術考査試験	

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 2名 ■中退率 2.4%</p> <p>平成26年4月1日在学者 80名(平成26年4月入学者を含む) 平成27年3月31日在学者 80名(平成27年3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由 進路変更により食の業界以外での就職を希望したため</p> <p>■中退防止のための取組 担任からの意識付け指導、学年主任・教務部長による退学抑止面談、保護者との連携</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL:http://www.food-673.jp</p>

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)

- ・インターンシップ科目を授業のカリキュラムに導入…1年次60時間、2年次120時間と定め、調理業界での実習を体験することで、業界に求められ知識・技術の周知と就職のマッチングを主な目的とし履修。その年において変更は生じるが、基本的には学生の希望を軸に実習先を設定している。
- ・食育科目の導入…従前の調理師に求められる知識技術に加え、食材を知るための実践教育として稲作を食育科目として履修。松之山滝沢農園と提携し実施。
- ・その他、地域貢献のため町内はじめ各地の特産物販売促進のため、食材加工販売の協力。
連携企業・団体(古町6番町町内会・中条JA・北越後JA等)

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年4月1日現在

名 前	所 属
石田 道子	国際調理製菓専門学校 学校長
岡部 亮	国際調理製菓専門学校 教務部長
鈴木 勉	国際調理製菓専門学校 1学年主任 中国料理コース担当
本間 一彰	国際調理製菓専門学校 2学年主任 健康調理学科担任・日本料理コース担当
星野 香	国際調理製菓専門学校 パティシエ学科長 製菓コース担当
若槻 真代	国際調理製菓専門学校 教員 管理栄養士
森本 節生	株式会社シルバーホテル 総料理長
後藤 孝之	株式会社日本フードリンク 代表取締役
荒井 涉	株式会社エフ・エム・アイ 東京本社営業部営業2部マネージャー
木下 明美	株式会社キノタフーズプランニング
肥田野 尚之	全日本司厨士協会関東総合地方本部新潟県支部会長
蒲澤 百合子	新潟県菓子工業組合 専務理事

(開催日時)

第1回 平成27年11月20日 PM5:00～PM6:00

第2回 平成28年3月17日 PM5:00～PM6:00

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)

1年次においては、半年学習した内容がどのように業界で生かされるかや、今後自己の課題は何かを把握する。また、2年次前半は就職を見据えて実習先を選定し、就職内定を獲得できることを第1目的とする。
後半は、進路決定状況に応じて、決定者は内定企業にて離職防止の研修・未決定者においては内定獲得のための実習として実施する。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
インターンシップ I	学校と企業(ホテル・レストラン等)との間で実習承諾書を交わし、学生の実習生としての受け入れを依頼し成立する。企業は学生に知識・技術指導を行うだけでなく、現場を経験させてもらうことにより、学生は社会人としての在り方を身につけさせてもらう。	企業・個人店等
インターンシップ II	学校と企業(ホテル・レストラン等)との間で実習承諾書を交わし、学生の実習生としての受け入れを依頼し成立する。企業は学生に知識・技術指導を行うだけでなく、現場を経験させてもらうことにより、学生は社会人としての在り方を身につけさせてもらう。	企業・個人店等

3. 教員の研修等	
(教員の研修等の基本方針) 弊社で行う教育力向上のための指導者研修に年間で2～3回程度参加し、各個人の指導力向上に役立てている。また調理師、製菓衛生師養成施設の指導者としての専門性の向上に関しては、業界団体の会合・技術講習会、年間で1～2回特別授業を実施される有名なシェフの方々に指導を受け、技術向上に努めている。	
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27年4月1日現在	
名 前	所 属
嶋田 樹	パルファンドゥー
五十嵐 琴乃	有限会社 一ノ
熊田 国広	株式会社マルゼン
石田 道子	国際調理製菓専門学校 学校長
岡部 亮	国際調理製菓専門学校 教務部長
(学校関係者評価結果の公表方法) インターネットの本校ホームページ内で公表 URL: http://www.food-673.jp	
5. 情報提供	
(情報提供の方法) インターネットの本校ホームページ内で公表 URL: http://www.food-673.jp	

授業科目等の概要

(衛生専門課程 シェフ学科) 平成 27 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	食文化史(伝統料理と郷土料理。食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活)調理師の業務と社会的役割。調理関係業界の沿革	1通	30		○		
○			衛生法規	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規	1通	30		○		
○			公衆衛生学	公衆衛生学概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、労働衛生、健康教育	1通	90		○		
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養	1	90		○		
○			食品学	食品学概論、食品の特長と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示	1通	60		○		
○			食品衛生学(講義)	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策	1通	90		○		
○			食品衛生学(実習)		1通	30				○
○			調理理論	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成	1通	150		○		
○			調理実習(日本料理)	日本料理の基本技術、専門・特殊調理の基本技術、接客サービス、食事環境	1通	100				○
○			調理実習(西洋)	西洋料理の基本技術、専門・特殊調理の基本技術、接客サービス、食事環境	1通	100				○
○			調理実習(中国)	中国料理の基本技術、専門・特殊調理の基本技術、接客サービス、食事環境	1通	100				○
○			総合調理実習	集団調理の基本技術、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境	1通	90				○
○			インターンシップ I	2 週間の校外研修で、食の業界で必要とされる知識と技能を実践現場で習得	1後	60				○
○			専門料理実習	イタリア・フランス料理・日本料理・中国料理より1ジャンル選択し実施	2通	270				○
○			創作料理実習	調理実習(西洋料理・日本料理・中国料理)で習得した基礎基本をもとに創作料理を制作	2通	45				○
○			メニュー構成論	西洋、日本、中国料理の行事食や郷土料理などを学ぶだけでなく、メニューのプランニングを行う。	2通	30		○		
○			店舗経営論	経営基礎知識、業態開発、出店戦略、開店業務、販売促進、企画書作成、マニュアルシステム作り	2通	30		○		

○			レストランサービス実習	接客サービスとは、サービス技術、伝票の書き方、オーダーの出し方、営業準備	2通	60				○	
○			ドリンク論	バーラウンジの概要・運営、お酒の基礎知識、蒸留酒、醸造酒、混成酒、ワインの基礎知識	2通	30		○			
○			フランス語	アルファベット、単語の読み方、メニューの読み方、ルセットを読む	2通	30		○			
○			インターンシップⅡ	2週間の校外研修で、食の業界で必要とされる知識と技能を実践現場で習得	2通	120				○	
○			料理作品制作実習	展示作品制作、ランチメニューの制作	2後	30				○	
○			就職実務	自己理解ワークの実施、履歴書の書き方、社会人としての心構え、言葉遣いの基本	2通	60		○			
○			異文化研究	海外研修実施(実s習)	2後	42				○	
○			食育(講義)	食育基本法、日本型の食生活、食の安心・安全 食事への向き合い方	2通	45		○			
○			食育実習	生産現場での作業体験を通して、「地産地消」「食の安全」を学ぶ	2通	48		○			
合計					26 科目		1860 単位時間				