

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	カジュアルに食事提供ができる調理技術を始め、店舗経営に必要なデザインやインテリア、または経営論などを学び、食空間の演出家となれる技術や知識を習得する。				
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	カフェ学科	2年制(昼)	1935単位時間 (又は単位)	平成21年文部科学 大臣第21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)	1110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	
160人	136人	17人	15人	32人	
学期制度	<ul style="list-style-type: none"> ■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日 		成績評価	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■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 6名 ■中退率 2.9%</p> <p>平成26年4月1日在学者 136名(平成26年4月入学者を含む) 平成27年3月31日在学者 132名(平成27年3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス内の友人関係のもつれにより疎外感を感じ退学。精神的に不安定になり、登校することができなくなった等。 <p>■中退防止のための取組</p> <p>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 一メ
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](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](http://www.food-673.jp)

授業科目等の概要

(衛生専門課程 カフェ学科) 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通	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	60				○
○			専門料理実習	カフェレストランで提供される料理、ドリンク、スイーツの調理技術の習得。接客サービス、食事環境の基本、応用。	2通	270				○
○			経済・経営論	経済成長の仕組み、景気循環・景気回復、株と経済の関係、キャッシュフロー経営、インターネットビジネス	2通	30		○		
○			カラーコーディネート	色びイメージ、色彩基礎用語説明、PCCSトーン別色相環、風情を色で表現	2通	30		○		
○			デザインアート	コーディネートの基本理念、テーブルセッティング、食事・テーブルマナー、お店の看板作成	2通	60		○		

○		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(実習)	2後	42				○
○		食育	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			28 科目	1935 単位時間					