

**\* 国際調理製菓専門学校 情報提供 \***

**(1) 学校の概要、目標及び計画**

～建学の精神・教育理念～

今日、食の安全・安心に関する人々の関心が高まり、行政、学校、地域等が一体となって「食育」「地産地消」の推進活動を行い、また食の信頼性を確保するため「原産地表示の義務化」や「トレーサビリティシステムの導入」の施策が実施されている。食に携わる者の立場で、生活習慣病や高齢社会の問題を考えると、地域の伝統的な食文化の掘り起こしも重要になってきている。これからの調理師は、食にかかわるさまざまな側面から確かな知識を修得し、国民の健康の保持増進に寄与することが望まれる。

新潟県はきびしい冬の間、大量の雪をもたらす山に囲まれ、広い肥沃な平野を持ち、そこを潤す信濃川をはじめ多くの川が流れ、海の幸豊かな日本海に面するという多様な地理的環境にある。

我が国の食料自給率は40%であるが、新潟県は98%であり、豊かな自然に囲まれた新潟県は米をはじめ豊かな食材を生み出し、それを加工することで食品産業の発展に寄与してきた。新潟県内の特産品や伝統食材、伝統料理にふれることで地域固有の食文化・ライフスタイルを理解し、守り、伝承していくことができると考えられる。

・学校の概要

学校名	国際調理製菓専門学校
校長名	石田 道子
設置者名	学校法人 国際総合学園
代表者名	池田 弘
所在地	〒951-8063 新潟市中央区古町6番町953番1
電話番号	025-210-8805

・建学の精神・教育理念

- ① 食に関する専門知識、技術、感性を持った人材を育成し、食文化の創造をもって地域社会に貢献する。
- ② 自然、環境、食の安全を理解し、技術のみならず優れた人格をもった人材育成を行う。
- ③ 「地産地消」「食育」を推進し、もって「食」「農」の発展に寄与する。

・校訓

- ① 「進取」「感謝」「協調」
- ② 教育システム

食材教育、実践教育、国際教育、人間性教育

・教育方針

食材教育	味覚教育、生産実習から調理実習へ、食の安全と健康、環境教育の実施
実践教育	インターンシップ（校外実習）研修の推進
国際教育	海外校との連携、海外レストランとの提携、海外研修・留学の実施
人間性教育	食と農と環境への感謝、食に携わる者としての使命と役割を理解できる人材育成と社会人としてのマナー教育の実施

(2) 各学科等の教育

課程	学科名		修業年限	定員
衛生専門課程	調理師養成課程	シェフ学科	2年	40名
		健康調理学科	2年	40名
		カフェ学科	2年	80名
		調理師学科	1年	80名
	製菓衛生師養成課程	パティシエ学科	2年	80名
	栄養士養成課程	栄養士学科	2年	40名

～衛生専門課程～

●調理師養成課程

シェフ学科

1年次は、調理師国家資格取得のため料理の西洋・日本・中国・集団調理の基礎知識を学びます。また、食育実習で味覚教育、健康教育、スローフード教育を実施し、生産地へ直接出向いて食材の生産過程や旬を理解する。2年次は各人の希望する進路に対応した料理分野を選択する。

シェフ学科				履修時間			
区分		教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計	備考
指定科目	食生活と健康	公衆衛生学	講義	90	0	90	必修
	食品と栄養の特性	栄養学	講義	90	0	90	必修
	食品と栄養の特性	食品学	講義	60	0	60	必修
	食品の安全と衛生	食品衛生学(講義)	講義	90	0	90	必修
	食品の安全と衛生	食品衛生学(実習)	実習	30	0	30	必修
	食品の安全と衛生	衛生法規	講義	30	0	30	必修
	調理理論と食文化概論	調理理論	講義	150	0	150	必修
	調理理論と食文化概論	食文化概論	講義	30	0	30	必修
	調理実習	調理実習(日本)	実習	100	0	100	必修
		調理実習(西洋)	実習	100	0	100	必修
		調理実習(中国)	実習	100	0	100	必修
総合調理実習	総合調理実習	実習	90	0	90	必修	
指定外専門科目	高度調理技術実習	イタリア・フランス料理専門実習	実習	0			1科目 選択必修
		日本料理専門実習	実習	0	270	270	
		中国料理専門実習	実習	0			
		創作料理実習	実習	0	45	45	必修
	フードサービス実習	メニュー構成論	講義	0	30	30	必修
		店舗経営論	講義	0	30	30	必修
		レストランサービス実習	実習	0	60	60	必修
		ドリンク論	講義	0	30	30	必修
		食育	講義	0	45	45	必修
	調理に関する国際コミュニケーション	フランス語	講義	0	30	30	必修
	その他の科目	料理・作品制作実習	実習	0	30	30	必修
		インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修
		インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修
		食育実習	実習	0	48	48	必修
		就職実務	講義	0	60	60	必修
異文化研究(海外研修)		実習	0		42	1科目 選択必修	
異文化研究(研究)		講義	0		42		
合計				1020	840	1860	
課程の修了に必要な時数				1020	840	1860	

## 健康調理学科

1年次は、調理師国家資格取得のため料理の全ジャンルの基礎知識を学びます。また、食育の授業では、稲作の生産過程を体験することにより、食材の大切さや見極める力を育成する。2年次では、調理と栄養についてより深く知識を理解しそれぞれの集団調理に携わる人材としての知識と技術を習得し、将来は食育インストラクターとして食品や栄養、衛生に関する様々な内容を次世代に伝えられる人材を目指す。

健康調理学科				履修時間			
区分		教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計	備考
指定科目	食生活と健康	公衆衛生学	講義	90	0	90	必修
	食品と栄養の特性	栄養学	講義	90	0	90	必修
	食品と栄養の特性	食品学	講義	60	0	60	必修
	食品の安全と衛生	食品衛生学(講義)	講義	90	0	90	必修
	食品の安全と衛生	食品衛生学(実習)	実習	30	0	30	必修
	食品の安全と衛生	衛生法規	講義	30	0	30	必修
	調理理論と食文化概論	調理理論	講義	150	0	150	必修
	調理理論と食文化概論	食文化概論	講義	30	0	30	必修
	調理実習	調理実習(日本)	実習	100	0	100	必修
		調理実習(西洋)	実習	100	0	100	必修
		調理実習(中国)	実習	100	0	100	必修
	総合調理実習	総合調理実習	実習	90	0	90	必修
指定外専門科目	高度調理技術実習	健康福祉料理実習	実習	0	270	270	必修
		創作料理実習	実習	0	45	45	必修
	フードサービス実習	メニュー構成論	講義	0	30	30	必修
		栄養学Ⅱ	講義	0	30	30	必修
		給食経営管理論	実習	0	60	60	必修
		食育	講義	0	45	45	必修
	調理に関する国際コミュニケーション	フランス語	講義	0	30	30	必修
	その他の科目	料理・作品制作実習	実習	0	30	30	必修
		インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修
		インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修
		食育実習	実習	0	48	48	必修
		福祉総論	講義	0	30	30	必修
		就職実務	講義	0	60	60	必修
異文化研究(海外研修)		実習	0	42	42	1科目 選択必修	
異文化研究(研究)	講義	0					
合計				1020	840	1860	
課程の修了に必要な時数				1020	840	1860	

## カフェ学科

1年次は、調理師国家資格取得のため料理の全ジャンルの基礎知識を学び、食育の授業では稲作の生産過程を体験することにより食材の大切さや見極める力を育成します。2年次では、フードコーディネーターの資格取得のカリキュラムにのっとり、店舗デザイン、メニュープランニング、マーケティングなどフードビジネスをトータルにマネジメントできる人材を目指す。

カフェ学科				履修時間				
区分		教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計	備考	
指定科目	食生活と健康	公衆衛生学	講義	90	0	90	必修	
	食品と栄養の特性	栄養学	講義	90	0	90	必修	
	食品と栄養の特性	食品学	講義	60	0	60	必修	
	食品の安全と衛生	食品衛生学(講義)	講義	90	0	90	必修	
	食品の安全と衛生	食品衛生学(実習)	実習	30	0	30	必修	
	食品の安全と衛生	衛生法規	講義	30	0	30	必修	
	調理理論と食文化概論	調理理論	講義	150	0	150	必修	
	調理理論と食文化概論	食文化概論	講義	30	0	30	必修	
	調理実習	調理実習(日本)	調理実習(日本)	実習	100	0	100	必修
		調理実習(西洋)	調理実習(西洋)	実習	100	0	100	必修
		調理実習(中国)	調理実習(中国)	実習	100	0	100	必修
	総合調理実習	総合調理実習	実習	90	0	90	必修	
指定外専門科目	高度調理技術実習	専門料理実習	実習	0	270	270	必修	
	フードサービス実習	メニュー構成論	メニュー構成論	講義	0	30	30	必修
		店舗経営論	店舗経営論	講義	0	30	30	必修
		経済・経営論	経済・経営論	講義	0	30	30	必修
		カラーコーディネート	カラーコーディネート	講義	0	30	30	必修
		デザインアート	デザインアート	講義・実習	0	60	60	必修
		レストランサービス実習	レストランサービス実習	実習	0	60	60	必修
		ドリンク論	ドリンク論	講義	0	30	30	必修
		食育	食育	講義	0	45	45	必修
	調理に関する国際コミュニケーション	フランス語	講義	0	30	30	必修	
	その他の科目	料理・作品制作実習	料理・作品制作実習	実習	0	30	30	必修
		インターンシップⅠ(校外実習)	インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修
		インターンシップⅡ(校外実習)	インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修
		食育実習	食育実習	実習	0	48	48	必修
		就職実務	就職実務	講義	0	60	60	必修
		異文化研究(海外研修)	異文化研究(海外研修)	実習	0	42	42	1科目 選択必修
		異文化研究(研究)	異文化研究(研究)	講義	0			
合計				1020	915	1935		
課程の修了に必要な時数				1020	915	1935		

## 調理師学科

調理師国家資格取得のため料理の全ジャンルの基礎知識を練習で学び現場で 1 日でも早く活躍できる調理師になることを目指す。また食育では、味覚教育・食材教育・健康教育を実施し理解を深め、食育インストラクターの免許も取得する。

日本食文化コース・多国籍料理コースのどちらかを選択し、コース別に技術を習得するとともに、多角的に料理だけではない食文化の奥深さの追求を行う。

調理師学科				履修時間			
区分		教科科目	履修方法	1年次	合計	備考	
指定科目	食生活と健康	公衆衛生学	講義	90	90	必修	
	食品と栄養の特性	栄養学	講義	90	90	必修	
	食品と栄養の特性	食品学	講義	60	60	必修	
	食品の安全と衛生	食品衛生学(講義)	講義	90	90	必修	
	食品の安全と衛生	食品衛生学(実習)	実習	30	30	必修	
	食品の安全と衛生	衛生法規	講義	30	30	必修	
	調理理論と食文化概論	調理理論	講義	150	150	必修	
	調理理論と食文化概論	食文化概論	講義	30	30	必修	
	調理実習	調理実習(日本)	調理実習(日本)	実習	75	75	必修
		調理実習(西洋)	調理実習(西洋)	実習	75	75	必修
		調理実習(中国)	調理実習(中国)	実習	75	75	必修
		調理実習(日本料理Ⅱ)	調理実習(日本料理Ⅱ)	実習	75	75	一科目 選択必修
調理実習(多国籍料理)		調理実習(多国籍料理)	実習				
総合調理実習	総合調理実習	実習	90	90	必修		
指定外専門科目	その他の科目	インターンシップⅠ(校外実習)	実習	30	30	必修	
		食育	講義	30	30	必修	
		英語	講義	30	30	一科目 選択必修	
		国語					
合計				1050	1050		
課程の修了に必要な時数				1050	1050		

●製菓衛生師養成課程

パティシエ学科

厚生労働省認可の国際調理製菓専門学校では、1年次で製菓衛生師受験資格に必要な指定の科目を中心とした法定時間を完了するカリキュラムが組まれている。

2年次では、製菓衛生師試験の対応科目、希望就職先に対応する各ジャンル専門の特色を生かした指定外必修科目を履修する。

パティシエ学科				履修時間			
区分		教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計	備考
指定科目		衛生法規	講義	30	0	30	必修
		公衆衛生学	講義	90	0	90	必修
		食品学	講義	60	0	60	必修
		食品衛生学(講義)	講義	120	0	120	必修
		食品衛生学(実習)	実習	30	0	30	
		栄養学	講義	60	0	60	必修
		社会	講義	60	0	60	必修
		製菓理論	講義	150	0	150	必修
		基礎実習(和菓子)	実習	60	0	60	必修
		基礎実習(洋菓子)	実習	60	0	60	
		基礎実習(製パン)	実習	60	0	60	
		専門実習(和菓子)	実習	40	0	40	必修
		専門実習(洋菓子)	実習	100	0	100	
		専門実習(製パン)	実習	100	0	100	
指定外専門科目	選択必修科目	製菓衛生師試験対策	講義・実習	0	30	30	必修
		製菓実習(専門)	実習	0	280	280	1科目 必修選択
		製パン実習(専門)		0			
		製菓理論(専門)	講義	0	60	60	1科目 必修選択
		製パン理論(専門)		0			
		店舗経営論	講義	0	60	60	必修
		フランス語	講義	0	30	30	必修
		ビバリッジ論	講義	0	30	30	必修
		カラーコーディネート	講義	0	30	30	必修
		ラッピング	講義	0	30	30	必修
		材料学	講義	0	30	30	必修
		デッサン	講義	0	30	30	必修
		インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修
		インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修
		卒業制作実習	実習	0	30	30	必修
		就職実務	講義	0	60	60	必修
		その他の科目	異文化研究(海外研修)	実習	0	42	42
	異文化研究(研究)		講義	0			
	食育		実習	35	35	70	必修
合計				1115	897	2012	
課程の修了に必要な時数				1115	897	2012	

●栄養士養成課程

栄養士学科

「栄養的視点」と「調理的視点」両方で考えて行動することができる「調理技術に精通した栄養士」を養成します。すなわち栄養士にとって本来の業務である「食事の管理」と「栄養指導」以外に「調理技術を磨く」ことにより、単に栄養を満たしている料理を作るというだけでなく、「見た目にもおいしく」という目的追求型のプロ栄養士になることを目指します。

栄養士学科				履修時間						
区分	分野名	教科科目	履修方法	1年次		2年次		合計時間	合計単位	備考
				履修時間	履修単位	履修時間	履修単位			
基礎分野	人文科学	心理学	講義			30	2	30	2	必修
	社会科学	食料経済	講義			30	2	30	2	必修
		システム演習Ⅰ	講義	30	2			30	2	必修
		システム演習Ⅱ	講義	30	2			30	2	必修
		システム演習Ⅲ	講義			30	2	30	2	必修
		キャリアアップ講座	講義	30	2			30	2	必修
	自然科学	化学	講義	30	2			30	2	必修
	外国語	英語Ⅰ	講義	30	2			30	2	必修
		英語Ⅱ	講義	30	2			30	2	必修
	保健体育	トレーニング論	講義	30	2			30	2	必修
トレーニング実技		実習	45	1			45	1	必修	
専門分野	社会生活と健康	公衆衛生学	講義	30	2			30	2	必修
	人体の構造と機能	社会福祉概論	講義			30	2	30	2	必修
		解剖生理学	講義	30	2			30	2	必修
		解剖生理学実験	実習			45	1	45	1	必修
		病理学	講義			30	2	30	2	必修
		生化学	講義	30	2			30	2	必修
		生化学実験	実習			45	1	45	1	必修
		運動生理学	講義			30	2	30	2	必修
	食品と衛生	食品学総論	講義	30	2			30	2	必修
		食品学各論	講義	30	2			30	2	必修
		食品学実験Ⅰ	実習	45	1			45	1	必修
		食品学実験Ⅱ	実習	45	1			45	1	必修
		食品衛生学	講義	30	2			30	2	必修
		食品衛生学実験	実習	45	1			45	1	必修
	栄養と健康	食品加工学実習	実習			45	1	45	1	必修
		基礎栄養学	講義	30	2			30	2	必修
		応用栄養学	講義	30	2			30	2	必修
		スポーツ栄養学	講義			30	2	30	2	必修
		栄養学実習	実習			45	1	45	1	必修
		臨床栄養学総論	講義			30	2	30	2	必修
		臨床栄養学各論	講義			30	2	30	2	必修
		臨床栄養学実習	実習			45	1	45	1	必修
	栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	講義			30	2	30	2	必修
		栄養指導論Ⅱ	講義			30	2	30	2	必修
		栄養指導論実習	実習			45	1	45	1	必修
		公衆栄養学	講義			30	2	30	2	必修
	給食の運営	調理学概論	講義	30	2			30	2	必修
		給食計画論	講義	30	2			30	2	必修
		給食実務論	講義			30	2	30	2	必修
		給食管理実習校内Ⅰ	実習	45	1			45	1	必修
		給食管理実習校内Ⅱ	実習			45	1	45	1	必修
		給食管理実習校内Ⅲ	実習			45	1	45	1	必修
		給食管理実習校外	実習			45	1	45	1	必修
		基礎調理実習Ⅰ	実習	45	1			45	1	必修
		基礎調理実習Ⅱ	実習	45	1			45	1	必修
		基礎調理実習Ⅲ	実習	45	1			45	1	必修
応用調理実習Ⅰ	実習			45	1	45	1	必修		
応用調理実習Ⅱ	実習			45	1	45	1	必修		
合計				870	42	885	37	1755	79	
課程の修了に必要な時数				870		885		1755		



### (3) 教職員

#### ●教職員

衛生専門課程	調理師養成課程	専任教員数	兼任教員数	総教員数
		33	19	52
	製菓衛生師養成課程	専任教員数	兼任教員数	総教員数
		20	13	33
	栄養士養成課程	専任教員数	兼任教員数	総教員数
		11	14	25

\*専任教員・特別教員のプロフィールは

国際調理製菓専門学校HP内、講師紹介に記載 [【http://food-673.jp/lecturer.html】](http://food-673.jp/lecturer.html)

### (4) キャリア教育・実践的職業教育

#### ●就職指導

即戦力としての人材を求められている専門学校生として、社会人としての基本姿勢を常に身につけ、そのために常に生活態度、服装、言葉遣いなどに関して注意すること。

- ・2週間のインターンシップ研修（1年秋、2年春、秋）で、1年次は不足している知識・技術の確認。2年次は就職内定獲得に向けての自己PRの場とする。

インターンシップ：就職直結型のインターンシップを行うことで、学生自身が希望している企業でのインターンシップ、就職を実現している。

\*卒業生の就職先、インターンシップ先に関しては  
国際調理製菓専門学校HP内、就職サポートに記載

[【http://food-673.jp/support.html】](http://food-673.jp/support.html)

- ・就職活動は1年次から、すでに始まっていることを認識する。
- ・応募後、保護者との意見の相違がないように、進路についてあらかじめ十分話し合う。
- ・実際の就職活動においては、節度ある態度で積極的に取り組む。
- ・情報収集はWeb情報等を積極的に利用する。
- ・就職希望者（家族、縁故、公務員希望者を除く）は、指導教師の面接を受け、所定の求職登録をしなければならない。
- ・次の要件を満たさない場合、就職の斡旋ができない。

- ・卒業見込み者であること
- ・求職登録面接を合格していること

- ・就職希望者は、掲示された求人票、求人誌、ハローワーク、インターネット、会社案内を閲覧し、会社訪問・説明会・インターンシップなどを通じて応募先が決定した時は「採用試験受験申込書」を提出するとともに、履歴書を作成しその他必要書類があればすみやかに申請し発行の手続きを行うこと。
- ・NSGカレッジリーグ生対象の企業説明会に参加し、積極的に就職活動を行う。

●資格取得可能科目

学科名	資格取得可能科目
シェフ学科	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理師免許（国家試験免除）※</li> <li>● 専門士称号（文部科学省）※</li> <li>● 専門調理師（学科試験免除）</li> <li>● 全国経理協会社会人常識マナー検定3級</li> <li>● 調理師養成施設助手（厚生労働省）※</li> <li>● 食品技術管理専門士（厚生労働省）※</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食生活アドバイザー3級</li> <li>● 食育インストラクター</li> <li>● コミュニケーション検定初級</li> </ul> <p style="text-align: right;">※卒業と同時に取得</p>
健康調理学科	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理師免許（国家試験免除）※</li> <li>● 専門士称号（文部科学省）※</li> <li>● 専門調理師（学科試験免除）</li> <li>● 全国経理協会社会人常識マナー検定3級</li> <li>● 調理師養成施設助手（厚生労働省）※</li> <li>● 食品技術管理専門士（厚生労働省）※</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食生活アドバイザー3級</li> <li>● 食育インストラクター</li> <li>● コミュニケーション検定初級</li> </ul> <p style="text-align: right;">※卒業と同時に取得</p>
カフェ学科	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理師免許（国家試験免除）※</li> <li>● 専門士称号（文部科学省）※</li> <li>● 専門調理師（学科試験免除）</li> <li>● 全国経理協会社会人常識マナー検定3級</li> <li>● 調理師養成施設助手（厚生労働省）※</li> <li>● 食品技術管理専門士（厚生労働省）※</li> <li>● フードコーディネーター3級 ※</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 色彩検定3級（文部科学省後援）</li> <li>● 食育インストラクター</li> <li>● コミュニケーション検定初級</li> </ul> <p style="text-align: right;">※卒業と同時に取得</p>
調理師学科	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理師免許（国家試験免除）※</li> <li>● 専門調理師（学科試験免除）</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食育インストラクター</li> </ul> <p style="text-align: right;">※卒業と同時に取得</p>
パティシエ学科	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 製菓衛生師（国家試験受験資格）</li> <li>● 洋菓子製造技能士2級（受験資格）</li> <li>● 和菓子製造技能士2級（受験資格）</li> <li>● パン製造技能士2級（受験資格）</li> <li>● 全国経理協会社会人常識マナー検定3級</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 専門士称号（文部科学省）※</li> <li>● 色彩検定3級（文部科学省後援）</li> <li>● 食品衛生責任者</li> <li>● コミュニケーション検定初級</li> </ul> <p style="text-align: right;">※卒業と同時に取得</p>
栄養士学科	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養士免許※</li> <li>● 栄養士実力認定試験（日本栄養士会）</li> <li>● コミュニケーション検定初級</li> <li>● 全国経理協会社会人常識マナー検定3級</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 専門士称号（文部科学省）</li> </ul> <p style="text-align: right;">※卒業と同時に取得</p>

## (5) 様々な教育活動・教育環境

### ●教育活動

#### ・主な学校行事、地域貢献【抜粋】

4月	入学式、保護者会（全学年）、新入生・進級生オリエンテーション（全学年） 前期授業開始（全学年）、スイーツフェスタ（製菓系）＊地域貢献 宿泊研修 （田ノ浦2年栄養士学科以外全学科、調理師学科 1泊2日で9月までの間で実施）
5月	就職研修（2年全学科） 古町どんどん（調理系2年生）＊地域貢献 越後姫レシピコンテスト（製菓系2年生） 宿泊研修 （妙高1年栄養士学科、2年栄養士以外全学科 1泊2日で9月までの間で実施）
6月	インターンシップ研修（2年生全学科） 宿泊研修（東京 2年生パティシエ学科以外全学科） 夏野菜料理コンテスト（調理系2年生） PC研修（2年全学科） パティシエ学科販売実習（～11月まで定期的に実施）
7月	NSG夏フェス（合同学園祭） レストラン運営（2学年全学科）～12月まで
8月	夏休み 明和義人祭（全学年）＊地域貢献
9月	前期期末試験（全学年）、製菓衛生師試験（2年製菓系） 後期授業開始（全学年）、宿泊研修（2年生）、NSG大運動会（全学科） Foodスポーツ大会（全学年）
10月	古町どんどん＊地域貢献、スイーツフェスタ＊地域貢献 インターンシップ研修（調理系2年生）、保護者会（1年生） ジャパンケーキショー（パティシエ学科）
11月	インターンシップ研修（調理系1年生）、コミュニケーション検定 保護者会（2年生）、技能五輪全国大会（調理系）
12月	インターンシップ研修（パティシエ学科） 栄養士実力認定試験
1月	後期期末試験（全学科）
2月	Food感謝祭（学園祭）、求職登録者指導（1年生） 新入学生プレオリエンテーション
3月	進級・卒業判定会議 進級発表 求職登録面接（調理師学科以外全学科） 卒業式

・授業外学習

自主学习	各自、調理・製菓技術向上、授業の復習のために、各実習室で事前の届出をすれば、自主練習をすることができる。(学校開放日限定)
ホームワーク	課題は必ず指定された期日までに提出する。
関連知識	真のスペシャリストを目指して、幅広い知識の吸収・情報収集に努めることが必要。

・カレッジ・フィールドワーク・プログラム (CFP)

カレッジリーグ・フィールドワーク・プログラム (C・F・P) とは、社会性を養い、公共性、公德心を養うことを目指し、各種行事・活動・イベントを通じて様々な人に出会うことによって、自己の視野・見聞を広め、人との交流を図ることで、自己啓発意欲の育成を目的としたプログラム。

授業以外での全員参加の必修行事・活動を実施しており、その他の本校内外で主催・実施される任意参加型の行事・活動などにも積極的に参加を呼びかける。

●施設

校舎 本館：〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通 6 番町 953 番 1  
 パティシエ館：〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通 6 番町 976  
 3 号館：〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通 3 番町 560 番地

研修場所

- ・学生総合プラザSTEP  
〒950-0914 新潟県新潟市中央区紫竹山 6-3-5
- ・妙高園
- ・田ノ浦研修センター

インターンシップ研修連携先

新潟県内外の企業等

(6) 学生の生活支援

●下宿の紹介

入学願書提出の際に、アパート申込みをしてくれた方に入学確定後、提携不動産会社の物件資料を送り、アパート等の契約手続を提携会社と直接行ってもらう。

●奨学金支援

- ・NSGカレッジリーグ無利子奨学制度

国際調理製菓専門学校の運営母体である学校法人国際総合学園では、各校に在籍する学生を対象に、独自の学生奨学制度を設けている。これは、家計の事情等により就学が困難と思われる学生に対し、年額30万円の奨学金を無利子で一括貸与し、卒業後5年以内の返済により、就学の便を図っていかうとするものである。

- ・日本学生支援機構奨学金 (旧：日本育英会)

日本学生支援機構では、国家及び社会に有為な人材育成に資するとともに、教育の機会均等に寄与するため人物・資質ともに優れ、かつ健康であって、経済的理由により著しく就学に困難であると認められる者に対し、奨学金を貸与し、就学の便を図っていかうとする。

※無利子貸与の「第一種奨学金」と有利子貸与の「第二種奨学金」の2種類を用意。

## (7) 学生納付金・修学支援

### ●学費等

学科	修業年限	定員	入学金	1年次納入金 (入学金含む)	2年次納入金
シェフ学科	2年	40	50,000円	1,080,000円	1,030,000円
健康調理学科	2年	40	50,000円	1,080,000円	1,030,000円
カフェ学科	2年	80	50,000円	1,080,000円	1,030,000円
調理師学科	1年	80	50,000円	1,080,000円	
パティシエ学科	2年	80	50,000円	1,080,000円	1,030,000円
栄養士学科	2年	40	50,000円	1,080,000円	1,030,000円

・学費に含まれないその他費用

#### 【1年次納入金】

食材費	約 120,000円～130,000円
包丁セット・コックコート類・学生保険	約 79,000円～99,000円
食育実習費 (宿泊費・交通費含む)	約 30,000円～65,000円
その他教材費	約 100,000円～110,000円

#### 【2年次納入金】

食材費	約 130,000円
食育実習費 (宿泊費・交通費含む)	約 30,000円～68,000円
その他教材費	約 200,000円～220,000円

\*海外研修旅行費 (希望制) : 約 200,000円～270,000円

## (8) 学校の財務

・ホームページ ([http://food-673.jp/pdf/2017/zaimu\\_kokusai.pdf](http://food-673.jp/pdf/2017/zaimu_kokusai.pdf))

\*リンク : 国際調理製菓専門学校 (food-673.jp) の「職業実践専門課程」内に記載

## (9) 学校評価

・国際調理製菓専門学校 (food-673.jp) の「職業実践専門課程」()内の「学校関係評価委員における指摘事項」に記載 ([http://food-673.jp/pdf/2017/public\\_info\\_01.pdf](http://food-673.jp/pdf/2017/public_info_01.pdf))

## (10) 国際連携の状況

・2年次12月にイタリア、フランスへの海外研修旅行  
フランス姉妹提携校 : リセ ホテルリエル (CFA)