

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 新潟県新潟市中央区古町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 祥吾	〒951-8065 新潟県新潟市中央区東堀通1-494-3 (電話) 03-210-8565																								
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																							
衛生	衛生専門課程	カフェ学科	平成19年文部科学大臣告示第2号	—																							
学科の目的	カジュアルに食事提供ができる調理技術をはじめ、店舗運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るような技術や知識を習得する。																										
認定年月日	平成26年3月31日																										
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	昼間	1842	780	0	1062	0	0																				
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																						
80人	53人	0人	0	9人	18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 0 ■成績評価の基準・方法 S・A・B・C・Dの5段階評価による																						
長期休み	■学年始:4月1日～4月4日 ■夏季:8月5日～8月16日 ■冬季:12月23日～1月7日 ■年次末:3月6日～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																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・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、志・未来塾、食の陣等地域のイベントへの参加、各種スポーツサークル等 ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(2021年度卒業生) カフェ専門店、洋食店、ホテル等 ■就職指導内容 授業科目として1年次後期にキャリアアップ講座を開講し、自己分析→希望職種・希望会社決定→履歴書・エントリーシート作成指導→面接指導→求職登録→校外実習→就職試験という一連の流れを理解させあくまで学生主体に企業選びをさせていく。 ■卒業生数 16 人 ■就職希望者数 15 人 ■就職者数 15 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 93.7 % ■その他 進学者…1名			主な学修成果(資格・検定等)※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業者にに関する令和4年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>55</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>専門調理師技術者審査試験</td> <td>②</td> <td>55</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター試験</td> <td>③</td> <td>55</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>コミュニケーション検定</td> <td>③</td> <td>45</td> <td>45</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	55	55	専門調理師技術者審査試験	②	55	55	食育インストラクター試験	③	55	55	コミュニケーション検定	③	45	45
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
調理師免許	①	55	55																								
専門調理師技術者審査試験	②	55	55																								
食育インストラクター試験	③	55	55																								
コミュニケーション検定	③	45	45																								
中途退学の現状	■中途退学者 1名 令和3年4月1日時点において、在学者38名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者37名(令和3年4月1日入学者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更のため ■中退防止・中退者支援のための取組 ・カウンセラーによるカウンセリング、休学中のフォローアップ、転学科の実施等			■中退率	2.6%																						
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 奨学金: NSG無利子奨学金 授業料減免制度: 入学試験における学費・授業料減免特待生制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象																										
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																										
当該学科のホームページURL	URL: http://www.food-673.jp																										

※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。
 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの
 ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの
 ③その他(民間検定等)
 ■コンクール実績
 第50回技能五輪全国大会
 日本料理: 銅賞 西洋料理: 敢闘賞
 第35回調理技術コンクール全国大会
 日本料理: 協賛会社賞1名、協賛団体長賞1名、協賛団体賞1名入賞
 西洋料理: 関係団体長賞1名入賞

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

企業でのインターンシップは本校の教育特徴である実践教育の一環として行っている。1年次は日々の学校生活で学んだ内容以上に必要な知識や技術は何かを確認するためであり、2年次は社会人として就労していくための早期就職研修の場として行っていく。インターンシップⅠ:1年次60時間、インターンシップⅡ:2年次120時間はそれに該当するものである。食育実習では提携農園で農作業を体験し、食材についての正しい知識を理解する機会としている。また地域貢献活動の一環として、各企業がイベントに出店する際にサポートを行い、就労体験をし学生自身の成長の場として繋げている。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

本会議には各学科の主任が同席し教育課程編成委員と情報交換をしている。積極的な意見を聴取し、次年度の授業内容の構築の際には会議で議論した内容が次年度の学習指導計画に反映され、遂行されるように配慮を行っている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年3月31日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
豊嶋 隆史	一般社団法人 全日本司厨士協会 関東総合 地方本部新潟県本部 会長	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	①
古川 雅英	新潟県菓子工業組合 専務理事	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	①
折居 千恵子	新潟県栄養士会 会長	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	①
森本 節生	株式会社シルバーホテル 名誉料理長	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	③
後藤 孝之	株式会社日本フードリンク 代表取締役	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	③
荒井 涉	株式会社エフエムアイ 営業部	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	③
山崎 英治	株式会社山重 代表取締役	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	③
池田 志野	日清医療食品株式会社 中部支店 管理部	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	③
石田 道子	国際調理製菓専門学校 学校長	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	
山本 秀一郎	国際調理製菓専門学校 副校長	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	
竹内 正明	国際調理製菓専門学校 教務部長	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	
本間 一彰	国際調理製菓専門学校 調理系2年主任	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	
荒川 誉明	国際調理製菓専門学校 調理系1年主任	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	
星野 香	国際調理製菓専門学校 パティシエ学科主任	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	
鷲頭 哲男	国際調理製菓専門学校 栄養士学科主任	令和4年4月1日～令和6年3月 31日	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期
(年間の開催数及び開催時期)
年2回(12月、3月)

(開催日時(実績))
第1回 令和3年12月7日 17:00~18:00
第2回 令和4年3月15日 17:00~18:00

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況
※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。
早期離職に関する問題提起があった。専門学校を卒業した学生が現場に対応することができず離職するケースが多い
ため、食の業界で働いていく上での覚悟を在学時代に身に付ける必要があり、人間性教育の中でいかに充実させていく
かを話し合った。そして本校の教育方針の柱である人間性教育を充実させ、挨拶や身だしなみといったソーシャルスキル、
コミュニケーション指導を強化することとなった。

2.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

企業との繋がりを持つことで学生が食の業界で活躍していくための資質、能力を伸張することができるように適切な助言、
指導をもらうとともに、各学科の教育内容にも反映させていく。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

インターンシップ研修(校外実習)においては調理補助業務、栄養士業務を主に行いながら、コミュニケーション能力を養え
るように周囲と接する能力を身につける。またレポートにて実習の内容をABCDで評価を受け成績評価の参考にしている。

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

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る。	(株)鈴木コーヒー (株)IDEAL (株)トランジットジェネラルオフィス (株)IDEAL
インターンシップⅡ	食の業界で必要とされる応用的な知識と技能を実践現場で習得	(株)鈴木コーヒー (株)ホテル新潟 (株)ゼットン (株)イタリア軒 (株)WONE
食育実習	各企業訪問、工場見学 体験学習	常盤園、新潟製粉(株)、白根グレー ブガーデン、藤次郎

3.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1)推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

学校法人国際総合学園の就業規則第57条(教育)に2.職員は学園の行う教育に積極的に出席しなければならない。

3.職員は、学園から園外研修を命ぜられたときは、積極的に受講し、かつ復命しなければならない。

とある。本校の研修は職員の知識と技術の向上にとどまらず、学生に如何に還元できるかが一番の研修を受講する理由になってくる。受講の内容を授業の内容に反映させ、学生のスキル向上を図る。そうすることで学校全体の教育レベルが高まることを主たるねらいとする。そのための研修の内容には2点が挙げられる。

①教職員の専攻分野の知識・技術の向上に関わる研修

②教員としての資質向上に関わる研修

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

カフェ学科担当教員が参加した研修

・調理技術教育学会オンラインセミナー

開催日: 2021年2月18日(木)16:00~18:00 … 専任教員参加

・調理技術教育学会第2回学術大会(オンライン)

2021年8月17日(火)・18日(水) … 専任教員参加

② 指導力の修得・向上のための研修等

国際総合学園・国際調理製菓専門学校職員が受講する研修

・実践行動学研修 … 専任教員参加

・メンタルヘルス研修 … 専任教員参加

・新任教員研修会 … 新任専任教員参加

・就職指導者研修 … 専任教員参加

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「調理技術教育学会」(連携企業等: 全国調理師養成施設協会)

期間: 毎年8月 対象: 専任教員

内容: 調理に関する技術及び科学、養成教育の指導方法を中心とした調査・研究とその発表を通じて、調理技術の発達、養成教育の水準の向上をはかることを目的としている。

② 指導力の修得・向上のための研修等

学校法人新潟総合学院、国際総合学園の主催する研修に参加

・iPad利用者研修(年1回6月): 授業で使用できるアプリについての紹介、使用方法についての説明会: 全職員対象

・メンタルヘルス研修(隔月1回): 学生の心のケアのために産業カウンセラーが定期的実施: 全職員対象

・新任教員研修会(年1回3月: 学校法人での採用が決まった年の3月に実施し教育原理・心理の教授、グループワークを実施する。4月からの授業実施に備える。: 初任者研修対象者がいれば実施

・就職指導者研修: ハローワークが主催し年4回(6月・10月・12月・3月)実施。: 専任教員が対象

現状報告と今後留意すべき点などを情報交換。

・模擬授業研修会(年1回3月): 通常授業形式で実施。事前にシラバスを作成しそれに沿って行う。実施後オブザーバーよりフィードバックし実際の授業運営に活用する。: 全教員が対象

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

教育内容を中心に学校が適切な専門教育を実施しているかを学校関係者が評価。

年2回の授業アンケート、保護者アンケート・教職員アンケートをもとに学校運営評価を内外から調査する。

また学校評価を公開することで専門学校教育を理解してもらうとともに教育内容を向上させていく。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	教育理念・目標の告知がなされているか
(2) 学校運営	教育理念を基本に適切な学校運営がなされているか
(3) 教育活動	年間のスケジュール・シラバスに則り、教育活動が行われているか
(4) 学修成果	前期、後期の試験において合格点を取り単位を修得しているか
(5) 学生支援	奨学金など修学に必要なサポートがなされているか。就職サポートが
(6) 教育環境	学習環境が適切であるか
(7) 学生の受入れ募集	適切に実施され安定した募集活動が行われているか
(8) 財務	予算通りに学校運営が遂行されているか
(9) 法令等の遵守	学則に則り、学校運営が実施されているか
(10) 社会貢献・地域貢献	年間のスケジュールに則り、地域イベントに参加し貢献しているか
(11) 国際交流	年間のスケジュールに則り、異文化交流が適切に行われているか

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

早期離職に関して卒業生の意見を聴取した。現場の厳しさを感じつつも自分自身が目標を達成していくためにどうあるべきかを明確にして働いていく必要があるなど前向きな意見があり、在校生に伝えていく必要性が十分にあった。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
渡辺 匠	株式会社マルゼン新潟営業所	令和4年4月1日～令和6年3月31日	業界代表
須藤 一樹	株式会社イデアル	令和4年4月1日～令和6年3月31日	卒業生 (シェフ学科)
手塚 信慈	宝山株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日	卒業生(カフェ学科)
相羽 暁	Allenson	令和4年4月1日～令和6年3月31日	卒業生(パティシエ学科)
加藤 沙里菜	株式会社日本フードリンク	令和4年4月1日～令和6年3月31日	卒業生(栄養士学科)

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: <http://www.food-673.jp>

公表時期: 令和4年12月1日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

・連携する企業に関しては本校の教育方針、指針及び具体的な内容を年間スケジュールの内容を説明しながら提供し連携を図る。・学生が就職を希望している企業は教育内容の告知、及びインターンシップで、より業界のニーズに合った教育を実施するできるような指導を行う。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学校概要、目標の告知と公表
(2) 各学科等の教育	学科教育内容の告知と公表
(3) 教職員	専任教員・特別講師のプロフィール紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	インターンシップ実績の公開
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事・地域貢献・活動の公開
(6) 学生の生活支援	入学対象者へアパート・学費・奨学金制度の公開
(7) 学生納付金・修学支援	学費の公開
(8) 学校の財務	ホームページにて公開
(9) 学校評価	評価項目により5段階評価で公表
(10) 国際連携の状況	姉妹校提携校の公開、及び海外研修旅行での交流
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: 本校ホームページ(URL: <http://www.food-673.jp>) トップ画面から下部バナー「情報公開」をクリック⇒

授業科目等の概要

(衛生専門課程カフェ学科) 令和4年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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			場所		教員		企業等との連携
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
	○			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	2通	30	1	○			○	○			
	○			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	1	○			○			○	
	○			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	3	○			○			○	
	○			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	3	○			○			○	
	○			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	2	○			○			○	
	○			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	3	○			○			○	
	○			食品衛生学（実習）		1通	30	1				○	○		○	
	○			調理理論Ⅰ	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	90	5	○			○			○	
	○			調理理論Ⅱ		2通	60		○			○			○	
	○			調理実習（日本）	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	3				○	○		○	○
	○			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	3				○	○		○	○
	○			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	3				○	○		○	○

13	○		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	3				○	○				○		
14	○		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	2				○		○				○	
15	○		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、応用を学ぶ	2通	300	9				○	○					○	
16	○		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	1	○				○					○	
17	○		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後	30	1				○	○					○	○
18	○		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前	30	1	○				○					○	○
19	○		英語	アルファベット、料理用語の読み方、メニューの読み方、日常会話の習得	2後	30	1	○				○						○
20	○		インターンシップⅡ	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	4				○						○	○
21	○		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	1				○	○						○
22	○		キャリアアップ講座	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	1通	30	1	○				○					○	
23	○		就職実務	就職活動を行う上で必要とされる資質を多方面より身に着ける。	2通	60	2	○				○					○	
24	○		異文化研究(海外研修)(研究)	海外研修(実習)および異文化料理の研究	2後	42	1				○	○						
25	○		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	30	1	○				○					○	
26	○		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	30	1	○				○						○
合計					28科目	1,842単位時間												

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
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		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	20週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。