

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 祥護		〒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	パティシエ学科		平成19年文部科学大臣告示第2号	—																				
学科の目的		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。																							
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 1,842	講義	726	演習	実習	1,116																		
	2年 昼間																								
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		73	0人	8人	9人	17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 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(令和4年度卒業生) 洋菓子専門店、パン専門店、ホテル、カフェ、洋菓子メーカー、ブライダル施設等			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>製菓衛生師試験</td> <td>①</td> <td>27</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>コミュニケーション検定</td> <td>③</td> <td>27</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師試験	①	27	26	コミュニケーション検定	③	27	27									※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)
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																						
製菓衛生師試験	①	27	26																						
コミュニケーション検定	③	27	27																						
中途退学の現状	■中途退学者 2名 令和4年4月1日時点において、在学者70名(令和4年4月1日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者79名(令和5年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更			■中退率 2.5%																					
	■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																								
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																								

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4年4月1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 取締役会長	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 調理師学科主任	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4年12月8日 17:00～18:00
第2回 令和5年3月23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。
早期離職に関しての問題提起があった。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着ける必要があり、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。	㈱イタワヤ野 ㈱シュルブリーズ 菓子工房 くるみ ㈱山重 株式会社胎内リゾート 等
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	㈱丸屋本店 ㈲パレドール渡辺 ㈱チューリップランド ㈱胎内リゾート ㈱山重 等
ビバリッジ論	各種ドリンクの基礎知識、エスプレッソの抽出方法、紅茶の入れ方、サービスの仕方など	㈱鈴木コーヒー
食育Ⅰ	各企業訪問、工場見学 体験学習	新潟中央青果 新潟県農協乳業 白根グレープガーデン
食育Ⅱ	各企業訪問、工場見学 体験学習	あてま高原ベルナティオ 燕三条地場産業振興センター 藤次郎 白根グレープガーデン

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

パティシエ学科担当教員が参加した研修

- ・製菓講習会…新潟県のオーナーを集めての技術講習会
- ・製パン講習会…新潟県内のオーナーを集めての技術講習会

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

- ・製菓講習会…新潟県のオーナーを集めての技術講習会
- ・製パン講習会…新潟県内のオーナーを集めての技術講習会

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5年5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ことが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」クリック⇒

情報公開([food-673.jp/disclosure.html](http://www.food-673.jp/disclosure.html)) で閲覧可能

授業科目等の概要

(衛生専門課程パティシエ学科)																
	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			場所		教員		企業等との連携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実験・実習・実技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
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前	30	1	○			○			○	
2	○			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	60	2	○			○			○	
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	○			○			○	
4	○			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	96	4	○			○			○	
5	○			食品衛生学 (実習)		2前	24					○	○		○	
6	○			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	60	2	○			○			○	
7	○			社会	経営者の職務 経営理念の構築・実践 市場調査 販促のあり方 労働生産性	1前	30	1	○			○			○	
8	○			製菓理論	菓子の原材料 補助材料 製パン実習 製菓実習	1通	90	3	○			○			○	
9	○			基礎実習(和菓子)	蒸し物 製餡 餅菓子 上生菓子 水菓子 焼き物 式菓子 餅菓子の制作	1後	60	2				○	○			○
10	○			基礎実習(洋菓子)	シューアラクレーム、キッシュロレーヌ、ビスキュイロール、ガトーフレーズの制作	1前	60	2				○	○		○	
11	○			基礎実習(製パン)	テーブルロール バターロール レーズンパン ベーグル くるみ食パンの制作	1前	60	2				○	○		○	

12	○		専門実習（洋菓子）	シューアラクレーム、キッシュロレーヌ、ビスキュイロール、ガトーフレーズの制作	1通	150	5			○	○	○					
13	○		専門実習（製パン）	テーブルロール バターロール レーズンパン ベーグル くるみ食パンの制作	1通	150	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	○		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	○			○		○				
16	○		食育Ⅰ	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	1通	30	1			○		○					○
17		○	製菓実習（専門）	西洋菓子の制作	2通	300	10			○	○		○				
18			製パン実習（専門）	パンの制作*1科目必修選択									○		○		
19	○		製菓衛生師試験対策	衛生法規、公衆衛生学、食品学、栄養学、製菓理論など試験対策	2前	30	1	○			○		○				
20	○		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前	30	1	○			○		○				
21	○		ビバリッジ論	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後	30	1	○			○					○	○
22	○		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前	30	1	○			○						○
23	○		ラッピング	袋のバリエーション、包み方の基本、応用1～5、リボンバリエーションなど	2後	30	1			○	○						○
24	○		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後	30	1	○			○						○
25	○		デッサン	立方体と円柱の影の付け方、紙コップとペットボトルのデッサン、オリジナルデザイン	2後	30	1	○			○						○
26	○		卒業制作実習	展示作品制作	2後	30	1			○	○		○				
27	○		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	2	○			○		○				

28	○		異文化研究	海外研修実施(実習)	2 後	42	1			○	○					○
29	○		食育Ⅱ	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	○				○				○
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	4			○		○				○
合計						30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。