

## 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	
国際フード製菓専門学校		平成11年7月26日		廣瀬 道		〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸2-9-6 (電話) 045-313-4411	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地	
学校法人誠心学園		昭和55年4月1日		廣瀬 喜久子		〒144-0052 東京都大田区蒲田3-21-4 (電話) 03-3734-4411	
目的	学校教育法、製菓衛生師法の規定に基づき、製菓製パン、フードビジネスに必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的とする。						
分野	課程名		学科名		専門士	高度専門士	
衛生	衛生専門課程		製菓製パン科2年制		平成6年文部省告示 第八十四号	—	
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	昼間		2265	1080	150	210	0
生徒総定員		生徒実員		専任教員数	兼任教員数	総教員数	
240		285		12	40	52	
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 成績考査で100点満点中60点以上を合格(筆記試験及び実技試験)		
長期休み	■学年始:4月14日 ■夏季:7月23日～8月31日 ■冬季:12月27日～1月9日 ■学年末:3月21日			卒業・進級条件	年度内に、規定の授業出席数に達しており、筆記試験、実技試験ともに規定以上の成績を収め、卒業審査会、進級審査会において、卒業あるいは進級を認められること		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 本人の個別面談、保護者を含め三者面談			課外活動	■課外活動の種類 専門学校体躯大会の参加 ■サークル活動: 無		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 製菓製パン店、レストラン、ホテル等 ■就職率 <sup>※1</sup> : 92.1 % ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> : 91.5 % ■その他 進学(編入)等 (平成 28 年度卒業者に関する 平成29年5月1日 時点の情報)			主な資格・検定等	製菓衛生師		
中途退学の現状	■中途退学者 6 名 平成28年4月1日時点において 在学者 285 名 平成29年3月31日時点において 在学者 279 名 ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止のための取組 常日頃の細やかなコミュニケーションや観察、個別面談の実施、保護者面談						
ホームページ	URL: <a href="http://www.seishingakuen.ac.jp/">http://www.seishingakuen.ac.jp/</a>						

## 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)

製菓製パン業界における人材として必要な専門性を、様々な角度から養成できるよう、業界のニーズの変化を把握しながら、教育課程の編成を行う。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成29年4月1日現在

名前	所属
渡部 昭	有限会社 シュテルン 代表取締役、一般社団法人 神奈川県洋菓子協会 会長
森 勇人	神奈川県パン協同組合連合会 会長、有限会社 モリ・ワールド 代表取締役
北條 正明	神奈川県菓子工業組合 理事長、和菓子処 鶴乃家 主人
中澤 謙次	中沢乳業株式会社 代表取締役社長
廣瀬 道	学校法人誠心学園 国際フード製菓専門学校 校長
益田 秀明	学校法人誠心学園 国際フード製菓専門学校 技術室 室長
長澤 昇	学校法人誠心学園 国際フード製菓専門学校 教務課 副課長

(開催日時)

教育課程編成委員会は年2回以上開催することとする。尚、推薦年度における教育課程編成委員会の開催は次のとおり。

第1回 平成28年7月15日(金) 13:00~14:30

第2回 平成29年2月28日(火) 13:00~14:30

## 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)

科目名	科目概要	連携企業等
校外研修	定期的な校外研修(インターンシップ)の導入とその達成度評価から業界からのニーズを把握し、製菓製パン業界その必要とする実践的かつ専門的な能力の教育指導を実践する	企業、ホテル、個人店、工場。レストラン、カフェ等
製菓実習	現役のシェフ・オーナークラスの実務者を招聘しての実技指導講習の実施を年間で計画して、技能面での実践的かつ専門的な職業教育を実践する	ホテル、個人店等
製菓実習	スイスリッチモンド製パン製菓専門学校との教育提携により、本校認定教員が、学生対象の製菓製パン技術の講習会を実施する	スイスリッチモンド製パン製菓専門学校

## 3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

- ・連携するホテル製菓製パン部門若しくは、個人店での実務研修を実施する予定。
- ・スイスリッチモンド製パン製菓専門学校との教育提携により、教員対象の実技指導に関する教育訓練を実施する。
- ・学生指導を中心とした、教員研修を3回/年実施。
- ・調理(洋菓子・和菓子・パン)業界団体が行う研修会にて実技指導や製菓製パン理論に関する教育訓練の実施。

#### 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 29 年 4 月 1 日現在

名 前	所 属
三宅 洋子	公益社団法人 日本料理研究会 会長
畔蒜 俊光	公益社団法人 日本中国料理協会副会長、株式会社コミュニティフーズ代表取締役社長
渡部 昭	一般社団法人 神奈川県洋菓子協会 会長、有限会社 シュテルン 代表取締役
森 勇人	神奈川県パン協同組合連合会 会長、有限会社 モリ・ワールド 代表取締役
北條 正明	神奈川県菓子工業組合 理事長、和菓子処 鶴乃家 主人

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL:<http://www.seishingakuen.ac.jp/>

#### 5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL:<http://www.seishingakuen.ac.jp/>

授業科目等の概要

(製菓製パン科 2 年制) 平成 25 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
○			衛生法規	製菓衛生師試験法、食品衛生法など、食と関係の深い法規知識を習得する	1 通	30		○		
○			公衆衛生学	公衆衛生の基本的な概要を習得し、公衆衛生、健康の意義や、環境についても学ぶ	1 通	90		○		
○			食品学	食品の特徴と性質について、及び食品の加工、貯蔵、腐敗について、食品の生産と消費の現状について学ぶ	1 通	60		○		
○			食品衛生学	食品に由来する微生物や健康危害について、また HACCP の概念を導入した清潔で衛生的な食品の取り扱い・衛生管理を学ぶ	1 通	150		○		
○			栄養学	食物の栄養素の働き、栄養と身体の関係、生活習慣病と食生活の関係などを理解する	1 通	60		○		
○			社会	経営についての基本を理解し、経営者としての知識、マネジメントのノウハウをトータルに学習する	1 通	60		○		
○			製菓理論	製菓材料の原料、製造方法、種類、特徴などの理論を学び、実践(実習)に連動させた理解に役立てる	1 通	150		○		
○			製菓実習	洋菓子・和菓子・パンそれぞれについて、必須の基礎技術を習得する	1 通	420				○
○			校外研修	企業等と連携して製菓製パン業界が必要とする実践的かつ専門的な技能・実践力の基礎を習得する	1 通	105				○
○			製菓理論	製菓衛生師試験対策	2 通	60		○		
○			商品開発	マーケティング、コストコントロール、オペレーションから商品化までのプロセスを中心に、新業態に対応できる商品について学ぶ	2 通	60		○		
○			販売学 1	商業広告である POP と一般的な広告との違い、効果的な店内広告の作り方について学ぶ	2 後	60		○		

○		ラッピング・ディスプレイ	ラッピングの基本技術と実践方法、日本の贈答の歴史、しきたり、商品ディスプレイのHOW-TOと技法を学ぶ	2通	60		△	○	
○		販売学2	店舗の開店計画をシミュレーションする中で、カフェ経営の実際を理論と管理実務面から学ぶ	2通	60		○	△	
○		デザイン	デッサンでは客観性と構成力を、カラーコーディネートでは色彩を理論的に理解する	2通	60		○	△	
	○	○A	パソコンの基本動作とWord, Excelの基礎から総合演習までを学習	2通	30		△	○	
	○	語学	フランス語の基礎を学ぶ(製菓・製パンに関する材料、道具、作り方、ルセットの書き方や読み方など)	2通	30		○		
	○	和菓子特別講座	陶芸や茶道、書道など、日本文化への理解をより深め、和菓子作りのセンスを磨く	2通	60		△		○
○		教養講座	就職活動における基本的なマナーの学習、及び試験対策を行う	2前	15		○		
○		基礎原料学	企業等と連携して科学的理論やマーケティング特性など実践的かつ専門的な知識を習得する	2通	60		○		
	○	製菓実習	企業等と連携して洋菓子、和菓子、パンの専攻別高度な技術や専門的技能を習得する	2通	360				○
	○	シュガークラフト	飴細工やマジパンなどの伝統工芸技術、シュガーペーストの扱い方や加工技術を基礎から習得する	2前	45				○
	○	カフェ講座	カフェの歴史、コーヒーの基礎知識などの講義を中心に、基本のコーヒーの淹れ方、アレンジの仕方をデモンストレーション見学で習得する	2前	45		○		
○		ロングホームルーム	クラス運営として、指導指針の徹底、学校行事、就職活動ガイダンス、奉仕活動や教育相談の活動	2通	30		○		
○		校外研修	企業等と連携して製菓製パン業界が必要とする実践的かつ専門的な技能・実践力を習得する	2後	105		○		
合計				25科目	2265単位時間(		単位)		