

教育目標

川口 延子

神戸製菓専門学校

製菓・製パン業界では、食品に関する幅広い知識とともに、確かな製菓・製パン技術を身につけ、健康への心づかいのできる、優れた食の技術者が求められています。

そのために本校では建学の理念をもとに、以下の教育目標を掲げています。

1. お客様の信頼を得ること。
2. 卒業生が進んでいく製菓・製パン業界の信頼を得ること。

卒業後、お客様に「美味しくて、安心して食べられる」と喜ばれる学生。

製菓・製パン業界より「この人を採用してよかった」といわれる学生。

私たちはそんな学生を育てたいと考えています。

学校の沿革

- | | |
|-------|---|
| 1992年 | 学校法人神戸滋慶学園を認可される。
神戸医療福祉専門学校を開校する。 |
| 1994年 | 神戸医療福祉専門学校中央校を認可される。
神戸医療福祉専門学校中央校を開校する。
神戸医療福祉専門学校を神戸医療福祉専門学校須磨校と校名変更する。 |
| 1997年 | 神戸医療福祉専門学校三田校を開校する。 |
| 2003年 | 神戸製菓専門学校の製菓本科・製菓衛生師科が製菓衛生師の養成機関として厚生労働省より認可される。 |
| 2003年 | 神戸製菓専門学校を開校する。 |