

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				
神戸製菓専門学校	平成15年3月24日	川口 延子	〒650-0001 神戸市中央区加納町2丁目5番1号 (電話) 078-221-8010				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人 神戸滋慶学園	平成4年1月13日	理事長 覚野 博夫	〒650-0001 神戸市中央区加納町2丁目5番1号 (電話) 078-221-8026				
目的	1年次に食品衛生に関する必要な基礎知識や洋菓子・和菓子・製パンの基礎技術を学び、「製菓衛生師」の資格取得を目標とします。 2年次では、専門性を究めるためのゼミを開講し、1年次の基礎をベースに高度な製菓技術を修得します。また店舗実習では実際の店舗でコスト管理をはじめディスプレイや店舗経営に必要なノウハウを修得します。						
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	製菓本科	平成17年文部科学 省告示第30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 年	昼夜	2130	660	90	1350	30	0
	昼間						
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
240 人	208 人	17 人	17 人	34 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 試験は各学期ごと又は科目終了時に行い、試験の成績は科目ごとに試験の点数70点と平常点30点の合計100点満点とし、60点以上を合格点とする。			
長期休み	■学年始: 4月6日 ■夏季: 7月23日～8月28日 ■冬季: 12月19日～1月9日 ■学年末: 3月31日		卒業・進級条件	本校所定の課程を修了し、出席日数をみたし、試験に合格した者。			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 3日以上欠席が続いた場合は、担任が保護者に連絡し、理由を把握すると共に、必要であればカウンセラーにつなぎ、原因を把握した上で、適切な対応をしている。		課外活動	■課外活動の種類 和菓子指導(短期滞在の外国人学生) ■サークル活動: 無			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、企業(製菓製パン)・個人店 ■就職率^{※1} : 98 % ■卒業者に占める就職者の割合^{※2} : 96 % ■その他 (平成 27 年度卒業者に関する 平成28年4月1日 時点の情報)		主な資格・検定等	製菓衛生師受験資格 菓子製造技能士2級受験資格			

中途退学 の現状	■中途退学者 15名 ■中退率 6.7% 平成27年4月1日 在学者 224名 (平成27年4月1日 入学者を含む) 平成28年3月31日 在学者 209名 (平成28年3月31日 卒業者を含む)
	■中途退学の主な理由 経済的理由・進路変更他
	■中退防止のための取組 クラス担任制で、定期、不定期の個人面談を行っている。また学生ひとり一人の状況変化に対し、担任だけでなく、チームで対応している。又、心のケアについては学生相談室を設置し、個別面談を行っている。 経済的な理由により学業の継続が困難な学生に対しては、専門の教職員が個別に面談し、日本学生支援機構奨学金等適切な情報提供を行っている。 進路変更委員会を設置しており、学生が進路変更を希望した場合、ひとり一人の学生にとって最適な進路変更を提案するようにしている。
ホームページ	URL: http://www.kobeseika.ac.jp

※1「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」の定義による。

- ①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものとする。
- ②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいう。
- ③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。
(「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

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)

企業との連携について、従来から、学科の養成目標(学生が卒業時に身につけておくべき能力)達成のため、年2回の講師会議を開催して、教員が兼任教員の意見を参考にしてカリキュラムの見直しを検討し改善している。

また、卒業制作展には、業界関係者から、評価を頂く等の取り組みも行っている。

今回設置した教育課程編成委員会においては、兼任教員だけでなく業界関係者からの意見も教育内容に反映させることを目的としています。
(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年3月31日現在

名前	所属
齋藤 満知子	学校法人 神戸滋慶学園 常務理事
武田 寿子	神戸製菓専門学校 校長
才田 宗二	神戸製菓専門学校 事務局次長
丹埜 裕	神戸製菓専門学校 製菓本科学科長
水口 敏	神戸製菓専門学校 製パン本科学科長
松田 慎介	神戸製菓専門学校 お菓子専科学科長
濱田 正二	兵庫県洋菓子協会 相談役、(有)エトワール(洋菓子) 会長
小竹 睦夫	兵庫県菓子工業組合 常任理事、(株)二つ茶屋(和菓子) 代表取締役
大西 達也	株式会社元町ケーキ 代表取締役

(開催日時)

第1回 平成27年6月13日 15:00~16:00

第2回 平成28年2月6日 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)

本校は業界に直結した職業人教育を行うため、業界と連携し、即戦力となる人材を育成することを目的としています。このため、特に実習、演習科目においては現場で活躍する方に兼任教員として授業を担当頂いている。また兼任教員、業界関係者と授業の検証、検討、実施、評価を行います。

科目名	科目概要	連携企業等
店舗実習	プロとしての総合力(=現場力)を身に付けるために、分野のスペシャリストによる実習や学外実習は、大変重要な要素であると考えている。実習の実施にあたっては、学生の受け入れ実績や採用実績のある施設を選定している。	ジェイ・ボウ・シャン株式会社、有限会社ブルシェ、有限会社エトワール、株式会社新神戸ホールディングス(ANAクラウンプラザ神戸)、cafe Bene!等 計14社
高度洋菓子実習	菓子製造に関する実践的な授業を行うため、企業・業界団体から当該企業に所属する技術者を講師として派遣し、校内の実習施設や設備等を活用した指導などの協力を得られる企業・団体を選定している。プロとしての総合力(=現場力)を身に付けるために、分野のスペシャリストによる実習や学外実習は、大変重要な要素であると考えている。	ジェイ・ボウ・シャン株式会社、有限会社ブルシェ、有限会社エトワール、株式会社本高砂屋(御影高杉)、株式会社ロマンライフ

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

学園の定める教員研修規程において教員の授業内容、教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めています。また、教員の専門知識、技術の向上のために、それぞれの専門の学会や業界の研修会への積極的参加を促している。

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28年3月31日現在

名 前	所 属
澤野 卓浩	卒業生代表
荷福 峰子	保護者代表
島 誠一	近隣関係者 ANAクラウンプラザホテル神戸セールスアンドマーケティング部営
土井 玉男	高等学校関係者 兵庫県立姫路飾西高校 元学校長
濱田 正二	業界代表 兵庫県洋菓子協会(有)エトワール(洋菓子)会長
小竹 睦夫	業界代表 兵庫県菓子工業組合(株)二つ茶屋(和菓子)代表取締役
大西 達也	業界代表 株式会社元町ケーキ 代表取締役

(学校関係者評価結果の公表方法)

[URL:http://www.kobeseika.ac.jp/info/](http://www.kobeseika.ac.jp/info/)

5. 情報提供

(情報提供の方法)

[URL:http://www.kobeseika.ac.jp/info/](http://www.kobeseika.ac.jp/info/)

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓本科) 平成27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			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	
○			製菓デザイン	菓子作りにおける素材の生かし方、色彩、デザインなどを学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	
○			コンピュータ	コンピュータの基礎的技術と文書作成に関する実務を学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	
○			ラッピングコーディネイト	商品価値を高める様々なラッピング方法を学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	
○			アッセンブリー	業界人としての心構えと必要な知識を修得する。	1前・2前	60	2	○			○		○		
○			衛生法規	法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政及び製菓衛生法、食品衛生法の概要を学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生の意義や食に関する環境衛生など衛生管理の実際について学ぶ。	1通	90	3	○			○			○	
○			食品学	食品に関する成分や特性、生産と消費について学ぶ。	1通	60	2	○			○			○	
○			食品衛生学	食品を扱う上で大切な衛生学全般を学ぶ。	1通	150	5	○		△	○			○	
○			栄養学	各種栄養素の機能及び栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基本知識を学ぶ。	1通	60	2	○			○			○	
○			社会	菓子・パンの歴史を学ぶとともに菓子店舗経営の概要を学ぶ。	1通	60	2	○			○			○	
○			製菓理論	菓子の分類や原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種製法工程を学ぶ。	1通	150	5	○			○			○	

(衛生専門課程製菓本科) 平成27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			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	
○			製菓実習Ⅰ	実習における基本的な作業を修得し、和・洋菓子・製パンの基本的な技術を学ぶ。	1前	180	6	○			○			○	
○			製菓実習Ⅱ	さまざまな洋菓子の基本的な技術を学ぶ。	1後	240	8	○			○			○	
○			高度洋菓子実習	1年次に修得した基本技術をもとに、より専門的で高度な技術や最新技術を学ぶ。	2通	360	12	○			○			○	○
○			製菓研究ゼミ	製菓における専門分野についてより深く研究し、その成果を発表する。	2通	480	16	○			○			○	
○			カフェ経営	菓子店の開業準備から経営までのノウハウを学ぶ。	2前	30	1	○			○			○	
○			店舗実習	店舗の装飾、商品の陳列方法、接客対応などの販売実務を学ぶ。	2通	90	3	○			○			○	○
合計					17科目		2,130時間(71単位)					

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の課程を修了し、出席日数をみだし、試験に合格すること	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。
- 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。