

職業実践専門課程等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 | | | | |
| 金沢製菓調理専門学校 | | 昭和61年7月18日 | 鷺澤 勝 | | 〒 920-0865 (住所) 石川県金沢市長町2丁目5番30号 (電話) 076-262-7455 | | | | |
| 設置者名 | | 設立認可年月日 | 代表者名 | | 所在地 | | | | |
| 学校法人北川学園 | | 平成17年3月23日 | 北川 俊彦 | | 〒 920-0865 (住所) 石川県金沢市長町2丁目5番30号 (電話) 076-262-7455 | | | | |
| 分野 | 認定課程名 | 認定学科名 | 専任士認定年度 | 高度専任士認定年度 | 職業実践専門課程認定年度 | | | | |
| 衛生 | 専門 | 製菓技術経営科 | 平成14(2002)年度 | - | 平成27(2015)年度 | | | | |
| 学科の目的 | 1. 製菓衛生師としての社会における役割と使命を理解する。 2. 和・洋菓子店、製パン店、ホテル、ブライダルなどの企業が求める知識・技能・技術を習得し業界の発展に貢献する。 3. 社会人としてエチケット・マナー・ホスピタリティー等を身に付け、コミュニケーション能力を養う。 | | | | | | | | |
| 学科の特徴(取得可能な資格、中退率等) | コース分けをせず、製菓・製パンの授業をバランスよく学べるカリキュラムにより、和菓子・洋菓子・製パンとそれぞれ年間1050時間の実習を実施。 1年次、製菓衛生師国家資格取得のための講義と基礎的な実習を行い、2年次は将来開業を目指すために必要な経営学・販売流通等の講義のほか、1年次に学んだことを活かし商品開発やカフェ、給細工やチョコレート細工の高度な技術習得を目指す。また、1年次2年次とも校外実習を実施、将来の道を考え就職に繋げている。 取得可能な資格:製菓衛生師 パティスリーラッピング検定 | | | | | | | | |
| 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 | ※単位時間、単位いずれかに記入 | | 1,935 単位時間 | 696 単位時間 | 15 単位時間 | 1,178 単位時間 | 24 単位時間 | 22 単位時間 |
| | | | | 単位 | 単位 | 単位 | 単位 | 単位 | 単位 |
| 生徒総定員 | 生徒実員(A) | 留学生数(生徒実員の内数)(B) | | 留学生割合(B/A) | 中退率 | | | | |
| 80人 | 33人 | 0人 | | 0% | 2% | | | | |
| 就職等の状況 | ■卒業生数(C) | | 18人 | | | | | | |
| | ■就職希望者数(D) | | 14人 | | | | | | |
| | ■就職者数(E) | | 14人 | | | | | | |
| | ■地元就職者数(F) | | 10人 | | | | | | |
| | ■就職率(E/D) | | 100% | | | | | | |
| | ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) | | 71% | | | | | | |
| | ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) | | 78% | | | | | | |
| | ■進学者数 | | 4人 | | | | | | |
| | ■その他 | | | | | | | | |
| | 卒業生18名中、14名就職。4名は同校調理師科進学し、製菓衛生師と調理師のWライセンス取得を目指している。 (令和6年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報) | | | | | | | | |
| ■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) ホテル ブライダル レストラン カフェ 和洋菓子専門店 ベーカリー | | | | | | | | | |
| 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: ※有の場合、例えば以下について任意記載 | | | 無 | | | | | |
| 当該学科のホームページURL | http://kit-es.co.jp/ | | | | | | | | |
| 企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入) | (A:単位時間による算定) | | | | | | | | |
| | 総授業時数 | | 1,935 単位時間 | | | | | | |
| うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数 | | 0 単位時間 | | | | | | | |
| うち企業等と連携した演習の授業時数 | | 0 単位時間 | | | | | | | |
| うち必修授業時数 | | 1,935 単位時間 | | | | | | | |
| うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数 | | 90 単位時間 | | | | | | | |
| うち企業等と連携した必修の演習の授業時数 | | 0 単位時間 | | | | | | | |
| (うち企業等と連携したインターンシップの授業時数) | | 110 単位時間 | | | | | | | |
| (B:単位数による算定) | | | | | | | | | |
| 総単位数 | | / | | | | | | | |
| うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数 | | | | | | | | | |
| うち企業等と連携した演習の単位数 | | | | | | | | | |
| うち必修単位数 | | | | | | | | | |
| うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数 | | | | | | | | | |
| うち企業等と連携した必修の演習の単位数 | | | | | | | | | |
| (うち企業等と連携したインターンシップの単位数) | | | | | | | | | |
| 教員の属性(専任教員について記入) | ① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号) | | 3人 | | | | | | |
| | ② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号) | | 1人 | | | | | | |
| | ③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号) | | 1人 | | | | | | |
| | ④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号) | | 0人 | | | | | | |
| | ⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号) | | 2人 | | | | | | |
| | 計 | | 7人 | | | | | | |
| 上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数 | | 4人 | | | | | | | |