

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																			
大阪調理製菓専門学校		昭和57年10月25日		村川 秀夫		〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-45-6000																			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																			
学校法人村川学園		昭和58年5月11日		村川 良夫		〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-45-6000																			
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	製菓総合本科				平成6年文部科学省告示第84号	-																		
学科の目的	製菓衛生師受験資格に必要な知識を習得するとともに、実践に即した内容の授業をすることで、より専門的な技術者を育成する。																								
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	講義	演習	実習	実験	実技	単位時間																	
	1,750時間							626時間	0時間	1,100時間	24時間	0時間													
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																				
160人	112人	17人	8人	12人	20人																				
学期制度	■1学期:4月1日～8月31日 ■2学期:9月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う																				
長期休み	■夏季:7月20日～8月25日 ■冬季:12月21日～1月5日 ■春季:3月16日～3月31日			卒業・進級条件	各科目、学則に定める授業時間数の3分の2以上の出席でかつ、定期試験では6割以上の正答のある者。																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 チェックテスト・ルーティントレーニング・自主トレーニング支援 面談、進路指導、授業アンケート、留学生サポート			課外活動	■課外活動の種類 バンクラブ、マジバン部 ■サークル活動: 有																				
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) ホテル、パティスリー、レストラン			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 (平成30年度卒業者に関する令和元年5月1日時点の情報)																				
	■就職指導内容 履歴書の記載方法、面接方法、服装などの注意点について個別対応の実施。就職ガイダンス、学内企業説明会の実施。				<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>製菓衛生師資格</td> <td>②</td> <td>61</td> <td>56</td> </tr> <tr> <td>ライフカラー検定2級</td> <td>③</td> <td>5</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>食育指導士</td> <td>③</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師資格	②	61	56	ライフカラー検定2級	③	5	3	食育指導士	③	10	10
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																				
	製菓衛生師資格	②	61		56																				
ライフカラー検定2級	③	5	3																						
食育指導士	③	10	10																						
■卒業者数 : 58 人 ■就職希望者数 : 50 人 ■就職者数 : 47 人 ■就職率 : 94 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 81 %			※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)																						
■その他 ・進学者数: 0人 (平成30年度卒業者に関する令和1年5月1日時点の情報)			■自由記述欄 大阪府洋菓子コンテスト																						
中途退学の現状	■中途退学者 8 名 ■中退率 6 % 平成30年4月1日時点において、在学者130名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者122名(平成31年3月31日卒業者を含む) ■中途退学的主要原因 金銭的問題、進路変更。 ■中退防止・中退者支援のための取組 欠席者への早期連絡。個人面談の回数の増加、3者面談の実施。																								
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度 有 ①プラスアップ奨励金・・・入学前学費サポート制度。登録者全員の入学金が5万円免除される。 ②プラスアップ特待生奨励金・・・特待生に選ばれた場合、10万円が卒業年次の3月に奨励金が支給される。 ■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																								
当該学科のホームページURL	<a href="http://www.daicho.ac.jp/">http://www.daicho.ac.jp/</a>																								

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

本学園に編成された教育課程の運営を、企業等と連携を図り、当該専門課程の教育課程を施すのにふさわしい授業科目の開設又は授業内容・方法の改善・工夫を行う

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

当該委員会は本学園が行う教育課程の編成における意思決定の過程とし、組織上の位置づけとしては、現状の教育課程の問題点を把握し、改善内容の検討・提案を行い、より実践的な教育課程の実施を目指すためのものとする。教育課程編成委員会の意見は学内のカリキュラム編成会議で審議されたのち、校長の許可を経て決定する。最終的には理事長の承認を得る必要がある。

(3)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	任 期	種 別
久松 幸彦	(公社)全日本司厨士協会 関西地方本部大阪本部 副会長	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	①
内田 和夫	(公社)日本中国料理協会 大阪地区本部 参与	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	①
青山 博之	(一社)大阪府洋菓子協会 副会長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	①
坂田 隆敏	パン工房 フルニエ オーナーシェフ	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	③
村田 昌寛	ホテルモンテ株式会社 人事部 課長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	③
文野 章彦	ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺 シニアディレクター	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	③
田原 吉次郎	堺ヤクルト販売株式会社 代表取締役社長	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	③
浅田 英治	株式会社 菓匠 あさだ 代表取締役	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	③
村川 秀夫	学校法人村川学園 理事/法人本部長/大阪調理製菓専門学校校長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
松本 智子	学校法人村川学園 評議員/西日本事務局長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
岡本 浩実	西日本広報部長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
空閑 エリナ	総務経理部長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
森 孝司	大阪調理製菓専門学校 校長代理	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
田中 隆弘	西日本事務局 和泉校事務 事務長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
笹井 昭彦	大阪調理製菓専門学校 調理総合本科 学科長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内
吉本 薫	大阪調理製菓専門学校 製菓衛生師科 学科長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	学内

※委員の種別の欄には、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。

- 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

(開催数)2回

(開催日時)

第1回 平成31年3月25日 10:00~12:00

第2回 令和1年8月26日 10:00~12:00

(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

コンクールへの取り組みについてコンクールで賞をとることで重みがでるという意見については、実習において細工菓子を  
取り入れたり、自主トレーニングの時間などを改善をしている。

また、社会にでて重要視されるのが、基礎基本であるという意見について、実習の中で基礎技術の反復練習であるルー  
ティントレーニングをとり入れている。授業の中でもコストを意識する仕組みが必要という意見については販売実習の中  
で、コストを意識する内容を取り入れている。

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

職業もしくは実際生活に必要な能力を養成することという専門学校の目的を踏まえ、実学を重視する教育方針を実現する  
ために教室で習得した基本技術・知識を応用的に実社会に求められる人材となるために、当該専門分野において就職  
先、また就職後に取引先となる会社と連携して実践的なトレーニングをカリキュラムに設けて実施していく

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

連携企業には、実践トレーニング施設における販売促進や商品開発、大量生産におけるアドバイス、材料の知識などを受  
ける。実習前には、集団指導を行うとともに、実習内容についての達成度を評価し、必要な個別指導を行う。実習がスム  
ーズに進むように、実習開始1か月前までには、連携企業担当者と、実習担当者、指導教員で事前に学生の把握、実習内  
容、評価方法、必要な知識など事前教育内容についての意見交換を行う。担当教員は、連携企業担当者の意見をもとに  
学生が提出するレポート課題を踏まえて評価する。

(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
製菓実習Ⅰ	洋菓子、パンの基礎技術について理解し、実践トレーニングに向け、大量生産ができる技術を修得する。	大丸松坂屋百貨店
高度製菓技術実習Ⅱ	洋菓子、パン、チョコレートの基礎技術について理解し、実践トレーニングに向け、大量生産ができる技術を修得する。また、年度末に実施される卒業料理創作展に向けてデコレーションや細工などの応用技法を修得する。	いずみの農業協同組合、JR西日本SC開発株式会社
マネジメント	経営上必要な考え方を基礎に、実質店舗を運営すると仮定し、マネジメント力を習得する。	SMBCコンシューマーファイナンス
デザイン	カラーコーディネート授業、レシピ書きに必要なデッサンの方法や商品のポップづくりなど幅広く学ぶ。味だけでなく、視覚的な魅力を伝えるパティシエを目指す。	株式会社ケシオン
材料学	製菓分野において、使用する主な材料について、それぞれの性質や用途、加工による変化などの詳細な知識を学ぶ。アレンジレシピなどの考案に活かす。	旭松食品株式会社、伊那食品工業株式会社ほか

連携企業総数:19社

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

研修の内容は企業等と連携し、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修等や指導力の獲得・向上を目的とし、教員のレベルや担当分野に応じて計画的に受講させるものとする。研修スケジュールとプログラムに関しては、前期分は前期が始まる前、後期分は後期が始まる前に教職員に通知しなければならない。製菓総合本科の教育目標と最終的な就職指導のために、担当職員は研修等を通じてスキルの向上を目指していく。

<就職指導上のスキル>

調理分野における就職に際して必要な情報の収集と求められている人物像

業態別の就職事情とそのため必要な教育内容や指導方法

<授業におけるスキル>

習熟度チェックの方法と効果的なフィードバックについて

(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

研修名「分子調理について」(株式会社エバートロン)

期間:平成30年4月18日(水)18:00~19:30 対象:本校の専任教員

内容:多機能分子調理器Dr.Fryを使った分子調理方法について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「教育改革を見据えた新たな学びの展望 今、高校はどう取り組んでいるか」(株式会社 リクルート )

期間:平成31年1月4日(金)13:00~14:30 対象:村川学園 全教職員

内容:教育改革の背景理解を深め、今後受け入れる 高校・高校生の変化の兆しを感じ取り、学校として、個人として何に取り組むべきかそのヒントを掴む

(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

研修名「カカオ(チョコレート)の魅力~ポリフェノールの健康効果~」(神戸大学大学院農学研究科生物機能開発化学研究分野准教授 山下陽子先生)

期間:令和元年7月29日(月)16:00~17:30 2階階段教室 対象:本校の専任教員

内容:チョコレートができるまで、チョコレートの歴史、栄養、ポリフェノールとは、色素成分とポリフェノール、ポリフェノールの健康効果に関する知見など

研修名「HACCP研修」(麻布大学 教授 医学博士 三宅司郎先生)

期間:令和2年3月10日(火)15:00~16:30 2階階段教室 対象:本校の専任教員

内容:食品衛生法改正に伴う、調理師におけるHACCP実践について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「在校生と共に挑む募集改革~在校生に魅力的にOCで活躍頂くには?~」(連携企業等:株式会社 リクルート )

期間:平成31年4月1日(月)13:00~14:30 対象:村川学園 全教職員

内容:OCスタッフの重要性とは?OCスタッフに関する他校事例ご紹介。OCスタッフ活性化のキーポイントとは?OCスタッフの活躍により来校数を増やす

研修名「学生満足度向上のポイント~重要性と関わり強化~」(連携企業等:株式会社 リクルート )

期間:平成31年8月7日(水)16:30~18:00 対象:村川学園 全教職員

内容:何故学生満足度向上が重要なのか。学生の価値観を知る。学生満足度向上のポイントを理解する。

研修名「ICT教育の推進(google educationについて)」(連携企業等:株式会社 リクルート )

期間:令和2年3月12日(木)13:00~14:30 対象:村川学園 全教職員

内容:ICT教育の理解。効率的な授業運営の方法。動画などの配信方法など。

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校関係者として、調理製菓分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。

(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
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学習成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11)国際交流	

※(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

2018年度は、2017年度の自己点検・評価報告書を資料として、関係教職員との意見交換も含め、学校関係者評価委員会において外部評価を実施した。学校関係者評価委員会は、本校の学校運営・教育活動について検証・評価及び助言を行うことを目的として実施している。2018年度の第1回学校関係者評価委員会は2019年2月27日(水)に開催し、委員会の活動方針、自己点検・評価の取組・評価項目・重点目標の説明、委員と関係教職員における質疑応答を行った。第2回目の委員会は、2019年3月22日(金)に開催した。

【本校並びに本学科に対する意見は以下の通りである】

- 調理技術のことだけでなく、人間育成が重要である。
  - 卒業生の現状確認について。卒業生の情報管理が必要である。
  - 企業との連携授業内容について、食品メーカーとしてはホームページでの掲載を指標として、一般の消費者が手軽に作れるレシピを作ってはどうか。また、海外の方に向けてのPRも必要。
  - 食育の重要性が注目されている。複数の資格取得により、将来の幅が広がる
  - 有給のインターンシップについて、雇用条件や、人数の絞り込みが必要となってくる。
  - 留学生の受け入れ体制を作ることが必要。
  - 地域との連携した取り組みが行うことが望ましい。
- 以上を学内で共有し、以下のように学校運営に生かした。カリキュラムの検討は、各科担当教員と教育課程編成委員会を活用し実施する。その上で、本校の教育の方向性に関わる内容については、学内で審議し決定していく。

【意見に対する学校運営に関する具体的対応】

- 教員からの日々の指導強化とともに、社会貢献活動をする機会を増やし、人格教育を強化する仕組みを作っている。
- WEBを利用した情報管理システムなどの整備を進めて、卒業生の情報管理を強化する。
- 食品メーカーとの連携した授業を数多く導入し、多様なニーズに対応できるカリキュラムを検討した。
- 資格の重要性を学生に伝える頻度を高めるとともに新規に学内で実施できる資格を増やした。
- 企業側の意見聴取を進め、実現に向けて調整をしている。
- 留学生サポートの一環として、定期的に時間外でのコミュニケーションをとるためのプログラムを実施、継続をしていく。
- 地産地消の観点を意識したカリキュラムを検討した。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和1年8月31日現在

名前	所属	任期	種別
関根 宏	エアポートホテル運営企画(株) ホテル日航関西空港 管理部長	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	①企業等委員
高田 剛史	(株)桜珈琲 常務取締役	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日	①企業等委員
霜辻 日出夫	スイス菓子パーゼル オーナーシェフ	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	①企業等委員
笹田 智	卒業生	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	②卒業生
川端 花世	卒業生	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	②卒業生
金山 真梧	卒業生	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	②卒業生
栗林 義直	保護者	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	③保護者または④地域住民
川邑 千佳	保護者	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	③保護者または④地域住民
植原 清	第4代 常磐会学園大学 学長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	⑤高校等評価委員
米津 博志	大阪府久米田高等学校	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	⑤高校等評価委員
中川 千津江	学校法人 宣真学園 宣真高等学校 校長	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	⑤高校等評価委員
谷内 恵介	泉大津市総合対策部地域経済課総括主査	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	⑦地域地方公共団体関係者
栗本 徹	岸和田市 魅力創造部農林水産課 農林水産振興	平成31年4月1日～ 令和2年3月31日	⑦地域地方公共団体関係者

※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。

(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 ・  
URL: <https://yamanote.ac.jp/data/assessment.pdf>  
公表時期:平成31年4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」

(1)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針  
教育活動や学校情報を外部に提供することにより、専門学校の社会的な理解・評価を促進し、教育の質の確保・向上を図ることを目的とする。情報の提供にあたっては、学生や保護者、関係業界等が求める情報の内容を把握し、その求めに応じた情報を適切に提供することを基本とし、また、その方法にあたっては、ホームページなど適切な手段で行う。

(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	教育理念・目的・育成人材像等
(2)各学科等の教育	教育活動(各学科の入学定員・養成目的、成績評価・修了の認定、卒業・進級認定、定期試験、成績分布と客観的指標の計算方法に関する内容、教育スケジュール、就職実績、資格取得一覧)
(3)教職員	教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
(5)様々な教育活動・教育環境	学生支援
(6)学生の生活支援	教育環境
(7)学生納付金・修学支援	学生の募集と受け入れ
(8)学校の財務	財務
(9)学校評価	法令等の遵守
(10)国際連携の状況	海外研修
(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 ・  
URL: <http://yamanote.ac.jp/information/check.pdf>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓総合本科) 令和1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			
○			衛生法規	製菓衛生師にとって最重要法規としての製菓衛生師法、また、食品を扱う者にとって必須の食品衛生法、食品表示法、食育基本法、食品安全基本法、健康増進法などの関係法令について学修する。	1前	30		○			○			○			
○			公衆衛生学	衛生で安全な調理のポイントを学習させるため、保健や環境という枠組みの中で食をとらえ、職人として必要な公衆の安全環境(空気、水質、土壌、労働等)について学習する。	1通	60		○			○				○		
○			栄養学	食事をとることによって、生命を維持し、発育・成長し健康を保持推進している。栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する栄養現象を科学的に探究する学問である。栄養学の授業では食品の摂取について学ぶとともに口から摂取した食品に含まれる栄養素を体内に取り入れる仕組み(消化・吸収・代謝)について学修する。	1前	60		○			○				○		
○			食品学	人間が食している、食品について市場に出回っている食品を中心にその食品の特徴・旬・含まれる成分などについての知識を深めるとともに 様々な加工食品について学び調理の多様化、省略化について学ぶ教科である。	1通	60		○			○					○	
○			食品衛生学	食の安全と衛生における必要事項に関する項目を学ぶ。特に健康危害の原因となる要因で、微生物に関すること、化学物質に関すること、器具・容器包装に関すること、食中毒菌に関すること等を学習する。	1通	120		○		△	○				○	○	
○			社会	菓子・パンの歴史。一般常識・ビジネスマナー・飲食店経営の基礎知識の解説を学修する。	1通	30		○			○				○		
○			製菓理論	製菓に使用する主な材料について、それぞれの性質や用途、加工による変化などの詳細な知識を学ぶことにより、多様な菓子製品に対する分析力、比較力、応用力、創造力などを養う。	1通	90		○		△	○			○	○		
○			デザイン	カラーコーディネートの授業、レシピ書きに必要なデッサンの方法や商品のポップづくりなど幅広く学ぶ。味だけでなく、視覚的な魅力を伝える料理人を目指す。	2前	60		△		○	○				○	○	

○		マネジメント	組織をマネジメントするための基礎知識を扱う科目である。マネジメントは、日本語で経営管理とも言われ、営利・非営利を問わず、あらゆる組織で欠かすことができない。食関連分野の組織を理解するためには、マネジメントの知識は不可欠であり、また、将来的に社会でキャリアを積んで活動していく上でも必須である。そこで本科目では、組織をマネジメントするために必要となる概念について理解するとともに、マネジメントをする時に必要となる基礎知識を身につけることを目的とする。	2 通	60	○		○				○	○
○		フードサービス	飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目では接客者が心掛けるべきプロ意識、基本マナーについて学修する。	2 後	30	△		○				○	○
○		ドリンク学	飲物に関する知識、調理を含め基礎からしっかりと学ぶ。飲物の入れ方、サービス方法、飲み方、アレンジレシピを学び、想像力、発想力を身につける。	2 後	30	○		△				○	○
○		材料学	製菓分野において、使用する主な材料について、それぞれの性質や用途、加工による変化などの詳細な知識を学ぶ。アレンジレシピなどの考案に活かす。	2 後	30	○		△				○	○
○		語学	日常でよく使われるフランス語の基本文法・基本単語・簡単な文章をトピックとして扱い、ベーシックな力をつけることに主眼を置く。学習を通じ、基本的な仕組みを理解するとともに、自分自身の母語との文法や発音上の共通点や相違点を見つけることで、自分の母語を新たな視点からとらえる姿勢を身に付ける。	2 後	30	○		○				○	
○		製菓実習Ⅰ	洋菓子、パンの基礎技術について理解し、11月に実施される実践トレーニングに向け、大量生産ができる技術を修得する。	1 通	260			○	○			○	○
○		製菓実習Ⅱ	和洋菓子、パンの基礎技術について理解し、11月に実施される実践トレーニングに向け、大量生産ができる技術を修得する。また、年度末に実施される卒業料理創作展に向けてデコレーションや細工などの応用技法を修得する。	1 通	240			○	○			○	○
○		高度製菓技術実習Ⅰ	製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、製菓衛生師の業務について、製菓技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。製菓実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎技術と知識を更に向上させ、実践トレーニングに向けたよりグレードの高いものに発展させる。	2 通	300			○	○			○	○
○		高度製菓技術実習Ⅱ	製菓衛生師としての基本的な態度を身につけ、製菓衛生師の業務について、製菓技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。製菓実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎技術と知識、また高度製菓技術実習Ⅰで学んだ応用技術と知識を更に向上させ、実践トレーニングに向けたよりグレードの高いものに発展させる。	2 通	260			○	○			○	○
合計				17科目	1750単位時間( 単位)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
		1学年の学期区分	2期