

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 ecole UMEDA	平成24年3月26日	古谷 泰雄	〒530-0002 大阪府大阪市北区曾根崎新地1-1-4 (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	高い技術力と社会で活躍できる即戦力、「食」関連分野に関する深い知識を有し、創造力を持ち新たな企画構想を商品化できる人材を養成することを目的とする。																							
認定年月日	平成24年3月26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																	
	2年 昼間	1,750時間	626時間	0時間	1,100時間	24時間	0時間																	
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																			
120	126	21	5	13	18																			
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	学則施行細則第7条に定める科目の履修、学則施行細則第10条に定める学業成績評価に基づいて、卒業または進級の認定を行う																				
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 サンティエ(オープンキャンパスサポート)																				
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成30年度卒業生) ホテル業界・レストラン・個人店		主な学修成果(資格・検定等)※3	■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業生に関する令和元年5月1日時点の情報)																				
	<table border="1"> <tr> <td>資格・検定名</td> <td>種</td> <td>受験者数</td> <td>合格者数</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>83</td> <td>67</td> </tr> <tr> <td>食育指導士</td> <td>③</td> <td>9</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	83	67	食育指導士	③	9	9									※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) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																					
製菓衛生師	②	83	67																					
食育指導士	③	9	9																					
就職等の状況※2	■卒業生数 44 人 ■就職希望者数 43 人 ■就職者数 43 人 ■就職率 100 % ■卒業生に占める就職者の割合 : 0 %		■その他 ・帰国留学生: 1人 (令和 元 年度卒業生に関する 令和2年5月1日 時点の情報)																					
中途退学の現状	■中途退学者 5 名 平成31年4月1日時点において、在学者 103名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者 98名(令和2年3月31日卒業生を含む)		■中退率 4.9 %	■中途退学の原因 進路変更(業界への関心がなくなりました) 学校生活への不適合(慢性的な欠席)																				
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 申請予定																							
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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																							
当該学科のホームページURL	https://www.daicho.ac.jp/course/cuisinier/cuisinier-overall.html																							

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

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

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

令和2年8月31日現在

名前	所属	任期	種別
中馬 弘毅	NPO法人大阪ユネスコ協会 会長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①
浅田 英治	株式会社 菓匠 あさだ 代表取締役	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③
和気 学	株式会社サニーサイド 代表取締役	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③
林 周平	パティスリー モンプリュ オーナーシェフ	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③
植村 守	ウェスティンホテル大阪 人事部 課長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③
古谷 泰雄	大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 校長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
松本 智子	学校法人村川学園 評議員/校務事務局長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
岡本 浩実	学校法人村川学園 広報戦略室 渉外企画部 部長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
空閑 エリナ	学校法人村川学園 総務経理室長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
山野 昌一	学校法人村川学園 事務長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
浅野 佳成	大阪調理製菓専門学校 調理師科/調理総合本科 学科長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
西山 満雄	大阪調理製菓専門学校 製菓衛生師科/製菓総合本科 学科長	令和2年4月1日～令和4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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (2月、8月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年2月21日 14:00～16:00

第2回 令和2年8月5日 14:00～16:00

(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

オンライン授業における課題の提出形式についての意見については、レポート形式での提出を促しているが、授業への取り組み方や評価方法など課題が残る。また、動画では味、においなどが伝わりにくいのではという意見については、動画のみでより分かりやすくする工夫が必要である。

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

職業もしくは实际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、基礎技術・知識を応用的に実社会に求められる人材となるために、企業等との連携による実習・演習は、基礎的なカリキュラムを修学した後が有効であるとの考えから、実施時期は1年次後期以降とすることを基本としている。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実習、演習を行う事により、実社会に求められる知識・技術の習得を行う。以上を前提として、授業には、担当教員が同行し、単なる授業の委託とならないよう配慮をしている。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

科目名	科目概要	連携企業等
製菓実習Ⅱ	和洋菓子、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。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。	株式会社 大丸松坂屋百貨店
高度製菓技術実習Ⅱ	和洋菓子、パンの応用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。	株式会社 大丸松坂屋百貨店
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)ケシオン (株)puzzle
ドリンク学	ドリンクの分野において、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。	株式会社伊藤園、ドーバー洋酒貿易株式会社他
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。	新田ゼラチン株式会社 株式会社ココウエル 伊那食品工業株式会社他

連携企業総数:40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「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～重要性和関わり強化～」(連携企業等: 株式会社 リクルート)

期間: 令和元年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。

(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「感染症とは」(近畿大学医学部 宮澤正顯教授)

期間: 令和2年5月9日(月)15:00～16:30 オンライン

対象: 本校の専任教員

内容: 感染症とは。コロナウイルス感染症について

研修名「器の知識」(エスエスカーサ株式会社 代表取締役 松崎 祥治)

期間: 令和3年2月22日(月)15:00～16:30 2階階段教室

対象: 本校の専任教員

内容: 料理と器の関係。器の種類など

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「感染症とは」(近畿大学医学部 宮澤正顯教授)

期間: 令和2年8月24日(月)17:00～18:30 オンライン

対象: 本校の全教職員

内容: コロナウイルス感染症対策。学生指導方法

研修名「管理者研修」(連携企業等: 株式会社 リクルート)

期間: 令和2年8月26日(水)16:00～17:00 9月18日(金)16:00～17:00 10月2日(金)16:00～17:00、10月22日(木)16:00～

17:00 対象: 村川学園 幹部職員

内容: 管理者としての人の育て方など

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と。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(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

2019年度は、2018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。2019年度の第1回学校関係者評価委員会は2019年8月23日(金)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、2020年8月4日(火)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。
- 指示に従うだけでなく自ら発信する力をもった学生を求めている。アクティブラーニングを導入する事で、自ら発信する力を養成できるのではないか。
- 食育の重要性が目目されている。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。

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。
- アクティブラーニング形式の授業を取り入れて理解力を高めた。
- 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く。
- 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。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年8月31日現在

名前	所属	任期	種別
高橋 潤一	スイスホテル大阪南海株式会社 人事部マネージャー	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①企業等委員
小林 圭子	ヒルトン大阪 副総支配人	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①企業等委員
霜辻 日出夫	株式会社スイス菓子パーゼル 代表取締役	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①企業等委員

笹田 智	卒業生	令和2年4月1日～令和4年3月31日	②卒業生
川端 花世	卒業生	令和2年4月1日～令和4年3月31日	②卒業生
川邑 千佳	保護者	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③保護者または④地域住民
米津 博志	大阪府久米田高等学校	令和2年4月1日～令和4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	令和2年4月1日～令和4年3月31日	⑤高校等評価委員
塚原 亜紀	奈良県立磯城野高等学校 進路指導部 部長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	⑤高校等評価委員
真崎 美樹	高石市教育委員会 こども家庭課	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①地域地方公共団体関係者
山下 貴之	泉大津市総合対策部地域経済課総括主査	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①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	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①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。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(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://www.daicho.ac.jp/information/assessment-umeda.pdf>

公表時期:令和2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に関する情報を提供していること。」関係

(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)
(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パティシエを目指す。	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。学習を通じて、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、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、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	
学則規定時間の3分の2以上の出席のもので、学科科目については、定期試験の総合評価が2以上の者、実習科目についてはチェックテストの項目を合格した者で、期日までにレポートなどの提出物を提出した者。いずれも卒業判定会議により決定される。	1学年の学期区分	2期	
	1学期の授業期間	15週	