

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			
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 (住所) 大阪府大阪市北区曾根崎新地1-1-4 (電話) 06-6341-5700			
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 秀夫	〒 595-0021 (住所) 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-41-4330			
分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度		
衛生	衛生専門課程	製菓総合本科	平成26(2014)年度	-	平成27(2015)年度		
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。						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能な資格:製菓衛生師資格、ライフカラー検定2,3級、食育指導士、パティスリーラッピング検定 中退率:7.6%						
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、単位いづれかに記入 1,750 単位時間 - 単位	626 単位時間 - 単位	0 単位時間 - 単位	1,100 単位時間 - 単位	24 単位時間 - 単位	0 単位時間 - 単位
生徒総定員	生徒実員(A)	留學生数(生徒実員の内数)(B)	留學生割合(B/A)				
160人	143人	9人	6%				
就職等の状況	■卒業者数(C)		63	人			
	■就職希望者数(D)		62	人			
	■就職者数(E)		62	人			
	■地元就職者数(F)		46	人			
	■就職率(E/D)		100	%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		74	%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		98	%			
	■進学者数		0	人			
	■その他						
	家事手伝い、帰国など						
(令和5年度卒業者に關する令和6年5月1日時点の情報)							
■主な就職先、業界等		(令和4年度卒業生)					
センターラグランドホテル大阪、大阪マリオット都ホテル、スイスホテル南海大阪、ベストプランニング、エーデルワイス、シュゼットホールディングス、キルフェボン、ラターブル ドゥ ジョエル ロブション、タマヤパン ほか							
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/						
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					1,810 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					970 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					1,750 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					970 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)					0 単位時間	
	(B:単位数による算定)						
	総授業時数					単位	
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					単位	
	うち企業等と連携した演習の授業時数					単位	
	うち必修授業時数					単位	
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					単位	
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					単位	
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					単位	
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つて、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)	4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)	2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)	0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)	7人			
	計			13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						13人	

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6年6月21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6年4月1日～ 令和7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6年4月1日～ 令和7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6年4月1日～ 令和7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6年4月1日～ 令和7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6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内
松本 智子	学校法人村川学園 評議員/法人本部 事務局 長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内
舘野 知恵	法人本部 事務局 校務2課 事務長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内
浅野 佳成	大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 学科 長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内
西山 満雄	大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 学科 長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「-」を記載してください。)

- 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 (8月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年3月7日 14:00～16:00

第2回 令和5年8月30日 16:30～18:30

第3回 令和6年3月26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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

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取り入れている。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

※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

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
高度製菓技術実習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。	三井不動産商業マネジメント株式会社
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。	大丸松坂屋百貨店ほか
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。	株式会社ラインデザイン、株式会社ケシオンほか
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。	株式会社伊藤園、サントリーホールディングス株式会社ほか
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。	伊那食品工業株式会社、不二製油株式会社ほか

### 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

当校の教職員研修規程に定めるとおり、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。調理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: 商品開発について	連携企業等: 株式会社ASP
期間: 令和5年5月29日(月)	対象: 教員
内容: 商品開発の流れ。流行とは。	
研修名: みどりの食料システム戦略について	連携企業等: 近畿農政局大阪府拠点
期間: 令和5年10月19日(木)	対象: 教員
内容: 将来の世界における気候変動及び主要なリスク、SDGs、農業と環境とのかかわり	
研修名: ロボットカフェ	連携企業等: 株式会社HCI
期間: 令和5年10月28日(土)	対象: 教員
内容: 産業用ロボット、サービスロボット、AI・ソーシャルシステムの普及について	

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 救命実技講習	連携企業等: 泉大津市消防署
期間: 令和5年8月7日(月)	対象: 教職員
内容: (オンライン開催)AEDの使用方法を含めた、成人に対する心肺蘇生法及び大出血時の止血法等の応急手当。	

(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: Well-beingと食	連携企業等: 神戸大学
期間: 令和6年7月25日(木)	対象: 教員
内容: 食品に含まれる機能性成分の健康効果について	
研修名: アメリカ産フレッシュフルーツについて	連携企業等: カリフォルニアフレッシュフルーツ協会
期間: 令和6年8月27日(金)	対象: 教員
内容: アメリカ産フレッシュフルーツの品種、特徴、日本への輸入について	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 学生への接し方 ハラスメントと言われたいために	連携企業等: 株式会社リクルート
期間: 令和6年5月8日(水)	対象: 教職員
内容: アカハラとは、防止に必要なこと、普段の取り組み	
研修名: 救命実技講習	連携企業等: 泉大津市消防署
期間: 令和6年8月予定	対象: 教職員
内容: AEDの使用方法を含めた、成人に対する心肺蘇生法及び大出血時の止血法等の応急手当。	

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・目標・育成人材像等
(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

令和5年度は、令和4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。令和5年度の第1回学校関係者評価委員会は令和5年8月18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、令和6年3月29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】

- ①クレームの対応を学生のころから行うのは貴重な経験。社会に出て、自分の間違っただ行動に対し謝ることのできるの大切。大きな学びとなっていると思う。
- ②目標をもって教育されているというのが伝わってきた。自分の意見がはっきりといえる、表現できる、指示されたことに対してははっきりと返事をし、わからないことは聞くことができるということなどが学校と社会人の違いだと思うので、そういうご指導は続けていただきたい。
- ③インターンシップなどを行うことによってミスマッチを防ぐこともできますし、職場によって流れに違いがありますので、学生にもいい経験になると思う。
- ④ゆとり世代前と後で変わってきたと感じている。現代では、自分をあまり主張しない学生が増え、何かあれば保護者や身内の方が出てくるといった節がある。それに対して、学校がどのように学生に居場所や自信を与えていくのが課題だと思う。
- ⑤会社によっては資格はそんなにこだわらないところもあるが、資格を持っていることは大きな自信となる。
- ⑥働き出してもすぐに退職する方が多く、企業としても努力はしているが、なかなか難しい。サービス業は①店を持ちたい人、②料理長になりたい人、③ただ毎日料理をしているの3パターンに分かれるかと思う。その方が何をしたいか明確にさせる、資質を見抜く、考え方を理解するというをすれば、何事も続くと思う。

【意見に対する学校運営に関する具体的対応】

1. 学園三訓、校是は授業履修の手引きに記載し、学生に周知している。
2. セクションリーダー制度を活発化するために月1回の定例会議を設けている
3. 産学連携や行政と連携を積極的に取り入れ、ホームページ・アプリ等で情報発信をしている
4. オンライン授業で解決できなかった質問の機会は対面授業も併用することで解消している。
5. 企業側の意見聴取を進め、実現に向けて調整をしていく。
6. 寄付やSDGsなどへの取り組みを積極的に取り組んでいる

## (4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
山内 彩莉	大阪ヒルトン株式会社 人事部	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等評価委員
霜辻 日出夫	株式会社スイス菓子バーゼル	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等評価委員
大筆 秀樹	株式会社バルニバービ 営業部	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等評価委員
笹田 智	—	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	卒業生
高橋 久美子	—	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	卒業生
川邑 千佳	—	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	PTA
片山 造	大阪府立伯太高等学校	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	高等学校
正川 昌彦	学校法人精華学園 精華高校	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	高等学校
白井 孝雄	大阪つくば開成高等学校 校長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	高等学校
田中 昌博	岸和田市 魅力創造部 農林水産課	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	公共団体
山下 貴之	泉大津市 総合政策部地域経済課	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	公共団体
植原 和彦	岸和田市教育委員会	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	公共団体

※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・その他( ))

URL: <https://www.daicho.ac.jp/information/data/assessment-umeda.pdf?2023>

公表時期: 令和6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・その他( ))

URL: <https://www.daicho.ac.jp/information/data/check-izumi.pdf>

公表時期: 令和6年4月1日



授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓総合本科)																			
	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				
1	○			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	-	○			○				○			
2	○			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	-	○			○					○		
3	○			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	-	○			○					○		
4	○			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	-	○			○						○	
5	○			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	-	○		△	○						○	
6	○			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	-	○			○						○	
7	○			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	-	○		△	○			○	○			
8	○			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料理人を目指す。	2前	60	-	△		○	○					○	○	

9	○		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	-	○		○				○	○
10	○		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	-	△		○				○	○
11	○		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	-	○		△				○	○
12	○		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	-	○		△				○	○
13	○		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	-	○		○				○	
14	○		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	-			○	○			○	○
15	○		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	-			○	○			○	○
16	○		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	-			○	○			○	○
17	○		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 (単位時間)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	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、	1学年の学期区分	2期
履修方法：	学科科目の出席、定期試験、実習科目の出席、チェックテスト、レ	1学期の授業期間	15週