

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																								
辻製菓専門学校	昭和61年3月31日	辻 芳樹	〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-9-23 (電話) 06-6629-0141																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人辻料理学館	昭和59年3月17日	辻 芳樹	〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 (電話) 06-6624-1101																								
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																							
衛生	製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科	平成22年文部科学省 告示第30号	—																							
学科の目的	製菓技術マネジメント学科は、本校の建学の精神と教育理念に基づき、多様化した社会のニーズに対応しうる、幅広く、独自性のある教育の実現、そして本物を探求し続ける姿勢をもって業界の発展と食文化の継承・創造に寄与できる高度な「食業人」の養成を目的とする。																										
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																				
2	年間	1,974時間	1,022時間	0時間	952時間	0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																						
720人	657人	148人	57人	86人	143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 各科目において、出席率60%以上、定期試験の成績60点以上を合格基準とし、平素の学修状況を加味して学年末に総合的に評価する。																							
長期休み	■学期始：4月1日～4月上旬 ■夏季：7月下旬～8月下旬 ■冬季：12月下旬～翌年1月上旬 ■学年末：3月下旬～3月31日		卒業・進級条件	各学年において、履修すべき必修科目の合否判定がすべて合格であり、かつ、進級・卒業に必要な授業時間数の80%以上に出席すること																							
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談・指導等の対応 クラス担任制により平素から学生の学業面及び生活面における課題の有無を把握し、個人面談の実施、学習指導など、組織的に学生支援に取り組んでいる。		課外活動	■課外活動の種類 全国製菓衛生師養成施設協会製菓技術コンクール出場 留学生のための日本語サポート授業の実施 開業サポートの実施 ■サークル活動：無 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業者に係る令和元年5月1日時点の情報)																							
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) 洋菓子店、和菓子店、ベーカリーショップ、ホテル、レストラン等 ■就職指導内容 個別相談、履歴書添削、面接指導 セミナーの実施(業界理解、就活手法、応募書類の作成) 企業説明会の開催、企業見学会の実施 ホテル受験対策セミナーの開催 ■卒業生数 295人 ■就職希望者数 220人 ■就職者数 214人 ■就職率 97.3% ■卒業者に占める就職者の割合 72.5% ■その他 ・進学者：11人 ・帰国留学生：38人 ・パート、アルバイト：15人 ・その他(就職を希望しない者を含む) 17人 (平成30年度卒業者に係る令和元年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3	<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</td> <td>②</td> <td>292人</td> <td>292人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※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</p>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	292人	292人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
製菓衛生師	②	292人	292人																								
中途退学の現状	■中途退学者 35名 平成30年4月1日時点において、在学者657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622名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 学業不振、進路変更、学校生活不適應など ■中退防止・中退者支援のための取組 中途退学の現状を分析し、退学防止に向けて数値目標を掲げて指導に取り組んでいる。 クラス担任の設置、教職員による学習支援、専門カウンセラー及び保健師の設置、保護者との連携など。		■中退率 5.3%																								
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：無 ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付：非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																										
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	http://www.tsui.ac.jp/college/seika/																										

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「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」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(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」における「就職率」の定義について

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をいいます。

②「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」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が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)をいいます。

※「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ます。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、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の割合をいいます。

②「就職」とは給料、賞金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。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)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

学校は、食生活を取り巻く社会環境の変化を理解し、それに対応できる充実した基礎力、幅広い専門性、柔軟な応用力と豊かな創造力を兼ね備えた高度職業人材の育成をめざし、企業等の役員、有職者、実務者等から助言を求め、本校の教育の水準の向上と質保証を図るべく、継続的かつ組織的に教育課程の編成に取り組むことを基本方針とする。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は、本校の教育課程の編成及び教育内容及び教育方法等の審議機関であるカリキュラム委員会から教育課程の編成等について現状と今後の計画の報告を受け、企業等との連携体制のもと、実践的かつ専門的な立場から高度職業教育に求められる教育について検討する。カリキュラム委員会は、教育課程編成委員会から出された意見を踏まえて内容を審議し、教育課程や教育方法の改善・工夫に取り組む。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

【平成30年度】 平成31年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
松島 俊哉	大阪府洋菓子協会	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	①
菊川 儀明	菊川製菓有限公司	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	③
井上 文孝	浪芳庵株式会社	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	③
井筒 大輔	株式会社イスズベーカー	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	③
壺井 豪	株式会社ケルン	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	③
辻 芳樹	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
山田 研	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
棟方 浩一	学校法人辻料理学館 法人本部	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
田中 祐司	学校法人辻料理学館 法人本部事務局	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
稲垣 周治	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
立嶋 穰	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
吉村 大輔	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
瀬戸山 明夫	辻製菓専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	

※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(10月頃、1月頃)
(開催日時(実績))

平成25年度	第1回	平成25年10月29日(土)	14:00～16:00	
	第2回	平成26年1月28日(土)	14:00～16:00	
平成26年度	第1回	平成26年9月8日(土)	14:00～16:00	
	第2回	平成27年2月7日(土)	14:00～16:00	
平成27年度	第1回	平成27年9月25日(土)	14:00～16:00	
	第2回	平成28年2月13日(土)	14:00～16:00	
平成28年度	第1回	平成28年10月29日(土)	14:00～16:00	
	第2回	平成29年1月28日(土)	14:00～16:00	
平成29年度	第1回	平成29年10月7日(土)	14:00～16:00	
	第2回	平成30年2月3日(土)	14:00～16:10	
平成30年度	第1回	平成30年10月13日(土)	14:00～16:10	
	第2回	平成31年1月12日(土)	14:00～16:00	
令和元年度	第1回	令和元年9月28日(土)	14:00～16:00	(予定)
	第2回	令和2年1月18日(土)	14:00～16:00	(予定)

(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。

【提案事項】

専攻別クラスのカリキュラム(案)

理論と実習の授業を通して、学生が自ら菓子を創作できるようになることを目指して以下とおり授業を展開する。

- ・専攻別の実習時間を増やし、生地づくりから仕上げまですべての作業工程を学生自身に検証、改善させる。
- ・「高度製菓実習」の授業時間数を増やし、連携企業の講師の指導により実践的な技術を身につけさせる。
- ・「高度製菓理論」の授業時間数を増やし、材料から製菓技術、店舗経営に至るまで、専門家による授業の充実を図る。

【今後の検討課題】委員の意見を反映すべく次の内容について検討する。

- ①授業にPDCAサイクルを取り入れ、学生に自ら体験して立ち止まって考え、それを整理して言葉にする機会を与える。
- ②インターンシップの導入。

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

本学科において、より実践的かつ専門的な高度職業教育を行うため、学校と企業・業界団体等が教育協定を締結し、その連携のもと、製菓・製パン業界の高度人材育成ニーズに沿った教育カリキュラムを編成し、外部講師による実践教育の機会を通じて、製菓衛生師としての職業観・勤労観を育むとともに、菓子製造の知識と技術の向上を図ることを基本方針とする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

① 製菓関係企業と学校の打ち合わせ

実習内容、評価指標と評価基準の設定、評価方法等について企業と学校の間で確認を行う。企業は専門分野の実務者としての観点から、改善、工夫すべき点について助言する。

② 製菓関係企業からの派遣講師による学内での製菓実習指導

業界の最新動向や求められる知識・技術・技能を踏まえ、派遣講師が実践的な製菓の技術指導を行う。

③ 製菓関係企業からの派遣講師による成績評価

事前に打ち合わせた評価基準に基づき、企業からの派遣講師が成績を評価する。企業による評価に基づき、学校教員が成績を総合的に評価する。

科目名	科目概要	連携企業等
高度製菓実習	菓子の基礎技術の反復、応用技術の修得、作業行程の管理、衛生管理	・ル・グラン・シャリオ ・お菓子のお店 Kazu ・アトリエ・オレンジ ・ル・サントノーレ ・菓匠苑 梅ぞの ・菓匠庵 白穂 ・御菓子司 吉乃屋 ・星野リゾート ・リーガロイヤルホテル

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

学生の多様な職業教育ニーズや製菓業界の人材ニーズに応え、実践的な知識と技能を有する自立した高度職業人材を育成するため、学校は学校法人辻料理学館 教職員研修規程に基づき、以下のとおり、教職員に対し計画的に研修・研究の機会を提供し、教員の資質や能力を高め、教育的使命感に根ざした実践的な指導力の向上を図るとともに、教員の意識改革を進め、学校改革を支援し、学校の教育力の向上に取り組むことを教職員研修の基本方針とする。

1. スタッフ・デベロップメント(SD)、ファカルティ・デベロップメント(FD)を含む管理職研修
2. 教員の教育力の向上を目指した研修
3. 職員の資質、役割・職能ステージの向上を目指した人材育成のための研修
4. 初任者のための研修

(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「夏季和生菓子大講習会」(連携企業等:菓子研究団体大阪二六会)

期間:7月26日(木) 対象:和菓子教員

内容:「夏季に売れる生和菓子」洋の素材を使った製品と、実際の効果的な販売方法・日持ちの仕方等。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「インストラクショナルデザイン公開講座」(連携企業等:熊本大学)

期間:11月4日(月) 対象:技術教員

内容:「インストラクショナルデザイン入門編」教育・研修をより効果的・効率的・魅力的にするための方法を身につけ、学習者を動機づけるための手法や学びを支援するための働きかけに関する理論を学ぶ。

(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「ヌーベルパティスリーデュジャポン本部研究会」(連携企業等:ヌーベルパティスリーデュジャポン)

期間:通年月1回 対象:洋菓子教員

内容:有名製菓店シェフによる技術講習会

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「日本リメディアル教育学会全国大会への参加」(連携企業等:日本リメディアル教育学会)

期間:8月26日(月)～28(水) 対象:教員

内容:高校の教科学習におけるアクティブラーニングの導入などにより高校教育の現場がどのように変化をしていくのか、それを受け入れる側のリメディアル教育や初年次教育はどのように対応していく必要があるのかを考える。

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

学校は、学校関係者評価を行うことにより、学生がよりよい教育活動を享受できるよう学校運営の改善と発展を目指すとともに、学校関係者評価の結果をPDCAサイクルに基づき詳細に分析・検証し、組織的かつ継続的に学校運営の改善に取り組むことを学校関係者評価の基本方針とする。

(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	建学の精神、教育理念、教育目標、育成人材像
(2) 学校運営	運営方針、組織、規則
(3) 教育活動	教育課程の編成・方針、教育方法・評価方法、教職員研修
(4) 学修成果	出席率、退学率、就職率、資格取得率
(5) 学生支援	就職支援体制、学生相談体制、健康管理体制、保護者との連携
(6) 教育環境	施設・設備の整備、防災体制
(7) 学生の受入れ募集	適正な募集活動、高等学校との連携
(8) 財務	収支計算評価、貸借対照表推移
(9) 法令等の遵守	各種法令の遵守、個人情報保護、自己評価結果の公開
(10) 社会貢献・地域貢献	教育資源・施設の提供、地域交流
(11) 国際交流	海外教育連携活動

※(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

高等学校関係者から提案された「学生指導における高校と専門学校間の連携体制」については検討段階である。

業界関係者が望む「インターンシップ」についてはすでに導入しており、教育課程編成委員会の意見も踏まえて

評価項目や評価基準の見直しを図っている。

地域有識者から指摘を受けた経費削減については部署ごとに削減目標を設定させ、達成に向けて取り組んでいる。

<学校関係者評価結果について>

項目全体としては概ね一定の評価が受けられたが、「在学率・退学率」、「出席率」、「就職率」については年度の目標数値を達成すべく、結果分析と改善措置が求められた。
 高等学校関係者からは、昨年に引き続き「送り出した学生の情報を共有し、共に指導する連携体制」を望む意見あり。業界関係者からは、「在校中に社会人としてのマナーを指導してほしい」との意見あり。地域有識者からは、「施設設備等の修繕について、中期計画に基づき計画的に予算措置を講じて対応することを期待する」との意見あり。
 以上の提言を踏まえて学校運営の改善に取り組む。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

【平成30年度】		平成31年3月31日現在	
名前	所属	任期	種別
田口 理恵子	辻調理師専門学校 在校生保護者	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	在校生保護者
國友 清恵	辻製菓専門学校 在校生保護者	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	在校生保護者
伏木 和毅	株式会社日総フーズサービス	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	卒業生
結野 安雄	株式会社和光菴	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	卒業生
富澤 利加	株式会社HRO ハイアットリージェンシー大阪	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	業界関係者
辻岡 久味	株式会社ホテルグランヴィア大阪	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	業界関係者
銀杏 久子	学校法人淀野水学院 昇陽高等学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	高等学校関係者
山下 善啓	奈良県大和高田市立高田商業高等学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	高等学校関係者
稲村 健	株式会社りそな銀行 阿部野橋支店	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	地域有識者
山崎 弘樹	株式会社奥村組 関西支店	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	地域有識者

※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・その他()) 12月～1月
 URL: <http://www.tsuji.ac.jp/college/seika/>

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

学校は、企業等関係者に対してキャリア教育および実践的職業教育をはじめとした教育活動、その他の学校運営状況等について適切な情報を提供することにより、相互間の対話の促進、企業等との連携による実習授業、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、産業界のニーズを踏まえた教育内容・教育方法の改善に努めることを情報提供の基本方針とする。

(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	建学の精神、教育理念、教育目標、教育目的と教育内容の概要
(2)各学科等の教育	カリキュラム、在学状況、出席状況、就職状況、資格取得実績
(3)教職員	教職員数、教職員研修、調査研究
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職指導、進路決定状況、業界定着状況
(5)様々な教育活動・教育環境	保護者との連携、地域貢献、食の学習機会の提供
(6)学生の生活支援	学校情報システム、eラーニング・システム(予習・復習)、健康管理、カウンセリング体制
(7)学生納付金・修学支援	入学検定料、入学金、授業料、実習費、奨学金
(8)学校の財務	収支計算書評価、貸借対照表推移
(9)学校評価	自己点検・自己評価、学校関係者評価
(10)国際連携の状況	海外教育連携活動
(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 (URL: <http://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/>)、自己点検評価報告書

授業科目等の概要

(製菓衛生師専門課程 製菓技術マネジメント学科) 平成31 (令和元) 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	法学大意、衛生行政概説、製菓衛生師法、関連法令等	1通	30	1	○			○		○	○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学概論、環境衛生、疾病の予防、労働衛生等	1通	90	3	○			○		○	○	
○			食品学	食品学概論、食品の変質とその防止、食品の生産と消費、食品の特性等	1通	60	2	○			○		○	○	
○			食品衛生学	食品衛生学概論、食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理等	1通	150	5	○		△	○		○	○	
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取等	1通	60	2	○			○		○	○	
○			社会	菓子と食生活、菓子店舗経営論	1通	60	2	○			○		○	○	
○			製菓理論	製菓理論、菓子の分類、菓子の原材料、菓子の包装	1通	180	6	○			○		○	○	
○			製菓実習	基礎実習 (和菓子、洋菓子、製パン) 専門実習 (和菓子、洋菓子、製パン)	1通	472	15			○	○		○	○	
○			製菓衛生師教養演習	製菓衛生師に必要な教養を理論的に学習する	2通	60	2	○			○		○	○	
○			マネジメント論	ホスピタリティ概論、マナー・接遇の基礎、一般常識のほか、菓子製品のデザインにおける色彩と造形等	2通	92	6	○			○		○	○	
○			高度製菓理論	製菓材料の知識及び加工法、応用技術等	2通	240	8	○			○		○	○	
○			高度製菓実習	洋菓子、製パン、和菓子のいずれかを選択、それぞれの基礎技術の反復と応用、作業行程管理、衛生管理等	2通	480	16			○	○		○	○	○
全課程の修了に必要な総授業時間数					1,974 単位時間 (70 単位)										
		○	作品制作展	学年末に開催される作品展における菓子、パン等の提供 (献立作成から提供まで)	1後2	76	2			○		○		○	○
		○	フランス語	初歩のフランス語会話、材料、数字、レシピの読み方等	2前	24	1			○		○		○	○
		○	インターンシップ	提携企業における就業体験	1通	64	2			○		○		○	○
自由選択科目 授業時間数					164 単位時間 (5 単位)										
合計					15 科目			2,138 単位時間 (72 単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則に定める卒業に必要な授業時間数の80%以上に出席し、かつ、履修すべき必修科目の合否判定がすべて合格であること。	1 学年の学期区分	2期
	前期の授業期間	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。