

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								
大原医療福祉製菓専門学校梅田校		平成16年3月31日	重塚 悟		〒530-0051 大阪府大阪市北区太融寺町2番14号 (電話) 06-6130-7416								
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地								
学校法人大原学園		昭和54年4月1日	中川 和久		〒101-0065 東京都千代田区西神田1丁目2番10号 (電話) 03-3292-6266								
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	製菓学科			平成27年文部科学省認定	-							
学科の目的 本学科は、教育基本法及び学校教育法に基づき、厚生労働大臣指定のもと、衛生関係に関する教育を施し、人格の陶冶を行い、もって有為な産業人を育成することを目的とする。具体的には製菓衛生師の資格取得を目的とし、パティシエ・ブランジェに必要な知識・技術を修得し、実践的かつ専門的な能力を育成する。													
認定年月日 平成29年2月28日													
修業年限	昼夜	講義		演習	実習	実験	実技						
	2年	1,700時間	600時間	0時間	1,320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							
64		26	2人	3	4	7							
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 秀・優・良・可・不可の5種をもって表し、それぞれの評価に対して別に定める基準によりGrade・Pointを与える。								
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:校長が別に定める ■冬季:校長が別に定める ■春季:校長が別に定める ■学年末:3月31日			卒業・進級条件	■進級条件 各学年において定める授業時間の履修を行い、かつ出席状況等の学習姿勢も考慮の上、進級判定委員会にて審査を行う。 ■卒業条件 修業年限以上在学し、定める授業時間数以上履修かつその該当する所定の授業科目を修得し、卒業審査に合格した者について最終学年の終わりに校長が行う。								
学修支援等	■クラス担任制:有 ■個別相談・指導等の対応 担任制を導入しており、担任を中心とした就職支援、学生相談、経済的支援等、学生への支援体制が整っている。			課外活動	■課外活動の種類 各種クラブ活動・ボランティア活動 ※2020年度・2021年度は感染拡大防止の観点より休止 ■サークル活動:無								
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) (株)レーブドゥシェフ、㈱プランニングキューブ、ジェイ・ワークス等			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 (令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)								
	<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>5人</td> <td>4人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	5人	4人	※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 特になし
資格・検定名	種	受験者数	合格者数										
製菓衛生師	②	5人	4人										
中途退学の現状	■中途退学者 0名 令和2年4月1日時点において、在学者17名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者17名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 なし			■中退率 0%									
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試験による特別奨学生制度:学業・人物とも優秀と認められる方に対し、試験の結果に応じて入学金・授業料の全額または一部を免除 ②取得資格による特別奨学生制度:入学前に取得した資格・成績等に応じて、入学金・授業料の全額または一部を免除 ③クラブ特別奨学生制度:クラブ活動の成績に応じて、入学金の全額を免除 ④面接のみによる特待生制度:AO入学制度を利用して出願される方が対象、認定ランクに応じて入学金・授業料の一部を免除 ■専門実践教育訓練給付:給付対象 ※前年度の給付実績 0名												
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.o-hara.ac.jp/osaka/senmon/school/umeda_iryu/												

(留意事項)

- 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
- 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から除いたものをいいます。
 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、卒業年度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、留学者、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学状況等について記載します。
- 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

- ①卒業生の子な就業先である菓子製造・販売施設と連携して教育課程の編成を行うことにより、専門的かつ実践的な知識・技術を修得した即戦力となる人材を育成する。
- ②製菓分野における学修の中心となる実習の技術知識、接客スキル、その他ビジネススキル等の教育内容に関して、教育課程編成委員会を通じて常に業界の最新の情報を反映させる。
- ③上記①、②により編成された授業科目、内容が実践習得されているかどうか、教育課程編成委員による実践的視点で評価を受け、課題を浮き彫りにする事で、教育の質の確保ならびに更なる教育の質向上に活用する。
- ④当学園の教育課程の編成は一部の学科を除き学園本部が統括している。そのため教育課程編成委員も各分野ごとに各校共通の組織を設置する。

(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

①位置づけについて

教務部(課)の上位に教育課程編成委員会を設置し、企業等からの提言を参考にして本校の教育課程編成について協議策定するための機関として位置づける。また、委員会での協議結果は大原学園教育本部に提出し、大原学園全校の教育課程編成にも活用していく。

②意思決定の過程について

(ア)学科の目的に基づき予め学内において現状の課題等を明確にした上で、教育課程編成委員会に提言を求める。

(イ)委員会では企業等からの意見を参考に次年度以降の教育課程編成に関する改善案を策定する。

(ウ)委員会での協議内容は学園教育本部に提出し、学園全校の教育課程編成にも活用していく。

(エ)教育課程編成委員に教育現場の責任者である校長、就職本部長、教務部長が参加することで、企業等の委員から提示された課題、改善提案を速やかに次年度以降の教育課程(授業科目、内容、手法)の編成に反映させることができる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
松島 俊哉	大阪府洋菓子工業協同組合 理事長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	①
服部 勸央	パティスリーラヴィルリエ オーナーシェフパティシエ	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	③
重塚 悟	学校法人大原学園 大原医療福祉製菓専門学校梅田校 校長	-	
河崎 達	学校法人大原学園 大原医療福祉製菓専門学校梅田校 教務課長	-	
奥村 友幸	学校法人大原学園 大原医療福祉製菓専門学校梅田校	-	
堀 美紀子	学校法人大原学園 大原医療福祉製菓専門学校梅田校	-	

※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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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、11月)

(開催日時(実績))

令和2年度第1回 令和2年08月05日 16:40～17:30

令和2年度第2回 令和2年11月18日 16:20～17:20

令和3年度第1回 令和3年08月05日 16:40～17:20

※令和3年度第2回は令和3年11月17日予定(本書類作成時の予定)

(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。

コミュニケーション力・プレゼンテーション力・企画力を養うことへのご意見をいただき、外部コンテストや企業と連携した学習に取り組んだ。また、就職先で想定される事案のご助言より、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対策を強化し、現場で求められる人材の育成を継続的に行っている。

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

- ① 学校・学生住居近郊の製菓または製パン製造・販売施設において、受け入れ指導体制が整っており、実習及び見学の実績のある施設、または、学生の実習受け入れの実績がある施設を選定している。
- ② 企業等との連携による実習・演習を通じて学生のより実践的な知識・思考・技術の修得と、社会人としての意識改革を実現する。
- ③ 企業等から実習・演習の授業内容、手法に関して具体的な助言を仰ぎ、学生の知識・技術の修得状況に対して実践で活かせるレベルか否かを企業等の実務の視点から評価を仰ぐ。

(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

製菓実習の授業の授業運営に関して企業等と協定書を締結、打ち合わせを行い、下記の4点について講義内容の質の向上のために連携している

- ① 実習授業内容構築へのサポート
- ② 当該実習授業における評価ポイントの確認
- ③ 授業方法に関する教員への指導
- ④ 学生学修習熟状況の評価

(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
店舗運営実務	実習先の店舗情報の確認の上、実習期間が始まる前に挨拶訪問を行い、基本的な挨拶・マナーを実践する。実際の菓子製造・販売施設での実習を経て、現場での業務内容を理解すると共に、現場で必要とされる知識・技術・マナーを身に付けることを目的とする。	株式会社レーブドゥシェフ、有限会社パティスリーフリアン、株式会社ル・ピノー、等

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

専門的かつ実践的な知識・技能を有し即戦力となる人材を育成するためには、教員一人ひとりが常に実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけなければならない。そのために下記のとおり教員研修の環境を整える。

- ① 教育課程編成委員会に参画する企業等から講師を派遣した実践的な知識・指導スキル研修
- ② 企業等専門分野に特化した講師として招いた研修会の実施
- ③ 学内に設置される附帯教育講座を利用した自己啓発

(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「食品工場における防虫対策の実践事例＋新型コロナウイルス対策最新情報」（連携企業等：株式会社パーテック）

期間：第1回 令和2年5月13日（水）13時～14時15分 対象：製菓学科担当教員

第2回 令和2年6月17日（水）13時～14時15分

第3回 令和2年7月15日（水）13時～14時15分

内容：虫の侵入を防ぐ具体的な手法や各種方法の効果、すぐに実践できる事例についてなどを学ぶ。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「集団の見方～プロセスを体験的に学ぶ～」（連携企業等：一般財団法人大阪府専修学校各種学校連合会）

期間：令和3年2月8日（月）

対象：

内容：ティーチングとファシリテーションの違いや、「観察」について感度を高め、体験学習を通して深める。

(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「飲食店必見！HACCP導入のためのwebセミナー」（連携企業等：大阪府×ダスキン共催）

期間：令和3年7月5日（月）

対象：製菓学科教員

内容：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、衛生管理計画の作り方、無理なくスムーズに始める方法など。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「人権教育研修会 1「入門編」-人権について基礎から学びたい人のために-

（連携企業等：一般財団法人大阪府専修学校各種学校連合会）

期間：令和3年4月28日（水）

対象：製菓学科教員

内容：法に基づく基本知識と歴史から人権を学び、安全で安心して学べる環境づくりを行う。

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

当学園の教育理念は、学生に対して資格取得教育、実務教育を施し、人格の陶冶を行いもって有為な産業人を育成することである。この教育理念に基づき実践的な教育が実現出来ているか、また、その教育を実現するために必要な環境が整っているかについて、学校関係者評価委員を設置して下記に示す評価項目から評価する。課題の残る評価結果については、管理職より改善計画を策定し、次年度以降の学校運営に反映させ改善を図る。

(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	①理念・目的・育成人物像は定められているか。 ②学校の特色はなにか。 ③学校の将来構想を抱いているか。
(2) 学校運営	①運営方針は定められているか。 ②事業計画は定められているか。 ③運営組織や意思決定機能は効率的なものになっているか。 ④人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか。 ⑤意思決定システムは確立されているか。 ⑥情報システム化等による業務の効率化が図られているか。
(3) 教育活動	①各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向づけられているか。 ②修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか。 ③カリキュラムは体系的に編成されているか。 ④学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか。 ⑤キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育法が実施されているか。 ⑥授業評価の実施・評価体制はあるか。 ⑦育成目標に向け授業ができる要件を整えた教員を確保しているか。 ⑧成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。 ⑨資格取得の指導体制はあるか。
(4) 学修成果	①就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか。 ②資格取得率の向上が図られているか。 ③退学率の低減が図られているか。 ④卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか。
(5) 学生支援	①就職に対する体制は整備されているか。 ②学生相談に関する体制は整備されているか。 ③学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか。 ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか。 ⑤課外活動に対する支援体制は整備されているか。 ⑥学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか。 ⑦保護者と適切に連携しているか。 ⑧卒業生への支援体制はあるか。
(6) 教育環境	①施設設備は、教育の必要性に対応できるように整備されているか。 ②学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか。 ③防災に対する体制は整備されているか。
(7) 学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われてきているか。 ②学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか。 ③入学選考は適正かつ公平な基準に基づき行われているか。 ④学納金は妥当なものとなっているか。
(8) 財務	①中長期的に学校の財政基盤は安定しているといえるか。 ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。 ③財務について会計監査が適正に行われているか。 ④財務情報公開の体制整備はできているか。
(9) 法令等の遵守	①法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか。 ②個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか。 ③自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。 ④自己点検・自己評価結果の公開はしているか。
(10) 社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか。 ②学生のボランティア活動を奨励、支援しているか。
(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
 最新の技術を駆使した情報化の進展も大切であるが、やはり最後の砦は対話型のコミュニケーションとのご意見を多数頂戴した。コロナ禍の中だからこそ、教職員間のコミュニケーション、教職員・学生間のコミュニケーション問わず、コミュニケーションの機会を増やし不安を払拭すべく取組みを始めている。特にリモート授業となった際もオンライン上で教職員・学生間のコミュニケーションを取ることに努めている。

(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
山田 豊	友誼会総合病院 事務長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	企業等委員
林 努	林歯科医院 院長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	地域住民委員
田川 淳	社会福祉法人寿楽福祉会 業務執行理事	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	企業等委員
服部 勸央	パティスリーラヴィルリエ オーナーシェフパティシエ	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	企業等委員
竹原 庸起子	行政書士ひまわり法務FP事務所 代表者 特定行政書士	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	専門家委員

※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)

URL:<https://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/>

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

①実践的な職業教育における成果を広く周知することにより、入学希望者の適切な学習機会選択に資すること。そのために、学校関係者評価結果も含めて教育活動の状況や課題など学校全体に関する情報を分かりやすく示すこと。

②上記①により企業等との連携による教育活動改善を活発にし、社会全体の信頼に繋げていくこと。

③情報の公表を通じて学校の教育の質の確保と向上を図ることを目的とする。

(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	①概要 ②教育方針 ③沿革
(2)各学科等の教育	①入学定員 ②受入方針 ③進級の認定 ④卒業の認定 ⑤称号の付与 ⑥目標とする試験 ⑦主たる試験の合格実績 ⑧卒業生の進路
(3)教職員	①教職員数 ②教職員の専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	①キャリア教育 ②実習・実技等 ③就職支援等
(5)様々な教育活動・教育環境	①学校行事 ②課外活動
(6)学生の生活支援	①完全担任制 ②就職教育
(7)学生納付金・修学支援	①学生納付金 ②奨学金、学費減免等
(8)学校の財務	学園の財務状況公開
(9)学校評価	学校関係者評価結果
(10)国際連携の状況	留学生の受入
(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:<https://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/>

授業科目等の概要

(〇〇専門課程〇〇学科)																
	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	日：令和2年10	専任	兼任	
1	〇			衛生法規	製菓衛生師法をはじめ、食品を扱う職業人にとって特に必要な食品衛生法、更に健康志向の高まりの中で知識として持つておかなければならない健康増進法、地域保健法等についても学習をする。また、独立開業時の法的手続きなど、実践的な知識も修得する。	1前	30	1	〇			〇		〇		
2	〇			公衆衛生学	健康を確保し生命を守るために国や地方公共団体がどのような取り組みをしているかについて学習する。また、菓子製造施設においても、衛生管理や従業員の健康管理が必須となることから、現場における安全衛生の理解についても深める。	1後	60	2	〇			〇			〇	
3	〇			食品学	食品の細かい分類から成分、保存方法や加工方法に至るまで幅広く学習する。また、国内の食糧事情についても触れ、これに伴い世界の食糧問題や地域環境問題についても理解を深める。	1後	60	2	〇			〇			〇	
4	〇			食品衛生学	製造・販売から、商品がお客様の口に入るまでの過程に関わる健康危害の要因と、その防止方法について学習する。製菓衛生師として大きく関わってくる食中毒を中心に、安全で安心な食品を提供するための知識や責任感といったプロ意識も同時に身に付ける。	1通	120	4	〇			〇			〇	
5	〇			栄養学	人体を構成している栄養素の働きに加え、消化吸収や代謝など栄養素が人体に取り込まれるに至るまでを学習する。また、食生活と病気の関係など、実生活における健康保持・増進のための正しい知識を得る。	1前	60	2	〇			〇			〇	
6	〇			社会	菓子の歴史や食生活における菓子の意義について学習する。また、流通や販売・労務管理について学習することにより、菓子・パン店の独立開業に必要な知識を身に付けるとともに、顧客ニーズの分析とそれに応じた新規商品の開発など、実際の経営に必要な知識も修得する。	1前	30	1	〇			〇		〇		
7	〇			製菓理論	製菓・製パンの技術を学習するにあたり、事前知識の修得として原材料の細かい分類や成分、その働きについて学習する。これらをしっかりと理解することで、感覚的な技術ではなく理論的な技術の向上を図ることを目的とする。	1通	90	3	〇			〇		〇		

8	○		基礎実習	洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。	1通	180	6			○	○		○	○	
9	○		専門実習	基礎実習で身に付けた知識や技術を基に、更なる技術の修得を目指す。	1通	300	10			○	○	○		○	
10	○		店舗運営基礎	菓子製造・販売店舗に必要な、ラッピングや販売管理等について学習する。	1後	30	1	○			○		○		
11	○		職業実践概論	洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。	1後	30	1	○			○		○		
12	○		応用実習	基礎実習・専門実習で身に付けた知識や技術を基に、技術コンテストへの出品や創作菓子の作成などハイレベルな技術の修得を目標とする。	2通	420	14			○	○	○		○	
13	○		店舗運営応用	洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。	2通	90	3	○			○		○		
14	○		店舗運営実務	菓子製造・販売店舗での職務理解を目的とし、連携店舗で現場実習を行う。また、実習を有意義なものにするため、実習前後の指導についても行う。	2通	210	7			○					○
15	○		職業実践演習	社会に出るにあたって必要となるビジネスマナーをはじめ、菓子製造・販売店舗に必要な接客マナーについても学習する。	2通	210	7			○	○		○		
合計					15科目			1920単位時間(64単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
<p>(試験等)</p> <p>1. 学業成績は、授業科目ごとに行う定期試験のほか、授業科目により中間試験や授業内に行う効果測定、課題の提出等により評価する。なお、本校において必要と認めただけの場合に限り、追試験または再試験を行うことがある。追試験は事故等やむを得ない理由により試験等を受験しなかった者に対し行う。再試験は試験等受験の結果、不合格となった者に対して実施する。</p> <p>2. 各授業科目の成績評価方法については別に定める。</p> <p>(学業成績)</p> <p>1. 学業成績の判定は、秀、優、良、可、不可の5種をもってこれを表し、秀は90点以上、優は80点以上、良は70点以上、可は60点以上、不可は60点未満とし、秀、優、良、可を合格、不可は不合格とする。</p> <p>2. 授業科目の成績は、前項の5種で表すと共に、それぞれの評価に対して、別に定める基準によりG P (Grade-Point) を与える。</p> <p>(卒業)</p> <p>卒業の認定は、規定する修業年限以上在学し、下記※に定める授業時間数以上履修、かつその該当する所定の授業科目及び単位数を修得し、卒業審査に合格した者について校長が行う。</p> <p>※製菓学科は1,700時間</p>	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	21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。