（別紙様式４）

令和5年10月20日

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
大原医療スポーツ製菓専門学校北九州校	平成14年4月1日	三好　一哉	〒　802－0002 （住所）福岡県北九州市小倉北区京町３－１５－４ （電話）093－551－0820
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	中本　毎彦	〒　101－0065 （住所）東京都千代田区西神田１－２－１０ （電話）03－3292－6266

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2年制学科	平成29(2017)年度	－	令和 3(2021)年度

学科の目的	本学科は、製菓・製パンに関する基本技術や食品衛生の専門的知識習得を基に、広範な専門技術を身に付けるとともに、現場での実践を通じ、製菓技術者としての能力及び資質の向上を図ることを教育目的とする。この目的に基づき、専門的な業務遂行のための実践・実務能力を身につけると同時に、人格の陶冶を行い、魅力的で豊かな人間性を備え、菓子業界において、貢献し得る優秀な人材を養成する。
学科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	完全担任制 完全担任制により出席管理、生活指導、進路指導を行っており、個人面談の機会を多く設け学校生活における様々な悩みを担任と共に解消していく環境を整えている。資格等：食品衛生責任者。中退率：15.8％（令和4年度）。

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、単位いずれかに記入 1,910 単位時間 単位	300 単位時間 単位	120 単位時間 単位	1,500 単位時間 単位	0 単位時間 単位	0 単位時間 単位

生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数（生徒実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)
60 人	36 人	0 人	0 %

就職等の状況

■卒業者数 (C)	: 17	人
■就職希望者数 (D)	: 16	人
■就職者数 (E)	: 16	人
■地元就職者数 (F)	13	人
■就職率 (E/D)	100	%
■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)	81	%
■卒業者に占める就職者の割合 (E/C)	94	%
■進学者数	0	人

■その他

（令和　　4 年度卒業者に関する令和５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）

あさひ製菓㈱、㈱テンスターズダイニング　鉄板焼天博多、（有）カムカンパニー（ドルチェ・ディ・ロッカカリーノ）、㈱魚町商船、（有）ケーキハウス・アン、㈱アンシャーリー、㈱木輪、桂新堂㈱、㈱コムサ、（有）お菓子のリーフ、㈱マヌカンピス、太陽の船㈱、（有）山本自動車、㈱湖月堂㈱

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://kokura.o-hara.ac/

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	1,910 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	240 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	180 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	180 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）	180 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って、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通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）	1 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）	5 人
	計		8 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		3 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

①卒業生の主な就職先である企業・団体などと連携して、教育課程の編成を行うことにより、専門的な知識・技術を修得した即戦力となる人材を育成する。
②教育課程編成委員会を通じて、パティシエとして必要な能力の核となる知識・技術について集約し、カリキュラムに反映する。
③上記①、②により編成された授業科目・内容が修得できるかどうか、教育課程編成委員による実践的視点での評価を受ける。課題を浮き彫りにし、改善を加えることで、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。

（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（教務課）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・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5年4月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
室井　由起子	九州栄養福祉大学　食物栄養学部　准教授	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	②
越野　修司	株式会社しんこう　代表取締役	令和4年4月1日～令和6年3月31日（2年）	③
原澤　あゆみ	社会医療法人共愛会　戸畑共立病院　栄養科科長	令和4年4月1日～令和6年3月31日（2年）	③
河野　忠男	有限会社こうのとり　代表取締役	令和4年4月1日～令和6年3月31日（2年）	③
三好　一哉	大原医療スポーツ製菓専門学校北九州校　校長		―
伊原　崇	大原医療スポーツ製菓専門学校北九州校　次長		―
山﨑　由貴子	大原医療スポーツ製菓専門学校北九州校　教務		―
小田　桃子	大原医療スポーツ製菓専門学校北九州校　教務		―

※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）
開催数：年2回
開催時期：令和4年度（第1回：8月　第2回：2月）　令和5年度（第1回：8月　第2回：12月）

（開催日時（実績））
令和4年度第1回　令和4年8月　9日　13：30～15：45
令和4年度第2回　令和5年2月21日　16：10～17：00
令和5年度第1回　令和5年8月　3日　16：00～16：50

(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。
①現場研修の自己評価について
2023年3月の現場研修より、学生の自己評価を実施した。
自己評価の流れは、①評価項目を1～4の4段階評価とし、自己評価する。②次回の目標を設定する。目標設定については、面談を実施し、1段階上げるために今後どこを改善していくのか具体的な方法を自ら考えさせた。
②製菓2年制学科授業科目(講義)の変更について
・現在、外部とのコラボレーション授業、校外イベントについては、現場研修Ⅰ～Ⅲ、年3回の校外イベント(夢のケーキコンテスト、販売実習、製菓作品展)を実施している。これ以上外部授業を増やすと、これまで行っていた実習授業内容を削ってしまうことになるのが現状であるが、可能な範囲で検討していきたい。
・パソコン授業については、以前はWord、Excelの授業を実施していたが、現在はスポットで実施している。(メールの送付方法、書類送付状の作成等)令和6年度以降、実施を検討していく。

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関連施設と連携し、該当施設において、現場担当者より直接指導を受ける。
②関連企業との連携による実習を通じて、学生のより実践的な知識・思考・技術修得と、社会人としての意識改革、専門職として意識改革を実現する。
③関連企業との連携による実習授業を通じて、現場で通用するかどうかという観点から、関連企業担当者が学生の知識・技術の評価を行う。評価内容は共有を行い、フィードバックすることで、適宜教育内容の改善を図る。

(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
関連企業と業務委託契約を交わし、下記の4点について連携している。
① 実習日程・実習内容・到達目標・評価指標等を調整・決定
② 依頼している実習授業の実施
③ 学生の実習状況の確認及び担当者との情報交換・安全管理のため、担当教員による訪問
④ 実習授業の学修成果の評価

(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
現場研修Ⅰ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	こうのとり、お菓子のリーフ等(15社)
現場研修Ⅱ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	木輪、サンタクロース等(16社)
現場研修Ⅲ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	ドレスデン、ポンパドウル等(16社)
ビバレッジ実習	飲料の種類、特徴、基本的な作り方を実践的に学ぶ	カフェバールサクレ
カフェ実習	カフェ経営の視点に基づく、カフェの実践的な知識、スキルを学ぶ	クロカフェ

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
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。そのために大原学園教員研修規定に基づき、計画的に下記のとおり教員研修の環境を整える。
①教員に対し学生に指導できるよう実践的な知識・指導スキル研修を身に付けさせる。
②学生が在学中に取得する資格について教員も講習を受講する。
③学外で実施される分野関連講習会を教員が受講する。
④指導力の修得に関する研修を受講する。

(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:　2022JCA全国講習会　福岡会場　　連携企業等: 株式会社丸菱北部九州販売
期間:　令和4年7月13日(水)10:00～16:00　　対象: 小田　桃子
内容　コンテスト受賞経験のある講師より、乳製品やカカオ、洋酒についての知識、技術講習。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:　いま必要なデジタル・シティズンシップ教育　　連携企業等: 東洋経済education×ICT
期間:　令和4年9月3日(土)　　対象: 山﨑　由貴子
内容　「デジタル・シティズンシップ教育」とは何か、情報モラル教育との違いは？実践する際のポイントは？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：　洋菓子技術講習会　　連携企業等：一般社団法人福岡県洋菓子協会
期間：　令和5年6月7日10:00～16:00　　対象：小田　桃子
内容　秋から冬のフランス菓子

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：　『伝え方の質を上げる』～ワンランクUPする授業のすすめ方～　　連携企業等：株式会社SCAi
期間：　令和5年9月16日9:30～12:30　　対象：永野　嘉恵
内容　講師として必須スキルである「伝え方」を磨く

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。評価結果については、学校長を通じて即座に次年度の学校運営に反映させる。

（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方法など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を行う事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なわれているか。 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、教育上の必要性に十分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、適正に行なわれているか。 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なわれているか。 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なわれているか。 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なっているか。 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	①留学生の受入れ・派遣について、戦略を持って行い、在籍管理等において、適切な手続き等が行われているか。 ②学修成果が国内外で評価される取り組みを行っているか。

※（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

学校関係者評価委員からの意見を以下のように活用している。

1．情報システム

①オンライン会議システムは、利便性だけを追求せず、コミュニケーション不足に注意した形式を検討すること

⇒会議の目的に沿って会議の手段を検討すること、定例会議は定期的に集合形式で実施する。

②AIに関連するシステムについては、学生向けのガイドラインを作成してはどうか

⇒ガイドラインの作成にあたり定期的な検討会を設けた。

2．教員・教員組織について

①マネージャーの育成を目的とした研修を実施すること

⇒指導力向上研修の対象をマネージャー候補とし、研修内容に職員指導・管理を目的とした内容を盛り込んだ

3．中途退学への対応

①退学防止策により、学生の自立を妨げる指導とならないような工夫を行うこと

⇒学生指導・管理に対する具体策を盛り込んだガイドラインを作成し、周知徹底と定期的な研修を実施する

②やりがい・成功体験を実感できる前向きな指導を行うこと

⇒成功体験期と位置づけた時期以外でも全員が成長を実感できる学習管理体制を強化すること、職種の魅力・やりがいがより実感できるように実務者からの情報提供の場（インターンシップ・講演・職業ガイダンス等）を増加させること、以上2点を推進している。

（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
大久保　昌逸	税理士法人　北九州総合会計　代表税理士	令和4年4月1日～令和6年3月31日（2年）	企業等委員
石井　孝治	広島総合社会保険労務士法人　代表	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	企業等委員
橋田　歩	卒業生	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	卒業生
髙原　圭介	北九州市立医療センター	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	企業等委員
高島　博明	卒業生	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	卒業生
原澤　あゆみ	社会医療法人共愛会　戸畑共立病院　栄養科科長	令和4年4月1日～令和6年3月31日（2年）	企業等委員
立花　雅男	医療実務研究会　副代表理事	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	業界団体関係者

※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 ・ その他（　　））

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

公表時期：　令和5年10月20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

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、関係業界、地域住民、保護者、教育機関関係者など関係者の理解を深めるとともに、これらの者との連携・協力の推進に資する観点から、積極的な情報提供に取り組む。
②また、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進級要件　④卒業要件　⑤称号付与　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	－
（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.o-hara.ac.jp/about/hyoka/

公表時期:　令和5年10月20日

授業科目等の概要

	（衛生専門課程 製菓２年制学科）																	
	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	校外	専任	兼任	
1	○			現場研修Ⅰ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	1後	60	2			○		○		○	○
2	○			キャリアデザインⅠ	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ。	1前	30	1	○			○		○		
3	○			キャリアデザインⅡ	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ。	1後	30	1	○			○		○		
4	○			製菓基本技術Ⅰ	製菓における基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	1前	30	1			○	○		○		
5	○			製菓基本技術Ⅱ	製菓における基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	1後	30	1			○	○		○		
6	○			基本生地	製菓における基本生地（共立て生地、別立て生地、シュー生地等）や基本のクリームの製法を学ぶ。	1通	60	2			○	○		○		
7	○			焼き菓子Ⅰ	焼き菓子の基本を学び、技術を習得する。	1前	60	2			○	○		○		
8	○			製パン実習Ⅰ	製パンの基本を学び、技術を習得する。	1通	40	1			○	○		○		
9	○			フィユタージュ実習	基本生地（フィユタージュ）を学び、技術を習得する。	1前	30	1			○	○		○		
10	○			細工Ⅰ（マジパン）	製菓技術の一つであるマジパン細工についての基本を学び、技術を習得する。	1後	90	3			○	○		○		
11	○			細工Ⅱ（パスティヤージュ）	製菓技術の一つであるパスティヤージュについての基本を学び、技術を習得する。	1前	60	2			○	○		○		
12	○			製菓実習Ⅰ	一人一台ケーキを制作する。	1前	40	1			○	○		○		
13	○			製菓実習Ⅱ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	1後	90	3			○	○		○		

14	○			フルーツカット	各フルーツの基本の切り方、皿盛りの仕方を学ぶ。	1前	30	1			○	○		○		
15	○			製菓理論	製菓の主な材料（卵、小麦粉、砂糖、乳製品、チョコレート等）について、種類、成分や素材が持つ性質を学ぶ。	1前	30	1	○			○		○		
16	○			栄養学	栄養素がどのようにして消化吸収されるのか、体内でエネルギーがどのように生み出されるのか、各栄養素の働きと代謝など栄養・栄養素の基礎を学ぶ。	1後	30	1	○			○			○	
17	○			食品学	食品の体系的な理解のため、健康や環境などとのかかわり、食品の種類・分類及び食品に関する成分や特性などの正しい知識を学ぶ。	1後	20	1	○			○			○	
18	○			衛生学	食品の安全性を確保するための知識を身につけ、食中毒、食品添加物等について学ぶ。また、公衆衛生の意義や環境衛生、疾病の予防等の基本的知識を学ぶ。	1後	20	1	○			○			○	
19		○		製菓キャリアデザインⅠ	好きなキャラクターのケーキ設計作成をする。	1前	40	1			○	○		○		
20		○		製菓キャリアデザインⅡ	大量仕込で現場の仕事の流れを理解し、衛生意識の向上を図る。イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む。	1後	60	2			○	○		○		
21		○		基礎フランス語	製菓で必要な材料名等の発音の仕方、綴り、意味を学ぶ。	1前	30	1	○			○		○		
22		○		ラッピング	配付プリントによる講義、包材を使用した実習。	1前	40	1			○	○			○	
23		○		製菓課題演習Ⅰ	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる。	1前	30	1		○		○		○		
24		○		製菓課題演習Ⅱ	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる。	1後	30	1		○		○		○		
25	○			キャリアデザインⅢ	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ。	2前	30	1	○			○		○		
26	○			ビジネスマナー	テキスト講義と実践的な演習により、「知る」から「身に付く」へステップアップを図る。	2後	30	1	○			○		○		
27	○			製菓応用技術Ⅰ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2前	30	1			○	○		○		
28	○			製菓応用技術Ⅱ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2通	30	1			○	○		○		
29	○			製パン実習Ⅱ	製パンの基本知識、基本技術を応用したパンの製造技術を学ぶ。	2通	60	2			○	○		○		

30	○			細工Ⅲ	製菓技術の一つであるチョコレート細工についての基本を学び、技術を習得する。	2後	60	2			○	○		○		
31	○			細工Ⅳ	製菓技術の一つであるアメ細工についての基本を学び、技術を習得する。	2後	40	1			○	○		○		
32	○			製菓実習Ⅲ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2前	40	1			○	○		○		
33	○			製菓実習Ⅳ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2前	60	2			○	○		○		
34	○			製菓実習Ⅴ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2前	60	2			○	○		○		
35	○			製菓実習Ⅵ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2後	90	3			○	○		○		
36	○			製菓実習Ⅶ	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ。	2後	40	1			○	○		○		
37	○			卒業制作	卒業制作としてオリジナルケーキ製作を行い、レシピ、製法、デザインなどを自ら考え、製品化する。	2後	60	2			○	○		○		
38	○			調理実習	西洋料理についての基本的知識及び技術、調理フランス語を学ぶ。	2前	60	2			○	○		○		
39	○			現場研修Ⅱ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	2前	60	2			○		○		○	○
40	○			現場研修Ⅲ	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	2前	60	2			○		○		○	○
41		○		製菓キャリアデザインⅢ	大量仕込で現場の仕事の流れを理解し、衛生意識の向上を図る。イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む。	2後	60	2			○	○		○		
42		○		製菓キャリアデザインⅣ	製菓、製パン、和菓子、調理業務の従事者より、実践的な知識、技術を学ぶ。	2後	30	1			○	○		○		
43		○		ヴァンドゥーズ	菓子販売についての専門知識を学び、おもてなしの心を育む。	2後	20	1	○			○			○	
44		○		ビバレッジ実習	飲料の種類、特徴、基本的な作り方を実践的に学ぶ。	2前	30	1			○		○		○	○
45		○		カフェ実習	カフェ経営の視点に基づく、カフェの実践的な知識、スキルを学ぶ。	2後	30	1			○		○		○	○

46		○		フードコーディネート	食の歴史・文化、食材の知識、健康と栄養、食の安全について学ぶ。	2後	30	1	○			○		○		
47		○		製菓課題演習Ⅲ	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる。	2前	30	1		○		○		○		
48		○		製菓課題演習Ⅳ	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる。	2後	30	1		○		○		○		
合計					48　科目			68（2,080）　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：	（修了・卒業の認定） 第１８条 修了・卒業の認定は、下記に定める授業時間（単位）の履修及び第８条に定める授業科目の成績評価に基づき卒業審査により行い、認定者には校長が卒業証書を授与する。 製菓２年制学科　１，９１０ 時間（６２単位）	１学年の学期区分	2 期
履修方法：	（試験等） 第２７条 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。 ２　本校において必要と認めた場合に限り、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。 （学業成績） 第２８条 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 とする。 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 GP Grade Point ）を与える。 （単位の授与） 第２９条 授業科目を履修し、各科目の成績を判定の上、秀・優・良・可を取得した学生には所定の単位を与える。	１学期の授業期間	22 週

（留意事項）

１　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。

２　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。