

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		令和5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 每彦	〒 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 5(2023)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。						
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 1,860 単位時間	260 単位時間	360 単位時間	1,390 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
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)	中退率			
60人	34人	0人	0%	11%			
就職等の状況	■卒業生数(C)		13人				
	■就職希望者数(D)		13人				
	■就職者数(E)		13人				
	■地元就職者数(F)		7人				
	■就職率(E/D)		100%				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		54%				
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100%				
	■進学者数		0人				
	■その他						
	(令和 5年度卒業生に関する令和6年5月1日時点の情報)						
■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) ㈱阪急ペーカリー、㈱ファボリ、㈱湖月堂、あさひ製菓㈱、(有)デセール三好、(有)吉野屋(手づくりのパン パリーネ)、㈱クオーターズ、(有)みつや・トリアメゾン、㈱ボナー、㈱木輪、㈱ボンパドウル、AIR・FOODS㈱、フェニックスリゾート 他							
■民間の評価機関等から第三者評価: ※有の場合、例えば以下について任意記載		無					
第三者による学校評価	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://www.o-hara.ac.jp/senmon/school/kitakyusyuu_iryoo/course/seika/						
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						1,860 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						180 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						120 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						120 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)						120 単位時間
	(B:単位数による算定)						
	総単位数						単位
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数						単位
	うち企業等と連携した演習の単位数						単位
	うち必修単位数						単位
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数						単位
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数						単位
	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)						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)						3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)						0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)						0人
	計						3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						1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6年10月4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
原澤 あゆみ	社会医療法人共愛会 戸畑共立病院 栄養科科长	令和6年4月1日～令和8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		—
永野 嘉恵	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)

年2回(8月、12月)

(開催日時(実績))

令和5年度 第1回 令和5年8月3日 16:00～16:50
令和5年度 第2回 令和5年12月14日 16:00～16:50
令和6年度 第1回 令和6年8月6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。

教育課程編成委員の方から様々なご意見を頂きそれを反映した教育を行っている。実習レポートをPDFでの提出に変更し、紛失等の防止、データでの保存にした。また、PC技術向上のため、エクセル等のカリキュラム、資格取得を検討する。また、コミュニケーション能力の向上が課題に上がり、キャリアデザイン系科目の実施内容(シラバス)の見直しを行った。

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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
現場研修Ⅰ	3. 【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	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。	アラモード、こうのとり 等
現場研修Ⅱ	3. 【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	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。	ステーションホテル小倉 等
ビバレッジ実習	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	飲料の種類、特徴、基本的な作り方を実践的に学ぶ	カフェパールサクレ
カフェ実習	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	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。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： 秋から冬のフランス菓子	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（水）	対象： 小田 桃子
内容： 最新の動向や専門的知識の活用事例等を学ぶ	

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（土）	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	

(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： Patisserie easeのお菓子	連携企業等： 一般社団法人 福岡県洋菓子協会
期間： 令和6年9月25日（水）	対象： 小田 桃子
内容： ショップで人気のケーキ作成実演	

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	ロジカルシンキング研修	連携企業等:	株式会社インソース
期間:	令和7年2月20日(木)	対象:	当校の教職員より代表者1名
内容:	ロジカルシンキングのフレームワークを学ぶほか、納得を引き出す論理的な伝え方ができるよう実際の現場での思考法を活用できることを目的とする。		

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
 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、戦略を持って行き、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

情報システム化に伴う業務効率を図る一方で、その利便性を優先してしまうがゆえにコミュニケーション不足やコミュニケーションエラーについて留意している。学生の退学率低減について、引き続き保護者との連携を図るとともにやりがい、成功体験を実感できる前向きな指導ができるよう努めている。

(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
富山 満	九州北部税理士会 小倉支部 総務委員	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業委員等
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)	企業委員等
高原 圭介	北九州市立医療センター 経営企画課 医事係長	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 栄養科科长	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業等委員
立花 雅男	医療実務研究会 顧問	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業委員等
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)	企業委員等
原澤 あゆみ	社会医療法人共愛会 戸畑共立病院 栄養科科长	令和6年4月1日～令和8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

※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6年10月4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6年10月4日

授業科目等の概要

#REF!																
	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	○			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通	30	1	○			○		○		
2	○			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	○			○		○		
3	○			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			○	○		○		
4	○			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通	30	1			○	○		○		
5	○			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			○	○		○		
6	○			焼き菓子Ⅰ	焼き菓子の基本を学び、技術を習得する。	1前	30	1			○	○		○		
7	○			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			○	○		○		
8	○			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後	30	1			○	○		○		
9	○			細工Ⅰ	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通	60	2			○	○		○		
10	○			細工Ⅱ	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			○	○		○		
11	○			製菓総合実習Ⅰ	一人一台ケーキを制作する。	1通	30	1			○	○		○		
12	○			製菓総合実習Ⅱ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	1通	80	2			○	○		○		

13	○		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				○	○	○					
14	○		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後	40	1	○			○		○					
15	○		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前	30	1	○			○		○					
16	○		食品学	食品の体系的な理解のため、健康や環境などのかかわり、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通	20	1	○			○		○					
17	○		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	○			○		○					
18		○	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後	30	1				○	○	○					
19		○	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				○	○	○					
20		○	製菓実技演習基礎Ⅰ	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				○	○	○					
21		○	製菓実技演習基礎Ⅱ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	1通	30	1				○	○	○					
22		○	製菓実技演習基礎Ⅲ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	1通	30	1				○	○	○					
23		○	製菓実技演習基礎Ⅳ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	1通	30	1				○	○	○					
24		○	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	○			○		○					
25		○	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				○	○					○	
26		○	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				○		○				○	
27		○	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				○		○				○	

28	○		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通	30	1	○			○		○		
29	○		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通	30	1	○			○		○		
30	○		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通	30	1				○	○		○	
31	○		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				○	○		○	
32	○		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	30	1				○	○		○	
33	○		細工Ⅲ	製菓技術の一つであるチョコレート細工、飴細工についての基本を学び、技術を習得する。	2後	90	3				○	○		○	
34	○		製菓総合実習Ⅲ	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				○	○		○	
35	○		製菓総合実習Ⅳ	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				○	○		○	
36	○		製菓総合実習Ⅴ	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				○	○		○	
37	○		製菓総合実習Ⅵ	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	90	3				○	○		○	
38	○		卒業制作	卒業制作としてオリジナルケーキ制作を行い、レシピ、製法、デザインなどを自ら考え、製品化する。	2通	60	2				○	○		○	
39	○		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。	2前	60	2				○		○		○ ○
40	○		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				○		○		○ ○
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、製パン業務の従事者より、実践的な知識、技術を学ぶ。	2通	30	1				○	○		○	

43	○	製菓実技演習 応用Ⅰ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	2 通	30	1		○	○	○				
44	○	製菓実技演習 応用Ⅱ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	2 通	30	1		○	○	○				
45	○	製菓実技演習 応用Ⅲ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	2 通	30	1		○	○	○				
46	○	製菓実技演習 応用Ⅳ	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する。	2 通	30	1		○	○	○				
47	○	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 通	30	1			○	○	○	○		
48	○	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			○	○	○	○		
49	○	製パン実習Ⅲ	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	30	1			○	○	○			
50	○	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		○	○	○				
51	○	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 前	30	1		○	○	○				
合計					51	科目		66	(2,010)	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）		1学年の学期区分	2期
履修方法：（試験等）		1学期の授業期間	21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。