（別紙様式4）

令和8年10月31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 |
|---|---|---|---|
| 大原簿記法律＆製菓専門学校 和歌山校 | 平成21年3月31日 | 太田 史巳充 | 〒 640-8341<br>（住所） 和歌山県和歌山市黒田一丁目8番2号<br>（電話） 073-475-8010 |
| **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<br>（住所） 東京都千代田区西神田1丁目2番10号<br>（電話） 03-3292-6266 |

| 分野 | 認定課程名 | 認定学科又は専攻科名 | 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 | 衛生関係専門課程 | 製菓学科 | 平成27(2015)年度 | － | 平成27(2015)年度 |

| | |
|---|---|
| 学科又は専攻科の目的 | 本学科は、教育基本法及び学校教育法に基づき、衛生関係並びにビジネス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。 |
| 学科又は専攻科の特徴(取得可能な資格、中退率 等) | 取得可能な資格:製菓衛生師 |

| 修業年限 | 昼夜の別 | 全課程の修了に必要な総単位数 | 講義 | 演習 | 実習 | 実験 | 実技 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 年 | 昼間 | 62 単位 | 19 単位 | 7 単位 | 38 単位 | 0 単位 | 0 単位 |

| 学生総定員 | 学生実員(A) | 留学生数(学生実員の内数)(B) | 留学生割合(B/A) | 中退率 |
|---|---|---|---|---|
| 64 人 | 22 人 | 0 人 | 0 % | 0 % |

**就職等の状況**

| | | |
|---|---|---|
| ■卒業者数 © | 8 | 人 |
| ■就職希望者数 (D) | 6 | 人 |
| ■就職者数 € | 6 | 人 |
| ■地元就職者数 (F) | 5 | 人 |
| ■就職率 (E/D) | 100 | % |
| ■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E) | 83 | % |
| ■卒業者に占める就職者の割合 (E/C) | 75 | % |
| ■進学者数 | 0 | 人 |

■その他

アルバイト2名

（令和 7 年度卒業者に関する令和８年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和7年度卒業生）

㈱ロイヤルホテル、和歌山ターミナルビル㈱、㈱角濱総本舗他

| | |
|---|---|
| 当該学科又は専攻科のホームページURL | https://www.o-hara.ac.jp/senmon/school/wakayama/ |

**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）**

| | |
|---|---|
| 総単位数 | 62 単位 |
| うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数 | 7 単位 |
| うち企業等と連携した演習の単位数 | 0 単位 |
| うち必修単位数 | 7 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 | 7 単位 |
| うち企業等と連携した必修の演習の単位数 | 0 単位 |
| （うち企業等と連携したインターンシップの単位数） | 7 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） | 0 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） | 1 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 | | 1 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 | 0 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

○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

（1）教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針及び教育課程編成委員会等の位置付け

| | |
|---|---|
| a.教育課程編成委員会を年2回以上開催しているか。 | している |
| 開催日時実績 | 第1回　令和7年8月7日　16:40～17:20/第2回　令和7年11月13日　16:40～17:20 |
| b.教育課程編成委員会に、以下①～③の類型に該当する企業等委員が参加しているか。<br>※①から③において、①又は②から1人、③から1人が委員として参画している場合、「している」を選択。<br>※①又は②から1人、③から1人が委員として参画していない場合、「していない」を選択。 | している |
| 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 | |
| c.学校の教育課程編成の責任者が委員参加しているか。 | している |
| d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。 | している |
| e.教育課程編成委員会の議事を記録し、学内回覧等しているか。 | している |
| f.企業等委員の意見を教育課程編成見直しに反映しているか。 | している |
| g.次の教育課程編成委員会に、教育課程編成の見直し結果等を報告しているか。 | している |

（特筆すべき工夫等）

（2）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

64

| 名　前 | 所　　属 | 任期 | 種別 |
|---|---|---|---|
| 駒井　秀行 | 株式会社　サブール | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | ③ |
| 楠木　一郎 | 和歌山県洋菓子協会 | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | ① |
| 太田　史巳充 | 大原簿記法律&製菓専門学校和歌山校　校長 | 令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年) | ― |
| 山田　剛隆 | 大原簿記法律&製菓専門学校和歌山校　課長 | 令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年) | ― |
| 吉本　卓真 | 大原簿記法律&製菓専門学校和歌山校　課長補佐 | 令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年) | ― |
| 栗山　佳奈 | 大原簿記法律&製菓専門学校和歌山校 | 令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年) | ― |

※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

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及び実習・演習等における企業等との連携内容

| | |
|---|---|
| a.実習等又は演習の形態の授業で企業等連携を行っているか。 | している |
| b.企業等と連携を行う際は、企業等との組織的な協定や契約を締結しているか。 | している |
| c.企業等との連携内容を、連携先企業等との文書等で明示的に合意しているか（連携のマニュアル、手引き等定めているか）。 | している |
| d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。 | している |
| e.企業等の講師に対して事前打ち合わせや研修を行っているか。 | している |
| f.企業等連携の実習・演習等の内容を学校側は適切に確認しているか（教員の見回り実施、実習日誌の作成等）。 | している |
| g.企業等連携の実習・演習等における成績評価について、企業等と協議を行っているか。 | している |
| h.適切な企業等連携の実習・演習となるよう、必要に応じて連携先企業等を見直しているか。 | している |

（特筆すべき工夫等）

（2）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 |
|---|---|---|---|
| 店舗運営実務 | 3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。） | 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ともに、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。 | 和歌山ターミナルビル㈱、㈱角濱総本舗、㈱カワ |

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）認定専門課程等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。そのために以下のとおり教員研修の環境を整える。
「大原学園　教職員研修規程」の目的に定めるとおり、教職員が専攻分野に関する知識・技能・企画力・判断力等を高めるための環境を整備し、所属長の指示または本人の意思により、公平に研修等を受講する機会を与えるものとする。校内、校外において、学園が企画する研修は以下のとおり。
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大学教授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ての自己啓発

（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： | 最新の菓子等の新技法 | 連携企業等： | 和歌山県洋菓子協会 |
| 期間： | 令和8年10月7日 | 対象： | 製菓学科教員 |
| 内容 | 講師オリジナル講習会 | | |

②指導力の修得・向上のための研修等

| | | | |
|---|---|---|---|
| 研修名： | 週1回10分の「〇〇タイム」で「かかわりの力」を育てる『スリンプル（スリム＆シンプル）・プログラム | 連携企業等： | 和歌山県教育カウンセラー協会 |
| 期間： | 令和8年2月14日 | 対象： | 和歌山校職員対象 |
| 内容 | 「かかわりの力」を高める体験活動を学ぶ | | |

（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： | 最新の菓子等の新技法 | 連携企業等： | 和歌山県洋菓子協会 |
| 期間： | 令和9年9月頃 | 対象： | 製菓学科教員 |
| 内容 | 未定 | | |

②指導力の修得・向上のための研修等

| | | | |
|---|---|---|---|
| 研修名： | 未定 | 連携企業等： | 和歌山県教育カウンセラー協会 |
| 期間： | 令和8年11月頃 | 対象： | 和歌山校職員対象 |
| 内容 | 未定 | | |

4.「当該専門課程等を置く専修学校において、学校教育法第百三十二条の二第二項の規定により評価を受け、その結果を公表していること。」関係

〇学校関係者評価
（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 | |
|---|---|
| （1）教育理念・目的・目標 | |
| 1　教育理念、目的及び目標の設定等 | |
| ①教育理念等を踏まえ、当該専門学校としての目的及び目標を明確に設定し、養成する人材像を明確にしていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| （2）学校運営 | |
| 1　教育課程の編成と授業科目 | |
| ①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な教育課程編成・実施方針を作成したうえで、教育課程を体系的に編成し、系統性・段階性に配慮した授業科目を配置していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| 2　教育の実施 | |
| ①授業科目内容に応じ、講義、演習、実験、実習又は実技など、適切な授業形態で教育が実施され、かつ、適切な教材が用いられるとともに、成績評価基準に基づき成績評価を行っていること。 | 同内容評価項目を設けている |

| | |
|---|---|
| ②企業等と連携した、実習、実技、実験又は演習等（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。教育目標の達成に必要な企業等と連携した実習・演習等の単位数の総授業単位数に占める割合を具体的に設定していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| 3　単位・卒業認定 | |
| ①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な卒業認定方針（資格・免許等を含む習得させる職業能力を含む）を学科・コースごとに定め、当該方針に基づき卒業の認定をしていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| 4　学修成果目標の達成状況 | |
| ①卒業認定方針を踏まえ、学科・コースごとに職業能力を含む資質能力の修得（資格・免許等の取得や知識・技術・技能の修得を含む。）についての目標を定め、その目標が達成できていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ②学生が望む進路の実現に関する目標を定め、その目標が達成できていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| （3）学生の受入れ、学生支援 | |
| 1　学生募集及び入学者の選抜、収容定員の管理 | |
| ①入学者の受け入れ方針、入学選考基準、方法を定め、入学希望者に明示し、入学者の選考を公正に行い、合否を決定していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| 2　自主的な学習の促進に対する支援 | |
| ①学生の学力や学習状況を把握し、入学前教育や補習授業を行うなど学習支援に取組んでいること。学生の円滑な学習に向け、シラバスの活用による学習成果の向上や自主的な学習に関する適切な支援を行っていること。　※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| 3　多様な学生に対する支援 | |
| ①適切な体制を構築し、障がいのある学生、海外からの留学生、社会人経験者など、多様な学生に対する支援を行っていること。 ※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| 4　学生生活に関する支援 | |
| ①カウンセラーの配置、相談室の設置など、学生の相談に対応するための環境整備を行い、適切に運営していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ②留年者、退学希望者など学習の継続に困難な問題を抱える学生に対し適切な対応を行っていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ③学校保健安全法に基づく学校保健計画を策定し、学生の心身の健康管理体制を整備し、適切に運用していること。 ※簡易評価項目 | 同内容評価項目を設けている |
| ④学生の経済的側面に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| ⑤学生のキャリア支援、就職支援に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| （4）教育実施組織・教員 | |
| 1　教員の配置、募集、採用 | |
| ①教育課程を実施するのに必要な、資格・要件を備えた教員を確保するために基準等（教員の採用基準等）を整備し、適正に運用していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ②教員の常勤・非常勤、年齢構成等、また教員一人当たりの授業時数等を把握していること。また、教員の専門性、教授力を把握、評価していること。 ※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| 2　教員の組織編制等 | |
| ①学校の目的に応じた分野の区分ごとに必要な教員組織を整備し、業務分担、責任体制を規程等で定めていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ②教員間で連携、協力体制を構築していること。　※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| 3　教員の資質の向上 | |
| ①学校の教育活動の改善、工夫を行うFD(Faculty Development)などの取組や、教員の研究活動、自己啓発等への支援を行っていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ②特に職業実践専門課程においては、企業等と連携して組織的に行っていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ③教員の授業及び指導力等を修得・向上するための研修を企業等と連携して、組織的に行っていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| （5）教育環境 | |
| 1　教育環境の整備 | |
| ①教育上の必要性に対応できる施設・設備、機械器具等を備えていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ②学生の学習支援のための施設(自習室等)を整備していること。また、学生の休憩、食事のためのスペースを確保していること。 ※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| ③図書室を設置し、専攻分野の教育に必要な専門書及び参考図書を配架し、必要に応じて学生が閲覧できるようにしていること。 ※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| 2　安全対策、防災組織 | |
| ①学校保健安全法に基づく学校安全計画を策定し、学校における安全対策を適切に行っていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ②火災の発生や防災に関する組織体制を整備し、適切に運営していること。　※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| 3　施設・設備等の点検、改善等 | |
| ①施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等を適切に行っていること。※任意項 | 同内容評価項目を設けている |
| ②施設の改築・改修、設備の更新等の計画を定め、適切に実施していること。※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| （6）教育活動の基盤と改善・向上の取組 | |
| 1　中期事業計画と財務基盤 | |

| | |
|---|---|
| ①当該専修学校が策定している中長期的計画に、教育目的、教育目標の実現に向けた具体的な内容が位置付けられていること。 ※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| ②当該専修学校の教育活動を安定して遂行するために必要かつ十分な財務基盤を確立していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| 2 学校運営 | |
| ①学校運営の組織体制を整備し、適切な運営が行われていること(職業教育に関するマネジメント(教育の企画・設計・運営等)における責任体制を含む。)。 | 同内容評価項目を設けている |
| 3 学校評価の実施と改善活動 | |
| ①学校関係者評価委員会、教育課程編成委員会等外部からの意見を反映するなど、関連企業等団体、地域社会等からの意見を当該専修学校の運営やその改善・向上において活用していること。 ※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |
| ②特に職業実践専門課程においては、教育課程編成委員会を年2回以上開催していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ③学校評価を実施し結果及び改善状況についての情報を公表していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ④学校評価の結果に基づく改善への取組を組織的かつ継続的に行っていること。 | 同内容評価項目を設けている |
| 4 社会からの理解と情報の公表 | |
| ①当該専修学校の教育活動、学修成果、学校運営等の状況に関する情報を積極的に公表していること。 | 同内容評価項目を設けている |
| ②教育目的・目標の達成状況や活動状況について関連する教育機関、産業界等をはじめ、社会全体からの理解を得るよう取組んでいること。 ※任意項目 | 同内容評価項目を設けている |

(3)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和8年4月1日現在

| 名 前 | 所 属 | 任期 | 種別 |
|---|---|---|---|
| 松本 康宏 | 青山商事株式会社 | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 松本 崇範 | ホテルアバローム紀の国 | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 二宮 竜太 | ホテルアバローム紀の国 | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 小坂 千寿 | 株式会社 アスクビューティー | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 楠本 涼太 | 楠本涼太税理士事務所 | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 杉本 篤史 | 杉本公認会計士事務所 | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 辻 昭憲 | A&T司法書士事務所 | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 駒井 秀行 | 株式会社 サブール | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業等委員 |

※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。

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

| 情報提供方法 | ホームページ | 「その他」の場合 | ー |
|---|---|---|---|
| 公表URL | https://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/ | | |
| 公表時期 | 令和8年10月31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)情報提供

| 情報提供方法 | ホームページ | 「その他」の場合 | ー |
|---|---|---|---|
| 公表URL | https://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/ | | |
| 公表時期 | 令和8年10月31日 | | |

# 授業科目等の概要

| | （衛生関係専門課程 製菓学科） | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 分類 | | | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配当年次・学期 | 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っ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通 | 1 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 2 | ○ | | | 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断代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、現場においての安全衛生の理解についても深める | 1後 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 3 | ○ | | | 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 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 4 | ○ | | | 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 | 4 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 5 | ○ | | | 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、実生活においての健康保持・増進のための正しい知識を得る | 1前 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 6 | ○ | | | 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をすることにより、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通 | 1 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 7 | ○ | | | 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 | 3 | ○ | | | ○ | | ○ | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | ○ | | | 基礎実習 | 洋菓子・パン・和菓子の業務用機材や調理器具の取り扱い方法をはじめ、製菓・製パンの基礎となる部分についての知識と技術を修得する | 1通 | 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 | 10 | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | |
| 10 | ○ | | | 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 | 14 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 11 | ○ | | | 店舗運営基礎 | 電話接遇マナーを通じ、ビジネスマナーを理解し実践できるようにする | 1後 | 1 | | | ○ | ○ | | ○ | | |
| 12 | ○ | | | 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 | 7 | | | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ |
| 13 | ○ | | | 店舗運営応用 | 社会人として働くうえで必要なビジネススキル、PCスキルを身に着ける | 2通 | 3 | | | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ |
| 14 | ○ | | | 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・販売店舗で必要な接客マナーについても学習する | 2通 | 7 | | ○ | | ○ | | ○ | ○ | |
| 15 | ○ | | | 職業実践概論 | 製菓衛生師試験の対策と就職活動に向けての準備を行う | 1後 | 1 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 合計 | | | | | 15 科目 | | | 64 単位 | | | | | | | | |

| 卒業要件及び履修方法 | | 授業期間等 | |
|---|---|---|---|
| 卒業要件： | 卒業の認定は、修業年限以上在学し、定められた単位数を修得し、卒業審査に合格した者について、校長が行う。 | 1学年の学期区分 | 2 期 |
| 履修方法： | 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、課題の提出により評価する。なお、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を受験しなかった者に対して行う。再試験は試験等受験の結果、不合格になった者に対して実施する。<br>また、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。<br>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。 | 1学期の授業期間 | 22 週 |