

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																					
国際製菓専門学校		昭和63年3月31日		田中 啓介		〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1 (電話) 042-540-8181																					
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																					
学校法人啓倫学園		昭和63年3月31日		田中 啓介		〒187-0031 東京都小平市小川東町5-21-14 (電話) 042-344-5880																					
分野	認定課程名	認定学科名				専門士	高度専門士																				
衛生	専門課程	製菓総合専門士科				平成6年文部科学省 告示第84号	-----																				
学科の目的																											
本校の建学の精神と教育理念に基づき、製菓衛生師国家資格を取得し、広く食文化を担う知識・技能を備えた高度な職業人を育成する																											
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	2359時間	540時間	441時間	1348時間	0時間	0時間																				
生徒総定員																											
160人		生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数(学校全体)	兼任教員数(学校全体)	総教員数(学校全体)																					
		74人	8人	10	26	36																					
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 各科目前期と後期2回の定期試験を実施し、その平均点で評価する。合格点は60点以上である。なお、出席に関しては全体の3分の2以上の出席率が必要である。																					
長期休み	■夏季休業:7月21日から8月31日まで ■冬季休業:12月26日から1月7日まで ■春季休業:3月21日から4月7日まで			卒業・進級条件		学則に定める所定の科目において、第1学年、第2学年それぞれの学年末評価(試験点/出席率)が合格であること。また、諸行事出席等も必要である。																					
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任による適時面接と家庭への適宜連絡を行っている。朝礼等での情報共有により全職員で協働体制を敷いている。			課外活動		■課外活動の種類 デコレーション部 ジャパンケーキショージュニア部門コンクール ■サークル活動: 無																					
就職等の状況	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) ホテル・専門店(洋菓子・製パン)・レストラン・カフェ・ブライダル会社・商品開発会社等。 ■就職指導内容 時間割に「キャリア」という授業を組み入れ、2年間計画的に指導している。また、採用試験に当たっては、履歴書の書きかたや面接指導、マナーの指導を徹底的に実施している。 ■卒業生数 25 人 ■就職希望者数 21 人 ■就職者数 21 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 84.0 % ■その他 ・進学者数: 2 人 (令和元年度卒業者に関する 令和2年7月31日時点の情報)			主な学修成果 (資格・検定等)		■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業者に関する令和2年7月31日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</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>25人</td> <td>20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> ※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 最近では、2004年度卒業生が「ケーブ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー」の飾りパン部門で日本代表に選出された。2020年開催の本選では、同部門において準優勝に輝いた。		資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	25人	20人												
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
製菓衛生師	②	25人	20人																								
中途退学の現状	■中途退学者 7名 平成31年4月1日時点において、在学者 68名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者 61名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 出席状況不良(学校生活への不適合) ■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 担任・副担任・教務・実習の各職員が、出席率・授業態度を共有し、絶えず学生とコミュニケーションを取り、ケースバイケースでの面談実施を計り、情報共有化のもと、保護者との密な連絡を行う等、退学率の低減に努めている。			■中退率 10% (小数点以下四捨五入)																							
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 ・製菓総合専門士科対象特待生制度(授業料全額免除/半額減免/入学金減免) ・留学生奨学金制度(N2取得者または日本語学校校長推薦者は授業料20%減免) ・入学選考料免除(AO出願者及び推薦入学者選考料免除) ・AO入学奨学金(AO入学者のうち指定期間中に出席した者は、入学金減免) ・親族入学時入学金減免(入学金減免) ・福島県・新潟県出身者奨学金(一定額の奨学金、卒業した場合返還不要) ■専門実践教育訓練給付: 給付対象外 ※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://kokusai-seika.com/course01/																										

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業界動向、地域産業の方向性や、新産業の成長に伴う諸ニーズなどについて、有識者より情報提供・助言を受けてカリキュラムの編成を行う。入手した情報は、日々の授業展開にも積極的に還元する。
- ②日常的にも積極的に情報収集・ヒアリング等を実施して、情報をアップデートし続ける。
- ③上記を反映してのカリキュラムの見直しは、毎年行う。
- ④カリキュラムの教育効果の検証についても、外部の意見を受け入れて行う。

(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

「位置付け」:校長直轄の諮問委員会とする。

「意思決定の過程」

①附議事項・諮問事項の検討【学生の就業先の業界における人材の専門性に関する動向、地域の産業振興の方向性や、新産業の成長に伴い新たに必要となる実務に関する知識・技術・技能などを分析】

↓
②校長による「教育課程編成委員(外部・内部)」の任命【特に外部委員の選任においては、次の点に留意する。・委員の所属する業界団体や企業等の業務内容・委員の当該組織内における役割など】

↓
③「教育課程編成委員会」の実施【社会の諸ニーズを踏まえた教育を施すための授業科目開設や、企業等の要請を十分にいかした授業方法の改善・工夫について情報提供・助言を受ける】

↓
④教育課程編成委員(内部)による教育課程の編成【校長はじめ教務担当者によるカリキュラム案の策定】

↓
⑤職員会議による承認【本校内規による】

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

(令和2年7月31日現在)

名前	所属	任期	種別
五関 嗣久	公益社団法人東京都洋菓子協会 理事	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	①
四谷 泰朗	東京都多摩洋菓子協会 会長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	①
平岡 秋彦	クラウドナインベーカリー オーナーシェフ	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	③
一柳 晶子	国際製菓専門学校 副校長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	
嶋田 浩樹	国際製菓専門学校 教頭	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【新任】	
川崎 一文	国際製菓専門学校 実習課長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	
実沢 良二	国際製菓専門学校 実習助手主任	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	

※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2回の開催を基本とし、必要に応じて追加開催をしている。

(開催日時(令和元年度実績))

第1回 令和元年11月20日(水)15:30～16:50

第2回 令和2年3月27日(火)15:00～16:30

(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。

・外部委員からの示唆を受けて、「何を教えるか」に注力する従前型の指導観から、「学生が何ができるようになるのか」を重視する観点への変革を目指すこと、また、学是である「確かな人間性」の育成も根気よく続けることを確認した。
・教員が一方向的に教授するスタイルではなく、課題研究やディスカッションなど、学生が能動的に学習に取り組む授業スタイルを導入することを確認した。

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

本学科は開学以来、より実践的・専門的な高度職業教育を行うため、学校と企業・業界団体等と協定を結び、連携を深めることを重視してきた。その理由は、企業が求める人材の育成に当たり、そのニーズに適合していく教育カリキュラムの開発を図り、企業からの講師を招聘や校外研修等を通じて、製菓製パン技術の向上と食品衛生面等の徹底により、教育内容を充実させるためである。以上の点を基本方針として教育活動に真摯に取り組んでいる。

(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

<校外実習>

- ①当該研修においては、企業等において、研修学生が製菓領域の専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な能力を修得するための教育及び指導等を共同で行う。
- ②当該研修においては、菓子製造上の技術をはじめ、衛生管理、接客等、当該実習施設の業務全般を学ぶ
- ③企業等は、研修学生が提出する「研修ノート」による研修状況の確認、及び「個人評価表」の提出による研修生の学修成果の評価を行う。

<卒業課題>

- ①企業等の農業に関する課題解決の一助として、学生が生産農家の仕事内容を知るとともに生産物の知識を深めた上で、商品開発を共同で行う。
- ②企業等は学校の学生に農作業体験の機会を与え、生産過程や作業の指導を行う。
- ③企業等は学校の学生の商品開発における試作の評価を行い、学生の学修成果を評価する。

(3)具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
校外実習	企業での就業研修を通じて、12月の多忙な時期の3週間、現場で求められる実践的、専門的な製菓製パン技術や知識及び販売員としての礼儀、言葉づかい等サービスについて吸収する。その体験を校内の実習授業等に活かす技術向上や理論の定着を果たし、就職活動での適正な企業選択につなげることを目的としている。	ホテル小田急、 コンラッド東京、 リーガロイヤルホテル東京、 ヒルトン東京、 ハイアットセントリック銀座東京 (総数37社)
卒業課題	学生が、企業や自治体と連携・協同し、商品開発や地域活性等の活動に年間を通じて取り組み、「コミュニケーション能力」「課題解決能力」「実務家(ビジネス)の視点」を養う	木村園 網野農園あみちゃんファーム

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

本校では、「教職員研修規程」に基づき、教職員の指導力のスキルアップを図るため、毎年校長が、研修計画を策定している。

高度な技術や最先端の情報を吸収し学生指導に生かすため随時、製菓製パン業界や企業等が主催する研修に教職員を送り出している。また、業界における技術動向の変化についてのみならず、教育手法の革新、学生指導法の研究等についての研修へも積極的な参加を奨励し、学校全体の教育力を向上させることを基本方針としている。

(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

東京都多摩洋菓子協会<フランス菓子研究会>

期間: 令和2年3月23日【開催中止】

受講者: 本校実習担当教員

定例の研修であるが、今回は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、中止となった。(令和2年3月9日決定・発表)

<企業等との連携内容>

高度な技術や指導法についての研修を提供する、東京都多摩洋菓子協会と連携して、研修を実施する。

<研修内容と学科の教育内容等との関係性>

養成校でも指導経験豊富な、同協会の講師陣を招いて、「フランス古典菓子」を素材に研修を行った。「フランス古典菓子の歴史的位置づけ」「具体的なレシピの紹介と研究」「高度な技術のデモンストレーション」などの項目について研修を行う。

② 指導力の修得・向上のための研修等

連携企業等: 公益財団法人 東京都私学財団(民間医療機関・民間教育機関タイアップ)

期間: ①令和元年11月20日(水)②令和元年12月13日

受講者: 本校教員

<企業等との連携内容>

都内私立学校の教職員の資質向上を図るため、各種の研修会を開催している

東京都私学財団と連携して、教育心理学・発達心理学・社会的要素を踏まえた指導を行うための研修を実施する。

<研修内容>

① 障害者へのいわゆる「合理的配慮の提供」が義務化されたことにもない、特に発達障害についての理解を深めることがより重要になっている。かかる生徒の行動や意味を理解し、適切に支援できるようになることを目的とし、発達障害についての正しい知識、LD、ADHD、ASDなどの特徴と、それぞれに合わせた学校における具体的な合理的配慮について研修を行った。

② 学校が一丸となって組織的に「いじめの問題」に対応できるようになるために、かかる問題の根幹や背景を理解するための研修を行った。

(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

東京都多摩洋菓子協会<フランス菓子研究会～高度な技術や指導法の修得>

期間: 令和3年3月

対象: 実習担当教員を中心とする。

<企業等との連携内容>

高度な技術や指導法についての研修を提供する、東京都多摩洋菓子協会と連携して、研修を実施する。

<研修内容と学科の教育内容等との関係性>

養成校でも指導経験豊富な、同協会の講師陣を招いて、「フランス古典菓子」を素材に扱い、(1)フランス古典菓子の歴史的位置づけ、(2)具体的なレシピの紹介と研究、(3)現代菓子への応用と商品開発、(4)高度な技術のデモンストレーション、(5)レシピの読み解きと授業への応用方法、(6)指導技術の向上、などを扱う。

② 指導力の修得・向上のための研修等

「中堅教員研修会」<体系的カリキュラム・シラバス作成(インストラクショナル・デザイン)>

期間: 令和2年9月

対象: 全教職員のうちの希望者

<体系的カリキュラム・シラバス作成(インストラクショナル・デザイン)>

当該研修においては、学生がより効率的に学べるカリキュラム・シラバスを作成する手法としてインストラクショナル・デザイン(ID)を学ぶ。これを用いて、より効果的なカリキュラム・シラバスの設計・開発を図る。

製菓技術の養成のためには、学生の学修進度を精緻に見定めながら、座学授業と実習授業とをリンクさせるシラバス構成を行う必要がある。一方学生は、講義＝実習の関係性の発見を通して、より深い知識や技術を修得する。当該研修では、「学習指導の理論」「授業をどう展開したらよいか」「学びをどう支えたらよいか」の講義を通じて、シラバスの構成方法や各授業回の展開方法を深める。

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

- ①自己評価のみに留まらず、学校関係者評価委員の評価を尊重することで、教育活動全般についての分析・検証を深める。さらに、それを受けて教育実践が向上するような見直しを行う。
- ②特に、「企業等委員」を相当数委嘱する。業界動向、地域産業の方向性や、新産業の成長に伴う諸ニーズなどを踏まえた評価を受けることによって職業教育機関としての質を高める。
- ③「学校関係者評価報告書」を公表することにより、自己評価結果の客観性・透明性を高め、社会に対する説明責任を適切に果たし、関係者からのさらなる理解と参画を得るようにする。

(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（〈〉内 令和2年度評価実施項目）
(1)教育理念・目標	〈理念・目的・育成人材像〉
(2)学校運営	〈運営方針〉 その他項目：事業計画、運営組織、人事・給与制度、意思決定システム、情報システム
(3)教育活動	〈教育内容・教育方法・評価等〉 その他項目：成績評価・単位認定等、資格・免許取得の指導体制、教員・教員組織
(4)学修成果	〈就職率、資格・免許の取得率〉その他項目：卒業生の社会的評価
(5)学生支援	〈学生相談〉 その他項目：就職等進路、中途退学者への対応、学生生活、保護者との連携、卒業生・社会人
(6)教育環境	〈施設・設備等〉 その他項目：国際交流、学外実習、インターンシップ等、防災・安全管理
(7)学生の受入れ募集	〈学生募集活動〉その他項目：入学選考、学納金
(8)財務	〈財務基盤〉〈財務情報の公開〉その他項目：予算・収支計画、監査
(9)法令等の遵守	〈関係法令・設置基準等の遵守、個人情報保護〉 その他項目：学校評価及び教育情報の公開
(10)社会貢献・地域貢献	〈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〉 〈ボランティア活動〉
(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

令和2年度学校関係者評価委員会を令和2年8月27日(木)に実施した。委員による「評価報告」を受けて、「評価結果を踏まえた改善方策」を策定した。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿（令和2年7月31日現在）

名前	所属	任期	種別
中田 和孝	株式会社 ラリアンス 製菓長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	企業等委員
中野 政子	(元)ベーカリー ポム 店長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	卒業生
芝田 達矢	立川商工会議所 中小企業相談所 所長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	地域企業
長井 琢英	立川市商店街振興組合連合会 副理事長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【再任】	地域企業
木村 隼	木村園 経営者	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)【新任】	地域企業

※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

(ホームページにて公表している・広報誌等の刊行物・その他())

<http://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html> (<http://kokusai-seika.com/course01/>)

令和元年度「学校関係者評価報告書」の公表時期：R2.9.15

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

本校は、学生、保護者、企業等関係者その他のステークホルダーに対して就職指導及び実践的職業教育をはじめとする教育活動及び学校運営全般等について情報を積極的に提供する。

学生やその保護者に対し、本校の教育目標や教育活動の実績等について、十分な情報提供を行うことにより、学校の指導方針や課題への対応方策等に関し、教職員・学生間、学校・保護者間の共通理解が深まり、教育活動の活性化や学校運営の円滑化が期待できる。

企業等との関係においては、それらとの連携による実習授業、校外研修、就職指導の内容や方法を改善していくと同時に、助言や提案等を学校現場で教職員が授業に還元することによって、産学提携の関係を強固にしていくことを基本方針とする。

(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	教育方針、教育目標、学校概要、沿革、その他の諸活動に関する計画
(2) 各学科等の教育	基本組織、成績評価基準、卒業認定基準、カリキュラム、主な附帯教育、資格取得の実績、卒業者数・卒業後の進路
(3) 教職員	教職員の組織、教員の専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育、実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動、教育環境
(6) 学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	修学支援
(8) 学校の財務	財務諸表等
(9) 学校評価	自己評価の結果、学校関係者評価の結果、評価結果を踏まえた改善
(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())

<http://www.tanaka.ac.jp/disclosure.html> (<http://kokusai-seika.com/course01/>)

授業科目等の概要

専門課程 製菓総合専門士科 令和2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	国家資格製菓衛生師関連科目。製菓衛生師法や食品衛生法など。	1通	30		○			○	○			
○			公衆衛生学	国家資格製菓衛生師関連科目。公衆衛生学の概要・意義・分類、衛生統計・環境衛生の意義などについて、環境と健康など。	1通	60		○			○	○			
○			食品学	国家資格製菓衛生師関連科目。食品学の概要、食品の種類と成分、食品の性質など。	1通	60		○			○	○			
○			食品衛生学	国家資格製菓衛生師関連科目。食品衛生学の概要と意義・現状、衛生管理の概要、食中毒の発生状況、原因物質と予防対策など。	1通	120		○			○		○		
○			栄養学	国家資格製菓衛生師関連科目。栄養学概論、栄養整理、栄養素の機能、ライフステージ別栄養学、成人期の疾患など。	1通	60		○			○	○			
○			社会学	国家資格製菓衛生師関連科目。菓子と食生活、菓子の歴史、マネジメント、労務管理など。	1通	30		○			○			○	
○			製菓理論	国家資格製菓衛生師関連科目。製菓理論全般について、材料学、洋菓子全般、製パン全般、和菓子全般など。	1通	90		○			○			○	
○			製菓実習	洋菓子実習、製パン実習、和菓子実習。	12通	1140					○	○		○	○
○			校外実習	企業研修、12月3週間製菓製パン業界が最も多忙な時期にプロの現場で研修を行う。	1後	120					○		○		○
○			フランス語	製菓用語、日常会話を中心に語学を学ぶ。	12通	80		○			○				○
○			選択授業(実習)	製菓製パン実習、デコレーション、調理実習のいずれかを選択しての半日実習。	2通	88					○	○	○	○	○
○			オリエンテーション	年度初めの学校生活全般の種々ガイダンス。	12前	40		○			○			○	
○			宿泊研修	セミナーハウスでの2泊3日の宿泊研修。	12前	48			○			○	○		

○	海外研修	姉妹校があるフランスのパリなど訪問、異文化に触れ本場のケーキやパンを学ぶ。	2後	64			○		○	○	○		
○	フードコーディネーター	感性や創造性を養うための授業として、フラワーアレンジメント・テーブルコーディネート・喫茶実習などを行う。	2通	94			○		○		○		
○	茶道	日本の伝統文化、茶道裏千家の実践。	2後	20			○		○		○		
○	陶芸	日本の伝統文化、陶芸を一日たしなむ。	2前	8			○		○		○		
○	デザイン学	色彩感覚や造形の基礎を学ぶ。	2通	24			○		○		○		
○	校外学習	卒業生が活躍するホテルや専門店を訪ね、製菓業界の現場を知る。	12後	24			○			○	○		
○	卒業課題・製菓衛生師試験対策	学生が、企業等と連携・協同し、商品開発を行う。国家試験受験前には製菓衛生師試験合格を目指し、問題演習を行う。	2通	36			△	○	△	○	○	○	○
○	LHR	担任の諸連絡やクラス運営についての話し合い。	12通	60			○		○		○		
○	進路(キャリア)	計画的に2年間「キャリア」の授業を行う。目標は、就職内定である。	12通	60			○		○		○		
○	販売実習	一般向けの製菓製パンの販売。年間に15回程度。専門店の実戦練習。	2通	随時					○	○	○		
○	茶会席	卒業を祝う恒例の行事。裏千家り立礼茶事を学ぶ。	2後	3			○		○		○		
○	海外インターンシップ	海外で活躍する卒業生が勤務する企業で研修を実施。ホームステイも体験する。(任意参加)	2後						○		○		
合計			25科目		単位時間(2359時間)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則に定めるすべての授業科目(必修)を履修し、 合否判定がすべて合格であること。 (留意事項)	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

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。