

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                                                  |           |      |              |      |
| 足利製菓専門学校                     |                                                                                                        | 平成9年3月14日                                                                                             |                  | 田鶴 大輔 |              | 〒 326-0822<br>(住所) 栃木県足利市田中町914<br>(電話) 0284-70-1414 |           |      |              |      |
| 設置者名                         |                                                                                                        | 設立認可年月日                                                                                               |                  | 代表者名  |              | 所在地                                                  |           |      |              |      |
| 学校法人白百合学園                    |                                                                                                        | 昭和42年3月6日                                                                                             |                  | 田鶴 大輔 |              | 〒 326-0822<br>(住所) 栃木県足利市田中町914<br>(電話) 0284-70-1414 |           |      |              |      |
| 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                                                                                                 |                                                                                                       | 調理製菓科            |       | 令和 2(2020)年度 |                                                      | -         |      | 令和 4(2022)年度 |      |
| 学科の目的                        |                                                                                                        | 調理製菓科は、高等学校教育の基礎の上に、製菓・調理分野のキャリア形成に対して必要な能力・態度を育成し、勤労観・職業観等を自ら形成・確立できる人材を育成することを目的とする。                |                  |       |              |                                                      |           |      |              |      |
| 学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)          |                                                                                                        | 製菓衛生師と調理師の取得を目指す。<br>調理と製菓の基礎をトータルに学び幅広い知識とスキルを持ち、新メニューの開発やWEBを活用したサービスの提供など、消費者ニーズに応える料理人・パティシエを目指す。 |                  |       |              |                                                      |           |      |              |      |
| 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                                                                                       |                  |       | 単位時間         | 単位時間                                                 | 単位時間      | 単位時間 | 単位時間         | 単位時間 |
|                              |                                                                                                        | 117 単位                                                                                                |                  |       | 50 単位        | 67 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)   |                                                      | 中退率       |      |              |      |
| 40 人                         | 6 人                                                                                                    |                                                                                                       | 0 人              |       | 0 %          |                                                      | 0 %       |      |              |      |
| 就職等の状況                       | ■卒業者数(C)                                                                                               |                                                                                                       | 10 人             |       |              |                                                      |           |      |              |      |
|                              | ■就職希望者数(D)                                                                                             |                                                                                                       | 10 人             |       |              |                                                      |           |      |              |      |
|                              | ■就職者数(E)                                                                                               |                                                                                                       | 10 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)                                                                                  |                                                                                                       | 50 %             |       |              |                                                      |           |      |              |      |
|                              | ■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 7 年度卒業者に関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報)                                                                    |                                                                                                       |                  |       |              |                                                      |           |      |              |      |
| 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:<br>※有の場合、例えば以下について任意記載                                                               |                                                                                                       |                  |       |              | 無                                                    |           |      |              |      |
|                              | 評価団体:                                                                                                  |                                                                                                       |                  |       |              | 受審年月:                                                |           |      |              |      |
| 当該学科のホームページURL               | https://acd.ac.jp/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                                                                                                  |                                                                                                       |                  |       |              | 0 単位時間                                               |           |      |              |      |
| 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) | うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数                                                                                |                                                                                                       |                  |       |              | 単位時間                                                 |           |      |              |      |
|                              | うち企業等と連携した演習の授業時数                                                                                      |                                                                                                       |                  |       |              | 単位時間                                                 |           |      |              |      |
|                              | うち必修授業時数                                                                                               |                                                                                                       |                  |       |              | 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                                                                             |                                                                                                       |                  |       |              | 単位時間                                                 |           |      |              |      |
|                              | うち企業等と連携した必修の演習の授業時数                                                                                   |                                                                                                       |                  |       |              | 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)                                                                              |                                                                                                       |                  |       |              | 単位時間                                                 |           |      |              |      |
|                              | (B: 単位数による算定)                                                                                          |                                                                                                       |                  |       |              |                                                      |           |      |              |      |
|                              | 総単位数                                                                                                   |                                                                                                       |                  |       |              | 117 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                                                                                       |                                                                                                       |                  |       |              | 2 単位                                                 |           |      |              |      |
| うち必修単位数                      |                                                                                                        |                                                                                                       |                  |       | 117 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          |                                                                                                        |                                                                                                       |                  |       | 2 単位         |                                                      |           |      |              |      |
| (うち企業等と連携したインターンシップの単位数)     |                                                                                                        |                                                                                                       |                  |       | 2 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)                                                                      |                                                                                                       |                  |       |              | 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                                                                                                      |                                                                                                       |                  |       |              | 2 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                                          |                                                                                                       |                  |       |              | 2 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

教育課程編成委員会を設け機能させることにより、キャリア教育・職業教育双方の充実を図る。企業等との密接な連携を図り、社会的・職業的自立に必要な能力や態度、最新の実務の知識・経験を教育内容に反映させる。

教育課程においては企業と連携した授業を編成し、情報交換を通して授業の改善も行う。また、授業方法に対しては演習型授業を取り入れる。地元企業と連携することで就職内定につなげたい。

(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

教育課程編成に関する規程、規則により、本校教務部より独立した組織として位置付ける。(組織図参照)

教育課程の編成においては基本的に実践的かつ専門的な職業教育を主体として実施するが、卓越又は熟達した実務の知識・経験に基づく高度の専門的かつ実践的な知識・技術等を教授するため、委員会においては企業等より意見等を収集し教育課程の編成において反映することができる教育内容・教育方法を検討し、実践していく。教務部で検討され、校長が決定する。事案によっては、理事・評議員会で採択する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年7月31日現在

| 名 前   | 所 属                    | 任期                     | 種別 |
|-------|------------------------|------------------------|----|
| 椎名 則之 | 足利商工会議所常議員             | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | ①  |
| 新井 琢磨 | 有限会社香雲堂本店八幡店プティフォンティース | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | ③  |
| 伴場 浩二 | 有限会社ル・クレール             | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | ③  |
| 田鶴 大輔 | 足利製菓専門学校               | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | —  |
| 田鶴 和子 | 足利製菓専門学校               | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | —  |
| 中山 孝朗 | 足利製菓専門学校               | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | —  |
| 山本 達哉 | 足利製菓専門学校               | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2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

(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、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年3月18日 16:00～17:30

第2回 令和7年8月26日 16:00～18:00

(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。

社会情勢にあった学びの提供をする必要がある。即戦力となる学びが必要である。経験することは重要でその機会を作ることが大切だ。という委員会からの意見を受け、学校長ならびに教務部長は、即戦力となる学びの機会と経験ができる機会を作るよう当該学科教職員に指示し、当該学科教職員は話し合い改善を図った。その結果は、次回の教育課程編成委員会にて報告する。

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

企業等との連携においては、以下の企業との連携を基本に考える。

・常に最新の情報・知識の吸収を行うべく、研磨をおこなっている企業・組織等

・地域と密接に関わり合いをもち、かつ、地域貢献を念頭に置きサービスを行っている企業・組織等

また、校内・校外の指定はせず、企業の取り組みと学生の教育が最大限に計られる方法を企業と共同しながら実践していく。

(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

授業科目の担当教員と受け入れ企業・組織の担当者が実習前に最低1回以上事前の打合せを行い、実習内容、評価指標、指導方針等を決定する。実習・授業期間中は企業等の講師・担当教員が情報交換を行い、学生に対し、更なる改善・工夫の助言等を行う。

(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 |
|-------|----------------------------|-----------------------------------------|-----------|
| 製菓実習  | 3. 【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。） | 1年次、2年次に実施される実務実習（店舗実習）とその事前準備、振り返りを行う。 |           |
|       |                            |                                         |           |
|       |                            |                                         |           |
|       |                            |                                         |           |
|       |                            |                                         |           |

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

研修においては学校法人白百合学園において教員研修規程を定め、教員各々が持つ専門的分野及び教員としての指導力の分野における能力をより研磨できるよう計画する。

また、専門的分野、指導力の分野における両研修ともその時代の必要性に応じて弾力的に内容、対象、実施回数を決定していく。

(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: | 連携企業等: |
| 期間:  | 対象:    |
| 内容   |        |

|      |        |
|------|--------|
| 研修名: | 連携企業等: |
| 期間:  | 対象:    |
| 内容   |        |

|      |        |
|------|--------|
| 研修名: | 連携企業等: |
| 期間:  | 対象:    |
| 内容   |        |

②指導力の修得・向上のための研修等

|      |        |
|------|--------|
| 研修名: | 連携企業等: |
| 期間:  | 対象:    |
| 内容   |        |

|      |        |
|------|--------|
| 研修名: | 連携企業等: |
| 期間:  | 対象:    |
| 内容   |        |

|      |        |
|------|--------|
| 研修名: | 連携企業等: |
| 期間:  | 対象:    |
| 内容   |        |

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| (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:               | 連携企業等:            |
| 期間:                | 対象:               |
| 内容                 |                   |
| 研修名:               | 連携企業等:            |
| 期間:                | 対象:               |
| 内容                 |                   |
| 研修名:               | 連携企業等:            |
| 期間:                | 対象:               |
| 内容                 |                   |
| 研修名: AED講習会        | 連携企業等: 太田医療技術専門学校 |
| 期間: 令和8年8月19日      | 対象: 教職員           |
| 内容 AEDの使い方         |                   |
| 研修名:               | 連携企業等:            |
| 期間:                | 対象:               |
| 内容                 |                   |
| 研修名:               | 連携企業等:            |
| 期間:                | 対象:               |
| 内容                 |                   |

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

学校評価に関する規程に基づき学校関係者評価委員会を組織する。

評価委員会は本校の教育活動・学校運営に対し評価を行い、本校はそれを受け、重点化された評価内容、必要な助言等を次年度の重点目標の設定に反映させ改善につなげる。

(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    | ●学校の理念・目的・育成人材像は定められているか          |
| (2)学校運営       | ●目的等に沿った運営方針が策定されているか             |
| (3)教育活動       | ●成績評価・単位認定、進級、卒業判定の基準は明確になっているか   |
| (4)学修成果       | ●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       | ●学生に対する経済的な支援体制は整備されているか          |
| (6)教育環境       | ●施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか |
| (7)学生の受入れ募集   | ●学生募集活動は、適正に行われているか               |
| (8)財務         | ●財務について会計監査が適正に行われているか            |
| (9)法令等の遵守     | ●法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか    |
| (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・地域貢献を行っているか  |
| (11)国際交流      | ●留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか       |

※(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、学校運営に関して理事長から教職員までの仕組みは理解できるが、それからどう学生まで伝達されていくのかが不明であるという意見を受け、現存する「校務分掌」の存在と役割を明確にし、評価結果報告書への記載をし、改善を図った。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和8年7月31日現在

| 名 前   | 所 属                    | 任期                     | 種別     |
|-------|------------------------|------------------------|--------|
| 椎名 則之 | 足利商工会議所常議員             | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 業界団体委員 |
| 新井 琢磨 | 有限会社香雲堂本店八幡店プティフォンティーヌ | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業委員   |
| 伴場 浩二 | 有限会社ル・クレール             | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 企業委員   |
| 吉原 敦子 |                        | 令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年) | 保護者代表  |

※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://acd.ac.jp/seika/information/>

公表時期: 令和8年7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)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

学校法人白百合学園において、情報公開に関する規程を定め、関連企業が連携を結ぶに当たりより適切かつ有用な情報を提供することで、連携しやすい環境整備に努める。また、実践的な職業教育、キャリア教育を創出することを目指した学校運営をしていることを多くの企業に知らせることで、新たな連携企業の開拓につなげ、今後に向けた幅広い授業連携の可能性を追求する。

(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   | ●校長名、所在地、連絡先等 ●学校の沿革、歴史 ●学校の教育目標  |
| (2)各学科等の教育        | ●学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等       |
| (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 | ●就職支援等への取組支援                      |
| (5)様々な教育活動・教育環境   | ●課外活動(部活動、サークル活動、ボランティア活動等)       |
| (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     | ●活用できる経済的支援措置の内容等(奨学金、授業料減免等の案内等) |
| (8)学校の財務          | ●監査報告書 ●財産目録                      |
| (9)学校評価           | ●自己評価・学校関係者評価の結果                  |
| (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://acd.ac.jp/seika/information/>  
公表時期:                      令和8年7月31日

授業科目等の概要

| #REF1 | 分類 |      |      | 授業科目名       | 授業科目概要                                                                                                             | 配当<br>年次・学<br>期 | 授<br>業<br>時<br>数 | 単<br>位<br>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 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 |         |
| 1     | ○  |      |      | 衛生法規        | 法学に関する基礎的事項、衛生行政に関する基礎的事項、食品衛生法および関係法令について学ぶ。                                                                      | 1               | 40               | 2            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 2     | ○  |      |      | 公衆衛生学       | 公衆衛生の意義と現状、環境衛生の意義と健康、感染症・生活習慣病の予防について、労働衛生について学ぶ。                                                                 | 1               | 72               | 4            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 3     | ○  |      |      | 食品学         | 食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産・流通・消費について学ぶ。                                                                             | 1               | 72               | 4            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 4     | ○  |      |      | 食品衛生学       | 食品衛生の意義と現状、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質、衛生管理について学ぶ。                                                                          | 1               | ##               | 8            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 5     | ○  |      |      | 栄養学         | 栄養素の種類と機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取について学ぶ。                                                                                    | 1               | 72               | 4            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 6     | ○  |      |      | 社会          | 菓子と食生活、菓子の生産と消費、菓子店経営論について学ぶ。                                                                                      | 1               | 40               | 2            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 7     | ○  |      |      | 衛生法規        | 法学に関する基礎的事項、衛生行政に関する基礎的事項、食品衛生法および関係法令について学ぶ。                                                                      | 1               | ##               | 6            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 8     | ○  |      |      | 公衆衛生学       | 公衆衛生の意義と現状、環境衛生の意義と健康、感染症・生活習慣病の予防について、労働衛生について学ぶ。                                                                 | 1               | ##               | 33           | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 9     | ○  |      |      | 食品学         | 食品の種類と成分、食品の変質とその防止、食品の生産・流通・消費について学ぶ。                                                                             | 1               | 96               | 6            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 10    | ○  |      |      | 食品衛生学       | 食品衛生の意義と現状、食中毒、食品添加物、食品中の有害物質、衛生管理について学ぶ。                                                                          | 1               | ##               | 19           | ○    | △  |         | ○  |    |    |    |         |
| 11    | ○  |      |      | 栄養学         | 栄養素の種類と機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取について学ぶ。                                                                                    | 1               | 80               | 5            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 12    | ○  |      |      | 社会          | 菓子と食生活、菓子の生産と消費、菓子店経営論について学ぶ。                                                                                      | 1               | ##               | 12           | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 13    | ○  |      |      | 製菓理論        | 製菓理論、菓子の分類、原材料、包装について学ぶ。                                                                                           | 1               | 32               | 2            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 14    | ○  |      |      | 製菓実習        | 菓子（パン）製造を安全、効果的に実施するため、基礎技術を習得する。さらに応用技術を身につけることで、即戦力として活躍できるような成長基盤を築く。特別講師による授業では、現場により近い実習を行うことでその技術を学び、実践力を磨く。 | 1・2             | 32               | 2            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 15    | ○  |      |      | 製菓実習Ⅱ       | 菓子（パン）製造を安全、効果的に実施するため、基礎技術を習得する。さらに応用技術を身につけることで、即戦力として活躍できるような成長基盤を築く。特別講師による授業では、現場により近い実習を行うことでその技術を学び、実践力を磨く。 | 2               | 80               | 5            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 16    | ○  |      |      | 調理実習        | 応用技術を身につけ、即戦力として活躍できるような成長基盤を築く。現場により近い実習を行うことでその技術を学び、実践力を磨く。                                                     | 2               | 16               | 1            | ○    |    |         | ○  | ○  |    | ○  | ○       |
| 17    | ○  |      |      | 製菓衛生師国家試験対策 | 製菓衛生師国家試験受験に備え、その対策授業を行う。                                                                                          | 2               | 32               | 2            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 18    | ○  |      |      | 調理理論・食文化概論  | 調理の目的、調理操作、食品別調理科学、調理設備・器具と熱源等について学ぶ。食文化の成立、日本を始めとする各国（各地域）の食文化について学ぶ。                                             | 2               | ##               | 12           | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 19    | ○  |      |      | ラッピング       | 店舗での販売に必要なラッピング技術を習得する。パティスリーラッピング検定受験。                                                                            | 2               | 32               | 2            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 20    | ○  |      |      | サービス接遇      | サービス業務における心構え、接客技術、敬語の使い方、マナーについて学ぶ。                                                                               | 2               | 32               | 2            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 21    | ○  |      |      | 集中調理実習      | 応用技術を身につけ、即戦力として活躍できるような成長基盤を築く。現場により近い実習を行うことでその技術を学び、実践力を磨く。                                                     | 1・2             | 80               | 5            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 22    | ○  |      |      | 一般教養        | 就職活動を行う心構えと実践、入社試験における履歴書の書き方、筆記試験対策、面接対策を行う。同時に社会で通用するビジネスマナーを身につける。                                              | 1               | 16               | 1            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 23    | ○  |      |      | デザイン特論      | 様々な観点からデザインについて学び、知識を広める実習・講義の中から空間デザインに對し有効な知識を探し、学ぶ。                                                             | 2               | 1                | 2            | ○    |    |         | ○  |    |    |    |         |
| 合計    |    |      |      |             |                                                                                                                    | 23              | 科目               | 117 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： 所定の課程を修了し認定を受ける        |  | 1 学年の学期区分 | 4 期 |
| 履修方法： 2 力年において117単位以上の認定を受ける |  | 1 学期の授業期間 | 8 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。