

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																
専門学校岡山ビジネスカレッジ		昭和58年3月3日	西崎 誠	〒 700-0022 (住所) 岡山県岡山市北区岩田町3-22 (電話) 086-233-2340																
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地																
学校法人貝畑学園		昭和58年3月3日	貝畑 雅二	〒 700-0825 (住所) 岡山県岡山市北区田町1-1-9 (電話) 086-230-0250																
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	パティシエ学科	平成18(2006)年度	-	平成26(2014)年度															
学科の目的	菓子業界で即戦力として活躍できるように、高い製菓技術と接客力、実践力を習得し、また、社会人としての常識・マナーを兼ね備えた人材を育成する。																			
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能な資格(製菓衛生師、食品衛生責任者、パティスリーラッピング検定、サービス接客検定) 退学者 9名(退学率 17.6%) コンテスト入賞等の実績 岡山県洋菓子コンテスト 金賞・銀賞受賞 西日本洋菓子コンテスト 優良賞受賞																			
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	※単位数時間、単位いずれかに記入 1,980 単位数時間 単位	450 単位数時間 単位	240 単位数時間 単位	30 単位数時間 単位	0 単位数時間 単位	1,260 単位数時間 単位													
生徒総定員	生徒実員(A)	留學生数(生徒実員の内数)(B)	留學生割合(B/A)																	
65人	51人	0人	0%																	
就職等の状況	■卒業生数(C) :		23	人																
	■就職希望者数(D) :		22	人																
	■就職者数(E) :		22	人																
	■地元就職者数(F) :		17	人																
	■就職率(E/D) :		100	%																
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) :		77	%																
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) :		96	%																
	■進学者数 :		0	人																
	■その他 :																			
	(令和4年度卒業生に関する令和4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) 製菓業界(主な就職先ANAクラウンプラザホテル、パティスリーピアジェ、白十字)																				
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載		無																	
当該学科のホームページURL	URL: https://www.obcnet.ac.jp/course/patisserie/																			
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)		<table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>990 単位数時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>990 単位数時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位数時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>990 単位数時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>990 単位数時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位数時間</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>30 単位数時間</td></tr> </table>				総授業時数	990 単位数時間	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	990 単位数時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位数時間	うち必修授業時数	990 単位数時間	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	990 単位数時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位数時間	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	30 単位数時間
	総授業時数	990 単位数時間																		
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	990 単位数時間																			
うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位数時間																			
うち必修授業時数	990 単位数時間																			
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	990 単位数時間																			
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位数時間																			
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	30 単位数時間																			
(B: 単位数による算定)		<table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>単位</td></tr> </table>				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	
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)		2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)		1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		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

菓子に関わる業界は、近年、目まぐるしく変化しており、且つ進化し続ける市場を背景に、この専門分野における実践的な知識・技術・技能を認知すべく職業教育に関連した企業と組織的に連携し、授業科目の創設および既存科目の内容の改善・工夫を行うこととする。

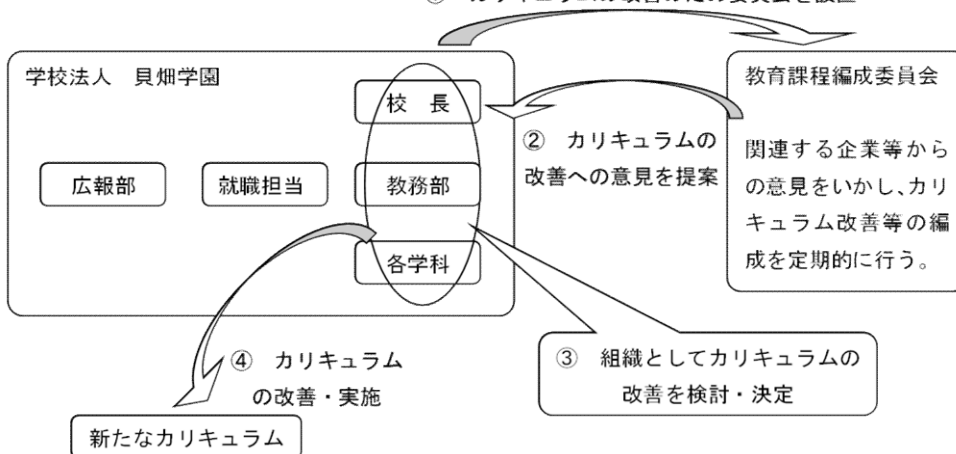
(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、企業等の要請を十分に活かしつつ実践的かつ専門的な職業教育を主体的に実施するために、学校法人貝畑学園において、編成委員会を教務部と別組織として編成し、この中にパティシエ学科編成委員会を置く。

まず、専攻分野に関した動向や新たに必要となる人材スキル等の情報を外部委員より頂き、この意見、要望を取り入れ教育課程の骨組み、および科目内容の詳細を各学科、教務部、校長を中心に、また、就職担当、広報部の意見も参考に検討し、改善、変更、追加科目等を詰め、作成した科目内容について、再度、検討協議し、次年度の教育課程に反映していく。

① カリキュラムの改善のため委員会を設置



(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
有信 秀和	岡山県洋菓子協会 副会長	令和4年5月24日～令和6年5月31日(2年1ヵ月)	①
三宅 勝巳	ル・フオワイエ有限会社 代表取締役	令和4年5月28日～令和6年5月31日(2年1ヵ月)	③
坂東 英二	内部委員 教務部長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
石井 美紗恵	内部委員 教務部	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
堀 由梨奈	内部委員 教務部	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
岡 美里	内部委員 教務部	令和4年4月1日～令和6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4年8月5日 13:30～14:30

第2回 令和5年3月27日 13:30～15:00

(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。
 製菓業界の現場では、今後の若手に求められる能力として、社会人として、当たり前のことがきちんとできることが求められています。例えば、元気よく明るく挨拶や返事が出来ることやお客様や目上の方への礼儀を忘れないなど、社会生活をする上で不可欠なことが多く挙げられます。
 時代と共に薄れつつある人と人の繋がりが、コミュニケーション能力の低下を招いているように感じます。これらの業界からの意見をもとに、実習時はもちろん座学授業時においてもグループワークや発言機会を多く設けるなど授業内容の工夫を取り入れた。一方、製菓の専門知識や技術についても必要不可欠であり、この辺りについてもこれまで以上に各学生の理解度を確し、基礎技術の反復練習によりレベルアップを図りました。また、よりの確に精度を上げた技術を身に付けるため、希望者対象に放課後等の時間を利用しフォローアップを行い技術指導を行いました。

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
 洋菓子店・カフェ・パン屋等への就職に向けて、実際の現場で研修を行うことで仕事内容の理解、業界についての情報を知ること。専門知識や技術の基礎および応用等を、座学、実習を通して身につけることにより、実践的な高いスキルを持った人材を育成することを目指す。また、使用材料の特性や理論等を理解していく上で、製菓衛生師試験の合格を目指す。

(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
 パティシエ学科の担当教員と企業の講師により授業内容等の事前打ち合わせを行い、実際の菓子店等で必要な知識、基礎技術の指導を行う。日々の指導においては担当教員と講師間で連携を取りながら授業運営を行う。また、実際の洋菓子店やカフェ、パン屋等で実務に必要な知識・技術・接客対応の研修を行う。終了時には企業の講師による成績評価をもとに認定を行う。

(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	科目概要	連携企業等
和菓子実習	和菓子工程の理解と技術習得(包む、捏ねる、詰める、焼成等)／和菓子材料の知識習得をする。	御菓子司 小池菓子舗
製パン実習	製パン工程の理解と技術習得(生地製造、発酵、分割、成形、焼成等)をする。	収穫月
高度実践製菓実習Ⅰ・Ⅱ	基礎技術の反復と応用／細工技術／卒業作品制作等について学習する。	収穫月
アシェット・デセール実習	デザート菓子の組立て/素材の組み合わせ/基礎技術の応用を習得する。	収穫月
校外実習	春期休暇中に5日間程度、各分野の専門店や工場で実践体験し、知識と技能の現場力の習得をする。	ANAクラウンプラザホテル、ウォールウォーレン、パティスリーアンフルール、株式会社白十字ファクトリー、株式会社おかやま工房他 全14社

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、教育研修規定 第4条 教育計画は、学校の教育目的・基本方針に基づき、経営計画に則した視野から次の計画を立てるものとする。
 (1) 長期教育計画 教育基本方針に基づいて長期的な教育計画を立てる。
 (2) 年次教育計画 長期教育計画と連動して、年度ごとに年次教育計画を立てる。
 に基づき、校長、教務部長及び学科担当が計画し、当学科では、美容業界等の団体が主催する研修に参加し、業界の動向等の知識を習得し、学生への指導へと生かしていく。また、授業の進め方やコミュニケーション能力を高める研修を実施し、すべての教員が学生指導を行っていく上で必要な知識、スキルを習得する。

(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: マジパン講習会	連携企業等: 岡山県洋菓子協会	
期間: 令和4年9月14日(水)13:00~17:00	対象: 石井美紗恵、堀由梨奈	
内容: ジャパンケーキショーに向けてのマジパンの技術力向上を図るための講習		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: 精神障害・発達障害を持つ学生への支援について	連携企業等: 公認心理士 福田正人	
期間: 令和4年12月5日(月)16:00~17:00(オンライン)	対象: 石井美紗恵、堀由梨奈	
内容: ・障害を持つ学生に対して、指導上の注意、気を付ける事他、教員の体験をもとに質疑応答		

研修名:	ペップトークを活かすための自己分析	連携企業等:	日本ペップトーク普及協会 松永 佳世子
期間:	令和5年3月29日(水) 9:30~12:30	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
内容:	コミュニケーションカード活用研修 ・自分らしさを発揮する・今の自分を13枚で表してみる・自分を表す4色・自己理解を深めよう		

(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:	商業ラッピング3級検定講習会	連携企業等:	日本商業ラッピング協会
期間:	令和5年6月21日(水) 10:30~4:30	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
内容:	ラッピングの技術と知識を学び、検定取得を目指す		

研修名:	ヴァンドーズ認定試験	連携企業等:	一般社団法人 全日本ヴァンドゥーズ協会
期間:	令和5年8月23日(水) 10:00~17:00	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
内容:	パティスリー・ブーランジェリーでの接客技術や知識の習得を目指す		

研修名:	洋菓子技術講習会	連携企業等:	岡山県洋菓子協会
期間:	令和5年10月11日(水) 10:00~17:00	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈、岡美里
内容:	製菓業界のプロフェッショナルから製菓技術や知識を学ぶ		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	キャリア形成・学び直しについて	連携企業等:	キャリアコンサルティング技能士
期間:	①令和5年9月22日(金)②令和5年9月26日(火) 13:30~15:30	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
内容:	・自己理解ワーク・自身のキャリアと向き合う ・今までの経験を振り返り、想いや考えを書き出すことで、自己理解(価値観や能力、強み 弱み、やりがい等)が深まり、自分の能力開発や成長に向けた主体性、学び、学び直しを促す		

研修名:	怒りの感情と上手に付き合うためのテクニック	連携企業等:	日本ペップトーク普及協会 松永 佳世子
期間:	令和6年3月予定	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
内容:	「心理トレーニング」アンガーマネジメント ・怒りを感じたときに反射的に対応しないテクニックや怒りを感じにくくなる人間関係に必須な自分の感情に向き合うトレーニング		

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

年度ごとに行っている学内自己評価委員で作成している自己評価を基に、企業等の学校関係者委員と情報を共有し、点検・評価を行い、不備な事項についての改善、疑問点の解消を行うことで、自己評価の客観性・透明性を高めていく。
また、関連企業・病院、教育関係者や卒業生といった学校に関係する人たちに、学校を理解してもらう情報を発信し、学校だけでなく、互いに協力しながら学生のことを考え、それぞれの立場・視点に立って意見を出し合うことで、よりよい学校づくりを行っていく。

(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	教育理念・目的・育成人材等
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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

学校と学校関係者間で情報を共有し、不備な点等の改善、疑問点の解消を行った結果を、情報公開することにより、関連企業・病院、教育関係者や卒業生といった学校に関係する人たちに学校を理解してもらい、学校と互いに協力しながら学生

のことを考え、それぞれの立場・視点に立って意見を出し合うことで、よりよい学校づくりを行っていく。
 学生指導においては、指導記録をきちんと残し、担当教員だけでなく、全体での情報共有を行う。職業体験(インターンシップ)については、各学科で目的の再確認を行い、時期・日数等について検討を行う。ボランティア清掃活動等は、学校全体、各学科で今以上の参加を促す、また、参加機会を与えるなど後押しの出来る方法を検討していく。
 評価の高い項目については、学校の強みとして把握し広報活動等で有効に利用していく。

<学校関係者評価委員からの意見①>

他の学校で外部講師をした際、学生への授業アンケートがあり、結果のフィードバックがあった。学生の意見を聴けるよい方法なので是非活用してほしい。

→現在は紙ベースでアンケートを実施し、教務部長と各学科担当が内容を把握している。今後はWebアンケートの導入を検討し、ペーパーレス化を図るとともに、集計結果を科目担当教員にフィードバックできるような仕組みを整備していく。

<学校関係者評価委員からの意見②>

高等学校では、近年増加している精神的な疾患を持つ学生の対応が課題となっているが、専門学校でも対応策を整備したほうが良いのではないか。

→本校においても精神的に問題を抱えている学生の比率が増えているため、担任とキャリアセンタースタッフが連携し、学生フォローを強化する。また学内に相談窓口を開設し、メールでの相談が出来るようにするほか、臨床心理士の方とも連携して希望学生が面談を行えるよう合わせて環境を整備していく。

(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
穂山 晃治	株式会社アコービューティック 代表取締役社長	令和4年5月22日～令和6年5月31日(2年1カ月)	企業等委員
磯島 貴史	株式会社ティアラ 代表取締役社長	令和4年5月19日～令和6年5月31日(2年1カ月)	企業等委員
岡 謙治	株式会社Pomme 代表取締役	令和4年5月30日～令和6年5月31日(2年1カ月)	企業等委員
河合 洋二郎	河合内科西口クリニック 院長	令和4年6月2日～令和6年5月31日(2年)	企業等委員
杉井 正治	山陽事務機株式会社 営業部次長	令和4年6月1日～令和6年5月31日(2年)	卒業生
林 秀臣	創志学園高等学校 参与兼進学本部長	令和5年6月1日～令和7年5月31日(2年)	企業等委員
濱本 隆史	株式会社アミーゴ 西ブロック長	令和5年6月1日～令和7年5月31日(2年)	企業等委員
森本 浩史	株式会社カイトックホールディングス 総務部 ゼネラルマネージャー	令和5年6月1日～令和7年5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。

(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.obcnet.ac.jp/gakuen/about/index.html#p05>

公表時期: 令和5年10月16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

学校自己評価の実施、学校関係者(関連企業団体、教育関係者、卒業生)による評価を実施、公表することにより、教育環境の整備、教育内容の充実、教育水準の向上にさらに努めていく。

情報提供は、ホームページ・パンフレット等で行うが、基本的にホームページから閲覧でき、内容の更新をきちんと行うこと

(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	学園概要、沿革、基本方針
(2)各学科等の教育	学科紹介
(3)教職員	教員
(4)キャリア教育・実践的職業教育	実践教育
(5)様々な教育活動・教育環境	教育活動
(6)学生の生活支援	学生支援
(7)学生納付金・修学支援	学生募集
(8)学校の財務	財務
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価
(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.obcnet.ac.jp/gakuen/about/index.html#p05>

公表時期: 令和5年3月20日

授業科目等の概要

(衛生専門課程 パティシエ学科)															
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
								講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
必修	選択必修	自由選択													
1	○		衛生法規	法学大意／衛生行政概説／製菓衛生師法／関連法令等	1通	30	1	○			○			○	
2	○		公衆衛生学	公衆衛生学概論／環境衛生／疾病の予防／労働衛生等	1通	60	2	○			○			○	
3	○		食品学	食品学概論／食品の変質とその防止／食品の生産と消費／食品の特性等	1通	60	2	○			○			○	
4	○		食品衛生学／食品衛生学実習	食品衛生学概論／食中毒とその予防／食品添加物／食品中における有害物質等／器具・容器・包装の衛生／食品衛生対策／食品の保存と表示等	1通	120	4	○		△	○			○	
5	○		栄養学	栄養学概論／栄養素の機能／栄養の消化と吸収／栄養の摂取等	1通	60	2	○			○			○	
6	○		社会	菓子と食生活／菓子店舗経営論	1通	30	1	○			○		○	○	
7	○		製菓理論	菓子の原材料／補助材料／製菓理論／製菓実習	1通	90	3	○		△	○		○	○	
8	○		基礎製菓実習	菓子材料特性の理解／菓子製造における基礎技術の習得	1通	370	12			○	○		○	○	
9	○		和菓子実習	和菓子工程の理解と技術習得（包む、捏ねる、詰める、焼成等）／和菓子材料の知識習得	1通	70	2.3			○	○		○	○	
10	○		製パン実習	製パン工程の理解と技術習得（生地製造、発酵、分割、成形、焼成等）／製パン材料の知識習得	1通2通	160	5.3			○	○		○	○	
11	○		高度実践製菓実習Ⅰ	基礎技術の反復と応用／卒業作品制作	2通	180	6			○	○		○	○	
12	○		高度実践製菓実習Ⅱ	基礎技術の反復と応用／アメ細工、チョコレート細工／卒業作品制作	2通	90	3			○	○		○	○	

13	○		アシェット・デセール実習	デザートの盛付、組み立てなど皿盛りスイーツを学ぶ	2通	90	3			○	○		○	○	○
14	○		カフェ運営実習	実習カフェでカフェの運営を実際に学ぶことで実践力を養う	2通	210	7			○	○		○		
15	○		フード・ドリンク実習	コーヒーや紅茶などのドリンクの淹れ方や、ドリンクに合うフードについて学ぶ	1通 2通	90	3			○			○		
16	○		ビジネスマナー	サービス実習と接客ロールプレイング／カフェシュミレーション及び実践。接客力と人間力の向上／挨拶／言葉遣い／電話対応等を学ぶ	1通	60	2	○					○		
17	○		ヴァンドウーズ	パティスリーの接客、サービスについて学ぶ おもてなしの心や接客アプローチ力を養う	2通	60	2			○			○		
18	○		パティスリーラッピング	主にパティスリーで必要とされているラッピングについて学び、様々な技法の習得	2前	30	1			○	△		○		
19	○		テーブルコーディネート	テーブルコーディネートデザインとセッティング／ディスプレイ制作（卒業制作）	2後	30	1			○	△		○		
20	○		POP	チラシやボードの文字や絵の書き方を学ぶ	2通	30	1			○	△		○		
21	○		試験対策	国家資格の製菓衛生師を取得するための試験対策	2前	30	1	○					○		○
22	○		校外実習	各分野の専門店や工場で実践体験し、知識と技能の現場力の習得	2前	30	1						○		○
合計						22 科目		1980 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： 出席時数が出席すべき総時間数の80%以上であること、必要数の検定を取得すること、必要単位を取得すること。		1学年の学期区分	2期
履修方法： 必修科目は必須、選択必修科目は専攻により選択履修		1学期の授業期間	15週

（留意事項）

- 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。
- 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。