

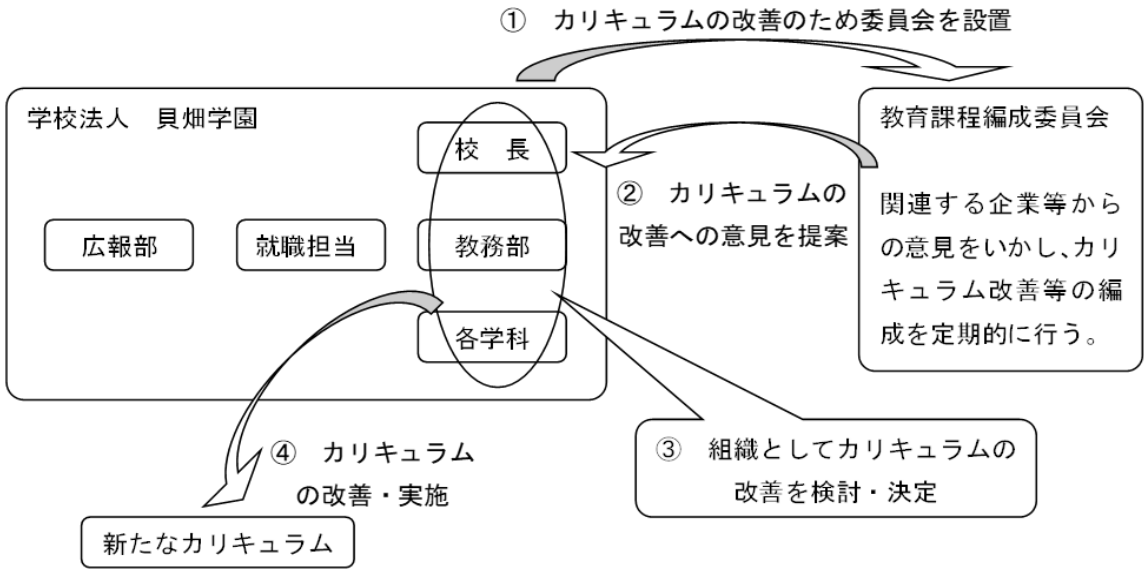
職業実践専門課程等の基本情報について

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		山本 裕司		〒 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 拓哉		〒 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・ブーランジェ学科		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、高い製菓技術と接遇力、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(主な教育内容、取得可能な資格等)	主な教育内容:製菓の基礎的な知識や技術を学び、製菓衛生師の取得を目指す。 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、サービス接遇検定) 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 ジャパンケーキショー東京 金賞等							
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
			69 単位	17 単位	18 単位	1 単位	0 単位	33 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		
70 人	60 人		0 人		0 %	13 %		
就職等の状況	■卒業者数(C)		25		人			
	■就職希望者数(D)		24		人			
	■就職者数(E)		24		人			
	■地元就職者数(F)		18		人			
	■就職率(E/D)		100		%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		75		%			
	■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 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) 製菓業界(主な就職先 株式会社ドンク、ホテルグランヴィア岡山、おかやま工房、株式会社マグリット、株式会社カフェ青山)						
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:		評価結果を掲載したホームページURL			
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)							
	総授業時数				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				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				69 単位				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数				33 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				54 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				33 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)				1 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)				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				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・ブーランジェ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。



(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7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6年6月1日～令和8年5月31日(2年)	①
三宅 勝巳	ル・フォワイエ有限会社 代表取締役	令和6年6月1日～令和8年5月31日(2年)	③
角 一秀	内部委員 副校長	令和7年6月1日～令和9年5月31日(2年)	—
石井 美紗恵	内部委員 教務部	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
堀 由梨奈	内部委員 教務部	令和6年4月1日～令和8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9月26日 13:30～15:00
第2回 令和8年3月19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、当たり前なの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認し、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・ブーランジェ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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
和菓子実習	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	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。	浦志満本舗
製パン実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	パティスリー・ピアジェ
アシェット・デセール実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	パティスリー・ピアジェ
校外実習	3.【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	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、株式会社ドンク、パティスリーアンフルール、株式会社YOHAKU、株式会社おかやま工房、他 全17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、製菓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:	洋菓子講習会「フランス菓子の世界」	連携企業等:	全国製菓衛生師養成施設協会
期間:	令和7年7月16日(水)10:00～16:00	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
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		
研修名:	洋菓子講習会「持続と進化(深化)」	連携企業等:	岡山県洋菓子協会
期間:	令和7年10月22日(水)10:00～16:00	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈

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:	多様化する学生の課題と行動理解～教員のための支援力向上研修～	連携企業等:	NPO法人STEP 臨床心理士 坂元優
期間:	令和7年9月24日(水)10:00～12:00	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
内容	①社会的背景と現状 ②学生に多い心理的な問題とタイプ別支援 ③保護者対応及び保護者や医療・支援機関との連携		
研修名:	生成AI入門講座(オンライン)	連携企業等:	Tristella株式会社 代表取締役 中山顕
期間:	令和7年11月15日(土)15:30～17:30	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
内容	生成AIについての基本理解を深め、教育現場での活用可能性を探る入門講座 ①AIと生成AIの違い ②生成AIの基本と仕組み ③実践体験 ④教育現場での活用可能性 ⑤質疑応答・振り返り		
研修名:	初年次教育におけるチームビルディング指導法およびクラス運営力強化研修	連携企業等:	株式会社ラーニングバリュー 専務取締役 本田貴継 他
期間:	令和8年3月16日(月)～18日(水)	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈
内容	新入生の円滑な学校生活への適応、および社会人基礎力の向上を目的とした人間関係構築プログラムについて、ファシリテーション技法を演習形式で実践的に修得し、組織的なクラス運営・指導能力の向上を図る。		
(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:	技術勉強会	連携企業等:	岡山県洋菓子協会
期間:	令和8年7月15日(水)13:00～16:00	対象:	堀由梨奈、相原明依
内容	技能士試験についての技術を学ぶ		
研修名:	洋菓子講習会「乳製品・カカオと洋酒」	連携企業等:	岡山県洋菓子協会
期間:	令和7年8月19日(水)10:00～16:00	対象:	石井美紗恵
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:	卒業生・入学生アンケート分析に基づく教育改善研修	連携企業等:	株式会社応用社会心理学研究所 臨床心理士 坂元優太
期間:	令和8年9月14日(月)10:00～15:00(予定)	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈、 相原明依
内容	令和7年度卒業生および令和8年度入学生を対象としたアンケート結果を多角的に分析・検証し、本校の教育成果と課題を明確にすることで、教育の質のさらなる向上および学生満足度を高めるための具体的な指導改善策を構築する。		
研修名:	教育活動および業務における生成AI活用指導力向上研修	連携企業等:	当校教職員他
期間:	令和8年9月15日(火)10:00～12:00(予定)	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈、 相原明依
内容	授業展開や学校業務における生成AIの具体的な活用事例の紹介と実践的な演習を通じ、最新のデジタル技術を用いた教育手法の習得、および教職員の指導力向上と業務効率化を推進する。 ①AIと生成AIの違い ②生成AIの基本と仕組み ③実践体験 ④教育現場での活用可能性 ⑤質疑応答・振り返り		
研修名:	初年次教育におけるチームビルディング指導法およびクラス運営力強化研修	連携企業等:	株式会社ラーニングバリュー 専務取締役 本田貴継 他
期間:	令和9年3月15日(月)～17日(水)9:20～17:00(予定)	対象:	石井美紗恵、堀由梨奈、 相原明依
内容	新入生の円滑な学校生活への適応、および社会人基礎力の向上を目的とした人間関係構築プログラムについて、ファシリテーション技法を演習形式で実践的に修得し、組織的なクラス運営・指導能力の向上を図る。		

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

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と。
→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

令和7年7月1日現在			
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6年6月1日～令和8 年5月31日(2年)	企業等委員
有信 秀和	パティスリーピアジェ 代表	令和6年6月1日～令和8 年5月31日(2年)	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6年6月1日～令和8 年5月31日(2年)	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6年6月1日～令和8 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6年6月1日～令和8 年5月31日(2年)	卒業生
濱本 隆史	株式会社アミーゴ 中国リージョナルマネージャー	令和7年6月1日～令和9 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7年6月1日～令和9 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8年10月15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。

(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8年3月20日

授業科目等の概要

(衛生専門課程 パティシエ・ブーランジェ学科)																
	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
	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	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	菓子和食生活／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	340	11				○	○	○	○	○
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				○	○	○	○	○
10	○			基礎製パン実習	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	70	2				○	○	○	○	○
11	○			高度製パン実習	基礎技術の反復と応用	2通	90	3				○	○	○	○	○
12	○			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				○	○	○	○	○

13	○		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			○	○		○	○	○
14	○		アシェット・デセール実習	デザート盛付、組み立てなど皿盛りスイーツを学ぶ	2通	90	3			○	○		○	○	○
15	○		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	180	6			○	○		○		
16	○		ヴァンドゥーズ	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		○		○		○		
17	○		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	○			○		○		
18	○		フード・ドリンク実習Ⅰ	コーヒーや紅茶、緑茶などのドリンクの淹れ方や、歴史を学び基礎を身に付ける	1通	60	4		○		○		○		
19	○		フード・ドリンク実習Ⅱ	様々な国のドリンクについて深く学び、現場レベルの技術を身に付ける。また、フードとのペアリングについても学ぶ。	2通	30	2		○		○		○		
20	○		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	4	○			○			○	
21	○		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			○		○		○	○
22	○		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	2		○	△	○			○	
23	○		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	2		○	△	○			○	
合計				23 科目			69 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： 修得（合格）科目の単位数合計が2年間で62単位以上を取得すること。		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（留意事項）		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。