

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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------------------|-----------------|----------------------|---|------|--------|---|------|------|-----|---|-----|-----|-------|---|-----|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 | | 平成14年4月1日 | 池田 尚志 | | 〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西9丁目3-4 (電話) 011-261-0141 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 設置者名 | | 設立認可年月日 | 代表者名 | | 所在地 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学校法人滋慶学園 | | 昭和58年12月23日 | 浮舟 邦彦 | | 〒134-0084 東京都江戸川区東葛西6丁目16-2 (電話) 03-5878-3311 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 分野 | 認定課程名 | 認定学科名 | | 専門士 | 高度専門士 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 衛生 | 衛生専門課程 | 製菓・調理師科 | | 平成16年文部科学省 告示第17号 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学科の目的 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製菓と料理に必要な食材の知識を身につけ、技術を探求し新しいものを生み出す人材を養成する | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 認定年月日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 平成26年3月31日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 昼間 | 1740時間 | 専攻720時間、調専540時間 | 360時間 | 専660時間、調専 | 0時間 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 生徒総定員 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 生徒総定員 | | 生徒実員 | 留学生数(生徒実員の内) | 専任教員数 | 兼任教員数 | 総教員数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 160人 | | 76人 | 2人 | 5人 | 14人 | 19人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学期制度 | ■前期:4月12日～9月20日 ■後期:10月4日～3月16日 | | | 成績評価 | ■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 ・GPA評価対象の科目について、試験と毎回授業にて実施する小テスト、事前課題の3要素でAからEの5段階評価を行う。 ・GPA評価対象科目については、A、B、C、Dを合格とし、E、Fを不合格とする。 ・科目の評価は、定期試験60%、毎回授業の確認小テストを40%とする。 ・GPA評価対象外の科目については、Sを合格とし、Uを不合格とする。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 長期休み | ■学年始:4月1日～4月11日 ■夏季:7月29日～8月29日 ■冬季:12月21日～1月16日 ■学年末:2月17日～3月31日 | | | 卒業・進級条件 | ・当該年次の学期ごとに開講された全科目についてA～Dまでの評価を受けた者は、必要単位数取得者となり、進級することができる。 ・卒業時までに必要な全ての必修単位数を履修し、学校長が適当と認められた者は卒業となる。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学修支援等 | ■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任、学部長、教務部長、進路アドバイザー、スクールカウンセラーとの面談 | | | 課外活動 | ■課外活動の種類 Jrシェフコンテスト参加 学生スタッフ活動参加 羽幌町宿泊研修参加 ■サークル活動: 有 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 就職等の状況※2 | ■主な就職先・業界等(令和元年度卒業生) ホテル、レストラン、カフェ、ブーランジェリー、パティスリー、集団調理企業 ■就職指導内容 担任と学生支援センタースタッフを中心に学生の就職活動支援を行う。 就職活動の流れを自己分析、情報収集、就職活動の3つに分 ■卒業生数 42 人 ■就職希望者数 35 人 ■就職者数 35 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 83.3 % ■その他 ・進学者数: 0人 ・就職希望なし: 7人 | | | 主な学修成果(資格・検定等)※3 | ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師</td> <td>①</td> <td>42人</td> <td>42人</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>43人</td> <td>35人</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 | | 資格・検定名 | 種 | 受験者数 | 合格者数 | 調理師 | ① | 42人 | 42人 | 製菓衛生師 | ② | 43人 | 35人 | | | | | | | | |
| 資格・検定名 | 種 | 受験者数 | 合格者数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 調理師 | ① | 42人 | 42人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製菓衛生師 | ② | 43人 | 35人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 中途退学の現状 | ■中途退学者 6名 ■中退率 6.7% 令和2年4月1日時点において、在学者89名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者83名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 ・経済的理由 ・進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任制により定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を実施。 スクールカウンセラーによる相談窓口開設、補習、学費支援制度を設置しています。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 特待生制度(筆記・実技・自己PR) ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 2人 ※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: 有 ※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) 特定非営利活動法人私立専門学校等評価研究機構(平成22年度受審) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当該学科のホームページURL | https://www.foods.belle.ac.jp/gakka/patichef https://www.foods.belle.ac.jp/gakka/chef | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

企業との連携について、学科の養成目的(学生が卒業時に身につけておくべき能力)実現にむけ、学校の教職員と業界で活躍している兼任教員(非常勤講師)が、講師授業科目の開設や授業内容の改善を図るため、年2回の講師会議を開催しています。また、卒業年次においては、非常勤講師以外の業界関係者をお招きし、学生の卒業研究内容を評価してもらう

(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

教育課程編成委員会は教育課程の編成において、企業・業界団体等の意見を活かし、必要となる最新の知識、技術を反映するために非常勤講師以外の業界関係者からの意見も、より詳細に教育内容に反映させる連携体制を目的とします。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

| 名前 | 所属 | 任期 | 種別 |
|--------|----------------------------------|------------------------|----|
| 小泉 哲也 | 全日本司厨士協会 北海道地方本部 会長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | ① |
| 大窪 和巳 | 札幌洋菓子協会 副会長 | 令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年) | ① |
| 兼崎 義明 | ホテルノイシュロス小樽 総料理長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | ③ |
| 佐藤 康彦 | 北海道ホテルベーカリー会 会長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | ③ |
| 久保 健寛 | Bon Vivant オーナーシェフ | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | ③ |
| 岩村 勇 | 学校法人 滋慶学園 滋慶EAST本部長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 池田 尚志 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学校長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 山口 敦 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 事務局長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 放生 和朗 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 教務部長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 澁谷 亜寿美 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学部長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 小曾戸 重則 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学生支援センター長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 甲斐 浩典 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 スペシャリスト | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 松村 克己 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 スペシャリスト | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年7月6日 15:30～17:00

第2回 令和4年2月22日 15:30～17:00 実施予定

0

(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。

・現場実習、卒業制作、業界・地域連携について、さらに業界との連携を強化して意見交換を重ねていく。

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

卒業後の業界と直結した職業人教育を育成するため、業界と連携し、ともにスペシャリストを育成することを目的としています。

(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

実習・演習科目については現場で活躍するプロが非常勤講師として授業を行うなど、卒業後即戦力として活躍できる人材を養成するための授業内容を、業界関係者とともに企画立案・実施・達成度評価を行います。

(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 |
|---------|-----------------------------------|---------------------------|
| 調理実習 | 調理と製菓実習における応用を学び、現場に対応できる技術の向上を図る | オステリア タッキーニ ラ・ヴェネツィアーナ |
| 卒業制作実習 | オリジナルメニューのレシピ考案と作成 | 羽幌町 |
| 西洋料理実習 | 実習における基礎技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る | ICIF JAPAN |
| フードサービス | 飲み物の知識やサービスを学び、レストランコーディネーターに役立てる | レガーレ コーヒー ロースター |
| | | |

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

学園の定める教職員研修規程において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めている。

専任教員と兼任教員で組織する講師会議においてこの方針を共有し、公開授業勉強会、シラバス内容のチェック、教育技法改善に向けた研修を行っている。

(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

研修名「フランス料理講習会」(連携企業等: Au Bon Accueil)

期間: 令和2年9月9日(水) 対象: 教職員

内容: フランス料理講習会(ZOOM)

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「FDマイクロレベル研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所)

期間: 令和3年6月22日(火)～6月23日(水)、7月28日(水)～29日(木)

対象: 教職員

内容: 指導力、授業力向上に向けた研修

(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「イタリア料理講習会」(連携企業等: ICIF JAPAN)

期間: 令和3年9月15日(水) 対象: 教職員

内容: イタリア料理講習会

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「教職員カウンセラー研修」「マネジメント研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所)

期間: 令和3年10月

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

自己点検・自己評価に基づいた学校関係者評価委員会を開催する。本委員会は学校の理念を踏まえた上で教育機関としての学校のあり方を客観的に評価し、助言をいただくことで適切な教育提供に結びつくようにする。この評価・助言を分析・検証し、学校運営の改善を行うことを基本方針とする。

(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 |
|----------------|---------------------------------|
| (1) 教育理念・目標 | 理念・目的・育成人材像、特色ある教育活動、学校の将来像 |
| (2) 学校運営 | 運営方針、事業計画、運営組織、人事、給与制度、意思決定システム |
| (3) 教育活動 | 教育、育成人材像目標設定、教育方針・評価等、成績評価・単位認 |
| (4) 学修成果 | 就職率、資格・免許の取得率、卒業生の社会的評価 |
| (5) 学生支援 | 就職進路指導、中途退学への対応、学生相談、学生生活、保護者と |
| (6) 教育環境 | 施設・設備、防災・安全管理、学外実習、インターンシップ |
| (7) 学生の受入れ募集 | 学生募集活動、入学選考、学納金 |
| (8) 財務 | 財務基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開 |
| (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、学校評価、教育情報 |
| (10) 社会貢献・地域貢献 | 社会貢献・地域貢献、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

今後も業界で長く活躍できる人材を育成していくために学校関係者評価結果並びに委員会での意見については、理事会や学内の運営会議などの意思決定機関にフィードバックし、翌年度における重点課題へ反映し、具体的に改善していく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和〇年〇月〇日現在

| 名前 | 所属 | 任期 | 種別 |
|---------|----------------------------------|------------------------|--------|
| 小泉 哲也 | 全日本司厨士協会北海道地方本部 会長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | 業界団体代表 |
| 大窪 和巳 | 札幌洋菓子協会 副会長 | 令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年) | 業界団体代表 |
| 兼崎 義明 | ホテルノイシュロス小樽 総料理長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | 業界代表 |
| 久保 健寛 | Bon Vivant オーナーシェフ | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | 業界代表 |
| 高橋 知宏 | 北海道芸術高等学校 キャンパス長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | 高校関係 |
| 安積 美里 | パティスリーアサカ マダム | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | 卒業生代表 |
| 中條 大輔 | PARCO FIERA 代表 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | 卒業生代表 |
| 塚本 澄雄 | 札幌市中央区町内会連合会 第四町内会長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | 近隣関係者 |
| 荻久保 玲子 | 保護者 | 令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年) | 保護者代表 |
| 岩村 勇 | 学校法人 滋慶学園 滋慶EAST本部長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 池田 尚志 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学校長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 小笠原 登志子 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 元副校長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 山口 敦 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 事務局長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 放生 和朗 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 教務部長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 澁谷 亜寿美 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学部長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |
| 小曾戸 重則 | 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学生支援センター長 | 令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年) | |

※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)

URL: <https://www.foods.belle.ac.jp/>

公表時期: 令和3年8月30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

学校の基本方針についてはホームページを通じて情報提供している。提供する情報については学校の紹介から学校教育について、その取り組みについて提供している。これにより企業等との連携が生じ、学校教育や就職支援などの充実につなげている。

(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 | 学校概要、目標及び計画、基本情報、開校の目的、建学の理念 |
| (2)各学科等の教育 | 入学定員、養成目的、教育システムとカリキュラム体系、教育スケジュール |
| (3)教職員 | 教職員数 |
| (4)キャリア教育・実践的職業教育 | キャリア教育への取り組み、就職支援への取り組み |
| (5)様々な教育活動・教育環境 | 学外実習、インターンシップ、校舎設備 |
| (6)学生の生活支援 | スクールカウンセラー、学生サポート、就職サポート |
| (7)学生納付金・修学支援 | 学生情報、学費サポートシステム |
| (8)学校の財務 | 決算書、監査報告書 |
| (9)学校評価 | 自己点検・自己評価・学校関係者評価委員会 |
| (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)

URL:<https://www.foods.belle.ac.jp/>

授業科目等の概要

| (衛生専門課程 製菓・調理師科Wライセンス専攻) 令和3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 |
| | | | | | | | | 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 | ○ | | 食品文化概論 | 食分野の成り立ち、日本と世界の食文化及びその特性を理解し、食文化の継承を担う、調理師としての自覚を担う | 2年後 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 2 | ○ | | 調理理論 | 調理の原理について、様々な面から科学的に理解するとともに、調理師として必要な基礎知識を深める | 1年全 2年前 | 150 | 5 | ○ | △ | | | | | ○ | |
| 3 | ○ | | 公衆衛生学 | 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する | 1年全 2年前 | 90 | 3 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 4 | ○ | | 栄養学 | 食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う | 1年全 2年前 | 90 | 3 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 5 | ○ | | 食品学 | 食品の成分や特徴、加工や貯蔵方法等、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する | 1年後 2年前 | 60 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 6 | ○ | | 食品衛生学 | 食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う | 1年全 2年全 | 120 | 4 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 7 | ○ | | 衛生法規 | 調理師に必要な、衛生に関する法規を学び、調理師が果たす役割を理解する | 2年後 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 8 | ○ | | 調理実習 | 西洋料理が作れるようになるとともに、調理師として必要な基礎知識を深める | 1年全 2年全 | 300 | 10 | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | |
| 9 | ○ | | 総合調理実習 | 衛生管理・献立・製造・環境等を総合的に学ぶ事により、調理師の業務全体を理解する | 2年前 | 90 | 3 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 10 | ○ | | 西洋料理実習 | 実習における基礎技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る | 1年全 | 120 | 4 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 11 | ○ | | ディスカバリープログラム | オリジナルメニューのレシピ考案とプレゼンテーション | 1年全 2年全 | 120 | 4 | ○ | △ | | ○ | | ○ | ○ | |
| 12 | ○ | | 製菓実習 | 実習における基礎作業を習得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る | 1年全 | 150 | 5 | | | ○ | ○ | | | ○ | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|--------------|--|------------------|-----|---|---|---|---|--|---|--|---|--|---|---|
| 13 | ○ | | 衛生法規 | 製菓衛生師に必要な法律、衛生法規、衛生行政について学び、国家試験に備える | 1年前 | 6 | | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 14 | ○ | | 公衆衛生学 | 公衆衛生学の概要と、公衆衛生学の意義、現状、衛生統計を学習する。また環境衛生の意義や環境と健康、公害について学ぶ | 1年前 | 18 | | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 15 | ○ | | 食品学 | 食品の成分や分類を理解し、食品成分値を使えるようになる。食品のもつエネルギーとその特質を知る | 1年前 | 12 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 16 | ○ | | 栄養学 | 3大栄養素、水の働き、無機質・ビタミンの生理作用と欠乏症、6つの基礎食品・ホルモンの働きについて理解する | 1年前 | 12 | | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 17 | ○ | | 社会 | パティシエの社会的使命や和・洋菓子の製造要件、生産状況と歴史を学ぶ | 1年前 | 12 | | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 18 | ○ | | 食品衛生学 | 食中毒の分類と原因・予防・保存、食品添加物の使用基準を学び、知識を習得する | 1年後 | 24 | | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 19 | ○ | | 製菓理論 | 実習における基礎的作業を習得し、基礎技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る | 1年後 | 36 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 20 | ○ | | プロ養成講座 | プロフェッショナルとの接触(見学・対談)を通じて知識を広げ、自分のなりたいプロのイメージを持つ | 1年全 2年全 | 120 | 4 | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 21 | ○ | | 国家試験対策 | 製菓衛生師試験科目を総合的に学ぶ | 2年全 | 60 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 22 | ○ | | 卒業制作 | オリジナルメニューのレシピ考案と作成 | 2年後 | 90 | 3 | | △ | ○ | | ○ | | ○ | | ○ | ○ |
| 23 | | ○ | 国際教育 | 海外の食文化を体験することで、国際人としての感覚と美に関する感性を養う | 1年後 | 30 | 1 | ○ | | | | ○ | | ○ | | ○ | ○ |
| 24 | | ○ | 東京研修 | 業界について知り、就職活動に繋がるよう、現場について学ぶ。 | 1年後 | 30 | 1 | ○ | | | | ○ | | ○ | | ○ | ○ |
| 25 | | ○ | 専門調理技術 考査 | 専門調理技術考査試験科目を総合的に学ぶ | 2年後 | 30 | 1 | ○ | | | | ○ | | | | ○ | |
| 26 | | ○ | インターン シップ | 現場で実践的に学び、即戦力を身につける | 1年後 2年前 | 150 | 5 | | | ○ | | ○ | | ○ | | ○ | ○ |
| 合計 | | | | 26科目 | 1980単位時間(66 単位) | | | | | | | | | | | | |

| 卒業要件及び履修方法 | | | 授業期間等 | |
|------------|--------|------|----------|-----|
| 必修科目 | 1740時間 | 58単位 | 1学年の学期区分 | 2期 |
| | | | 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。

授業科目等の概要

| (衛生専門課程 製菓・調理師科調理師専攻) 令和3年度 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|----|------|------|--------------|--|---------|------|-----|------|----|----------|----|----|----|----|---------|
| 分類 | 必修 | 選択必修 | 自由選択 | 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 | |
| | ○ | | | 食品文化概論 | 食分野の成り立ち、日本と世界の食文化及びその特性を理解し、食文化の継承を担う、調理師としての自覚を担う | 2年後 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | 調理理論 | 調理の原理について、様々な面から科学的に理解するとともに、調理師として必要な基礎知識を深める | 1年全2年前 | 150 | 5 | ○ | △ | | | | | ○ | |
| | ○ | | | 公衆衛生学 | 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する | 1年全2年前 | 90 | 3 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | 栄養学 | 食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う | 1年全2年前 | 90 | 3 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | 食品学 | 食品の成分や特徴、加工や貯蔵方法等、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する | 1年後2年前 | 60 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | 食品衛生学 | 食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う | 1年全2年全 | 120 | 4 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | 衛生法規 | 調理師に必要な、衛生に関する法規を学び、調理師が果たす役割を理解する | 2年後 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | 調理実習 | 西洋料理が作れるようになるとともに、調理師として必要な基礎知識を深める | 1年全2年全 | 540 | 18 | | | ○ | ○ | | | ○ | ○ |
| | ○ | | | 総合調理実習 | 衛生管理・献立・製造・環境等を総合的に学ぶ事により、調理師の業務全体を理解する | 2年前 | 90 | 3 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | 西洋料理実習 | 実習における基礎技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る | 1年全 | 120 | 4 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | ディスカバリープログラム | オリジナルメニューのレシピ考案とプレゼンテーション | 1年全2年全 | 120 | 4 | | ○ | △ | ○ | | | ○ | ○ |
| | ○ | | | 製菓実習 | 実習における基礎作業を習得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る | 1年前 | 90 | 3 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | | プロ養成講座 | プロフェッショナルとの接触(見学・対談)を通じて知識を広げ、自分のなりたいプロのイメージを持つ | 1年全2年全 | 120 | 4 | ○ | | | ○ | | | ○ | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|--------------|-------------------------------------|------------|-----------|---|---|---|---|---|--|--------|---|---|
| 14 | ○ | | 卒業制作 | オリジナルメニューのレシピ考案と作成 | 2年後 | 90 | 3 | | △ | ○ | ○ | | ○ | | ○ |
| 15 | | ○ | 国際教育 | 海外の食文化を体験することで、国際人としての感覚と美に関する感性を養う | 1年後 | 30 | 1 | | ○ | | | | ○ | ○ | ○ |
| 16 | | ○ | 東京研修 | 業界について知り、就職活動に繋がるよう、現場について学ぶ。 | 1年後 | 30 | 1 | | ○ | | | | ○ | ○ | ○ |
| 17 | | ○ | 専門調理技術 審査 | 専門調理技術審査試験科目を総合的に学ぶ | 2年後 | 30 | 1 | ○ | | | | | ○ | | ○ |
| 18 | | ○ | インターン シップ | 現場で実践的に学び、即戦力を身につける | 1年後 2年前 | 150 | 5 | | | | | | ○ | ○ | ○ |
| 合計 | | | | | 18科目 | 1980単位時間(| | | | | | | 66 単位) | | |

| | | | |
|------------------|-----------|-------|-----|
| 卒業要件及び履修方法 | | 授業期間等 | |
| 必修科目 1740時間 58単位 | 1 学年の学期区分 | | 2期 |
| | 1 学期の授業期間 | | 15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
- 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。