

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																																				
東京ベルエポック製菓調理専門学校	平成20年2月27日	井上 美津子	〒134-0088 東京都江戸川区西葛西5-2-11 (電話) 03-5878-3393																																				
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6-16-2 (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	パティシエ科	平成23年文部科学省 告示 第167号	—																																			
学科の目的	資格に裏打ちされた知識を活かし、一人ひとりのニーズに合わせたオリジナル性のある商品を 創るパティシエを養成する。																																						
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	実技																																
2年	昼間	1890時間	600時間	240時間	1140時間	—	—																																
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																																		
144人	133人	31人	5人	6人	11人																																		
学期制度	■前期：4月16日～9月21日 ■後期：9月25日～3月22日		成績評価	■成績表：有 ■成績評価の基準・方法 定期試験及び臨時試験（論文・レポートを含む 平素の学習状況、出席状況の3要素																																			
長期休み	■学年始：4月2日～4月13日 ■夏季：7月23日～8月31日 ■冬季：12月25日～1月4日 ■学年末：3月11日～3月29日		卒業・進級 条件	教育課程の定めるところにより、学年ごとに修了 すべき教科目について試験を行い、合格者に対し て該当教科目の修了を認定する。ただし、実習に ついては、実習の成績によって修了を認定するこ とができる。																																			
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談・指導等の対応 学生の学校生活及び就職活動、学外活 動など多岐に渡りキャリア教育の視点 でサポートしている。		課外活動	■課外活動の種類 (例) 学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 学生スタッフ（食分野に興味のある高校生などに食の仕 事のすばらしさを伝えるボランティア活動） ■サークル活動：無																																			
就職等の 状況	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) ホテル・パティスリーなどの菓子製造業ならびにカフェ、レ ストランなどの飲食業 ■就職指導内容 一人ひとりの希望に沿った就職先の選定と業界で永く活躍で ける就職先をコーディネートしている。 ■卒業生数 55人 ■就職希望者数 49人 ■就職者数 49人 ■就職率 100% ■卒業生に占める就職者の割合 89% ■その他 ・留学生のための帰国後就職支援を希望：5名 ・進学、留学：1名 (平成 29 年度卒業生に関する 平成30年5月1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 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1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>55</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>③</td> <td>55</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>商業ラッピング検定3級</td> <td>③</td> <td>53</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>色彩能力検定3級</td> <td>③</td> <td>50</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>55</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>サービス接客検定3級</td> <td>③</td> <td>55</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>おもてなしマスター検定</td> <td>③</td> <td>55</td> <td>55</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	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	55	55	食品衛生責任者	③	55	55	商業ラッピング検定3級	③	53	39	色彩能力検定3級	③	50	21	フードコーディネーター3級	③	55	55	サービス接客検定3級	③	55	55	おもてなしマスター検定	③	55	55
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																				
製菓衛生師	②	55	55																																				
食品衛生責任者	③	55	55																																				
商業ラッピング検定3級	③	53	39																																				
色彩能力検定3級	③	50	21																																				
フードコーディネーター3級	③	55	55																																				
サービス接客検定3級	③	55	55																																				
おもてなしマスター検定	③	55	55																																				
中途退学 の現状	■中途退学者 14名 平成29年4月1日時点において、在学者133名（平成29年4月1日入学者を含む） 平成30年3月31日時点において、在学者119名（平成30年3月31日卒業生を含む） ■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 ○○○○ 留学生の帰国、経済的理由、心身の健康 ■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 SSC（スクールカウンセラー）の配置、学生サポートアンケートの実施、再入学・転科転校システムの活用		■中退率 10.5%																																				
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・グループ校兄弟姉妹学費学費免除制度・資格保有者学費免除制度 ■専門実践教育訓練給付：非給付対象 ※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	<a href="http://www.seika.belle.ac.jp/gakka/patisserie_practice">http://www.seika.belle.ac.jp/gakka/patisserie_practice</a>																																						

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

本校の建学理念である「実学教育」「人間教育」「国際教育」の実現のために企業等と多様な連携を推進し、業界で求められる人材を「体験型学修」を通じて育成していく。また、委員会以外でも業界からの意見をもらい、取り入れていく。

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け  
企業・業界団体等との連携により、必要となる最新の知識・技術・技能を反映するため、企業・業界団体等からの意見を十分にいかし、カリキュラムの改善等の教育課程の編成を定期的に行うことを目的とする。また、学校が編成した企業連携に関する教育課程案を委員会へ付議し、委員会による改善意見を反映していく。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年9月28日現在

名 前	所 属	任期	種別
井上 美津子	東京ベルエポック製菓調理専門学校		学校長
結城 健二	東京ベルエポック製菓調理専門学校		運営本部長
望月 健司	東京ベルエポック製菓調理専門学校		事務局長
放生 和朗	東京ベルエポック製菓調理専門学校		教務部長
内藤 修治	東京ベルエポック製菓調理専門学校		学科長
岡本 和大	東京ベルエポック製菓調理専門学校		キャリアセンター長
酒井 久義	東京ベルエポック製菓調理専門学校		FDC
飯田 修一	東京ベルエポック製菓調理専門学校		FDC
小沼 善裕 (パティシエ科)	株式会社 プラザ・サンルート	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	③
竹内 浩 (調理師科)	ケーヨーリゾート開発 株式会社	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	③
本橋 雅人 (パティシエ実践科)	株式会社アニバーサリー	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	③
横井 裕之 (パティシエ科・パティシエ実践)	一般社団法人 日本フードアナリスト協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	①
坂本 実継 (調理師科)	公益社団法人 全日本司厨士協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	①

※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 6月・10月

(開催日時)

平成30年第1回 6月28日 13:00～15:00

平成30年第2回 10月25日 13:00～15:00 予定

(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  
産学連携教育の在り方や方向性について議論し委員からの意見としては、連携先は飲食関連の企業だけでなく地域や行政など今までの枠に留まらない連携先の創造が重要ではないかのご意見を頂戴した。学校としても学生の教育に直結するかの視点で新たな業種・業界との連携に取り組んでいる。具体的には、アパレルブランドをイメージしたロールケーキ・パッケージ・ロゴを含む新商品開発に取り組んでいる。

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

本校建学理念の1つである「実学教育」の実現のためにその分野を専門としている企業や業界団体などと連携し「体験型学習」を通して実践的な教育を行う。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

①製菓業界の販売員向け講習会などで実績のある商業ラッピング協会より講師を派遣してもらい、業界のニーズに合わせたカリキュラムの作成から授業に至るまで一貫性をもった授業を実施する。また、毎回の授業にはシラバス、コマシラバス、小テストなどを活用するとともに学習成果の評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

評価方法：学則に基づき、成績評価・単位認定を行う。また、科目履修後に商業ラッピング3級の資格試験を受験し、学習成果を図る。

②パティスリーやホテル、企業などの業界で活躍しているパティシエを講師として派遣してもらい、商品開発担当者から直接商品開発について実習を通して、オリジナルの菓子を創造する考え方を学ぶ。

評価方法：卒業制作に結びつけ、改善プロセス及び市場性・技術カプレゼンテーションについて各企業と連携して学習評価を受ける。

①製菓業界の販売員向け講習会などで実績のある商業ラッピング協会より講師を派遣してもらい、業界のニーズに合わせたカリキュラムの作成から授業に至るまで一貫性をもった授業を実施する。また、毎回の授業にはシラバス、コマシラバス、小テストなどを活用するとともに学習成果の評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

評価方法：学則に基づき、成績評価・単位認定を行う。また、科目履修後に商業ラッピング3級の資格試験を受験し、学習成果を図る。

②パティスリーやホテル、企業などの業界で活躍しているパティシエを講師として派遣してもらい、商品開発担当者から直接商品開発について実習を通して、オリジナルの菓子を創造する考え方を学ぶ。

評価方法：卒業制作に結びつけ、改善プロセス及び市場性・技術カプレゼンテーションについて各企業と連携して学習評価を受ける。

(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
ギフトラッピング演習	菓子の適切な衛生管理と付加価値をつけるラッピングの技術を修得する。	日本商業ラッピング協会
コラボレーション実習Ⅰ～Ⅱ	パティシエの専門分野である細工菓子（マジパン細工・餡細工・チョコレート細工）における基礎技術やオリジナルの創作菓子を試作し考案する実習を通して菓子の奥深さを探求し菓子製造における技術を修得する。	株式会社 PSCOOP

<p>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</p>
<p>(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</p> <p>学園の研修規定に基づき、教職員の授業内容・方法、クラス運営方法を改善し向上させるとともに、マネジメント能力を含む指導力の習得および専門技術や専門知識を向上させるために定期的実施する。</p>
<p>(2) 研修等の実績</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>研修名「滋慶学園グループ食文化教育部会 FD研修」(連携企業等: 株式会社 ロマンライフ)  期間: 8月9日(水) 対象: FDC  内容: 京都の人気洋菓子店における和と洋のマリアージュについて学ぶ</p>
<p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>研修名「FDミクロ研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所 )  期間: 10月12日(金) 対象: 教務部長  内容: 教育の質の保証戦略、教育システム開発について</p>
<p>研修名「FDミドル研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所 )  期間: 6月9日(土) 対象: 学科長  内容: カリキュラム開発について</p>
<p>研修名「FDマクロ研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所 )  期間: 3月28日(水) 対象: 教務1・2・3年目教員  内容: 教授法開発、クラス運営開発について</p>
<p>研修名「カウンセリング研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所 )  期間: 9月14日(金) 対象: 教務教職員  内容: 学生指導・教科指導におけるカウンセリングスキルを学ぶ</p>
<p>(3) 研修等の計画</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>研修名「滋慶学園グループ食文化教育部会 FD研修」(連携企業等: )  期間: 8月9日(木) 対象: FDC  内容: 北海道産食材を使用した製パンと原材料の勉強会</p>
<p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>研修名「FDミドル研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所 )  期間: 6月7日(木) 対象: 学科長  内容: カリキュラム開発について</p>
<p>研修名「FDマクロ研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所 )  期間: 3月29日(木) 6月6日(水) 対象: 教務1年目教員  内容: 教授法開発、クラス運営開発について</p>
<p>研修名「カウンセリング研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所 )  期間: 10月2日3日(火・水) 対象: 未受講教職員  内容: 学生指導・教科指導におけるカウンセリングスキルを学ぶ</p>

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

学校として目指すべき重点課題を設定し、その達成状況や達成に向けた取り組みの適切さ等を評価することにより、組織的・継続的に学校運営を改善することを目的とする。

(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	1 理念 目的 育成人材像
(2) 学校運営	2 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 情報システム
(3) 教育活動	3 目標の設定 教育方法・評価等 成績評価・単位認定等 資格・免許の取得率 教員・教員組織
(4) 学修成果	4 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	5 就職等進路 中途退学への対応 学生相談 学生生活 保護者との連携 卒業生・社会人
(6) 教育環境	6 施設・設備等 学外実習・インターンシップ 防災・安全管理
(7) 学生の受入れ募集	7 学生募集活動 入学選考 学納金
(8) 財務	8 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	9 関係法令、設置基準等の遵守 個人情報保護 学校評価 教育情報の公開
(10) 社会貢献・地域貢献	10 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

委員の意見及び評価を真摯に受け止め学校運営の改善に役立てている。特に、評価点上課題がある項目について重点的に取り組んでいる。平成28年度の評価については3点満点中、委員評価の平均が2.9と高い評価を頂くことが出来た。勤怠管理における過重労働が課題であり、今年度当初から働き方改革に取り組んでいる。

具体的には、委員の意見を元に、学年暦・カリキュラムの見直しをし、学生に不利益の無い様に行事等のイノベーションをかけている。それにより、職員の業務効率の向上となり過重労働時間の削減となっている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
大川 夏季	株式会社PSCOOP	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	卒業生代表
齋藤 美穂	東京ベルエポック製菓調理専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日まで	保護者代表
高橋 茂夫	江戸川区 仲町町会	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	地域近隣代表
森 章	拓殖大学紅陵高校	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	高等学校代表
小沼 善裕	株式会社 プラザ・サンルート	平成30年4月1日～平成31年3月31日まで	業界代表

※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( ) )

平成30年7月6日公開 URL:<http://www.seika.belle.ac.jp/about/iyouhou>

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

専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規定および自己評価報告書を基に学校関係者評価委員会を活用し学校の現状について適切に説明責任を果たすと共に、地域や業界における学校関係者と学校の連携強化を推進し、日々教員の教育力・運営力向上に努めていく。

(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	基本情報(所在地・連絡先)、開校の目的、建学の理念、学校の沿革、学校長略歴
(2) 各学科等の教育	各学科の入学定員・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、資格取得一覧、主な就職先
(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、就職支援の取り組み
(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	主な学生生活サポートシステム、医療・健康サポート、住環境サポート、就職サポート
(7) 学生納付金・修学支援	学費納付金、学費サポート
(8) 学校の財務	監査報告、貸借対照表、収支計算書
(9) 学校評価	自己点検・自己評価、学校関係者評価委員会議事録
(10) 国際連携の状況	国際交流
(11) その他	災害時非常時の対応

※(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: <http://www.seika.belle.ac.jp/>

(別途、以下の資料を提出)

\* 情報提供している資料

事務担当責任者	フリガナ	モチヅキ ケンジ	所属部署	事務局
	氏名	望月 健司	役職名	事務局長
	所在地	〒134-0088 東京都江戸川区西葛西5-2-11		
	TEL	03-5878-3393	FAX	03-5878-3395
	E-mail	<a href="mailto:k-mochiz@belle.ac.jp">k-mochiz@belle.ac.jp</a>		

(備考)

・用紙の大きさは、日本工業規格A4とする(別紙様式1-2、2-1、2-2、3-1、3-2、4、5、6、7についても同じ。)

授業科目等の概要

(衛生専門課程パティシエ科) 平成29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	法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政及び食品衛生などの基本知識を学ぶ。	1後	30	1	○			○		○		
○			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とともに、基礎的な経営の概念、良い店舗作りや具体的な店舗運営のポイントを知る。	1通	60	2	○			○		○		
○			公衆衛生学	社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理について学ぶ。	1通	90	3	○			○		○		
○			食品学	食品に関する成分や特性などについて学び、正しい十分な知識を生かし、料理に役立てる。また食品の持つエネルギーとその特性、食品の変質と防止法、生産と消費について学習する。	1通	60	2	○			○		○		
○			栄養学	各種栄養素の機能及び栄養の摂取など、豊かな食生活を気づく為の基本知識を学ぶ。	1通	60	2	○			○		○		
○			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について学習する。食品中の有害物質、衛生管理、保存と表示について学習する。	1通	120	4	○			○		○		
○			食品衛生学実習	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことで、食品衛生を身近に感じ衛生管理の重要性を再確認する。	1前	30	1	△		○	○		○		
○			製菓理論	製菓・製パンに必要な原材料の特性や性質の理解や基本的な生地・クリーム理論について学び実習に応用できる知識を身につける。	1通	150	5	○		△	○		○		
○			製菓実習(洋菓子)	洋菓子製造における、衛生管理、器具の扱い方、基本生地、基本クリームの製造が出来るようになる。	1通	240	8			○	○		○		
○			製菓実習(和菓子・製パン)	和菓子・製パン製造における衛生管理、器具の扱い方、基本生地の製造が出来るようになる。	1通	180	6			○	○		○		
○			資格演習	製菓衛生師国家試験合格に必要な知識を習得し合格する学力を身につける。	2前	30	1	○			○		○		
○			キャリア教育講座	成功するプロとは何か??を探求し自身のキャリアプランを構築する。成功の原則を学び成功する習慣を理解し習慣化する。	1通2通	120	4	○			○		○		

○	コラボレーション実習	顧客に支持される現場のトッププロから売れる商品の作り方、顧客の求める価値、マーケティングと実習だけでなく売れる商品を創造する秘訣を学ぶ取る。	2通	120	4				○	○				○	○
○	デッサン	菓子製造に必要なデッサン力とデフォルメ（抽象化）する対象物の特徴を切り取る力を身につける。	2前	30	1				○	○				○	
○	ウエディングケーキデザイン	ウエディングケーキのヴァリエーション、伝統から最新のデザインまでを理解して、オリジナルのケーキデザインを学びデザインの考案ができるようになる。	2後	30	1				○	○				○	
○	ギフトラッピング演習	ギフト菓子のラッピングから最新の法令に基づく食品ラベルまでギフトラッピングにおける全てを習得する。	2前	30	1				○	○				○	○
○	ウエディングスイーツプランニング	ウエディングのコンセプト・会場コーディネート・顧客からの要望にあわせたウエディングケーキを提案する力を身につける。	2後	30	1				○	○				○	
○	ウエディングケーキ実習	ウエディングケーキの定番から応用までを作ることができる技術を身につける。	2通	240	8				○	○				○	
○	ウエディングスイーツ実習	ウエディングのスイーツビュッフェやデザートを作る技術を身につける。	2通	180	6				○	○				○	
○	ブライダルギフト実習	ブライダルの引き出物に使用する焼き菓子を中心に作る技術を身につける。	2前	60	2				○	○				○	
○	デザインラッピング演習	菓子製造に必要なデッサン力とデフォルメ（抽象化）する対象物の特徴を切り取る力を身につける。	2通	60	2				○	○				○	
○	モデリングデザイン	デッサンしたアメ細工などの工芸菓子を一度立体的に他の素材を使用しデザインする技法を身につける。	2通	60	2				○	○				○	
○	スイーツデザイン実習	今までにないデザインのスイーツを考案し、スイーツをデザインしてそれを形にする技法を身につける。	2通	240	8				○	○				○	
○	プロスイーツ実習	流行の店舗のシェフから直接スイーツの考案方法や最新の技法・器具の扱いを習得する。	2通	120	4				○	○				○	
○	工芸菓子実習	アメ細工・チョコレート細工・パステイアージュなどの工芸菓子の基礎を習得しそれぞれの素材を扱えるようになる。	2通	120	4				○	○				○	
合計			20 科目			1890単位時間(63単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
学則及び施行細則に基づき学年ごとに修了すべき教科科目について試験を行い、合格者に対して該当科目の修了を認定する。また、学校長及び学校長が指名した者により構成される卒業進級判定会議を開催し、審査のうえ判定する。		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。