



AP アドミッションポリシー 入学者受け入れの方針

- ①製菓、製パンに関心があり技術を身に付ける意欲がある人
- ②協調性や自主性があり学び続ける意欲がある人

CP カリキュラムポリシー 教育課程編成・実施の方針

- ①製菓衛生師免許取得の為、専門的な知識と技術を習得するカリキュラムを構成する
- ②製菓実習では基礎から学び、業界に即応できる実践能力を身に付け多様な実習により更に技術を磨く
- ③日々の講義や実習で学習の習慣を身に付け成長を実感し製菓、製パン業界で働く意識を高める

DP ディプロマポリシー 卒業認定の方針

- ①地域社会、国際社会に貢献できる製菓、製パンの知識や技術を身に付けている
- ②食品に関する衛生の知識を習得し、安全な食品を提供する責任を理解し実務能力を身に付けている
- ③コミュニケーション能力を身に付け、人と接する中で素直に意見を聞き常にサービス業の精神で人と接する柔軟な能力を身に付けている
- ④多様化するニーズに対応するために自主的に探究する考えを身に付けている

1年次

パティシエとしての基礎を身に付ける

- ・製菓の基本を主に順序良く学び、反復練習をする事で技術の習得をめざす。
- ・製菓衛生師免許を取得する事を目標とした座学で技術と知識を兼ね備えたプロをめざす。

2年次

習得した基礎を基に更に技術向上をめざす

- 基礎の反復練習は継続して行い、更にカフェ実習や販売実習、ラッピングなど応用的な技術を学び社会人1年目に適応できる人材をめざす。

	1年次		2年次	
	前期	後期	前期	後期
●製菓技術の習得	製菓実習I	製菓実習II	製菓実習III	製菓実習IV
	製菓理論I	製菓理論II	製菓実践I	製菓実践II
●製菓関連知識の習得	公衆衛生学I	公衆衛生学II	カフェ実習I	カフェ実習II
	食品学I	食品学II	製菓衛生師対策授業	フードビジネス
	食品衛生学I	食品衛生学II		
	栄養学I	栄養学II		
	社会	衛生法規	接客マナー	サービス論
●幅広い専門知識の習得			国際コミュニケーション	
●自己実現力・就職に関する技能の習得		社会人基礎講座I	社会人基礎講座II	

資格・検定	●国家試験対策授業開始												●製菓衛生師試験 イスリーラッピング検定			●フードコーディネーター3級 ●パティスリーラッピング検定 ●食品衛生責任者・菓子製造技能士2級受験資格 ●製菓衛生師試験									
行事	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
資格・検定																									
行事	入学式 オリエンテーション 春のレクリエーション大会	保護者参観① ヒラタフードフェア		夏休み 業界講演会 洋菓子販売				保護者参観② 学園祭 冬休み 洋菓子販売					バレンタインイベント 沖縄インターンシップ	春休み 面接対策授業 春レクリエーション大会 合同企業説明会	関西研修	保護者参観③ 業界講演会 洋菓子販売	夏休み 沖縄インターンシップ			スポーツ大会	洋菓子販売	学園祭 冬休み	卒業料理製菓展示会		卒業式 バレンタインイベント

科目区分	科目	科目内容
専門科目	製菓実習	基礎基本を繰り返し学び、その上で幅広い製菓技術(洋菓子・和菓子・製パン)を身に付けていく。
	製菓実践	ラッピング、リボンワークを基本から応用まで学習し、テーブルコーディネート、ディスプレイの基礎も学習する。
	カフェ実習	1年次の製菓実習をベースに軽食・ドリンク・デザートをグループ単位で担当し、接客技術の向上をめざす。
	製菓理論	製菓・製パン技術の向上を目指す上で必要な知識を科学的に理解し、製菓実習と合わせて効果的に学ぶ。
	公衆衛生学	健康・公害・生活習慣病などの公衆衛生に関する学習とともに、菓子成分との関わりについても学ぶ。
	食品学	食品の種類、含まれている成分、機能、保存方法など食品の特性について学ぶ。
	食品衛生学	食品の安全性を理解した上で、食中毒・消毒法・食品添加物・個人衛生に関する事項などを学ぶ。
	栄養学	食生活を通した健康を科学的に学び、栄養成分の機能や体内利用、排せつの仕組みなどについて学ぶ。
	社会	菓子・パンの歴史や業界の現状を学び、実際の店舗経営に役立つ知識も身に付ける。
	衛生法規	製菓衛生師として必要とされる衛生法規を中心とした法制度について学ぶ。
	接客マナー	接客マナーに特化した言葉遣いや所作について実践的に学習する。
	国際コミュニケーション	国内の飲食店でも外国語での接客機会が増えていることを踏まえ、食に関するフランス語力をつける。
	フードビジネス	食に関する経営・マネジメントの基礎を学習する。
一般科目	サービス論	サービスマナーのベース部分と社会人基礎力を養いながら、実践的に学習する。
	社会人基礎講座	学生の将来に関すること(就職)やコミュニケーション能力の向上に関して効果的に学ぶ。