

入学者数、収容定員、在学学生数

※R6年度

※5/1現在

| 学科名 | コース・専攻名 | 年限 | 定員 | 総定員 | 入学者数 | 在籍者数 | 備考 |
|--------|---------|----|-----|-----|------|------|----|
| 高度調理学科 | | 2年 | 40名 | 80名 | 15名 | 40名 | |

■カリキュラム、時間割、使用する教材など授業方法及び内容、年間の授業計画

・カリキュラム(R6年度)

| | 専門科目 | 一般科目 |
|-----|-------------|---------|
| 1年次 | 食生活と健康 | 社会人基礎講座 |
| | 食品の安全と衛生 | |
| | 調理理論と食文化概論 | |
| | 調理実習 | |
| | 総合調理実習 | |
| | フードサービス論 | |
| 2年次 | 食品と栄養の特性 | 社会人基礎講座 |
| | 高度調理実習 | |
| | サービス実習 | |
| | 国際コミュニケーション | |
| | 高度総合実習 | |
| | フードデザイン | |
| | ドリンク実践 | |

・時間割モデル

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|------------|----------|------|------|------------|
| 1 | | 調理実習 | 調理実習 | 調理実習 | 食生活と健康 |
| 2 | | 調理実習 | 調理実習 | 調理実習 | 食生活と健康 |
| 3 | 調理理論と食文化概論 | 食品の安全と衛生 | | | 調理理論と食文化概論 |
| 4 | 調理理論と食文化概論 | 食品の安全と衛生 | | | フードサービス論 |

・年間計画(学校行事や課外活動・企業連携・インターンシップなど)

| | 1年次 | 2年次 |
|-----|-----------------|---------------|
| 4月 | 入学式、オリエンテーション | 新年度オリエンテーション |
| 5月 | レクレーション、テーブルマナー | レクレーション |
| 6月 | 保護者参観 | 保護者参観、大阪試食研修 |
| 7月 | 前期末試験 | 前期末試験 |
| 8月 | 学園祭 | 学園祭 |
| 9月 | | |
| 10月 | スポーツ大会 | スポーツ大会、広島試食研修 |
| 11月 | | |
| 12月 | | 卒業料理製菓展示会 |
| 1月 | 後期末試験 | 後期末試験 |
| 2月 | 校外実習 | |
| 3月 | 面接対策授業、関西研修旅行 | 卒業式 |

■進級・卒業の条件

・卒業条件

下記の条件をすべて満たした者は、校長が卒業を認定する。

ただし、特別の事由がある場合で、進級判定会議または卒業判定会議において認められた場合はこの限りではない。

①各授業開講回数の内、4/5以上に出席し、各科目の規定以上を履修すること。

②各科目の評価で合格(60点以上)すること。

③今年度の学費がすべて納入されていること。

・高度調理学科のディプロマ・ポリシー

①地域社会・国際社会に貢献できる調理師として必要な専門知識と技術を身につけている

②コミュニケーション力を身に付け、組織や社会の中で自らの個性を活かす意欲を持つことが出来る

③調理に限らず広く食に携わるプロフェッショナルな社会人としての自覚を備えた人間力を身につけている

④常にサービス業の精神で人と接することのできる柔軟な能力と経営管理能力を兼ね備えた現場力を身につけている

| 科目の区分 | | 卒業要件 |
|-------|----|--------|
| 専門科目 | 必修 | 1650時間 |
| | 選択 | |
| 一般科目 | 必修 | 60時間 |
| | 選択 | |
| 合計 | | 1710時間 |

■学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等

■資格取得、検定試験合格等の実績(R5年度)

| 資格名 | 実績 | 合格者数 | 受験者数 |
|------------|--------|------|------|
| 調理師免許 | 100.0% | 28名 | 28名 |
| 技術考査 | 96.4% | 27名 | 28名 |
| 食育インストラクター | 100.0% | 3名 | 3名 |

入学者数、収容定員、在学学生数

※R6年度

※5/1現在

| 学科名 | コース・専攻名 | 年限 | 定員 | 総定員 | 入学者数 | 在籍者数 | 備考 |
|---------------|---------|----|-----|-----|------|------|----|
| パティシエ・ベーカリー学科 | | 2年 | 30名 | 60名 | 27名 | 53名 | |

■カリキュラム、時間割、使用する教材など授業方法及び内容、年間の授業計画
・カリキュラム(R6年度)

| | 専門科目 | 一般科目 |
|-----|-------------|---------|
| 1年次 | 衛生法規 | 社会人基礎講座 |
| | 公衆衛生学 | |
| | 食品学 | |
| | 食品衛生学 | |
| | 栄養学 | |
| | 社会 | |
| | 製菓理論 | |
| | 製菓実習 | |
| 2年次 | 製菓実習 | 社会人基礎講座 |
| | フードビジネス | |
| | サービス論 | |
| | 接客マナー | |
| | 製菓実践 | |
| | カフェ実習 | |
| | 国際コミュニケーション | |
| | | |

・時間割モデル

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|------|-------|------|------|-------|
| 1 | 製菓理論 | 食品衛生学 | 製菓実習 | | 製菓実習 |
| 2 | 製菓理論 | 食品衛生学 | 製菓実習 | | 製菓実習 |
| 3 | | 製菓実習 | 社会 | 製菓実習 | 公衆衛生学 |
| 4 | | 製菓実習 | | 製菓実習 | 栄養学 |

・年間計画(学校行事や課外活動・企業連携・インターンシップなど)

| | 1年次 | 2年次 |
|-----|---------------|--------------|
| 4月 | 入学式、オリエンテーション | 新年度オリエンテーション |
| 5月 | レクレーション | レクレーション |
| 6月 | 保護者参観 | 関西試食研修、保護者参観 |
| 7月 | 前期末試験 | 前期末試験 |
| 8月 | 学園祭 | 学園祭、校外実習 |
| 9月 | | |
| 10月 | スポーツ大会、東京研修旅行 | スポーツ大会 |
| 11月 | | |
| 12月 | | 卒業料理製菓展示会 |
| 1月 | 後期末試験 | 後期末試験 |
| 2月 | | |
| 3月 | 面接対策授業 | 卒業式 |

■進級・卒業の条件

・卒業条件

下記の条件をすべて満たした者は、校長が卒業を認定する。

ただし、特別の事由がある場合で、進級判定会議または卒業判定会議において認められた場合はこの限りではない。

- ①各授業開講回数の内、4/5以上に出席し、各科目の規定以上を履修すること。
- ②各科目の評価で合格(60点以上)すること。
- ③今年度の学費がすべて納入されていること。

・パティシエ・ベーカリー学科のディプロマ・ポリシー

- 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

| 科目の区分 | 卒業要件 | |
|-------|------|--------|
| 専門科目 | 必修 | 1700時間 |
| | 選択 | |

| | | |
|------|----|--------|
| 一般科目 | 必修 | 60時間 |
| | 選択 | |
| 合計 | | 1760時間 |

■学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等

■資格取得、検定試験合格等の実績(R5年度)

| 資格名 | 実績 | 合格者数 | 受験者数 |
|-------------|-------|------|------|
| 製菓衛生師 | 70.0% | 21名 | 30名 |
| パティスリーラッピング | 93.5% | 29名 | 31名 |
| サービス接客検定3級 | 79.3% | 23名 | 29名 |