

入学者数、収容定員、在学学生数

※R2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	18名	33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(R2年度)

	専門科目	一般科目
1年次	食生活と健康	
	食の安全と衛生	
	調理理論と食文化	
	調理実習	
	総合調理実習	
	フードサービス論	
	校外実習	
2年次	食品と栄養	
	高度調理実習	
	サービス実習	
	国際フード論	
	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	総合調理実習	調理実習	
2	調理実習	調理実習	総合調理実習	調理実習	食生活と健康
3	調理理論と食文化	調理理論と食文化	総合調理実習	食生活と健康	調理理論と食文化
4		食の安全と衛生	食の安全と衛生		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		
9月		
10月		広島試食研修
11月	スポーツ大会、学園祭	スポーツ大会、食育教室、学園祭
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	面接対策授業、校外実習	
3月	関西研修旅行	卒業式

■進級・卒業の条件

・進級及び卒業の条件

- 1) 進級には1年次の履修科目すべての単位取得を必要とする。
 - 2) 卒業には1年次および2年次の履修科目全ての単位取得を必要とする。
- 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。

なお、高度調理学科の卒業認定に係わる目標人材像は以下のとおり。

これからの食に携わるプロフェッショナルな人材として必要なレベルの高い技術と知識を習得しながら、社会人としての自覚を備えた人間力に満ちた人材になる。
また、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のある人材となる。

科目の区分	卒業要件	
専門科目	必修	すべて必須(960時間)(32単位)
	選択	すべて必須(780時間)(26単位)
一般科目	必修	
	選択	
合計		(1,740時間)(58単位)

■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(R元年度)

資格名	実績	合格者数	受験者数
調理師免許	100%	19名	19名
技術考査	100%	18名	18名
食育インストラクター	100%	7名	7名

入学者数、収容定員、在学学生数

※R2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	17名	44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

	専門科目	一般科目
1年次	製菓理論	
	衛生法規	
	公衆衛生学	
	食品学	
	食品衛生学	
	栄養学	
	社会	
2年次	製菓実習	
	製菓実習	
	フードビジネス	
	サービス論	
	製菓実践	
	カフェ実習	
	校外実習	

・時間割モデル

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

・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		校外実習
9月		
10月	東京研修旅行	
11月	スポーツ大会、学園祭	スポーツ大会、学園祭
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	面接対策授業	
3月		卒業式

■進級・卒業の条件

・進級及び卒業の条件

- 1) 進級には1年次の履修科目すべての単位取得を必要とする。
 - 2) 卒業には1年次および2年次の履修科目全ての単位取得を必要とする。
- 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。

なお、パティシエ・ベーカリー学科の卒業認定に係わる目標人材像は以下のとおり。

これからの製菓製パンに携わるプロフェッショナルな人材として必要なレベルの高い技術と知識を習得しながら、社会人としての自覚を備えた人間力に満ちた人材になる。また、感性と美的感覚を養い、新鋭な造形力を習得し、さらに幅広い販売能力を兼ね備えた現場力のある人材となる。

科目の区分	卒業要件	
専門科目	必修	すべて必須(1410時間)(47単位)
	選択	すべて必須(390時間)(13単位)
一般科目	必修	
	選択	
合計		(1,800時間)(60単位)

■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(R元年度)

資格名	実績	合格者数	受験者数
製菓衛生師	68.8%	11名	16名

入学者数、収容定員、在学学生数

※R2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
調理学科		1年	30名	30名	14名	16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(H31年度)

	専門科目	一般科目
1年次	食生活と健康	
	食品と栄養	
	食の安全と衛生	
	調理理論と食文化	
	調理実習	
	総合調理実習	
	ドリンク実践	

・時間割モデル

	月	火	水	木	金
1	総合調理実習	調理実習	調理実習	調理実習	食品と栄養
2	総合調理実習	調理実習	調理実習	調理実習	調理理論と食文化
3	総合調理実習	食の安全と衛生	食の安全と衛生	食生活と健康	食生活と健康
4	調理理論と食文化		食品と栄養	食生活と健康	調理理論と食文化

・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

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

■進級・卒業の条件

・卒業の条件

1)卒業には1年次の履修科目すべての単位取得を必要とする。

ただし、特別の事由がある場合で、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。

なお、調理学科の卒業認定に係わる目標人材像は以下のとおり。

これからの食に携わるプロフェッショナルな人材として必要な技術と知識を習得しながら、常に食のプロフェッショナルであるという自覚を持ち、即戦力となる現場力を兼ね備えた人材となる。

科目の区分		卒業要件
専門科目	必修	すべて必須(960時間)(32単位)
	選択	すべて必須(30時間)(1単位)
一般科目	必修	
	選択	
合計		(990時間)(33単位)

■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(R元年度)

資格名	実績	合格者数	受験者数
調理師免許	100%	16名	16名
技術考査	75%	3名	4名
食育インストラクター	100%	2名	2名

入学者数、収容定員、在学学生数

※R2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
製菓学科		1年	30名	30名	2名	2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

	専門科目	一般科目
1年次	衛生法規	
	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	
	パティスリー・ラッピング	

・時間割モデル

	月	火	水	木	金
1	製菓理論	社会	製菓理論	食品衛生学	製菓実習
2	製菓理論	食品衛生学	パティスリー・ラッピング	食品衛生学	製菓実習
3	製菓実習	食品学		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)

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

■進級・卒業の条件

・卒業の条件

1) 卒業には1年次の履修科目すべての単位取得を必要とする。

ただし、特別の事由がある場合で、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。

なお、製菓学科の卒業認定に係わる目標人材像は以下のとおり。

これからの製菓に携わるプロフェッショナルな人材として必要な技術と知識を習得しながら、特にナッペ・絞り・泡だてなどの基礎技術を徹底指導し、即戦力となる現場力を兼ね備えた人材となる。

科目の区分	卒業要件	
専門科目	必修	すべて必須(930時間)(31単位)
	選択	すべて必須(30時間)(1単位)
一般科目	必修	
	選択	
合計		(960時間)(32単位)

■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

資格名	実績	合格者数	受験者数