

入学者数、収容定員、在学学生数

※R7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	40名	55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	レクリレーション	神戸試食研修
6月		広島試食研修
7月	テーブルマナー、前期末試験	前期末試験
8月	沖縄インターンシップ	
9月		
10月		
11月		
12月		卒業料理展示会
1月	後期末試験	後期末試験
2月	京都研修	
3月	面接対策授業、合同企業説明会	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各授業開講回数の中、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%	24名	24名
技術考査	100.0%	24名	24名
食育インストラクター	85.7%	18名	21名

入学者数、収容定員、在学学生数

※R7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	32名	57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	レクリレーション	
6月	製粉会社工場見学	
7月	前期末試験	関西試食研修、前期末試験
8月	沖縄インターンシップ	製菓販売(産学連携)
9月		
10月	東京研修旅行	
11月		
12月		卒業製菓展示会
1月	後期末試験	後期末試験
2月	バレンタインイベント販売体験(産学連携)	
3月	面接対策授業、合同企業説明会	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各授業開講回数の中、4/5以上出席し、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(R6年度)

資格名	実績	合格者数	受験者数
製菓衛生師	50.0%	12名	24名
パティスリーラッピング	65.4%	17名	26名
サービス接客検定3級	52.0%	13名	25名