

職業実践専門課程等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																									
沼津情報・ビジネス専門学校		昭和58年3月22日		三上 慎太郎		〒 410-0804 (住所) 静岡県沼津市西条町17番地1 (電話) 055-961-2555																									
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																									
学校法人静岡理工科大学		昭和27年3月31日		杉浦 哲		〒 420-0857 (住所) 静岡県静岡市葵区御幸町20番地 (電話) 054-204-2490																									
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度		高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度																						
衛生	衛生専門課程		製菓・製パン科		平成29(2017)年度		-		令和元(2019) 年度																						
学科の目的		食の安心安全が益々求められる中、菓子業界の製造においても理論に基づいた高度な知識、技術が求められている。菓子製造、食品衛生に関する国家資格である「製菓衛生師免許」を取得し時代が求める菓子職人の育成を目的とする。																													
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格 等)		製菓衛生師養成施設として、2年次に受験が可能。 製菓に関する知識、技術を広く学ぶことが出来る。 中途退学率(令和6年度) 7. 5%																													
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	※単位時間、単位いずれかに記入			2,220 単位時間 単位	630 単位時間 単位	420 単位時間 単位	1,170 単位時間 単位	単位時間 単位	単位時間 単位																					
	生徒総定員		生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)		中退率																						
60 人		38 人		0 人		0 %		0 %																							
就職等の状況		■卒業者数(C) : 20 人 ■就職希望者数(D) : 18 人 ■就職者数(E) : 18 人 ■地元就職者数(F) : 12 人 ■就職率(E/D) : 100 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 67 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 90 % ■進学者数 : 人 ■その他 : 人 家業手伝い1名、アルバイト継続1名 (令和 6 年度卒業者に関する令和6年5月1日時点の情報) ■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) ㈱小田急リゾート、オリックス・ホテルマネジメント㈱、東急リゾート&ステイ㈱、㈱富士山三島東急ホテル、㈱ひしや三島プラザホテル、MT&ヒルトンホテル㈱、																													
		■民間の評価機関等から第三者評価: ※有の場合、例えば以下について任意記載																													
		無																													
		評価団体 : 受審年月 : 評価結果を掲載したホームページURL																													
		第三者による学校評価																													
		当該学科のホームページURL																													
		https://www.numasen.ac.jp/																													
		(A : 単位時間による算定)																													
		<table><tr><td colspan="2">総授業時数</td><td>2,220 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>480 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修授業時数</td><td>2,220 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>480 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>0 単位時間</td></tr></table>									総授業時数		2,220 単位時間	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		480 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間	うち必修授業時数		2,220 単位時間	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		480 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 単位時間	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		0 単位時間
		総授業時数		2,220 単位時間																											
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		480 単位時間																													
うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間																													
うち必修授業時数		2,220 単位時間																													
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		480 単位時間																													
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 単位時間																													
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		0 単位時間																													
(B : 単位数による算定)																															
<table><tr><td colspan="2">総単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の演習の単位数</td><td>単位</td></tr><tr><td colspan="2">(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)</td><td>単位</td></tr></table>									総単位数		単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		単位	うち企業等と連携した演習の単位数		単位	うち必修単位数		単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数		単位	うち企業等と連携した必修の演習の単位数		単位	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)		単位		
総単位数		単位																													
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		単位																													
うち企業等と連携した演習の単位数		単位																													
うち必修単位数		単位																													
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数		単位																													
うち企業等と連携した必修の演習の単位数		単位																													
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)		単位																													
教員の属性(専任教員について記入)		<table><tr><td>① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td><td>1 人</td></tr><tr><td>② 学士の学位を有する者等</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td><td>1 人</td></tr><tr><td>③ 高等学校教諭等経験者</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>④ 修士の学位又は専門職学位</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>⑤ その他</td><td>(専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>計</td><td></td><td>2 人</td></tr></table>							① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	1 人	② 学士の学位を有する者等	(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	1 人	③ 高等学校教諭等経験者	(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0 人	④ 修士の学位又は専門職学位	(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0 人	⑤ その他	(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	0 人	計		2 人					
		① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	1 人																											
		② 学士の学位を有する者等	(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	1 人																											
		③ 高等学校教諭等経験者	(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0 人																											
		④ 修士の学位又は専門職学位	(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0 人																											
		⑤ その他	(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	0 人																											
		計		2 人																											
<table><tr><td>上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数</td><td>2 人</td></tr></table>							上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数	2 人																							
上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数	2 人																														

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
製菓・製パン業界における求める人材、求める技術について、学校と企業とで社会に求められる人材を育成するために意見交換等を行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記
企業等のニーズを教育に反映させるため、学校組織内における教育課程編成委員会の位置付けを「沼津情報・ビジネス専門学校 教育課程編成委員会の位置付けに係わる規則」として、またその運営は「沼津情報・ビジネス専門学校 教育課程編成委員会規則」として規定しており、委員会の意見を教育課程の編成に反映できる体制となっている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
土井 宣博	静岡県洋菓子協会 理事	令和7年2月1日～ 令和9年1月31日(2年)	①
加藤 与志和	株式会社バンデロール 代表取締役	令和7年2月1日～ 令和9年1月31日(2年)	③
立石 公平	沼津情報・ビジネス専門学校 教務課長	令和7年2月1日～ 令和9年1月31日(2年)	
秀浦 宣広	沼津情報・ビジネス専門学校 製菓・製パン科 科長	令和7年2月1日～ 令和9年1月31日(2年)	
野原 沙央理	沼津情報・ビジネス専門学校 教員	令和7年2月1日～ 令和9年1月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。)

- 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
(年間の開催数及び開催時期)
年2回 (3月、8月)

(開催日時(実績))
第1回 令和6年3月21日(木) 10:00～11:30
第2回 令和6年8月21日(水) 10:00～11:30

(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
※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。
業界の動向や、専門学校に求めること(知識、技術の習得だけではなく、人としてどうあるべきかなど)や働き改革など製菓業界の取り組みについても情報も提供していただき、学生への就職指導へつなげている。

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
社会に求められる人材を育成するため、技術等の習得を目指し、連携授業等を行う。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容
※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記
製パンの基本技術及び最新の製法を実習を通じて学ぶ。また、製菓実習Ⅱとしての評価のほか、実技テスト、筆記試験などから総合的に判断し製パンとして100点評価し、生徒の技術及び知識の向上に役立てる。

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
製菓実習Ⅱ	対面による実習形式で授業を実施	食材・製菓機器に触れつつ基本技術の習得を行い、業務用機器類の使用方法及び食品管理衛生能力を習得する。	株式会社バンデロール

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

(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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

「沼津情報・ビジネス専門学校 職員研修規程」を定め、教員の資質、人間性、専門分野における知識、技術の向上を図るため「教職員研修」を、企業等及び研修機関と連携し、育成対象の教員に対し組織的及び計画的に実施している。

(2)研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名:	洋菓子研修	連携企業等:	カフェサンク
期間:	2024年12月23～24日	対象:	教員1名
内容	洋菓子店にてクリスマスケーキ製作研修		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	ファシリテーションスキル習得	連携企業等:	(株)ウチダ人材センタ
期間:	2025年1月6日(月)	対象:	全教員
内容	①ファシリテーションとは②ファシリテーターの役割③ファシリテーターの基本スキル④効果的なコミュニケーション		

(3)研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名:	洋菓子研修	連携企業等:	カフェサンク
期間:	2025年12月23～24日	対象:	教員1名
内容	洋菓子にてクリスマスケーキ販売研修		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	ロジカルチームビルディング研修	連携企業等:	株式会社IKUSA
期間:	2025年8月26日(火)	対象:	全教員
内容	①論理的思考力の向上②他者に分かりやすく伝えるためのスキル③多様な視点の統合力		

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

本校における学校関係者評価は、年度の教育活動をまとめた自己点検評価報告書について外部の学校関係者から意見をいただき、学校教育に反映させることにより、教育活動及び学校運営をより良いものに改善することを目的として運営している。

(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	基準(1) 教育理念・目標
(2)学校運営	基準(7) 教職員組織、学校運営・管理、財務、法令等の遵守
(3)教育活動	基準(2) 教育活動
(4)学修成果	基準(3) 教育成果
(5)学生支援	基準(4) 学生支援
(6)教育環境	基準(5) 教育環境
(7)学生の受入れ募集	基準(6) 学生の募集と受け入れ
(8)財務	基準(7) 教職員組織、学校運営・管理、財務、法令等の遵守
(9)法令等の遵守	基準(7) 教職員組織、学校運営・管理、財務、法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	基準(8) 社会貢献・地域貢献、国際交流
(11)国際交流	基準(8) 社会貢献・地域貢献、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

学校関係者評価委員会後に意見を取り纏め、学校としての対応を決定。1年間を通して改善に努め、次回の委員会時に改善を報告する。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
石塚 久美子	公益社団法人 沼津法人会 女性部会 副部会長	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	地方法人団体 関係者
加藤 正樹	静岡県立三島長陵高校 教諭	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	地域住民
廣住 和良	株式会社ディスタンス・インターナショナル 代表取締役	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
曾根 輝夫	ランアンドケントス株式会社 代表取締役	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
大澤 幸男	株式会社KTSオペレーション沼津リバーサイドホテル 総務人事マネージャ	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
鶴谷 主一	学校法人松濤学園 原町幼稚園 理事長・園長	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
土井 宣博	株式会社 雅心苑 代表取締役 社長	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
塩田 美佐代	医療法人社団 真養会 看護・介護統括局長	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
齋藤 悦生	株式会社NEXUS 代表取締役	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
海野 秀伸	協和警備保障株式会社 静岡営業所 業務課管制長	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	同窓会
堤 拓也	沼津市役所 市民福祉部 健康づくり課	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	同窓会

※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())

URL: <https://www.numasen.ac.jp/public/>

公表時期: 令和7年6月30日

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

本校の教育活動及び学校運営についての理解を求め、企業等の関係者との連携及び協力の推進に資するため、詳細について「学校関係者評価報告書」と「学校情報」をホームページ上で公開している。

(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	学校概要、教育理念、教育目標
(2)各学科等の教育	入学者数、学修時間数、取得可能資格、卒業者数、主な就職先
(3)教職員	教職員数、組織、研修
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育、就職支援
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事、課外活動
(6)学生の生活支援	カウンセリング、保護者との連携体制
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金、経済的支援措置
(8)学校の財務	資金収支計算書、貸借対照表
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(10)国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣状況
(11)その他	その他の教育活動(附帯事業等)

※(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: <https://www.numasen.ac.jp/public/>

公表時期: 令和7年6月30日

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓・製パン科)																
	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	
1	○			フレッシュマンセミナー	思いやりのある誠実な心（挨拶、時間、掃除）をコンセプトに、アクティビティーや実践的な内容を多く取り入れ、挨拶等の基本作法の習慣付けをする。	1 前	30	1		○		○		○		
2	○			就活ゼミⅠ	就職活動をする上で基本となるルールやマナーを身につける。	1 後	30	1		○		○		○	○	
3	○			就活ゼミⅡ	履歴書の書き方やエントリーシートの書き方・面接の受け方など自分をアピールするために必要なスキルを高める。	2 前	30	1		○		○			○	
4	○			キャリアディベロップメントⅠ	コミュニケーションスキルの自己の強みと弱みを知り、基本的な考え方とスキルを身につける。	1 後	30	1		○		○		○		
5	○			キャリアディベロップメントⅡ	組織で活動する上での基本となる12の要素を知り、身につける。	2 後	30	1		○		○			○	
6	○			コミュニケーション活動Ⅰ	校外での集団活動を通じ、学生相互・教員とのコミュニケーションをはかる。	1 前	30	1		○			○	○		
7	○			コミュニケーション活動Ⅱ	各種の特別活動を通じて、集団行動における個人の役割分担を意識させる。	2 前	30	1		○		○		○		
8	○			衛生法規	社会の中での法体制について基本的な考え方を学び、製菓衛生師として働く際に必要な法規について具体的に学び、正しく理解する。	1 前	30	1		○		○			○	
9	○			公衆衛生学	国民の疾病予防と健康の保持・増進のために、公衆衛生が果たす意義と重要性を、歴史や衛生統計を通して学ぶ。	1 前後	60	2	○			○			○	
10	○			食品学	生活習慣病の予防には食生活の改善が必要とされる。基本となる食品の成分を知り、調理・加工・保蔵中に起こる食品成分の化学変化、栄養変化などを理解する。	1 前後	60	2	○			○				○
11	○			食品衛生学	食品を扱う職種として食品衛生管理の重要性を理解し実践できるよう、意義・理論・方法論について学ぶ。	1 前後	120	4	○			○				○
12	○			栄養学	対外から必要な物質を取り入れることで生命を維持し、発育・成長している。このような営みについて学習する。	1 前後	60	2	○			○				○
13	○			社会学	食品業界の基礎知識・マーケティング・コスト・労務管理・流通など、菓子・パン店の独立開業に必要な知識を身につける。	1 前後	30	1	○			○		○		

14	○		製菓フランス語	日常の挨拶やアルファベット、発音や数字など、フランス語の基礎を学ぶ。	1 前	30	1	○			○			○	
15	○		製菓理論	洋菓子・和菓子・パンの基本材料から製法・分類など、実習とリンクさせながら科学的知識として身につける。	1 前後	90	3	○			○			○	
16	○		製菓実習Ⅰ	食材や製菓機器に触れながら基本技術の習得を行い、業務用機器類の使用方法及び食品管理衛生能力を習得する。	1 前後	480	16			○	○			○	○
17	○		サービスマナー	資質の高いホスピタリティマインドを持った製菓衛生師を目指し、プロパティシエとしての正しい職業観を醸成する。	2 前後	60	2	○			○				○
18	○		フランス語	洋菓子のメニューや調理方法、材料、道具などレシピ作成に必要なフランス語を学習する。	2 前後	30	1	○			○				○
19	○		デザイン・色彩	製菓技術に必要なデザイン・色彩知識の基礎を学び、デザインや色彩が人間の味覚や心理に及ぼす効果を理解する。	2 前	30	1		○		○				○
20	○		ラッピング	日本人が大切にする贈り物の意味や習慣、基本的な包装について学び、基本的なラッピングのスキルを身につける。	2 前	30	1		○		○				○
21	○		フードコーディネート	フードコーディネート論の基礎知識や基本的マナーについて学び、色彩、快適な食空間をトータルにコーディネートできるスキルを身につける。	2 後	30	1	○			○				○
22	○		パソコン基礎技術	社会人に必要とされるＩＴスキルの基本を身につけるため、パソコンの基本操作とOffice等のビジネスソフトを習得する。	2 前	30	1		○		○				○
23	○		パソコン応用技術	自分の作品や店舗紹介をＰＣやＷｅｂ上で表現できるツールとして、ＨＴＭＬ等のホームページ作成について学ぶ。	2 後	30	1		○		○				○
24	○		嗜好飲料	コーヒーや紅茶など飲料の種類や特徴、その提供方法等について学ぶ。	2 前	30	2			○	○				○
25	○		製菓ビジネス実務演習	サービス業に従事する社会人として必要な一般常識、敬語、礼儀作法などについて学ぶ。	2 前後	60	2		○		○			○	
26	○		国家試験対策	国家資格を習得するための試験対策集中講座。	2 前	60	2	○			○			○	
27	○		製菓実習Ⅱ	フランス菓子をはじめ、欧州各地の洋菓子作りの基本とバリエーションについて学ぶ。	2 前後	480	16			○	○			○	○
28	○		校外研修	現場のスピードやタイミング、厨房での役割分担など一連の業務を習得し、職場でのコミュニケーション力を身につける。	2 前	90	3			○		○	○		
29	○		卒業制作	卒業作品を制作するため、企画～レシピ作成～制作～発表までをトータルに行う。	2 後	30	1			○	○				○

30	○			カフェ実習	コーヒー・紅茶の正しい抽出方法やカフェメニューなどを実践的に学ぶ。	2 後	30	1			○	○			○	
31	○			洋菓子応用実習	現場で即戦力となる高度な製菓専門技術を習得する。	2 後	30	1			○	○		○		
合計					31 科目			2220 単位（単位時間）								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：（１）必須科目及び選択必修科目において不可がない （２）学年ごとの総欠課時限数が年間消化時限数の15%以内である （３）学納金が未納でない		1 学年の学期区分	2 期
履修方法： 全て必修科目である。		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。