（別紙様式4）

令和8年10月28日

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
吉祥寺二葉製菓専門職学校	平成18年3月20日	小川　万紀子	〒　180-0004 （住所）　東京都武蔵野市吉祥寺本町2-23-8 （電話）　0422-20-4556
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地
学校法人二葉総合学園	昭和38年3月8日	手嶋　達也	〒　180-0003 （住所）　東京都武蔵野市吉祥寺南町1-3-2 （電話）　0422-44-3161

分野	認定課程名	認定学科又は専攻科名	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	パティスリーモデーヌ科	平成20(2008)年度	－	平成28(2016)年度

学科又は専攻科の目的	企業・団体等の連携を通じ、社会ニーズに則した実践的且つ専門的な技術スキルを持ったグローバルな製菓技術者の人材育成
学科又は専攻科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	専門士称号が付与される学科で、工芸菓子を含む高度な技術を身につけることができる。

修業年限	昼夜の別	全課程の修了に必要な総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2　年	昼間	2,010 時間	603 時間	0 時間	1,407 時間	0 時間	0 時間
2	昼間	62 単位	16 単位	2 単位	44 単位	0 単位	0 単位

学生総定員	学生実員(A)	留学生数(学生実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)	中退率
42 人	21 人	1 人	5 %	4 %

上段：令和7年度までの入学生は2,010時間
下段：令和8年度以降の入学生は62単位
（学則変更のため）

就職等の状況

■卒業者数 ©	9	人
■就職希望者数 (D)	9	人
■就職者数 €	9	人
■地元就職者数 (F)	8	人
■就職率 (E/D)	100	%
■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)	89	%
■卒業者に占める就職者の割合 (E/C)	100	%
■進学者数	0	人

■その他

特になし

（令和　　7 年度卒業者に関する令和８年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和7年度卒業生）

マシェリ―アンジュ、井上商事（株）（スイーツパラダイス）、（有）春日商會　キャンティ、神楽坂　梅花亭、（株）ダイユー　コムギノホシ

当該学科又は専攻科のホームページURL	https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/

企業等と連携した実習等の実施状況（A、Bいずれかに記入）

令和7年度入学生（令和８年度入学生）

総単位数		2,010（62） 時間(単位)
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	20（1） 時間(単位)
	うち企業等と連携した演習の単位数	0 単位
	うち必修単位数	0 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	0 単位
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数	0 単位
	（うち企業等と連携したインターンシップの単位数）	0 単位

*学外実習　80時間

教員の属性（専任教員について記入）

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）	4 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		5 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	4 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

〇教育課程の編成（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

（1）教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針及び教育課程編成委員会等の位置付け

a.教育課程編成委員会を年2回以上開催しているか。	している
開催日時実績	第1回　令和7年9月8日　14:00～16:00/第2回　令和8年2月5日　14:00～16:00
b.教育課程編成委員会に、以下①～③の類型に該当する企業等委員が参加しているか。 ※①から③において、①又は②から1人、③から1人が委員として参画している場合、「している」を選択。 ※①又は②から1人、③から1人が委員として参画していない場合、「していない」を選択。	している
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	
c.学校の教育課程編成の責任者が委員参加しているか。	している
d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。	している
e.教育課程編成委員会の議事を記録し、学内回覧等しているか。	している
f.企業等委員の意見を教育課程編成見直しに反映しているか。	している
g.次の教育課程編成委員会に、教育課程編成の見直し結果等を報告しているか。	している

（特筆すべき工夫等）

（2）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年4月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
河合　弘	協同組合　全日本洋菓子工業会　専務理事	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	①
和　晶子	ステファノアンナ	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	③
小川　万紀子	吉祥寺二葉製菓専門職学校　校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	ー
永宗　喜昭	吉祥寺二葉製菓専門職学校　副校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	ー

※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「ー」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

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及び実習・演習等における企業等との連携内容

a.実習等又は演習の形態の授業で企業等連携を行っているか。	している
b.企業等と連携を行う際は、企業等との組織的な協定や契約を締結しているか。	している
c.企業等との連携内容を、連携先企業等との文書等で明示的に合意しているか（連携のマニュアル、手引き等定めているか）。	している
d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。	している
e.企業等の講師に対して事前打ち合わせや研修を行っているか。	している
f.企業等連携の実習・演習等の内容を学校側は適切に確認しているか（教員の見回り実施、実習日誌の作成等）。	している
g.企業等連携の実習・演習等における成績評価について、企業等と協議を行っているか。	している
h.適切な企業等連携の実習・演習となるよう、必要に応じて連携先企業等を見直しているか。	している

（特筆すべき工夫等）

（2）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	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考え幅広く学ぶ。	株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ東京
	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	接客応対、サービス提供、下準備をはじめとする基礎的な業務技術を習得し、現場で求められる実務力の向上を図る。	吉祥寺東急エクセルホテル
	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	専門性の高い洋菓子製造を中心に、糖度や味覚構成を踏まえた時代性のある製菓技術を習得し、併せて学外実習により現場で求められる実践的な技能の向上を図る。	ホテル日航東京立川
	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	各種菓子材料の性質や加工適性を体系的に理解し、その知識を実習や現場での業務に応用する。	明治記念館
	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	菓子の原材料や加工適性について体系的に学び、科学的根拠に基づいた正しい知識の理解を深める。	株式会社　東京會舘

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）認定専門課程等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

本校では、教員研修の実施に際し、受入れ企業・施設と協定書を締結し、研修内容、遵守事項、秘密保持、事故・損害時の責任、期間変更等について諸規程を定めたうえで研修等を行っている。

（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：	菓子製造実務研修（製造工程・衛生管理）	連携企業等：	株式会社青木屋
期間：	令和7年9月8日～12日	対象：	製菓実習助手
内容	複数の製造部署を経験しながら、衛生管理の重要性を理解する		
研修名：	大量生産における正確性・効率化習得	連携企業等：	PRESQUILE chocolaterie
期間：	令和7年9月8日～12日	対象：	製菓実習助手
内容	製品を均一な品質・外観・味に仕上げる技術と、効率的に作業を進めるための工程管理を学ぶ		
研修名：	素材本来の特徴と風味がある生菓子の作り方2	連携企業等：	マ プリエール
期間：	令和7年9月8日～12日	対象：	製菓実習助手
内容	仕込み、焼成、仕上げの重要性を学ぶ		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	令和7年度 教員実践研修 ～指導力養成講座～	連携企業等：	公益社団法人東京都専修学校各種学校協会
期間：	令和7年6月19日（木）～8月21日（木）	対象：	専門学校教員
内容	専修学校と制度、専修学校における職業教育、教育概論、教育方法論、学生・教員のための実践心理 等		
研修名：	第21回研修会	連携企業等：	日本菓子教育センター
期間：	令和7年7月29日～30日	対象：	教職員
内容	基調講演とパネルディスカッション「盛業中の店ではどのようにたいおうしているかうを理解」		
研修名：	非漢字圏留学生のキャリア支援と企業の受け入れ事例	連携企業等：	公益社団法人東京都専修学校各種学校協会
期間：	令和7年9月11日（木）	対象：	教職員
内容	非漢字圏の留学生本人が漢字学習に取り組み、どのようにして苦手意識の取り除くかを考える		

（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：	洋菓子製造実務研修	連携企業等：	日本工業倶楽部
期間：	令和8年8月24日～8月28日	対象：	製菓実習助手
内容	お菓子作りの基本である、仕込み・包装・盛り付け・品質管理を実体験で学ぶ		
研修名：	製造・仕込み実務研修（デザート・オードブル）	連携企業等：	株式会社シーライン東京
期間：	令和8年8月17日～8月21日	対象：	製菓実習助手
内容	5日間の研修でデザート・オードブルの部署を携わらせていただき、皿盛りや食材の下処理、仕込み方法を学ぶ		
研修名：	製造品質向上研修（小抜シェフ指導）	連携企業等：	PRESQUILE chocolaterie
期間：	令和8年8月22日～8月27日（定休日1日を含む）	対象：	製菓実習教員
内容	チョコレートの製造（リファイナー稼働・漉し・袋詰め）、ボンボンショコラの仕上げ、オレンジピールのテンパリング、包装作業など、ショコラトリーの主要工程を学ぶ		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	「特定技能の最新情報と今後の方向性」	連携企業等：	公益社団法人 東京専修学校各種学校協会
期間：	令和8年6月12日（金）	対象：	留学生担当教職員
内容	制度概要・最新統計・外食業分野の運用停止から、育成就労との関係と学校が今すぐ整える対応策		
研修名：	文章力向上講座	連携企業等：	東京都私学財団
期間：	令和8年7月31日（金）	対象：	教職員
内容	業務の効率化やコミュニケーションの質を高めるためにわかりやすい文章を書く方法を身につける		
研修名：	人権教育研修（学校におけるハラスメントの防止と対応方法について）	連携企業等：	公益財団法人 東京都私学財団
期間：	令和8年11月2日	対象：	公益財団法人 東京都私学財団
内容	ハラスメントを未然に防ぐための職場づくりと、実際に受けた際の適切な対応について学ぶ		

4.「当該専門課程等を置く専修学校において、学校教育法第百三十二条の二第二項の規定により評価を受け、その結果を公表していること。」関係

〇学校関係者評価

(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	
(1)教育理念・目的・目標	
1　教育理念、目的及び目標の設定等	
①教育理念等を踏まえ、当該専門学校としての目的及び目標を明確に設定し、養成する人材像を明確にしていること。	同内容評価項目を設けている
(2)学校運営	
1　教育課程の編成と授業科目	
①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な教育課程編成・実施方針を作成したうえで、教育課程を体系的に編成し、系統性・段階性に配慮した授業科目を配置していること。	同内容評価項目を設けている
2　教育の実施	
①授業科目内容に応じ、講義、演習、実験、実習又は実技など、適切な授業形態で教育が実施され、かつ、適切な教材が用いられるとともに、成績評価基準に基づき成績評価を行っていること。	同内容評価項目を設けている
②企業等と連携した、実習、実技、実験又は演習等(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。教育目標の達成に必要な企業等と連携した実習・演習等の単位数の総授業単位数に占める割合を具体的に設定していること。	同内容評価項目を設けている
3　単位・卒業認定	
①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な卒業認定方針(資格・免許等を含む習得させる職業能力を含む)を学科・コースごとに定め、当該方針に基づき卒業の認定をしていること。	同内容評価項目を設けている
4　学修成果目標の達成状況	
①卒業認定方針を踏まえ、学科・コースごとに職業能力を含む資質能力の修得(資格・免許等の取得や知識・技術・技能の修得を含む。)についての目標を定め、その目標が達成できていること。	同内容評価項目を設けている
②学生が望む進路の実現に関する目標を定め、その目標が達成できていること。	同内容評価項目を設けている
(3)学生の受入れ、学生支援	
1　学生募集及び入学者の選抜、収容定員の管理	
①入学者の受け入れ方針、入学選考基準、方法を定め、入学希望者に明示し、入学者の選考を公正に行い、合否を決定していること。	同内容評価項目を設けている
2　自主的な学習の促進に対する支援	
①学生の学力や学習状況を把握し、入学前教育や補習授業を行うなど学習支援に取組んでいること。学生の円滑な学習に向け、シラバスの活用による学習成果の向上や自主的な学習に関する適切な支援を行っていること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　多様な学生に対する支援	
①適切な体制を構築し、障がいのある学生、海外からの留学生、社会人経験者など、多様な学生に対する支援を行っていること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
4　学生生活に関する支援	
①カウンセラーの配置、相談室の設置など、学生の相談に対応するための環境整備を行い、適切に運営していること。	同内容評価項目を設けている
②留年者、退学希望者など学習の継続に困難な問題を抱える学生に対し適切な対応を行っていること。	同内容評価項目を設けている
③学校保健安全法に基づく学校保健計画を策定し、学生の心身の健康管理体制を整備し、適切に運用していること。　※簡易評価項目	同内容評価項目を設けている
④学生の経済的側面に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。※任意項目	同内容評価項目を設けている
⑤学生のキャリア支援、就職支援に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。	同内容評価項目を設けている

(4)教育実施組織・教員	
1　教員の配置、募集、採用	
①教育課程を実施するのに必要な、資格・要件を備えた教員を確保するために基準等(教員の採用基準等)を整備し、適正に運用していること。	同内容評価項目を設けている
②教員の常勤・非常勤、年齢構成等、また教員一人当たりの授業時数等を把握していること。また、教員の専門性、教授力を把握、評価していること。※任意項目	同内容評価項目を設けている
2　教員の組織編制等	
①学校の目的に応じた分野の区分ごとに必要な教員組織を整備し、業務分担、責任体制を規程等で定めていること。	同内容評価項目を設けている
②教員間で連携、協力体制を構築していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　教員の資質の向上	
①学校の教育活動の改善、工夫を行うFD(Faculty Development)などの取組や、教員の研究活動、自己啓発等への支援を行っていること。	同内容評価項目を設けている
②特に職業実践専門課程においては、企業等と連携して組織的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
③教員の授業及び指導力等を修得・向上するための研修を企業等と連携して、組織的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
(5)教育環境	
1　教育環境の整備	
①教育上の必要性に対応できる施設・設備、機械器具等を備えていること。	同内容評価項目を設けている
②学生の学習支援のための施設(自習室等)を整備していること。また、学生の休憩、食事のためのスペースを確保していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
③図書室を設置し、専攻分野の教育に必要な専門書及び参考図書を配架し、必要に応じて学生が閲覧できるようにしていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
2　安全対策、防災組織	
①学校保健安全法に基づく学校安全計画を策定し、学校における安全対策を適切に行っていること。	同内容評価項目を設けている
②火災の発生や防災に関する組織体制を整備し、適切に運営していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　施設・設備等の点検、改善等	
①施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等を適切に行っていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
②施設の改築・改修、設備の更新等の計画を定め、適切に実施していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
(6)教育活動の基盤と改善・向上の取組	
1　中期事業計画と財務基盤	
①当該専修学校が策定している中長期的計画に、教育目的、教育目標の実現に向けた具体的な内容が位置付けられていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
②当該専修学校の教育活動を安定して遂行するために必要かつ十分な財務基盤を確立していること。	同内容評価項目を設けている
2　学校運営	
①学校運営の組織体制を整備し、適切な運営が行われていること(職業教育に関するマネジメント(教育の企画・設計・運営等)における責任体制を含む。)。	同内容評価項目を設けている
3　学校評価の実施と改善活動	
①学校関係者評価委員会、教育課程編成委員会等外部からの意見を反映するなど、関連企業等団体、地域社会等からの意見を当該専修学校の運営やその改善・向上において活用していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
②特に職業実践専門課程においては、教育課程編成委員会を年2回以上開催していること。	同内容評価項目を設けている
③学校評価を実施し結果及び改善状況についての情報を公表していること。	同内容評価項目を設けている
④学校評価の結果に基づく改善への取組を組織的かつ継続的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
4　社会からの理解と情報の公表	
①当該専修学校の教育活動、学修成果、学校運営等の状況に関する情報を積極的に公表していること。	同内容評価項目を設けている
②教育目的・目標の達成状況や活動状況について関連する教育機関、産業界等をはじめ、社会全体からの理解を得るよう取組んでいること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている

（3）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和8年4月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
小澤　俊文	株式会社　コロンバン	令和8年4月1日～令和10年3月31日（2年）	企業委員
高井　和明	日本菓子教育センター	令和8年4月1日～令和10年3月31日（2年）	産学共同の製菓教育推進団体
小抜　知博	PRESQUILE　chocolaterie	令和8年4月1日～令和10年3月31日（2年）	卒業生
下深澤　凡子	保護者会	令和8年4月1日～令和10年3月31日（2年）	保護者会

※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、校長等

（5）学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

情報提供方法	ホームページ	「その他」の場合	ー
公表URL	https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info		
公表時期	令和8年9月1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）情報提供

情報提供方法	ホームページ	「その他」の場合	ー
公表URL	https://futaba-sogo.ac.jp/confectionery/information/schoolinfo/#open_info		
公表時期	令和8年10月30日		

授業科目等の概要（令和７年度までの入学生）

	（衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科）																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	時間数	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	○	－	－	外国語Ⅰ	製菓・カフェ調理に関した英語で、菓子一般業務・販売業務等に関連した語学力の習得を目指し学ぶ	1前後	34	○	－	－	○	－	－	○	－
2	○	－	－	製菓材料	原材料の知識として４大原材料・乳製品･油脂類・香料・香辛料・果実・酒類・チョコレート等、菓子製造における種類・特性・保管方法や製造方法等を理論的に学ぶ	1前後	34	○	－	－	○	－	○	－	－
3	○	－	－	外国語Ⅱ	製菓・カフェ調理に関したフランス語を中心として菓子製造業務・販売業務等に関連した語学力の習得を目指し学ぶ	1前後	34	○	－	－	○	－	－	○	－
4	○	－	－	造形色彩	製菓に必要な、色の知識と色出し手法、レタリングの知識と技術の習得。3次元でのフォルム表現の為、2次元上でのデッサン表現力の習得。	1前	34	○	－	－	○	－	－	○	－
5	○	－	－	社会学	菓子に関する社会性を解説する。また、菓子店経営に必要な知識の基礎を醸成する。	1後	17	○	－	－	○	－	－	○	－
6	○	－	－	菓子文化史	和・洋菓子・パンの歴史背景ついて菓子の流行と時代の変遷を中心に事例に沿って学ぶ。	1後	6	○	－	－	○	－	－	○	－
7	○	－	－	食品学	食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通、食料問題等について学ぶ	1後	8	○	－	－	○	－	－	○	－
8	○	－	－	食品衛生学	食品衛生学の概要、食中毒病因物質と予防策、菓子と食中毒及び食品添加物、営業者の責務等学ぶ	1後	17	○	－	－	○	－	－	○	－
9	○	－	－	経営学	経営学の基礎知識を中心に、経営学を身近なものとして学習する	1後	20	○	－	－	○	－	－	○	－
10	○	－	－	製菓理論	製菓理論、菓子の分類、菓子の原材料及び特徴や加工特性、菓子の包装材料についても専門的に学ぶ	1前後	102	○	－	－	○	－	○	－	－
11	○	－	－	製菓実習	製菓実習では基本的な洋菓子・製パン実習を行い、製菓器具や機材等の使用方法や材料・衛生意識等の製菓製パンの基礎技術を習得する	1前後	714	－	－	○	○	－	○	－	○
12	○	－	－	外国語Ⅰ	ネイティブ講師の授業を通して、身近な話題を通して英会話を楽しく学び、スピーキングの基礎技術向上を図りながら、英語に対する苦手意識を克服する。	2前後	33	○	－	－	○	－	－	○	－
13	○	－	－	造形色彩Ⅱ	独自プリントを用い、パティシエに必要なグラフィックデザイン能力を養うため、PCを使用したグラフィックデザインの授業を行う。	2後	33	○	－	－	○	－	－	○	－
14	○	－	－	製菓材料Ⅱ	工芸菓子に用いる主要素材（砂糖・飴・チョコレート・マジパン・ゼラチン・色素など）の性質と挙動を理解し、技法選択や作品設計に必要な基礎知識を身につける。	2前後	33	○	－	－	○	－	○	－	－
15	○	－	－	外国語Ⅱ	製菓・カフェ調理に関した専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、実務に沿った語学力の習得を目指し学ぶ。	2前後	66	○	－	－	○	－	－	○	－
16	○	－	－	経営学	経営学の基礎知識を中心に、経営学を身近なものとして学習する	2後	33	○	－	－	○	－	－	○	－
17	○	－	－	食品衛生学	食品衛生として重要な食中毒、衛生管理対策、食品添加物についても再学習し、食品衛生学全般を理解を深める。	2前	16	○	－	－	○	－	－	○	－
18	○	－	－	工芸菓子技術	パステヤージュを中心技法として据え、工芸菓子における構造設計・造形理論・素材特性を体系的に学ぶ	2前後	33	○	－	－	○	－	○	－	－
19	○	－	－	製菓理論	製菓・製パンに使用される原材料の基本的な特徴を学び、実習に活かせる知識を身につける	2前後	50	○	－	－	○	－	○	－	－
20	○	－	－	製菓実習	技術と表現の精度を高め、実践的三鷹販売など、実践的取り組みを通じて、現場に必要な計画性と応用力を身につける。	2前後	693	－	－	○	○	－	○	－	○
合計					20 科目		2010 時間								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	本校所定の課程を別に定める試験などに撮る成績評価のうえ終了したと認める者	１学年の学期区分	２期
履修方法：	各学年にて設定されている必修科目を全教科履修する	１学期の授業期間	15 週

授業科目等の概要（令和８年度以降の入学生）

	（衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科）																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	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	○	－	－	英語Ⅰ	製菓・カフェ調理に関した英語で、菓子一般業務・販売業務等に関連した語学力の習得を目指し学ぶ	1前	1	○	－	－	○	－	－	○	－
2	○	－	－	フランス語Ⅰ	製菓・カフェ調理に関したフランス語を中心として菓子製造業務・販売業務等に関連した語学力の習得を目指し学ぶ	1後	1	○	－	－	○	－	－	○	－
3	○	－	－	コンピューター実習Ⅰ	コンピュータの基本操作や各種ソフトの使用方法等の概要を学び、基本的な入力操作技術と実践方法を習得する	1後	1	－	○	－	○	－	－	○	－
4	○	－	－	造形色彩	製菓に必要な、色の知識と色出し手法、レタリングの知識と技術の習得。3次元でのフォルム表現の為、2次元上でのデッサン表現力の習得。	1前	1	○	－	－	○	－	－	○	－
5	○	－	－	製菓材料	原材料の知識として４大原材料・乳製品･油脂類・香料・香辛料・果実・酒類・チョコレート等、菓子製造における種類・特性・保管方法や製造方法等を理論的に学ぶ	1前	1	○	－	－	○	－	○	－	－
6	○	－	－	食品衛生学①（食品学含む）	食品衛生学の概要、食中毒病因物質と予防策、菓子と食中毒及び食品添加物、営業者の責務等学ぶ	1前後	2	○	－	－	○	－	－	○	－
7	○	－	－	総合演習Ⅰ	製菓・カフェ調理に関した英語で、菓子一般業務・販売業務等に関連した語学力の習得を目指し学ぶ	1前	1	○	－	－	○	－	○	－	－
8	○	－	－	製菓理論	製菓理論、菓子の分類、菓子の原材料及び特徴や加工特性、菓子の包装材料についても専門的に学ぶ	1後	1	○	－	－	○	－	○	－	－
9	○	－	－	製菓実習Ⅰ	製菓実習では基本的な洋菓子・製パン実習を行い、製菓器具や機材等の使用方法や材料・衛生意識等の製菓製パンの基礎技術を習得する	1前	11	－	－	○	○	－	○	－	○
10	○	－	－	製菓実習Ⅱ	製菓実習では基本的な洋菓子・製パン実習を行い、製菓器具や機材等の使用方法や材料・衛生意識等の製菓製パンの基礎技術を習得する	1前	11	－	－	○	○	－	○	－	○
11	○	－	－	英語Ⅱ	ネイティブ講師の授業を通して、身近な話題を通して英会話を楽しく学び、スピーキングの基礎技術向上を図りながら、英語に対する苦手意識を克服する。	2前	1	○	－	－	○	－	－	○	－
12	○	－	－	フランス語Ⅱ	製菓・カフェ調理に関した専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、実務に沿った語学力の習得を目指し学ぶ。	2後	1	○	－	－	○	－	－	○	－
13	○	－	－	コンピューター実習Ⅱ	コンピュータの基礎操作や各種ソフトの使用方法等の概要をより幅広く学び、習得した基礎を応用操作技術と実践方法を学ぶ	2後	1	－	○	－	○	－	－	○	－
14	○	－	－	造形色彩	独自プリントを用い、パティシエに必要なグラフィックデザイン能力を養うため、PCを使用したグラフィックデザインの授業を行う。	2後	1	○	－	－	○	－	－	○	－
15	○	－	－	経営学Ⅰ	経営学の基礎知識を中心に身近なものとして学習する。	2前	1	○	－	－	○	－	－	○	－
16	○	－	－	経営学Ⅱ	経営学のコア部分を学修する。身の回りの出来事を経営学の視点から理解する。	2後	1	○	－	－	○	－	－	○	－
17	○	－	－	総合演習Ⅱ	製菓実習を中心に全体のレベル向上を目指す科目である	2前	3	○	－	－	○	－	○	－	－
18	○	－	－	製菓実習Ⅰ	基礎技術を発展させ、実務力と発表力を強化することを目的とする。	2前	11	－	－	○	○	－	○	－	○
19	○	－	－	製菓実習Ⅱ	コンクールへの出品作品制作等を通してより高度なデコレーション(工芸菓子)技術を学ぶ	2後	11	－	－	○	○	－	○	－	○
合計					19 科目		62 単位								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	本校所定の課程を別に定める試験などに撮る成績評価のうえ終了したと認める者	１学年の学期区分	２期
履修方法：	各学年にて設定されている必修科目を全教科履修する	１学期の授業期間	15 週