

シラバス制作の基本方針

当校の教育課程（カリキュラム）編成は、製菓・製パンの基礎知識の習得を基本とし、より実践的な理論と技術教育を次のような方針で指導しています。

シラバスの内容は製菓・製パン業界の要求に応じて見直され人材育成ができるよう改良を続けています。更に企業での実務経験のある教員、講師による授業を多く組み入れ、企業、業界の現状を含めた新鮮な内容の授業を行えるよう努めています。

洋菓子技術マスター科では、1年次では製菓衛生師法令で定められている科目の習得することになっています。実習に関しては製菓・製パンの基礎を学びます。更に専門的なカリキュラムを学び、製菓の特性に応じた知識、技術を身に付けます。

2年次では専門的なカリキュラムの割合が多くなり、並行して就職活動に必要なマナーや面接技術の授業を行い就職につなげます。

授業の方法としては、実習に重きをおき、それに加え学外で開催される洋菓子コンテストへの参加、地域連携行事への協力、学外研修旅行、企業でのインターンシップなどを通じて、社会性、協調性を身に付けていきます。

また、製菓衛生師試験などの資格を取得するために用意された授業科目を受講することにより、各自の実力を企業にPRできるよう指導しています。

製パン科では、製パンの基礎を学びます。更に専門的なカリキュラムを学び、製パンの特性に応じた知識、技術を身に付けます。専門的なカリキュラムの割合が多く並行して就職活動に必要なマナーや面接技術の授業を行い就職につなげます。授業の方法としては、実習に重きをおき、それに加え地域連携行事への協力、学外研修旅行、企業でのインターンシップなどを通じて、社会性、協調性を身に付けていきます。

カフェ＆スイーツ科では、1年次では、製菓・製パン・カフェの基礎を学びます。更に専門的なカリキュラムを学び、製菓・製パン・カフェの特性に応じた知識、技術を身に付けます。

2年次では専門的なカリキュラムの割合が多くなり、並行して就職活動に必要なマナーや面接技術の授業を行い就職につなげます。

授業の方法としては、実習に重きをおき、それに加え地域連携行事への協力、学外研修旅行、企業でのインターンシップなどを通じて、社会性、協調性を身に付けていきます。