

シラバス制作の基本方針

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る。

シラバスの内容は製菓・製パン業界の要求に応じた人材育成ができるよう改良を続けている。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、業界の現状を含め新鮮な内容の授業を行えるよう努めている。

洋菓子技術マスター科では、1年次に製菓衛生師法令で定められている科目を履修し、実習において製菓・製パンの基礎を学ぶ。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、技術を身に付ける。

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る。

授業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く。

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履修することにより、各自の実力を企業にPRできるよう指導している。

製パン科では、製パンの基礎を学んだのち、更に専門的なカリキュラムを通して製パンの特性に応じた知識、技術を身に付ける。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る。

授業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く。