教育課程概念図（調理・製菓学科　製菓コース　カリキュラム・マップ）

ディプロマ・ポリシー

教　育　目　的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、食の専門領域において理解を深めながら豊かな食生活を探求し、フードサービス業界で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

確　か　な　専　門　性

1．製菓衛生士に必要となる菓子に関連する衛生、食品、栄養、理論などの専門領域における基礎知識、専門知識が身についている。

2．洋菓子・和菓子・パンを作る専門技術と専門知識を融合させることで適切かつ発展的な作業を行うことができる。

社　会　で　実　践　す　る　力

3．段階に応じて様々な課題に対応し、積極的に行動することで問題を解決していくことができる。

4．技術の修得に向けて反復練習を継続的に行うことができる。

協　働　で　き　る　素　養

5．地域社会や職場で協力して仕事をするためのコミュニケーション能力と協調性が身についている。

6．チームで働く環境において、自ら考えて行動する姿勢が身についている。

7．他人の意見を受け止め、尊重することができる。

忠　恕　の　心

8．他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

学科・専門科目

	1回生 前期	1回生 後期	2回生 前期	2回生 後期
	製菓実習Ⅰ 製菓実習Ⅱ 製菓実習Ⅲ 食品衛生学実習	製菓実習Ⅳ 製菓実習Ⅴ 製菓実習Ⅵ 製菓実習Ⅶ	製菓実習Ⅷ 応用製菓実習Ⅰ チョコレート専門実習	応用製菓実習Ⅱ 高度製菓実習（卒業研究）
	食文化演習		フードスタイリング概論 フードマネージメント論	専門食品材料学 ラッピング演習 食空間コーディネーター3級 テーブルコーディネート実習Ａ 色彩検定　色彩学 リテールマーケティング（販売士）検定 販売論
	食品衛生学Ⅰ 衛生法規 栄養学Ⅰ 栄養学Ⅱ 食品学Ⅰ 製菓理論Ⅰ 製菓理論Ⅱ 製菓理論Ⅲ	食品衛生学Ⅱ 食品衛生学Ⅲ 公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ 食品学Ⅱ フードランゲージ	食品衛生学Ⅳ 社会	

教務部との連携　→　製菓衛生師試験対策講座開催

キャリア支援科目

学外製菓実習（インターンシップ）

就職部との連携　→　就職各種セミナー開催、個別面談、学内合同企業説明会、面接対策

教育研究支援センターとの連携　→　サービス接遇検定対策講座開催

接遇マナーⅠ　サービス接遇検定　接遇マナーⅡ

ラーニング・コモンズとの連携　→　SPI 試験対策、就職試験対策、リテラシー能力（言語処理能力・非言語処理能力）向上、時事研究、社会問題、文化・教養講座

共通科目

初年次教育　キャリアベーシック　キャリアデザイン

1回生 前期	1回生 後期	2回生 前期	2回生 後期
語学：Active English　Ⅰ・海外語学演習(韓国語) 基礎日本語Ⅰ **情報・キャリア**：コンピューターリテラシー	Active English　Ⅱ・海外語学演習(英語) 基礎日本語Ⅱ	韓国語Ⅰ	韓国語Ⅱ
国際社会と日本：ホスピタリティー論 **人間と智**：心理学概論			

「人間力」育成　【建学の精神】▶　桃李不言下自成蹊　、【行動指針】▶　忠恕（夫子の道は忠恕のみ）

桃李成蹊人