

職業実践専門課程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
大原スポーツ医療保育福祉専門学校	平成8年12月11日	赤星 哲志	〒910-0005 福井県福井市大手2-9-1 (電話) 0776-21-0001
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地
学校法人大原学園	昭和54年4月1日	中川 和久	〒101-0065 東京都千代田区西神田1-2-10 (電話) 03-3291-0151
分野	認定課程名	認定学科名	専門士 高度専門士
衛生	衛生専門課程	製菓衛生科	平成27年文部科学省告示第13号 -
学科の目的	本校は、教育基本法、学校教育法及び社会福祉士及び介護福祉士法に基づき、教育・社会福祉分野、衛生分野及び文化・教養分野の専門課程を設置し、それぞれの分野に必要な専門知識、技術に関する教育を施し、人格の陶冶を行い、社会に貢献しうる人材育成を目的とする。		
認定年月日	平成29年2月28日		
修業年限	昼夜	講義	演習
2	2,000時間	850時間	90時間
	昼間		実習
			1,060時間
			実験
			0時間
			実技
			0時間
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数
40人	18人	0人	1人
			兼任教員数
			7人
			総教員数
			8人
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日	成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学期末試験、実習、レポート等総合判断優、良、可、不可の4種を持って評価 学則第12条の規定による 学則第13条の規程による
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏 季:7月下旬～8月中旬 ■冬 季:12月上旬～1月上旬 ■春 季:3月下旬～4月上旬 ■学年末:3月31日	卒業・進級条件	
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 卒業・進級条件及び欠席となっている事情を考慮して、個別指導等を行っている	課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動 電卓大会参加 各種クラブ活動 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) ㈱西洋菓子倶楽部 ㈱コロンバ ㈱プレジュール 他 ■就職指導内容 全体指導によるレクチャー 個別面接トレーニング等 ■卒業者数 7 人 ■就職希望者数 7 人 ■就職者数 7 人 ■就職率 : 100.0 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 無し (平成 28 年度卒業生に関する 平成29年5月1日 時点の情報)	主な学修成果(資格・検定等)※3	資格・検定名 種 受験者数 合格者数 製菓衛生師 ① 7人 7人 ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 特になし
中途退学の現状	■中途退学者 0 名 ■中途退学率 0 % 平成28年4月1日時点において、在学者17名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者17名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 中途退学の兆しとして、欠席・遅刻・早退の増加、授業への集中力の欠如及び検定試験への受験意欲の低下などに現れる。よって、以下の内容を防止策として取り組んでいる。 (1)欠席等の防止 一定の欠席累計到達者に対する面談による改善指導など (2)学習に対する意欲低下 目指す職業に就くためへのカリキュラム(検定試験含む)の必要性を説明するガイダンスなどを定期的に実施している。 (3)その他 学校行事などの運営(運動会・球技大会・研修旅行)		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免 有・無 ①試験による特別奨学生制度:がんばるを支援するために「試験による特別奨学生制度」を実施しています。この制度は、大原独自の特別奨学生試験の結果に応じて入学金・授業料の全額または一部を免除するものです。 ②資格・クラブ活動による特別奨学生制度:がんばるを支援するために「資格・クラブ活動による特別奨学生制度」を実施しています。この制度は、大原学園入学までに取得した資格や成績を一定のランクに認定し、そのランクに応じて入学金・授業料の全額または一部を免除するものです。 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象は非給付対象 ■民間の評価機関等から第三者評 有		
第三者による学校評価			
当該学科のホームページURL	http://www.o-hara.ac.jp/hokuriku/senmon/		

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。
(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について
①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。
②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者(をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません)。
③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職した者が就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

- ①卒業生の主な就業先である菓子製造・販売施設と連携して教育課程の編成を行うことにより、専門的かつ実践的な知識・技術を修得した即戦力となる人材を育成する。
- ②製菓分野における学修の中心となる製菓技術および知識、接客スキル等の教育内容に関して、教育課程編成委員会を通じて常に業界の最新の情報を反映させる。
- ③上記①、②により編成された授業科目、内容が実践習得されているかどうか、教育課程編成委員による実践的視点で評価を受け、課題を浮き彫りにする事で、教育の質の確保ならびに更なる教育の質向上に活用する。
- ④当学園の教育課程の編成は一部の学科を除き学園本部が統括している。そのため教育課程編成委員も各分野ごとに各校共通の組織を設置する。

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

①位置づけについて

教務部(課)の上位に教育課程編成委員会を設置し、企業等からの提言を参考にして本校の教育課程編成について協議策定するための機関として位置づける。また、委員会での協議結果は大原学園教育本部に提出し、大原学園全校の教育課程編成にも活用していく。

②意思決定の過程について

- (ア) 学科の目的に基づき予め学内において現状の課題等を明確にした上で、教育課程編成委員会に提言を求める。
- (イ) 委員会では企業等からの意見を参考に次年度以降の教育課程編成に関する改善案を策定する。
- (ウ) 委員会での協議内容は学園教育本部に提出し、学園全校の教育課程編成にも活用していく。
- (エ) 教育課程編成委員に教育現場の責任者である校長、就職本部長、教務部長が参加することで、企業等の委員から提示された課題、改善提案を速やかに次年度以降の教育課程(授業科目、内容、手法)の編成に反映させることができる。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
花野 実	和歌山県洋菓子協会	平成27年4月1日～平成29年3月31日	①
上野 恭裕	有限会社 シュトラウス金進堂	平成28年5月1日～平成30年3月31日	③
赤星 哲志	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 校長		
小倉 豪円	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 副校長		
光照 良浩	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 教務部長		
由井 正之	大原スポーツ医療保育福祉専門学校 教務課長		

※委員の種別の欄には、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。

- 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2回開催する。

第1回 「前年度教育成果の振り返り」

第2回 「今年度の課題整理と次年度以降教育内容の見直し」

(開催日時)

第1回 平成28年5月13日 15:30～17:00

第2回 平成28年7月15日 15:30～17:00

(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

第1回の委員会にて食品衛生学、公衆衛生学知識向上の必要性、道具の取り扱いについての意見をいただき、実習授業とリンクさせた指導方法を取り入れた。また、習熟度ををはかるため実技テストの採点項目に追加を行った。その他の意見については、どのようにカリキュラム、指導に取り入れていくのかを、次年度に向け検討を行っている

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

- ①介護福祉士養成における実習・演習は、法令で定められた教育内容、施設での実施を基本としながら、老人、障害者施設等との連携の下、現場で求められる知識・技術を考慮して、実習・演習の組立を行なう。
- ②老人、障害者施設等との連携による実習・演習を通じて学生のより実践的な知識・思考・技術の修得と、社会人としての意識改革を実現する。
- ③老人、障害者施設等から実習・演習の授業内容、手法に関して具体的な助言を仰ぎ、学生の知識・技術の修得状況に対して実践で活かせるレベルか否かを老人、障害者施設等の実務の視点から評価を仰ぐ。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

老人、障害者施設等に介護実習受け入れ依頼を行い、介護実習受け入れ承諾書を頂戴するとともに、打合せを行い、下記の4点について連携している。

- ① 実習実施前に、授業科目担当者と実習指導者による、実習授業内容及び実習授業評価ポイントの確認
- ② 施設内の各部署の見学、実習の実施
- ③ 学生の実習状況の確認及び実習指導者との情報交換のため、授業担当教員による週1回の施設訪問
- ④ 実習修了時の学生の学修成果の評価

(3)具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
店舗運営実務	菓子製造・販売店舗での職務理解を目的とし、連携店舗で現場実習を行う。また、実習を有意義なものにするため、実習前後の指導についても行う。	株式会社 オーカワパン、株式会社 西洋菓子倶楽部、株式会社 コロンバ、ハシモト洋菓子店、株式会社 森八大名閣 等

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

専門的かつ実践的な知識・技能を有し即戦力となる人材を育成するためには、教員一人ひとりが常に実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけなければならない。そのために下記のとおり教員研修の環境を整える。

- ① 教育課程編成委員会に参画する企業等から講師を派遣した実践的な知識・指導スキル研修
- ② 大学教授等専門分野に特化した講師として招いた研修会の実施
- ③ 学内に設置される附帯教育講座を利用しての自己啓発

(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

福井県洋菓子協会主催 洋菓子技術講習会
平成27年10月6日(火)

トップパティシエによるバレンタイン、ホワイトデーで売れるお菓子の講習会にて、レシピやそのポイントについてまなび、実務的知識や技術を習得し、実習指導の技術を向上する。

②指導力の修得・向上のための研修等

株式会社カリヨー主催 接客セミナー
平成27年8月27日(木)

全日本ヴァンドゥーズ協会の講師による接客セミナーを受講し、洋菓子店における接客技術、接客マナーや指導方法などを学び、就職指導、実習指導の能力を向上する。

(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

福井県洋菓子協会主催 洋菓子技術講習会
平成28年9月14日(水)

トップパティシエによる講習を受講し、レシピとそのポイントについてまなび、実務的知識や技術を修得し、実習指導の技術向上をする。

②指導力の修得・向上のための研修等

株式会社カリヨー主催 経営戦略セミナー
平成28年8月23日(火)

パン・洋菓子店オーナーによる、経営戦略セミナーを受講し、実現場で求められる人材と今後の業界の動向について学び、就職指導、実習指導の能力を向上する。

・学生との信頼関係構築のためのコミュニケーション能力向上研修

日時:平成29年8月2日 14:00~16:00

講師:株式会社 アウトプランニング 代表取締役 中地陽子氏

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

当学園の教育理念は、学生に対して資格取得教育、実務教育を施し、人格の陶冶を行いもって有為な産業人を育成することである。この教育理念に基づき実践的な教育が実現出来ているか、また、その教育を実現するために必要な環境が整っているかについて、学校関係者評価委員を設置して下記に示す評価項目から評価する。課題の残る評価結果については、課長職以上の管理職より改善計画を策定し、次年度以降の学校運営に反映させ改善を図る。

(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	①理念・目的・育成人物像は定められているか。 ②学校の特色はなにか。 ③学校の将来構想を抱いているか。
(2)学校運営	①運営方針は定められているか。 ②事業計画は定められているか。 ③運営組織や意思決定機能は効率的なものになっているか。 ④人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか。 ⑤意思決定システムは確立されているか。 ⑥情報システム化等による業務の効率化が図られているか。

(3) 教育活動	<p>①各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向づけられているか。</p> <p>②修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか。</p> <p>③カリキュラムは体系的に編成されているか。</p> <p>④学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか。</p> <p>⑤キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか。</p> <p>⑥授業評価の実施・評価体制はあるか。</p> <p>⑦育成目標に向け授業を行なう事ができる要件を整えた教員を確保しているか。</p> <p>⑧成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。</p> <p>⑨資格取得の指導体制はあるか。</p>
(4) 学修成果	<p>①就職率(卒業生就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか。</p> <p>②資格取得率の向上が図られているか。</p> <p>③退学率の低減が図られているか。</p> <p>④卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか。</p>
(5) 学生支援	<p>①就職に対する体制は整備されているか。</p> <p>②学生相談に関する体制は整備されているか。</p> <p>③学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか。</p> <p>④学生の健康管理を担う組織体制はあるか。</p> <p>⑤課外活動に対する支援体制は整備されているか。</p> <p>⑥学生寮等、学生の生活環境への支援は行なわれているか。</p> <p>⑦保護者と適切に連携しているか。</p> <p>⑧卒業生への支援体制はあるか。</p>
(6) 教育環境	<p>①施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されているか。</p> <p>②学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか。</p> <p>③防災に対する体制は整備されているか。</p>
(7) 学生の受入れ募集	<p>①学生募集活動は、適正に行なわれているか。</p> <p>②学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか。</p> <p>③入学選考は適正かつ公平な基準に基づき行なわれているか。</p> <p>④学納金は妥当なものとなっているか。</p>
(8) 財務	<p>①中長期的に学校の財政基盤は安定しているといえるか。</p> <p>②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。</p> <p>③財務について会計監査が適正に行なわれているか。</p> <p>④財務情報公開の体制整備はできているか。</p>
(9) 法令等の遵守	<p>①法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか。</p> <p>②個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか。</p> <p>③自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。</p> <p>④自己点検・自己評価結果の公開はしているか。</p>
(10) 社会貢献・地域貢献	<p>①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行なっているか。</p> <p>②学生のボランティア活動を奨励、支援しているか。</p>
(11) 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

今年度は下記について特にご意見をいただいた。

①就職教育の充実

②資格取得率の向上と実践的な知識習得

③保護者との連携強化

評価委員会後、下記のとおり教育活動を改善している。

①については、個人面談の継続実施や性格診断テストの継続実施を通じて、学生個人の資質・適性及び能力を把握し、即戦力として活躍できる人材育成を行う教育プログラムの作成に取り掛かっている。また、学校行事等で他分野の教職員・学生との交流によるコミュニケーション能力の向上、社会性の向上などをはかれるよう、教育プログラムの作成に取り掛かっている。

②については、できるだけ実社会に対応した教育を常に意識し、指導していくことが必要である。そのために企業、社会が求めている能力を時代とともに察知するとともに、知識習得、研究を行い教員の指導力向上を進めるよう、業界、団体等の講習会などへの参加を奨励する。

③については、現在行っているメール配信や月次報告の発送などを継続の上、教育に対する更なる理解浸透を図るための連携強化策を検討し始めている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
大塚 章仁	株式会社 サップス	平成27年4月1日～平成29年3月31日	企業等委員
橋本 久仁男	医療法人 慈豊会 田中病院	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
福田 真一	株式会社 出雲記念館	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
山崎 良恵	社会福祉法人 生喜庵	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
澤田 夏彦	幼保連携型認定こども園 竹里	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
畑 一義	キムラ株式会社	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
細野 敬治	株式会社 セツコ	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
上野 恭裕	有限会社 シュトラウス金進堂	平成28年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員

※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:<http://www.o-hara.ac.jp/about/hvoka/>

公表時期:平成29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) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

①実践的な職業教育における成果を広く周知することにより、入学希望者の適切な学習機会選択に資すること。そのために、学校関係者評価結果も含めて教育活動の状況や課題など学校全体に関する情報を分かりやすく示すこと。

②また、上記①により企業等との連携による教育活動改善を活発にし、社会全体の信頼に繋げていくこと。

③情報の公表を通じて学校の教育の質の確保と向上を図ることを目的とする。

(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	①学校の概要 ②目標・方針・特色 ③所在地、連絡先 ④学校の沿革
(2) 各学科等の教育	①カリキュラム、時間割、目指す資格 ②検定、資格取得・検定試験合格実績 ③卒業生の進路
(3) 教職員	各学科の担当教員紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	各学科の実習紹介
(5) 様々な教育活動・教育環境	①学校行事 ②クラブ活動
(6) 学生の生活支援	学習や学校生活に対する不安解消(先輩の声)
(7) 学生納付金・修学支援	①学生納付金 ②奨学金、学費減免等の紹介
(8) 学校の財務	学園の財務状況公開
(9) 学校評価	学校関係者評価結果
(10) 国際連携の状況	留学生の募集
(11) その他	-

※(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

URL:<http://www.o-hara.ac.jp/about/hvoka/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓衛生科 2年制) 平成28年度															
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	
○			衛生法規	製菓衛生師法をはじめ、食品を扱う職業人にとって特に必要な食品衛生法、更に健康志向の高まりの中で知識として持つておかなければならない健康増進法、地域保健法等についても学習をする。また、独立開業時の法的手続きなど、実践的な知識も修得する。	1 前期	30		○			○		○		
○			公衆衛生学	健康を確保し生命を守るために国や地方公共団体がどのような取り組みをしているかについて学習する。また、菓子製造施設においても、衛生管理や従業員の健康管理が必須となることから、現場における安全衛生の理解についても深める。	1 通	90		○			○		○		
○			食品学	食品の細かい分類から成分、保存方法や加工方法に至るまで幅広く学習する。また、国内の食糧事情についても触れ、これに伴い世界の食糧問題や地域環境問題についても理解を深める。	1 通	60		○			○		○		
○			食品衛生学	製造・販売から、商品がお客様の口に入るまでの過程に関わる健康危害の要因と、その防止方法について学習する。製菓衛生師として大きく関わってくる食中毒を中心に、安全で安心な食品を提供するための知識や責任感といったプロ意識も同時に身に付ける。	1 通	150		○			○		○		
○			栄養学	人体を構成している栄養素の働きに加え、消化吸収や代謝など栄養素が人体に取り込まれるに至るまでを学習する。また、食生活と病気の関係など、実生活における健康保持・増進のための正しい知識を得る。	1 通	60		○			○		○		
○			社会	菓子の歴史や食生活における菓子の意義について学習する。また、流通や販売・労務管理について学習をすることにより、菓子・パン店の独立開業に必要な知識を身に付けるとともに、顧客ニーズの分析とそれに応じた新規商品の開発など、実際の経営に必要な知識も修得する。	1 前期	60		○			○		○		
○			製菓理論	製菓・製パンの技術を学習するにあたり、事前知識の修得として原材料の細かい分類や成分、その働きについて学習する。これらをしっかりと理解することで、感覚的な技術ではなく理論的な技術の向上を図ることを目的とする。	1 通	150		○			○			○	

○		基礎実習	洋菓子・パン・和菓子の業務用機材や調理器具の取り扱い方法をはじめ、製菓・製パンの基礎となる部分についての知識と技術を修得する。	1 前期	180				○					
○		専門実習	基礎実習で身に付けた知識や技術を基に、更なる技術の修得を目指す。	1 通	240				○	○				○
○		応用実習	基礎実習・専門実習で身に付けた知識や技術を基に、技術コンテストへの出品や創作菓子の作成などハイレベルな技術の修得を目標とする。	2 通	420				○	○				○
○		店舗運営基礎	菓子製造・販売店舗で必要な、ラッピングやPOP等について学習する。	1 通 2 通	120			○	△		○		○	
○		店舗運営実務	菓子・パン製造・販売店舗での職務理解を目的とし、連携店舗で現場実習を行う。また、実習を有意義なものにするため、実習前後の指導についても行う。	1 後期 2 後期	190					○	○	○		○ ○
○		職業実践演習	社会に出るにあたって必要となるビジネスマナーをはじめ、菓子製造・販売店舗で必要な接客マナー等についても学習する。	1 後期 2 通	250			○	△		○		○	
合計				13科目	2000単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則 (課程修了の認定) 第13条 進級及び卒業の認定は、別に定める履修の認定・進級・卒業に関する規定に基づき、校長が行う。	1学年の学期区分	2期
(卒業) 第28条 全学科とも修業年限以上在学し、第13条の認定を受けた者に対し、校長は卒業証書を授与する。	1学期の授業期間	20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。