

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) 03-3291-7981								
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	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技	時間						
	2 年 昼間									2,000	970	0	1,030	0
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数								
40人		8人	0人	1人	11人	12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								
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏 季:7月下旬~8月下旬 ■冬 季:12月下旬~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		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。								
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任を中心に本人・保護者へヒアリング・指導を行い、問題を1つずつ解決していく			課外活動		■課外活動の種類 全日本電卓競技大会 運動系クラブ活動  ■サークル活動: 有								
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) 製菓・製パン業界			主な学修成果(資格・検定等)※3		■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業者に関する令和元年5月1日時点の情報)								
	■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など					<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>7人</td> <td>7人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師
資格・検定名	種	受験者数	合格者数											
製菓衛生師	②	7人	7人											
		■卒業者数 : 7 人 ■就職希望者数 : 7 人 ■就職者数 : 7 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他					■自由記述欄 特になし							
		(平成 30 年度卒業者に関する 令和1年5月1日 時点の情報)												
中途退学の現状	■中途退学者 0 名		■中退率 0 %		平成30年4月1日時点において、在学者13名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者13名(平成31年3月31日卒業者を含む)									
	■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実施にしている。 (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	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有</p> <p>①試験による特別奨学生制度：がんばる人を支援するために「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。</p> <p>②資格・クラブ活動による特別奨学生制度：がんばる人を支援するために「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。</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 非給付対象</p>
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価： 無
当該学科のホームページURL	<a href="http://www.o-hara.ac.jp/hokuriku/senmon/">http://www.o-hara.ac.jp/hokuriku/senmon/</a>

(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者の「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」などを希望する者は含みません。

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、卒業年次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、全卒業者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卒業生の主な就職先である菓子製造・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

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

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)教育課程編成委員に教育現場の責任者である校長、副校長、教務課長、教務課長補佐が参加することで、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。

(エ)学園全体で共通する内容は学園教育事業部へ報告し、教育事業部で協議の上、教育課程編成に反映する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年4月1日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
嘉門 芳子	一般社団法人日本エステティック協会 Ajesthe認定講師	平成30年4月1日～令和2年3月31日	①
安本 健一	全日本ブライダル協会福井県支部 支部長	平成30年4月1日～令和2年3月31日	①
竹内 主計	福井県美容業生活衛生同業組合 理事長	平成30年4月1日～令和2年3月31日	①
橋本 和宜	福井県洋菓子協会 専務理事	平成30年4月1日～令和2年3月31日	①
岩本 吉生	株式会社ローズガーデン 代表取締役	平成30年4月1日～令和2年3月31日	③
細野 敬治	株式会社セツコ 代表取締役	平成30年4月1日～令和2年3月31日	③
畑 一義	キムラ株式会社 教務課主任	平成30年4月1日～令和2年3月31日	③
上野 恭裕	有限会社 シュトラウス金進堂 代表取締役	平成30年4月1日～令和2年3月31日	③
赤星 哲志	大原スポーツ保育医療福祉専門学校 校長	—	
小倉 豪円	大原スポーツ保育医療福祉専門学校 副校長	—	
川上 浩司	大原スポーツ保育医療福祉専門学校 教務部長	—	
中野 成一	大原スポーツ保育医療福祉専門学校 教務課長補佐	—	

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回開催(7月、12月)

(開催日時(実績))

平成30年度

第1回 平成30年 7月27日 14:50～16:20

第2回 平成30年12月14日 14:10～15:30

令和1年度

第1回 令和1年 7月26日 14:50～16:00

(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

委員より助言を受けた以下の内容につき、教育内容やカリキュラム等に反映させるべく検討を行い、可能なところから実施をしている。

- ①洋菓子協会へ加入し、協会主催の講習会などへの参加、イベント参加などを積極的に行ってほしい。
- ②1年次のインターンシップの導入と実施時期の検討及び、目的の明確化を行う。
- ③学校と講師、業界がしっかり連携し社会適応能力をつけ、離職率を下げる取り組みを行っていかなければならない。

2.「企業と連携して、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学校又は学生住居地近郊の製菓製造・販売施設において受入指導体制が整っており、実習及び見学の実績のある施設、または、学生の実習受け入れの実績がある施設を選定している。
- ②企業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企業等から実習・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企業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

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

実習の授業運営に関して企業等と協定書を締結、打合せを行い、下記の4点について講義内容の質向上のために連携している。

- ①実習授業内容構築へのサポート
- ②当該実習授業における評価ポイントの確認
- ③授業方法に関する教員への指導
- ④学生の学習習熟状況の評価

(3)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	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。	ナーキヤYANAGIMOTO・株式会社 コロンバ・洋菓子ハンモト・株式会社 社みつばち・株式会社パティスリー アングトー・有限会社ぼのぼの・株式会社ポワール

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。

「大原学園 教職員研修規程」の目的に定めるとおり、教職員が専攻分野に関する知識・技能・企画力・判断力等を高めるための環境を整備し、所属長の指示または本人の意志により、公平に研修等を受講する機会を与えるものとする。校内、校外において学園が企画する研修は下記のとおり。

- 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を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

なお、平成30年度より、実務に関する研修、指導力の修得・向上のための研修について、さらに効果的な研修にするため、研修回数増加や日程変更などの見直しを実施している。

(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「2018 JCA 全国講習会 和歌山会場」

(連携企業等:一般社団法人日本洋菓子協会連合 和歌山県洋菓子協会)

洋菓子店や製菓学校が会員となる各都道府県の協会。

期間:平成30年8月8日(木) 対象:製菓系教員1名参加

内容:洋菓子店で製造をする方に向けた技術講習会である。その分野において名声を得ている職人を招き、技術、手順、仕込みなど幅広い知見を得られることを目的とする。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:「発達障がいと支援」

(連携企業等:福井県発達障害児者支援センター)

期 間:平成30年12月18日 対象:全学科の教職員

内 容:発達障がいとはどういうものか知識を深め、個々に応じた合理的配慮の必要さを理解し、今後の学生指導に役立たせていく。

(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「2019 JCA 全国講習会 富山会場」

(連携企業等:一般社団法人 日本洋菓子協会連合会、富山県洋菓子協会)

洋菓子店や製菓学校が会員となる各都道府県の協会。

期間:令和1年7月3日(水) 対象:洋菓子協会関係者 他

内容:洋菓子店で製造をする方に向けた技術講習会である。その分野において名声を得ている職人を招き、技術、手順、仕込みなど幅広い知見を得られることを目的とする。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:「高校における教育相談」

(連携企業等:坂井高等学校)

期 間:令和1年12月17日

内 容:(詳細は、今後打ち合わせを行い、決定する予定)

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	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。 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。 ③カリキュラムは体系的に編成されているか。 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。 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。 ⑥授業評価の実施・評価体制はあるか。 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。 ⑧成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。 ⑨資格取得の指導体制はあるか。
(4)学修成果	①就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか。 ②資格取得率の向上が図られているか。 ③退学率の低減が図られているか。 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。
(5)学生支援	①就職に対する体制は整備されているか。 ②学生相談に関する体制は整備されているか。 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。 ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか。 ⑤課外活動に対する支援体制は整備されているか。 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。 ⑦保護者と適切に連携しているか。 ⑧卒業生への支援体制はあるか。

(6)教育環境	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。 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。 ③防災に対する体制は整備されているか。
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行なわれているか。 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。 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。 ④学納金は妥当なものとなっているか。
(8)財務	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。 ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。 ③財務について会計監査が適正に行なわれているか。 ④財務情報公開の体制整備はできているか。
(9)法令等の遵守	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。 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。 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。 ④自己点検・自己評価結果の公開はしているか。
(10)社会貢献・地域貢献	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。 ②学生のボランティア活動を奨励、支援しているか。
(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

今年度の学校関係者評価委員会において、昨年に引き続き、学生の社会適応能力の低下について多くの意見を頂いた。学生が社会人へと自立していくために現在行っている実学教育と人格形成教育の内容をさらに充実させる必要性をあらためて確認した。また、欠席超過、就職支援等、特別な配慮が必要な学生が多くなっていることについては、早期に他の教員や保護者との情報共有を行い、連携して複数で対応していく。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成31年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
藤澤 賢之	社会福祉法人 ふじ乃里 ふじ保育園	平成30年4月1日～令和2年3月31日	企業等委員
山崎 良恵	社会福祉法人 生喜会 生喜庵	平成30年4月1日～令和2年3月31日	企業等委員
鹿児島 隆夫	医療法人 慈豊会 田中病院	平成31年4月1日～令和2年3月31日	企業等委員
木瀬 備基	新田塚コミュニティ株式会社	平成31年4月1日～令和3年3月31日	企業等委員
畑 一義	キムラ株式会社	平成30年4月1日～令和2年3月31日	企業等委員
岩本 吉生	株式会社ローズガーデン	平成30年4月1日～令和2年3月31日	企業等委員
細野 敬治	株式会社セツコ	平成30年4月1日～令和2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30年4月1日～令和2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)企業等委員、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)

URL: <https://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/>

公表時期: 令和元年9月30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: <https://www.o-hara.ac.jp/about/hyoka/>

授業科目等の概要

( 衛生専門課程 製菓衛生科 2年制)															
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っ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・販売店舗に必要な、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・販売店舗に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通

(留意事項)

- 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。
- 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。