

## 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												
麻生外語観光&製菓専門学校	平成3年1月8日	竹口 伸一郎	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-14-17 (電話) 092-415-2293												
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地												
学校法人 麻生塾	昭和26年3月12日	麻生 健	〒820-0018 福岡県飯塚市芳雄町3-83 (電話) 0948-25-5999												
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	製菓パティシエ科	平成22年文部科学省 告示第152号	-											
学科の目的	製菓業界に必要とされる専門知識や技術、コミュニケーション能力を身につけた人材を育成する。														
認定年月日	平成26年3月31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								
2年	昼間	1996時間	794時間	174時間	1084時間	0時間	1004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	兼任教員数	総教員数										
120人	56人	3人	7人	13人	20人										
学期制度	■前期: 4月1日~8月31日 ■後期: 9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、出席状況、授業態度、確認テスト等の総合評価										
長期休み	■夏季: 8月 11日~9月8日 ■冬季: 12月21日~1月8日 ■春季: 3月10日~4月5日			卒業・進級 条件	ア. 指定科目全ての修得 イ. 各学年の出席率90%以上 ウ. 卒業基準検定の取得 エ. 学生としてふさわしい生活態度										
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ガイダンスの実施。学科責任者との面談、三者面談の実施。			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動 ■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) 製菓店、ホテル、結婚式場、カフェ等			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 希望する業界(企業)と個々の適正を見定め、指導、助言を与える。				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>厚生労働省国家資格製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>19人</td> <td>18人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	厚生労働省国家資格製菓衛生師	②	19人	18人
	資格・検定名	種別	受験者数		合格者数										
	厚生労働省国家資格製菓衛生師	②	19人		18人										
	■卒業者数: 19人														
■就職希望者数: 19人															
■就職者数: 19人															
■就職率: 100%															
■卒業者に占める就職者の割合: 100%															
■その他															
(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)															
中途退学の 現状	■中途退学者: 7名 平成30年5月1日時点において、在学者58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51名(平成31年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、健康問題、経済的問題など			■中退率: 12%											
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ・経済的理由により修学困難である者に対して授業料を減免する。 ・東日本大震災により被災して進学が困難になった者を対象に、入学金・校納金・寮費を卒業まで全額免除する。 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象														
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.asoju.ac.jp/aftc/subject/patisserie/">http://www.asoju.ac.jp/aftc/subject/patisserie/</a>														

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

製菓業界において必要とされる知識・技能の習得に関して、製菓衛生師試験科目を基軸として学習する。その学習課程において洋菓子、和菓子、製パンのオーナーシェフ、カフェ経営者など各企業講師の授業を実践形式で実施。また、校外での実習として洋菓子店、ホテル製菓部門などの実際の現場の実践を経験し、評価を受けることにより、学内での学習との相乗効果を図る。

(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

教育課程編成委員会は、専門性に関する動向や方向性等について意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とする。委員会は、次の事項を審議し、会議の結果を学科内でのカリキュラム会議に報告する。

①カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項

②各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項

③教科書・教材の選定に関する事項

④その他教員としての資質能力の育成に必要な研修に関する事項

また、カリキュラム会議においては、教育課程委員会からの意見を参考に、学科の教育方針に則ったカリキュラムを検討し、策定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事 事務局長	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	①
廣瀬 義幸	ペイバスク オーナーシェフ	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	③
山下 輝美朗	株式会社 石村萬盛堂 新宮工場工場長洋菓子部次長	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	③
浦川 実子	麻生外語観光&製菓専門学校 校長代行補佐	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
吉村 敦子	同上 製菓パティシエ科 専任教員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
日高 資訓	同上 製菓パティシエ科 専任教員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
河野 潤一	同上 製菓パティシエ科 専任教員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
長谷部 啓子	同上 製菓パティシエ科 専任教員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
横山 達哉	同上 製菓パティシエ科 専任教員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
渡邊 さくら	同上 製菓パティシエ科 専任教員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(2年)	
木原 雄大	同上 製菓パティシエ科 専任教員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	

※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(6月・11月)

(開催日時(実績))

第1回 平成30年6月20日(水) 16:00～17:30

第2回 平成30年10月17日(水) 16:00～17:30

第1回 令和1年6月12日(水)16:30～17:30

(開催日時(予定))

第2回 令和1年10月16日(水) 15:30～17:30

(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

<カリキュラム内容>

フランス語: 専門用語は製菓実習の授業の中で対応。言語よりもフランス文化(お菓子の由来、成り立ち、生活)が大切という意見があったため、フランス語の授業内容を伝統菓子の由来や特徴、フランスの日常生活や文化に重点をおいて実施。テキストとしてガイドブックを追加。実用ペン習字について、必要かどうかという意見があったが、現場で字が汚いとお客様に不信感を与えてしまうため、必要とのご指摘をいただいた。学ぶ時期を2年から1年後期に変更し、早くから丁寧に字を書く意識を定着させ、履歴書作成にもつながるようにした。

<校外実習>

評価項目が細かすぎるという意見があり、簡略化。学生が実習で行わない項目は削除。実習の目的が明確でないため、店舗により実習内容に差があり、満足度に影響する。パティシエへのモチベーション向上につながる実習になるよう、各企業への実習依頼文に校外実習実施計画・評価方法も添えて依頼した。平成30年度の校外実習では 多種多様な仕事内容を経験させてもらい、多く学生の満足度向上につながった。

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

企業連携を通じ、校外での研修を経験し、現場で必要なスキルと知識を習得するとともに、珈琲や紅茶などのドリンクについても実技を通して実践的な実務を身につける。また、知識、実技の習得度を総合的に評価し、継続的な学習につなげることを基本方針とする。

(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

【嗜好飲料】企業と事前に協議し、授業内容や評価方法、評価基準を決定する。授業では、製菓の現場に必要な珈琲・紅茶等の飲料の知識と技術を取り上げることとし、テーマごとに講義と演習課題を実施する。また学生の理解度・習得度は、筆記と実技の期末試験を実施することで把握し、事前に設定した評価基準に基づき総合的に評価する。

【校外実習】連携企業と事前に実習の内容を協議し、勤務期間と時間を取り決める。製菓現場において必要な知識と技術の修得の成果を認識できるように企業に対しては項目ごとの実習評価票、学生には実習記録ノートを実習前に準備をする。実習終業後、企業実習担当者の実習評価票と学生の実習記録ノートをもって、担当教員が最終的な総合評価を行う。

(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
嗜好飲料	コーヒーや紅茶などの飲料の種類、コーヒー抽出方法、そのサービスの仕方について学ぶ。また南米などで行われるバリスタ世界大会での最新情報やコーヒー豆の産地でのフェアトレードの話などを聞き、世界のコーヒー事情を習得する。	あだち珈琲株式会社
校外実習	2週間の現場研修を通して製菓業界において必要とされる知識や技術を習得し、学内での学習との相乗効果と図る。	フランス菓子16区 ホテルオークラ福岡 シャトレーゼ 銀のスプーン ロイヤル

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

洋菓子協会主催の講習会への参加や意見交換会での情報を元に、製菓業界に求められる人材像を分析し、カリキュラムやシラバスに反映させる。さらに即戦力となる人材の育成を図るため、「教職員研修規定」に 則り、教職員の能力及び資質等の向上を目的とした研修を継続的に実施することを基本方針とする。

(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: 福岡県製菓教育協議会(連携企業等: 一般社団法人福岡県洋菓子協会)  
期間: 平成30年11月21日 対象: 吉村 敦子  
内容: 現場や学校で起こりうる事例から、その事例の問題点と原因を探り、指導者の立場でディスカッションをする
- ・研修名: 平成30年度製菓技術研修会(連携企業等: 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)  
期間: 平成30年8月7日 対象: 日高 資訓  
内容: 今年度「製菓衛生師教本」に掲載された洋菓子を題材として実際に模擬授業をおこない、課題を共有する

② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・研修名: カウンセリング I 研修(連携企業等: 日本交流分析協会、講師: 廣田 哲成准教授)  
期間: 平成30年4月25日(水) 16:00~17:30  
内容: カウンセリングにおける傾聴の技法、体験実習、個別面談の心得 対象: 河野 潤一

(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: 福岡県製菓教育協議会(連携企業等: 一般社団法人福岡県洋菓子協会)  
期間: 令和1年11月21日 対象: 吉村 敦子  
内容: 現場や学校で起こりうる事例から、その事例の問題点と原因を探り、指導者の立場でディスカッションをする
- ・研修名: 平成30年度製菓技術研修会(連携企業等: 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)  
期間: 令和1年8月7日 対象: 日高 資訓  
内容: 今年度「製菓衛生師教本」に掲載された洋菓子を題材として実際に模擬授業をおこない、課題を共有する

② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・研修名「3つのポリシーの策定・運用実践」(連携企業等: 先端教育機構)  
期間: 令和1年9月11日(水)、令和元年9月25日(水)、令和元年10月30日(水) 対象: 浦川 実子、長谷部 啓子  
内容: 教育の質保証における3つのポリシーの重要性及び関連性について理解するとともに、その策定や運用方法を実習やケーススタディなどを通じて学ぶ。

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

本校の基本方針に基づき、学校運営が適正におこなわれているかを企業関係者、保護者、地域住民、高校関係者等の参画を得て、包括的・客観的に判定することで、学校運営の課題・改善点・方策を見出し、学校として組織的・継続的な改善を図る。また、情報を公表することにより、開かれた学校づくりをおこなう。

(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	建学の精神、法人の理念、教育理念、学科の教育目的・育成人材像、他
(2) 学校運営	教員組織の整備、運営会議での共有、防災・非常時対策、コンプライアンス
(3) 教育活動	業界の人材ニーズに沿った教育、授業評価による改善、付加的教育、他
(4) 学修成果	教育目的達成に向けた目標設定、事後の評価・検証、学生の就職活動・卒業率
(5) 学生支援	担任他との定期面談、有資格者との就職相談・生活相談、奨学金、卒業生支援
(6) 教育環境	教育設備・教具の管理・整備、安全対策、就職指導室・図書室の整備、他
(7) 学生の受入れ募集	ADの明示、進路ニーズ把握、パンフレット・募集要項の内容、公正・適切な入試
(8) 財務	財政的基盤の確立、適切な予算編成・執行、会計監査、財務情報公開
(9) 法令等の遵守	規程通りの運営、個人情報保護、ハラスメント防止、学内規程の整備
(10) 社会貢献・地域貢献	社会的活動の推進・実施、公開講座、企業・地域・行政との連携
(11) 国際交流	留学生の受入れ・支援

※(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

昨年度地域の方々へ学生の作った菓子を提供することも地域貢献につながるとの意見をいただき、校区の高齢者食会に菓子を作成、ギフトラッピングをして提供。昨年から継続。(今年度6月に実施)

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
溝口 敦子	保護者	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	PTA
堀部 豊和	卒業生	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	卒業生
浦川 美代子	博多駅南1丁目1区 自治会長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	地域住民
甲斐 直樹	福岡県立嘉穂東高等学校 校長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	高校関係者
野中 昌	公益財団法人 福岡観光コンベンションビューロー 事務局長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	その他
増田 義孝	航空貨物研修センター 代表	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	その他
松坂 寛則	九州マレーシア協会 事務局長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	その他
長 加奈子	福岡大学 准教授	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	その他
小野 聡之	九州B.M.C. 常任相談役兼副会長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	その他
鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事、事務局長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	その他
翁林 友子	ANA福岡空港株式会社 旅客サービス部 旅客サービス課 マネージャー	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
岸上 昌仁	ANA福岡空港株式会社 貨物・グランドサービス部 ライトハンドリング課 マネージャー	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
小林 俊裕	日本通運株式会社 福岡支店 九州グローバルロジスティクス企画 次長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
木村 弘	トップスタッフ株式会社 九州支店 主任	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
金 大義	㈱韓進インターナショナルジャパン 福岡空港事業部 事業部長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
千々岩 朋子	ヒルトン福岡シーホーク 副総支配人-人事業務担当	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員

大屋 寿	株式会社 ニューオータニ九州 執行役員人事総務部長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
柳原 久一郎	株式会社ブライトウェイ	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
細溝 亮太	株式会社 JTB九州 福岡在中 人事チーム グループリーダー	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
安藤 大介	高見株式会社 コスチュームDiv.九州 営業部長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
山下 輝美朗	株式会社 石村萬盛堂 製造本部新宮工場 工場長洋菓子部次長	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
廣瀬 義幸	ペイ・バスク オーナーシェフ	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
西藤 未来	株式会社 ディアーズ・ブレイン 人材開発部	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	企業等委員
工藤 由美子	株式会社QQEnglish 営業第3グループ エキスパートマネージャー	平成31年4月1日～令和3年3月31日(2年)	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** ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他( ) )

<https://asojuku.ac.jp/about/disclosure/doc/aftc/2019/hyoka.pdf/>

公表時期:令和元年7月22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

本校の教育方針・カリキュラム・就職指導状況など学校運営に関して、企業等や高校関係者・保護者などに広く情報を提供することで、学校運営の透明性を図るとともに、本校に対する理解を深めていただくことを目的とする。

(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	歴史、教育理念、教育目標、ASOの考え方、6つの特徴
(2)各学科等の教育	入学者受入れ方針、教育課程編成・実施方針、カリキュラム、国家資格・検定、就職情報
(3)教職員	教員一覧及び実務家教員科目
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職サポート、GCB教育、企業連携
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事、学園祭、部活動・サークル活動、学外ボランティア
(6)学生の生活支援	生活環境サポート、留学生学習・生活サポート、留学生就職サポート
(7)学生納付金・修学支援	学費とサポート、学習支援、各種支援制度
(8)学校の財務	事業報告書、貸借対照表、収支計算書、財産目録、監査報告書
(9)学校評価	自己点検・評価、学校関係者評価
(10)国際連携の状況	留学生入学案内、留学生募集分野、グローバル教育、海外での大学教育
(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** ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他(学生便覧))

URL: <http://www.asojuku.ac.jp/aftc/>

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成31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	パティシエとしての必要な調理法、栄養法、食品衛生法を学び資質を向上させる	1後	30		○			○			○	
○			公衆衛生学	健康である意義について、私たちの周囲を取り巻く環境と共に学ぶ	1通	60		○			○			○	
○			食品学	食品の特性を理解して、その上で必要な栄養素、安全性などの知識を得る	1通	60		○			○			○	
○			食品衛生学	食中毒予防など重要な食品の安全性について基礎から学ぶ	1通	120		○	△		○			○	
○			栄養学	健康な食生活に必要な栄養素の働きや、バランスの良いメニューを学ぶ	1通	60		○			○			○	
○			社会学	食品業界の知識、日本の菓子文化、製菓、製パンの動向と社会背景などについて学ぶ	1通	30		○			○			○	
○			製菓理論	菓子や製パンの種類から製菓器具、設備の使用法、材料などの基礎的な知識と方法を学ぶ	1通	90		○	△		○			○	
○			製菓実習Ⅰ	実践的な実習を通して和菓子・洋菓子・パンなどの基礎的な技術を習得する	1通	480				○	○			○	○
○			サービスマナー	サービス接客検定の取得を目指す	1通	30		○	△		○			○	
○			社会教養Ⅰ	自己分析、業界研究など就職のための準備をする	1通	60		○			○			○	
○			GCBⅠ	様々な事例について話し合うことにより、「感謝と思いやり」を学ぶ	1前	16		○			○			○	

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成31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	
○			校外実習	業界において必要とされる知識や技能を現場経験を通して修得する	1後	80			○		○		○	○	
○			フランス語	ルセットの理解とフランス語の基礎と簡単な会話ができるレベルを目指す	2通	44		○	△		○		○		
○			デザイン・色彩	スイーツのデッサンやデコレーションの技法を学び、洋菓子作りのセンスを養う	2通	30		○	△		○			○	
○			嗜好飲料	コーヒーや紅茶などの飲料の種類、コーヒーの抽出方法、そのサービスの仕方について学ぶ	2前	30		△	○		○			○	○
○			国家試験対策	専門知識を習得し、国家資格を取得するための対策集中講座	2前	46		○			○		○		
○			製菓実習Ⅱ	フランス菓子をはじめ、ヨーロッパ各地の菓子の技法とバリエーションを学ぶ 現場のシェフの特別講師授業を行い、即戦力となるようスキルを上げる	2通	292					○	○		○	
○			製菓実習Ⅲ	パティシエコース・パンコースのどちらかを選択し、それぞれの専門技術を身につける	2通	172					○	○		○	○
○			技能演習	卒業制作のデッサン計画および制作	2通	60					○	○		○	
		○	カフェ飲料実習	コーヒーや紅茶などの飲料の種類と入れ方、カフェメニューの実習を通して実践的に学ぶ (自由選択のため授業数には含まず)	2後	28		△	○		○			○	
		○	カフェ調理実習	カフェで提供する食事のメニューや提供の仕方を実践的に学ぶ (自由選択のため授業数には含まず)	2後	28		△	○		○			○	
○			ヴァンドウーズ概論 (ビジネス実務)	ヴァンドウーズとして必要なサービスや接客やおもてなしについて学ぶ	2通	44		○	△		○		○		

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 平成31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	
○			ヴァンドゥーズ演習(ラッピング)	商品をより魅力的に演出するためのラッピングの基本から応用まで習得する	2通	44		△	○		○		○		
○			パソコン	経営や管理業務、在庫管理等に必要なとされるパソコンの基礎的な技術をマスターする	2後	28		△	○		○		○		
○			社会教養Ⅱ	学生各人にあった就職活動を指導、早期内定を目指す	2通	58		○			○		○		
○			GCBⅡ	著名人や偉人の人生や教訓を通して、「志」を学ぶ	2前	16		○			○		○		
○			実用ペン習字	社会人として日常業務に必要なペン字の基礎と、業務遂行時に実践できる筆ペンの基礎を習得する	2前	16		△	○		○			○	
合計						25科目	1996単位時間(			93単位)					

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
各学年における当該学科の指定科目をすべて履修・修得していること	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(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。