

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 門学校		平成3年1月8日	瀧口博俊		〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-14-17 (電話) 090-415-2293																
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		780	258	1056	0	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															
120人		44	2人	7人	16人	23人															
学期制度	■前期:4月1日～8月31日 ■後期:9月1日～8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7日～9月12日 ■冬季:12月23日～1月10日 ■春季:2月1日～3月31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(令和2年度卒業生) 製菓店、ホテル、企業等			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 (令和2年度卒業者に関する令和3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</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>20人</td> <td>18人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	厚生労働省国家資格製菓衛生師	②	20人	18人						
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																		
厚生労働省国家資格製菓衛生師	②	20人	18人																		
中途退学 の現状	■中途退学者 5名 令和2年5月1日時点において、在学者44名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者39名(令和3年3月31日卒業者を含む)			■中退率 11.4%																	
	■中途退学の原因 進路変更、健康問題、経済的問題など																				
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ・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	https://asoju.ac.jp/aftc/pattissier/																				

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3年7月1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	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	①
廣瀬 義幸	ペイバスク オーナーシェフ	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	③
日高 資訓	同上 製菓パティシエ科 専任教員	令和3年4月1日～ 令和4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	令和3年4月1日～ 令和4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	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	
横山 達也	同上 製菓パティシエ科 専任教員	令和3年4月1日～ 令和4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	令和3年4月1日～ 令和4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	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	
木原 雄大	同上 製菓パティシエ科 専任教員	令和3年4月1日～ 令和4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))

令和2年度 第1回 令和2年9月15日(火) 16:40～17:20

令和2年度 第2回 令和2年11月30日(月)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

【実習授業関連】

・コロナウィルス感染拡大防止の観点からオンライン授業の導入について聞き取り実施。

実技実習に関しては対面で経験をこなさなければ、技術習得は困難であり、オンラインには適さないとの意見があったため、オンライン授業科目には導入せず、規定授業時間は全授業対面にて実施した。

・オンラインでの実習(デモンストレーション)も今後は検討が必要との意見があったためTeamsを用いて実習授業のオンラインデモンストレーション(講義型)を試験的に10回程度実施した。

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、現場に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、校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 株式会社エフ・ジェイホテルズ BLD WEDDINGS株式会社 株式会社鈴懸

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
 コロナウィルス感染拡大を鑑み実施なし
 ② 指導力の修得・向上のための研修等
 研修名：「相手も自分も活かす個別対応力強化研修」（連携企業等：組織デザイン・ラボ）
 期間：令和2年2月10日 対象：日高 資訓
 内容：人とのかかわり方や、考え方による4つのタイプを知り、タイプごとの対応方法を知る
 研修名：「コーチング実践【多欠学生対応編】」（連携企業等：組織デザイン・ラボ）
 期間：令和2年2月24日 対象：吉村 敦子
 内容：欠席がちで、やる気が落ちている学生の対応事例を使って効果的な質問を作り、実践する。

<p>(3) 研修等の計画</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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3年 11月予定 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: オンライン糖質勉強会(連携企業等: 一般社団法人福岡県洋菓子協会、株式会社 林原) 期間: 令和3年 6月2日 対象: 日高資訓 河野潤一 内容: 糖とは、甘味度について、食品中での糖の役割 																									
<p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>研修名: 「個別対応力強化研修」(連携企業等: 組織デザイン・ラボ) 期間: 令和3年9月、2月 対象: 木原雄大 内容: 人とのかかわり方や、考え方による4つのタイプを知り、タイプごとの対応方法を知る</p> <p>研修名: 「コーチング 実践 【多欠学生対応編】」(連携企業等: 組織デザイン・ラボ) 期間: 令和3年9月8日 対象: 日高 資訓 内容: 欠席がちで、やる気が落ちている学生の対応事例を使って効果的な質問を作り、実践する。</p>																									
<p>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</p>																									
<p>(1) 学校関係者評価の基本方針</p> <p>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。</p>																									
<p>(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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ガイドラインの評価項目</th> <th>学校が設定する評価項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1) 教育理念・目標</td> <td>法人の理念、学校の教育理念、学科の教育目的・育人人材像、他</td> </tr> <tr> <td>(2) 学校運営</td> <td>運営方針、事業計画、人事・給与規程、業務効率化、他</td> </tr> <tr> <td>(3) 教育活動</td> <td>業界の人材ニーズに沿った教育、実践的な職業教育、教職員の資質向上、</td> </tr> <tr> <td>(4) 学修成果</td> <td>教育目的達成に向けた目標設定、事後の評価・検証、就職率、退学率、他</td> </tr> <tr> <td>(5) 学生支援</td> <td>修学支援、生活支援、進路支援、卒業生への支援、他</td> </tr> <tr> <td>(6) 教育環境</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>(7) 学生の受入れ募集</td> <td>AP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</td> </tr> <tr> <td>(8) 財務</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>(9) 法令等の遵守</td> <td>専修学校設置基準の遵守、学内諸規程の整備・運用、自己点検・評価、他</td> </tr> <tr> <td>(10) 社会貢献・地域貢献</td> <td>社会貢献、地域貢献、学生のボランティア活動の推奨、他</td> </tr> <tr> <td>(11) 国際交流</td> <td>留学生の受入れ、支援体制</td> </tr> </tbody> </table> <p>※(10)及び(11)については任意記載。</p>		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	法人の理念、学校の教育理念、学科の教育目的・育人人材像、他	(2) 学校運営	運営方針、事業計画、人事・給与規程、業務効率化、他	(3) 教育活動	業界の人材ニーズに沿った教育、実践的な職業教育、教職員の資質向上、	(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、就職率、退学率、他	(5) 学生支援	修学支援、生活支援、進路支援、卒業生への支援、他	(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	AP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	(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	専修学校設置基準の遵守、学内諸規程の整備・運用、自己点検・評価、他	(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献、地域貢献、学生のボランティア活動の推奨、他	(11) 国際交流	留学生の受入れ、支援体制
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	法人の理念、学校の教育理念、学科の教育目的・育人人材像、他																								
(2) 学校運営	運営方針、事業計画、人事・給与規程、業務効率化、他																								
(3) 教育活動	業界の人材ニーズに沿った教育、実践的な職業教育、教職員の資質向上、																								
(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、就職率、退学率、他																								
(5) 学生支援	修学支援、生活支援、進路支援、卒業生への支援、他																								
(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	AP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																								
(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	専修学校設置基準の遵守、学内諸規程の整備・運用、自己点検・評価、他																								
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献、地域貢献、学生のボランティア活動の推奨、他																								
(11) 国際交流	留学生の受入れ、支援体制																								
<p>(3) 学校関係者評価結果の活用状況</p> <p>学修成果として、オンライン試験など新たなスタイルへ順応な対応ができるようにすることが必要などの意見をいただき、Teamsを活用した国家試験対策を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 国家試験対策オンライン用教材開発 ② オンライン模擬試験の実施 ③ レベル別オンライン指導 																									

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
荒木 幸枝	エアライン科 在校生 保護者	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	PTA
堀部 豊和	平成22年度 卒業生	令和3年4月1日～ 令和5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	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	地域住民
豊福 成史	福岡県立嘉穂東高等学校 校長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	高校関係者
松坂 寛則	九州マレーシア協会 事務局長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	企業等委員
鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事、事務局長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	企業等委員
中村 仁美	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	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員
鈴木 毅剛	ANA福岡空港株式会社 貨物・グランドサービス部 貨物郵便課 アシスタントマネージャー	令和2年4月1日～ 令和4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	令和2年4月1日～ 令和4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	令和2年4月1日～ 令和4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

公表方法: ホームページ

https://asojuku.ac.jp/about/disclosure/doc/aftc/2020/jissen_08.pdf

公表時期: 令和2年10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

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)、(5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

<https://asoiuku.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) 令和3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	パティシエとして必要な製菓衛生師法、食品安全基本法、健康増進法、食品衛生法を学び、資質を向上させる。	1後	30	1	○			○			○	
○			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	2	○			○				○
○			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	2	○			○				○
○			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。衛生学演習を通じて、伝染病・食中毒・寄生虫など飲食による健康障害の予防法を学ぶ	1通	120	4	○	△		○				○
○			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	2	○			○				○
○			社会学	食生活における菓子の意義および歴史と、菓子店経営に関する知識について学ぶ	1前	30	1	○			○				○
○			製菓理論	衛生環境で菓子作りを行うために、製菓材料の成分・特性を学び、それぞれの特徴を考えた製造(現場、製菓実習)ができるように学ぶ。	1通	90	3	○	△		○			○	
○			製菓実習	フランス菓子を中心とした洋菓子や和菓子・パンの基本生地や基本クリームの製法を順次習得しながら製菓材料についての知識を深める。実習形式をとり、菓子・パンの製造に必要な基本技術を体得する。	1通	480	16			○	○			○	○
○			サービスマナー	ビジネスマナーの基本を身につけると同時に、接遇の知識を習得し対人技能とコミュニケーション能力を身につける。	1通	30	2	○	△		○			○	
○			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履歴書の書き方を習得する。	1後	16	1	△	○		○				○
○			社会教養 I	学校生活の基本と社会人としての常識を身につける。製菓業界研究を行い、業界理解を深め就職のための準備をする。	1通	60	4	○			○			○	

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 令和3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	
○			GCB I	人間力を高める為の“感謝”について学ぶ。	1前	16	1	○			○		○		
○			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、校内での学習との相乗効果を図る	1後	80	2			○	○		○	○	
○			フランス文化	製菓実習や現場でも対応できるように製菓用語のフランス語を習得する。また、歴史、文化的背景を学び、フランス伝統菓子の種類・由来を知る。	2通	30	2	○	△		○		○		
○			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。技能演習作品や製菓衛生師コンクールのデッサンのポイントを学ぶ。	2前	30	2	○	△		○			○	
○			嗜好飲料	コーヒーや紅茶などの飲料の種類、そのサービスの仕方について学ぶ	2前	30	2	△	○		○			○	○
○			国家試験対策	専門知識を習得し、国家資格：製菓衛生師免許を取得するための対策集中講座	2前	46	3	○			○		○		
○			技能実習	学園祭の展示を目標とし、個人でマジパン細工、グループで飴細工を学び作品を作成する。	2通	88	2				○	○		○	○
○			基礎実習	1年次のナッペ・絞り・パイピングに加え、ロール巻・カット・フィルムなどさらなる基礎技術を学ぶ	2前	60	1				○	○		○	○
○			特別実習	外部講師からより高度な専門的な技術と知識を学ぶ	2通	60	1				○	○		○	○
○			専門実習	洋菓子教本にそった菓子を中心に制作し、お菓子の知識と技術を定着させる	2通	136	3				○	○		○	○
○			専門演習	2年間のまとめとして一人一作品を企画から作成まで自身で行い、披露会を実施する	2後	28	1		○	△	○			○	○
○			大量生産販売実習	年2回の販売実習にあわせ、大量生産とグループワーク及び計画性と時間管理を学ぶ	2通	96	2				○	○		○	○

(衛生専門課程 製菓パティシエ科) 令和3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	
	○		選択実習 (洋菓子・パン)	洋菓子・パンを希望選択し、より高度な応用技術と知識を学ぶ	2後	56	1			○	○		○	○	
		○	カフェ飲料演習 (選択)	コーヒー・紅茶の正しい抽出法やバリエーションに富んだ飲料を実践的に学ぶ (自由選択のため授業合計数には含まず)	2後	28	1	△	○		○				○
		○	カフェ調理演習 (選択)	軽食、カフェメニューを調理基本技術と共に実践的に学ぶ(自由選択のため授業合計数には含まず)	2後	28	1	△	○		○				○
		○	ヴァンドウーズ演習 (選択)	サービスという付加価値を提供できる、知識と技術を幅広く学ぶ(自由選択のため授業合計数には含まず)	2後	56	3	△	○		○			○	○
○			ヴァンドウーズ	ヴァンドウーズとして必要とされるサービスの意味を考え、挨拶や立ち居振る舞い、お菓子の扱い方などの技術を高め、衛生や食材・商品知識を説明できる接客力を身につける。	2通	44	2	○	△		○			○	
○			ラッピング	洋菓子店で必要なラッピング技術を習得する。製菓実習で作成した菓子を販売するために正しく個包装し、さらに商品としての付加価値をつけるためのラッピング要素を学ぶ。	2通	44	2	△	○		○			○	
○			パソコン	ビジネスの現場で必要とされるレポートや報告書を、Word・Excel・PPを活用して作成する。また、クリスマスなどのイベント用案内分、チラシを作成し実践力を養う。	2後	28	1	△	○		○				○
○			社会教養Ⅱ	就活に臨むためマナーや知識を身につけ社会人基礎力を高める。また、製菓業界研究や販売実習を経験し、製菓業界で必要とされる知識やコミュニケーション能力を養い働く意義を見出す。	2通	58	3	○			○			○	
○			GCBⅡ	“志”を実現させるための心の持ち方を学ぶ。	2前	16	1	○			○			○	
合計			32科目		2094単位時間(75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