

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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---|--------------|--|--|------|----|--------|----|------|------|-------|---|----|----|--------------|---|----|----|---------------|---|----|----|------------|---|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 東京ベルエポック製菓調理専門学校 | 平成20年2月27日 | 井上 美津子 | 〒 134-0083 (住所) 東京都江戸川区中葛西4-2-5 (電話) 03-5878-3397 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 設置者名 | 設立認可年月日 | 代表者名 | 所在地 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学校法人滋慶学園 | 昭和58年12月23日 | 浮舟 邦彦 | 〒 134-0084 (住所) 東京都江戸川区東葛西6-16-2 (電話) 03-5878-3311 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | パティシエ科実践科 | 平成23年文部科学省 告示 第18号 | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学科の目的 | 国家資格に裏打ちされた知識を活かし、顧客のニーズに合わせた商品を創り出せるパティシエを養成する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 認定年月日 | 2014年3月31日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 修業年限 | 昼夜 | 講義 | 演習 | 実習 | 実験 | 実技 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2年 | 昼間 | 1800 | 120 | 1530 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 80人 | 82人 | 8人 | 8人 | 9人 | 17人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学期制度 | ■前期:4月第2週から9月第3週まで ■後期:9月第4週から3月第4週まで | | 成績評価 | ■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 評価の基準:A(100~90点)、B(89~80点)、C(79~70点)、D(69~60点)、F(59点以下) 評価の方法:評価の方法:各科目ごとに定期試験、毎回授業で実施する小テストの2要因にて評価する | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 長期休み | ■学年始:4月1日 ■夏季:7月第3週から8月第4週まで ■冬季:12月第4週から1月第1週まで ■学年末:2月第2週から4月第1週まで | | 卒業・進級条件 | 卒業要件:卒業時まで全科目を履修(授業に70%以上出席し、試験に合格)した者に対し、卒業進級判定会議にて審査の上、卒業を認定する。 進級要件:学年毎に修了すべき科目を履修(授業に70%以上出席し、試験に合格)した者に対し、卒業進級判定会議にて審査の上、進級を認定する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学修支援等 | ■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 クラス担任だけでなく教職員が教育・就職・学費や奨学金・学生生活のあらゆる面において支援を実施している。また、担任が定期的に学生との個別面談を実施し、必要に応じて保護者とも連携している。 | | 課外活動 | ■課外活動の種類 (例)学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 学生スタッフ活動 ■サークル活動: 有 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 就職等の状況※2 | ■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) ホテル、洋菓子店(パティスリー)、ベーカリー、チョコレート専門店にパティシエ、ブーランジェ、ヴァントウーズ、ショコラティエとして就職 ■就職指導内容 担任とキャリアセンタースタッフの連携によりサポートを行う。毎週就職についての授業があり、求人案内や履歴書作成支援、面接練習だけでなく、業界研究で業界の理解も深めている。 ■卒業者数 20 人 ■就職希望者数 18 人 ■就職者数 17 人 ■就職率 94.4 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 90 % ■その他 ・卒業のみを希望 2名 (令和 4 年度卒業者に関する令和5年3月31日時点の情報) | | 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4年度卒業者に関する令和5年3月31日時点の情報) <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>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>23</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>商業フロンティア検定3級</td> <td>③</td> <td>22</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定3級</td> <td>③</td> <td>10</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等 0 | | | 資格・検定名 | 種別 | 受験者数 | 合格者数 | 製菓衛生師 | ② | 23 | 20 | 商業フロンティア検定3級 | ③ | 22 | 14 | フードコーディネーター3級 | ③ | 20 | 20 | サービス接遇検定3級 | ③ | 10 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 資格・検定名 | 種別 | 受験者数 | 合格者数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製菓衛生師 | ② | 23 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 商業フロンティア検定3級 | ③ | 22 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| フードコーディネーター3級 | ③ | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| サービス接遇検定3級 | ③ | 10 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 中途退学の現状 | ■中途退学者 7 名 令和4年4月1日時点において、在学者51名(令和4年4月1日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者45名(令和4年5月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響 ■中退防止・中退者支援のための取組 中退防止:担任制により定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行っている。またスクールカウンセラーによる相談窓口や学費に関する相談窓口の設置、実習室の開放による技術サポートを行っている。 中退者支援:カウンセリングを行い、進路アドバイザーが希望する進路に向けて支援を実施している。グループ姉妹校への再入学・編入学、学内転科の制度あり。 | | ■中退率 14 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 経済的支援制度 | ■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 特待生制度、グループ校兄弟姉妹学費学費免除制度 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 評価団体: 0 受審年月: 0 | | 評価結果を掲載したホームページURL 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当該学科のホームページURL | https://www.seika.belle.ac.jp/ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

本校の建学理念である「実学教育」「人間教育」「国際教育」の実現のために企業等と多様な連携を推進し、業界で求められる人材を「体験型学修」を通じて育成していく。また、委員会以外でも業界からの意見をもらい、取り入れていく。

(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

企業・業界団体等との連携により、必要となる最新の知識・技術・技能を反映するため、企業・業界団体等からの意見を十分にいかし、カリキュラムの改善等の教育課程の編成を定期的に行うことを目的とする。また、学校が編成した企業連携に関する教育課程案を委員会へ付議し、委員会による改善意見を反映していく。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年5月1日現在

| 名前 | 所属 | 任期 | 種別 |
|-------|--------------------|------------------------|----|
| 加藤 高康 | 株式会社オークラ東京ベイ | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | ③ |
| 竹内 浩 | ケーヨーリゾート開発合同会社 | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | ③ |
| 本橋 雅人 | 公益社団法人東京都洋菓子協会 | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | ③ |
| 横井 裕之 | 一般社団法人日本フードアナリスト協会 | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | ① |
| 坂本 実継 | 公益社団法人全日本司厨士協会 | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | ① |

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。（当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。）

- 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（5月、10月）

（開催日時（実績））

第1回 令和5年5月25日 15時30分～17時30分

第2回 令和5年10月26日 15時30分～17時30分（予定）

0

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

現場の新入社員の現状から、学生が現場に出るまでに身につけたい力についてのご意見をいただいた。

「パティシエになること」が目的となり就職がゴールになってしまっている新入社員がいる。就職後に自ら目標を設定できる力が重要である。そのために職業や働くことについての興味・関心を高める授業を作っていくほしい。

この意見を受け、今後の店舗実習の目的に大量生産やサービス技術だけではなく、お客様調査や商品設定など「売るためにはどうしたら良いか」を考える学びを取り入れることで、職業理解を深め、仕事をすることへの興味・関心を広げることを検討する。

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

本校建学理念の1つである「実学教育」の実現のためにその分野を専門としている企業や業界団体などと連携し「体験型学習」を通して実践的な教育を行う。

(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

業界で活躍している講師から、講義、実習を通じて現場で必要な技術・知識を学ぶ。毎回の授業にはシラバス、コマシラバス、小テストなどを活用するとともに、学則に基づき、定期試験（論文・レポートを含む）、平素の学習状況、出席状況の3要素で評価する。学習成果の評価を踏まえ、成績評価・単位認定を行う。

(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 |
|-----------------|--|-------------|
| 商業ラッピング | ラッピング技術の応用を学ぶ。創造性表現力を身につけ、平面から立体への造形を学ぶ。 | 日本商業ラッピング協会 |
| コラボレーション実習 I・II | 顧客に支持される現場のトッププロから売れる商品の作り方、顧客の求める価値、マーケティングと実習だけでなく売れる商品を創造する秘訣を学ぶ取る。 | 株式会社 PSCOOP |

| | | |
|---|------------------|-----------------|
| 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 ※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記 学園の研修規定に基づき、教職員の授業内容・方法、クラス運営方法を改善し向上させるとともに、マネジメント能力を含む指導力の習得および専門技術や専門知識を向上させるために定期的実施する。 | | |
| (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 ※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記 学園の研修規定に基づき、教職員の授業内容・方法、クラス運営方法を改善し向上させるとともに、マネジメント能力を含む指導力の習得および専門技術や専門知識を向上させるために定期的実施する。 | | |
| (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： 定期講習会 | 連携企業等： 東京都洋菓子協会 | 対象： 教務部(希望者) |
| 期間： 2022年5月12日 | | |
| 内容 技術講習会(デモンストレーション並びに試食) | | |
| 研修名： 技術講習会 | 連携企業等： 内海会 | 対象： 教務部(希望者) |
| 期間： 2022年7月26日 | | |
| 内容 技術講習会(洋菓子技術・技能の研鑽) | | |
| 研修名： 製菓技術ゼミナール | 連携企業等： 全日本洋菓子工業会 | 対象： 教務部(希望者) |
| 期間： 2022年11月17日 | | |
| 内容 技術講習会(製菓技術および専門知識、製菓原理の習得) | | |
| ②指導力の修得・向上のための研修等 | | |
| 研修名： FDマイクロレベル<クラスマネジメント>研修 | 連携企業等： 滋慶教育科学研究所 | 対象： 教務部(指名者) |
| 期間： 2022年5月24日 | | |
| 内容 クラスマネジメントのポイントを理解し、「実行計画」の作成、修正と学生のセーフティーネットの構築ができる。 | | |
| 研修名： コーチング研修 | 連携企業等： 滋慶教育科学研究所 | 対象： マネージャー(指名者) |
| 期間： 2022年7月15日 | | |
| 内容 現場でのチーム学習を促進するラーニングコーチを育成する | | |
| 研修名： 教職員カウンセリング研修 | 連携企業等： 滋慶教育科学研究所 | 対象： 全教職員 |
| 期間： 2022年10月20日 | | |
| 内容 学生や保護者への対応の向上を目指す | | |
| (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： 定期講習会 | 連携企業等： 東京都洋菓子協会 | 対象： 教務部(希望者) |
| 期間： 2023年5月26日 | | |
| 内容 技術講習会(デモンストレーション並びに試食) | | |
| 研修名： 技術講習会 | 連携企業等： 内海会 | 対象： 教務部(希望者) |
| 期間： 2023年7月19日 | | |
| 内容 技術講習会(洋菓子技術・技能の研鑽) | | |
| 研修名： 製菓技術ゼミナール | 連携企業等： 全日本洋菓子工業会 | 対象： 教務部(希望者) |
| 期間： 2023年11月14日 | | |
| 内容 技術講習会(製菓技術および専門知識、製菓原理の習得) | | |
| ②指導力の修得・向上のための研修等 | | |
| 研修名： FDマイクロレベル<クラスマネジメント>研修 | 連携企業等： 滋慶教育科学研究所 | 対象： 教務部(指名者) |
| 期間： 2023年5月24日 | | |
| 内容 クラスマネジメントのポイントを理解し、「実行計画」の作成、修正と学生のセーフティーネットの構築ができる。 | | |
| 研修名： コーチング研修 | 連携企業等： 滋慶教育科学研究所 | 対象： マネージャー(指名者) |
| 期間： 2023年7月12日 | | |
| 内容 現場でのチーム学習を促進するラーニングコーチを育成する | | |
| 研修名： 教職員カウンセリング研修 | 連携企業等： 滋慶教育科学研究所 | 対象： 全教職員 |
| 期間： 2023年10月20日 | | |
| 内容 学生や保護者への対応の向上を目指す | | |

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

自己点検・自己評価に基き、学校関係者評価委員会を実施する。本委員会は学校の理念を踏まえた上で教育機関としての学校のあり方を客観的に評価を行うことで、適切な教育提供に結びつくようにする。
学校として目指すべき重点課題を設定し、その達成状況や達成に向けた取り組みの適切さ等を評価することにより、組織的・継続的に学校運営を改善することを目的とする。

(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 | 理念、目的、育成人材像 |
| (2)学校運営 | 運営方針、事業計画、運営組織、人事・給与制度、意思決定システム |
| (3)教育活動 | 目標の設定、教育方法・評価等、成績評価・単位認定等、資格・免許 |
| (4)学修成果 | 就職率、資格・免許の取得率、卒業生の社会的評価 |
| (5)学生支援 | 就職等進路、中途退学への対応、学生相談、学生生活、保護者との連携 |
| (6)教育環境 | 施設・設備等、学外実習・インターンシップ、防災・安全管理 |
| (7)学生の受入れ募集 | 学生募集活動、入学選考、学納金 |
| (8)財務 | 財務基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開 |
| (9)法令等の遵守 | 法令・設置基準等の遵守、個人情報保護、自己評価・学校関係者評 |
| (10)社会貢献・地域貢献 | 社会貢献・地域貢献活動、国際交流、ボランティア活動 |
| (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

自己点検・自己評価に基き、学校の理念を踏まえた上で教育機関としての学校のあり方を客観的に評価し、それに対する助言を受け、PDCAサイクルに基づき分析・検証を行い学校運営の改善に取り組むことを基本方針とする。
委員の意見及び評価を真摯に受け止め学校運営の改善に役立てている。特に、評価点上課題がある項目について重点的に取り組んでいる。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

| 名前 | 所属 | 任期 | 種別 |
|-------|----------------|------------------------|--------|
| 加藤 高康 | 株式会社オークラ東京ベイ | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | 業界代表 |
| 竹内 浩 | ケーヨーリゾート開発合同会社 | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | 業界代表 |
| 鈴木 信良 | 江戸川区 仲町町会 | 令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年) | 地域近隣代表 |
| 宗形 麻美 | 本校在校生 保護者 | 令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年) | 保護者代表 |
| 重信 光 | PAT GOOD CAFE | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | 卒業生代表 |
| 森 章 | 拓殖大学紅陵高校 | 令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年) | 高等学校代表 |

※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())
URL: <https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou>
公表時期: 2023年6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

専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規定および自己評価報告書を基に学校関係者評価委員会を活用し学校の現状について適切に説明責任を果たすと共に、地域や業界における学校関係者と学校の連携強化を推進し、日々教員の教育力・運営力向上に努めていく。

(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 | 基本情報(所在地・連絡先)、開校の目的、建学の理念、学校の沿革、 |
| (2)各学科等の教育 | 各学科の入学定員・養成目的、教育システムとカリキュラム体系、教育 |
| (3)教職員 | 教職員数 |
| (4)キャリア教育・実践的職業教育 | キャリア教育への取り組み、就職支援の取り組み |
| (5)様々な教育活動・教育環境 | 教育活動、教育環境 |
| (6)学生の生活支援 | 主な学生生活サポートシステム、医療・健康サポート、住環境サポート、 |
| (7)学生納付金・修学支援 | 学費納付金、学費サポート |
| (8)学校の財務 | 監査報告、賃借対照表、収支計算書 |
| (9)学校評価 | 自己点検・自己評価、学校関係者評価委員会議事録 |
| (10)国際連携の状況 | 国際交流 |
| (11)その他 | 災害時非常時の対応 |

※(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())
URL: <https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou>
公表時期: 2023年6月30日

授業科目等の概要

| (衛生専門課程パティシエ科実践科) | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|------------------|------------------|--------------------|--|----------|--------------|-------------|--------|--------|--------------------------------------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 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 | |
| 1 | ○ | | キャリア教育講座Ⅰ～Ⅳ | 成功するプロとは何か??を探求し自身のキャリアプランを構築する。成功の原則を学び成功する習慣を理解し習慣化する。 | 1通 2通 | 120 | 4 | ○ | △ | | ○ | | ○ | | |
| 2 | ○ | | 製菓衛生師通信課程関連学 | 製菓衛生師受験に必要な科目（製菓理論・衛生法規・公衆衛生学・食品衛生学・食品学・栄養学・社会）を学ぶ。 | 1通 | 120 | 4 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 3 | ○ | | 製菓衛生師通信課程製菓実習（洋菓子） | 洋菓子における基礎的作業を修得し、基礎的技術を学ぶ。 | 1前 | 90 | 3 | | | ○ | ○ | | ○ | | |
| 4 | ○ | | 製菓衛生師通信課程製菓実習（和菓子） | 和菓子における基礎的作業を修得し、基礎的技術を学ぶ。 | 1前 | 30 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 5 | ○ | | 製菓衛生師通信課程製菓実習（製パン） | 製パンにおける基礎的作業を修得し、基礎的技術を学ぶ。 | 1前 | 30 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 6 | ○ | | 和菓子実習 | 和菓子製造における衛生管理、器具の扱い方、基本生地製造が出来るようになる。 | 1前 | 30 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 7 | ○ | | 製パン実習 | 製パン製造における衛生管理、器具の扱い方、基本生地製造が出来るようになる。 | 1前 | 30 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 8 | ○ | | 資格演習 | 製菓衛生師国家試験合格に必要な知識を習得し合格する学力を身につける。 | 2前 | 30 | 1 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 9 | ○ | | 商業ラッピング | ラッピング技術の応用を学ぶ。創造性表現力を身につけ、平面から立体への造形を学ぶ。 | 2前 | 30 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | ○ |
| 10 | ○ | | 情報技術 | パソコンの基本的知識と操作を身につけ、プレゼンテーションに必要なPC技術を学ぶ。 | 2後 | 30 | 1 | | | ○ | ○ | | | ○ | |
| 11 | ○ | | 洋菓子実習Ⅰ・Ⅱ | 基礎基本の技術を踏まえて扱いが繊細な生地やクリーム製法の習得する。 | 1通 | 560 | 18 | | | ○ | ○ | | ○ | △ | |
| 12 | ○ | | コラボレーション実習Ⅰ・Ⅱ | 企業課題や学内店舗実習などの実践教育の中で洋菓子製造の現場に必要な技術・知識を習得する。 | 2通 | 240 | 8 | | | ○ | ○ | | △ | ○ | ○ |
| 13 | ○ | | 製菓総合実習Ⅰ・Ⅱ | 洋菓子の基礎技術の向上や応用技術とピエスマシンの基礎技術を身につける。 | 2通 | 240 | 8 | | | ○ | ○ | | △ | ○ | |
| 14 | ○ | | 創作スイーツ実習Ⅰ・Ⅱ | 基本技術を用いたオリジナル創作菓子の制作技術を身につける。 | 2通 | 240 | 8 | | | ○ | ○ | | ○ | | |
| 合計 | | | | | 14 科目 | 60 単位（単位時間） | | | | | | | | | |

| 卒業要件及び履修方法 | | 授業期間等 | |
|------------|--|----------|-----|
| 卒業要件： | 卒業時まで全科目を履修（授業に70%以上出席し、試験に合格）した者に対し、卒業進級判定会議にて審査の上、卒業を認定する。 | 1学年の学期区分 | 2期 |
| 履修方法： | 学年ごとに修了すべき教科科目について試験を行い、合格者に対して該当科目の修了を認定する。 | 1学期の授業期間 | 15週 |