

## 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																			
専門学校 未来ビジネスカレッジ		昭和61年10月30日		千村 重平		〒390-0841 長野県松本市渚2丁目8番5号 (電話) 0263-26-5500																			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																			
学校法人未来学舎		昭和61年10月30日		理事長 青山 織人		〒390-0841 長野県松本市渚2丁目8番5号 (電話) 0263-26-5500																			
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・ブーランジェ学科			平成23年文部科学省 告示第167号	-																		
学科の目的	パティシエ・ブーランジェ学科では、厚生労働大臣指定製菓衛生師養成施設の認定を受け、製菓衛生師法施行規則の必修科目を履修することにより、製菓衛生師の取得も目指す。さらに、パリスタ、ピバレッジ、接客サービスの専門技術・知識の習得を目指す。																								
認定年月日	平成27年2月17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	64	27	4	51	-	-																		
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																			
60人		32人	0人	3人	10人	13人																			
学期制度	■前期:4月1日～9月24日 ■後期:9月25日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 出席数(1単位につき90分授業15回以上の出席)、授業態度、期末試験・期末課題等により、秀、優、良、可、不可の5段階評価																				
長期休み	■学年始:4月1日～4月9日 ■夏季:7月26日～8月20日 ■冬季:12月20日～1月9日 ■学年末:2月24日～3月31日			卒業・進級条件	■進級条件: なし(単位制) ■卒業条件: 64単位以上取得																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ■長期欠席者への指導等の対応 ①担任教員の個別面談、学生への電話、メール ②担任教員の保護者連絡、保護者面談 ③学校長・副校長・学部長面談 ④個別カウンセリング(外部連携)			課外活動	■課外活動の種類 ■課外活動の種類 学校祭、スポーツ大会(年1回) 運動会(年1回)、長野県洋菓子コンクール出展・見学、ジャパンケーキショー出展・見学、学科研修旅行 ■サークル活動: 有																				
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) 製菓、製パン、カフェ、レストラン、ホテルなど ■就職指導内容 就職適性診断、職業レディネステスト、個別面談等をふまえたキャリアプランニング指導、就職試験(一般常識、面接)指導、模擬面接、就職ラリーの実施、企業情報提供、企業人・ ■卒業生数 11 人 ■就職希望者数 11 人 ■就職者数 11 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 ・進学者数: 0人			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29年度卒業者に関する平成30年5月1日時点の情報) <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>11人</td> <td>10人</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定</td> <td>③</td> <td>11人</td> <td>11人</td> </tr> <tr> <td>ワープロ検定</td> <td>③</td> <td>11人</td> <td>11人</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 長野県洋菓子コンクールでエコール部門で3名がジュニアシルバー賞を受賞した。またジャパンケーキショーに3名の学生が出展した。 (平成29年度卒業者に関する平成30年5月1日時点の情報)					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	11人	10人	サービス接遇検定	③	11人	11人	ワープロ検定	③	11人	11人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																						
製菓衛生師	②	11人	10人																						
サービス接遇検定	③	11人	11人																						
ワープロ検定	③	11人	11人																						

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 0名 ■中退率 0%</p> <p>平成29年4月1日時点において、在学者30名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者30名(平成30年3月31日卒業者を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組</p> <p>■中退防止のための取組</p> <p>①担任教員の個別面談、学生への電話、メール ②担任教員の保護者連絡、保護者面談 ③学校長・副校長・学部長面談 ④個別カウンセリング(外部連携) ⑤各種心理検査の活用</p>
<p>経済的支援制度</p>	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有</p> <p>特待生・奨学生入学(学業優秀あるいは、経済的事情を勘案した授業料の一部免除制度)</p> <p>資格・検定支援金制度 家族入学優遇制度 2年次授業料免除制度(1年次の成績・出席状況優秀者) 学費分納制度</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 非給付対象</p>
<p>第三者による学校評価</p>	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 無</p>
<p>当該学科のホームページURL</p>	<p>URL : <a href="http://www.mirai.ac.jp/mit">http://www.mirai.ac.jp/mit</a></p>

(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

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

パティシエ・ブーランジェ学科に在籍する学生の主たる就職先である製菓・製パン・カフェサービス業界において、専門人材育成に必要な基礎から応用・実践までの一貫した教育を施すため、業界企業等の外部人材を活用し、より実践的な教育課程編成及び授業内容を改善する。そのため、学校と業界企業等が参画する教育課程編成委員会を設置する。委員会は「教育課程編成の再検討、授業内容の改善・工夫」を主とし、教務部の指導・助言機関として位置づける。委員会での協議事項について、教務部で検討した結果を以後の教育課程編成及び授業内容に反映することを基本方針とする。

(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

学科は、委員会において学期および年度における「教育課程の成果・反省点・問題点」などについて報告を行う。これを受けて、委員会は「教育課程編成の再検討、授業内容の改善」などを提言・助言する。委員会からの提言や助言を受けて、教務部は検討を行い、必要に応じて当該学科の「次学期・次年度の教育課程、授業内容の見直し」などを行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
澤田友行	ナチュラル・サワダ 代表	平成28年10月1日～平成30年9月30日	③
矢内和博	松本大学人間健康学部健康栄養学科 准教授	平成28年10月1日～平成30年9月30日	②
小林千尋	学校法人未来学舎専門学校未来ビジネスカレッジ・パティシエブーランジェ学科 学科長	平成28年10月1日～平成30年9月30日	
竹内遙	学校法人未来学舎専門学校未来ビジネスカレッジ・パティシエブーランジェ学科 専任講師	平成28年10月1日～平成30年9月30日	

※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(2月、9月)

(開催日時(実績))

- 第1回 平成26年9月6日 16:10～17:10
- 第2回 平成26年10月1日 16:00～17:00
- 第3回 平成27年1月30日 16:00～17:00
- 第4回 平成27年8月20日 17:00～18:00
- 第5回 平成28年2月10日 16:00～17:00
- 第6回 平成28年10月20日 17:00～18:00
- 第7回 平成29年2月17日 17:00～18:00
- 第8回 平成29年9月20日 17:00～18:00
- 第9回 平成30年2月28日 17:00～18:00

(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

パティシエ・ブーランジェ学科に遊学する学生も保護者も専門技術の修得を大きな目的としているので、保護者に技術習得の過程(専門科目の実習)を直に見てもらう機会を設定してはどうかとの意見をいただき、1、2年生共年に3回の授業(実習)参観日を設定した。また、最終成績をつける際の評価の適正さと、学生の意欲向上のために小テストを実施してはどうかと提案をいただき、まだ完全ではないが区切りの良いタイミングで小テストを実施するようになった。

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

本学科において、より実践的かつ専門的な高度職業教育を行うために学校と企業・業界団体等が講師契約を締結し、その連携のもと、製菓・製パン業界及び飲食サービス業界の人材育成ニーズに沿った教育課程に基づき、外部講師による実践教育の機会を提供し、製菓衛生師又はカフェ・レストランサービス職としての職業観・勤労観を育むとともに、知識と技術の向上を図ることを企業等との連携に関する基本方針とする。

(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

企業より来ていただく講師の授業を「製菓実習1、2」として実施している。また、同講師の助言により、下記授業に加えて、その他実習科目においても技術力チェックのためのミニテストを定期的実施している。

(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
製菓実習1、2	製菓・製パン技術の応用知識・独創的な商品開発・配合構成・道具の使用法など、実習を通して習得することを目的とする。その中でも【製パン分野】の応用技術修得のため、地元製パン業界でも独創的なパンを企画・製造・販売している企業から講師を招き、企業の即戦力となるための指導を実施する。	ナチュラル・サワダ

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

パティシエ・ブーランジェ学科においては、最新の業界動向からのかい離や知識・技術の陳腐化を防ぐため、製菓・製パン・カフェサービス業に必要とされる実践的かつ専門的な能力を育成するために必要な知識、技術、技能などについて実施される、関係団体、職能団体及び企業等が実施する研修、セミナー、各種展示会(業界動向調査)等に積極的に教員を参加させる。さらに、指導力の修得・向上等の研修にも参加させ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「カリフォルニアクルミとプルーンを使った洋菓子講習会」(長野県洋菓子協会)

期間: 7月27日 対象: 長野県洋菓子協会会員

内容: 長野県はプルーンもクルミも沢山生産しているので、それらを使ったお菓子のレシピと調理方法・技術の修得。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「”伝える”から”伝わる”コミュニケーションへ」(長野県専修学校各種学校連合会)

期間: 7月1日 対象: 長野県専修学校各種学校連合会・中信支部会員

内容: 標題”伝える”から”伝わる”コミュニケーションへの通り、”伝わる”コミュニケーションに必要なポイントの講習を受ける。伝わるコミュニケーションは授業にも応用できる。

(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

研修名「県産果実を使用したギフト菓子」(長野県洋菓子協会)

期間: 8月29日 対象: 長野県洋菓子協会会員

内容: 長野県が主導する地域発元気づくり支援金を活用した講習会で、著名な鍋田幸宏氏を講師に招き、県産の果物を使った秋冬向けのギフト菓子の講習を受ける。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「専門学校における効果的なインストラクショナルデザインの利用方法」(全国専門学校教育研究会)

期間: 8月22日、23日 対象: 全国専門学校教育研究会会員校

内容: インストラクショナルデザインの理論を授業に活かす。学習者中心主義に基づいて、学習目標を立て、それを達成するための具体的手段を設計してみる。

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

学校関係者評価については、文部科学省策定の「専修学校における学校評価ガイドライン」をもとに、自己点検評価表を策定し、その自己点検評価表の適性度を学校関係者評価委員会により点検・評価する。当該委員会の議論および意見をもとに作成した「学校関係者評価報告書」を学校長が再点検の上、次年度の学校運営に反映させる方針とする。

(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	教育理念目標
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の受入れ募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	特に記載なし

※(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

学校関係者評価委員会での各ご意見への対応・活用状況。

- ・バブリシティ活動が定着しつつあり、各学科に情報発信の機運が根付き常日頃チャンスを意識している。
- ・学科間のコラボレーションについては、日頃より念頭におくように職員に徹底する。
- ・シラバスの公開は次年度具体案とする。
- ・職員のスキルアップのため研修を奨励している。希望すれば行きたい研修に参加できる環境は整っている。
- ・学生のアルバイトは一定の制限を設けつつ、社会訓練としてのメリットを重視し、活用する方向性である。
- ・学生のマナー向上は引き続き課題として取り組む。
- ・防災マニュアルは、質保証の一環としてのエビデンスとしてとらえて今後取り組む予定である。
- ・企業情報の収集は、就職部の専任担当が精力的に行っている。
- ・各学科とも広報に積極的に関与し、高校生への説明機会増加を図る。
- ・学校公開においては、見せるだけでなく、来校者が日頃の学習を体験できる参加イベントを工夫しており、今後も発展させる方向である。
- ・学校HPでは、各学科紹介動画の掲載を検討している。
- ・卒業生との連携や情報交換については引き続き検討課題とする。
- ・学納金については学生負担と教育効果のバランスを適正に保つよう常に配慮するものとする。

## (4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年3月31日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
伊藤 亮二	松本商工会議所 事務局長	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	企業等委員
片瀬 拓弥	清泉女学院短期大学 准教授	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	学識経験者
澤田 友行	ナチュラル・サワダ 代表	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	企業等委員
荒崎 元徳	株式会社たちばな Web事業部 レンタル衣裳・COMチーム	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	企業等委員
山田 佳代子	ポアレスチュール 経営者	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	企業等委員
小野 キミ子	Wonder House 経営者	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	企業等委員
溝口 諒	でざいんと 経営者	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	企業等委員
加藤 博史	医療法人社団敬仁会 放射線部 技師長	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	企業等委員
田中 優子	卒業生同窓会 会長	平成28年10月1日～平成30年09月30日(2年)	卒業生

※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

学校ホームページ

URL: <http://www.mirai.ac.jp/mit>

公表時期: 30年5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

「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」の項目に基づき、学校の概要、目標及び計画、各学科等の教育、教職員、キャリア教育・実践的職業教育、様々な教育活動・教育環境、学生の生活支援、学生納付金・修学支援、学校の財務、学校評価について、公益法人として関連団体・業界・学生就職先のほか、広く万人に発信する。ただし、国際連携については、今後実施後に公表する。

(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	学校の概要、目標及び計画
(2) 各学科等の教育	各学科等の教育
(3) 教職員	教職員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8) 学校の財務	学校の財務
(9) 学校評価	学校評価
(10) 国際連携の状況	なし
(11) その他	なし

※(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(学科バザー、県洋菓子コンクール、卒業制作展) )

URL: <http://www.mirai.ac.jp/mit> 【情報公開】ページ



## 授業科目等の概要

(衛生専門課程パティエシエ・ブーランジェ学科) 平成30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	
	○		情報リテラシー	パソコンOSの基本操作、インターネット活用、ワープロ、表計算、プレゼンテーション技法など、企業で多く活用されているOffice系ソフトの基本操作を習得し、検定取得を目標とする。	1・2通	60	2			○	○		○		
	○		キャリアプランニング	キャリア教育の一環として、ライフデザインの考え方、他者とのコミュニケーションの取り方、履歴書作成、企業情報の取得方法、面接指導などを実施する。	1・2通	60	2	○			○			○	
	○		実務教養	就職試験対策や企業に入る前に必要な一般教養を修得する。【サービス接遇マナー、経済学、経営学、心理学、販売学、時事問題、就職用SPI対策、漢字検定対策、数学検定対策など】	1・2通	60	2	○			○			○	
	○		総合演習	リメディアル教育【読み・書き・計算】及び生きる力【生活指導・道徳指導・内外ボランティア】など、専門知識・技能の修得の土台となる学習態度・基礎的知識を向上させる。	1・2通	60	2		○		○			○	
○			食品衛生学	食中毒の発生状況や病因物質と予防対策、食品添加物の種類と使用方法、食品中における有害物質、食品の取扱いや施設・設備の要件と管理等を学習し、食品の衛生管理を習得する。	1・2通	150	5	○		△	○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生の意義や行政、保健所の機能、人口や疾病の統計を知る。環境衛生として公害や防虫防鼠対策。感染症や生活習慣病、また労働衛生を学び疾病予防の知識を深める。	1通	90	3	○			○			○	○
○			衛生法規	法学についての基礎知識から、国の衛生行政の在り方を知る。食品衛生法や製菓衛生師法、また食に関する法律を学習し法律に沿った食の在り方を理解する。	1通	30	1	○			○			○	
○			食品学	食品の種類と成分また特性を理解し、食品に合った保存方法や基本知識を習得する。食品の生産や消費、輸入・自給率について学び、食品の現状について理解する。	1通	60	2	○			○			○	
○			栄養学	人体構成成分を基に、各栄養素の機能や働きを理解する。人体のホルモンの機能や摂取した栄養の消化吸収の流れを学習する。ライフステージや疾病に沿った食事の摂り方を習得する。	1通	60	2	○			○			○	
○			製菓理論	菓子の材料(砂糖、小麦粉、鶏卵、油脂、乳製品、チョコレート類、果実、凝固材料、種実類等)や補助材料の特性を理解し、製菓製パン製造工程における製品の向上を図る。	1・2通	150	5	○			○			○	○

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程パティエシエ・ブーランジェ学科) 平成30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	
○			製菓実習1	製パン技術の基礎知識や配合の構成、道具の使用法を習得し実施する。食パン・菓子パン・フランスパンの基本生地を反復実習し習得する。	1 前	90	3			○	○		○	○	○
○			製菓実習2	和菓子、洋菓子技術の基礎知識や配合の構成、道具の使用法を習得し実施する。基本の生地(ジェノワーズ・ビスキュイ・シュー等)やクリーム(シャンティ・パティシエール等)を反復実習し習得する。	1 前	120	4			○	○		○	○	
○			製菓実習3	製パン技術の追求として、基本生地を発展させたアレンジパンや各国のパン等を製作、更に大量生産の仕込み方等を学び企業の即戦力となるための応用力を身に付ける。	1 後	90	3			○	○		○	○	○
○			製菓実習4	和菓子、洋菓子技術の追求として、季節や行事菓子の製作、大量生産の仕込み方等を学び企業の即戦力となるための応用力を身に付ける。	1 後	120	4			○	○		○	○	
○			社会	菓子やパンの歴史から、現代の食生活における菓子やパンの意義を理解する。菓子の生産と消費状況を学習する。菓子店経営者の職務や店舗のつくり方等の基礎知識を習得する。	1 通	60	2	○			○		○		
○			製菓応用実習1	製菓実習1・3で学んだ製パンの技術を更に発展させ、より高度な技術を追求し完成度の高い製品を製作する。	2 通	90	3			○	○		○	○	
○			製菓応用実習2	製菓実習2・4で学んだ製菓技術を更に発展させ、より高度な技術を追求し完成度の高い製品を製作する。	2 通	150	5			○	○		○	○	
	○		総合製菓実習	和菓子・洋菓子・パン・カフェという細かなジャンルにとらわれず、総合的な技術(マジパン細工、パン細工等含む)を取り入れながら菓子やパンを開発・制作する想像力を養う。	2 通	60	2			○	○		○		
	○		菓子教養	菓子の歴史や発祥などを調べ、菓子の本質・存在価値を理解する。世界各国で食されている菓子やパン、飲料、料理を調べ、食文化から各国の文化の違いを理解する。	2 通	60	2	○			○		○		

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程パティエシエ・ブーランジェ学科) 平成30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	
○			販売デザイン	顧客心理を理解し、お客の要望に沿った販売促進法をデザインする。見やすい店舗レイアウト、陳列方法、POP作成等、販売に特化した知識を深く学習する。	2通	60	2			○	○		○	○	
○			総合デザイン	和菓子・洋菓子・パン・カフェという細かなジャンルにとらわれず、総合的な技術(マジパン細工、パン細工等含む)を取り入れながら菓子やパンを開発・制作する想像力を養う。	2通	60	2			○	○			○	
○			サービス接遇	サービススタッフの資質の理解をはじめ、サービス業の専門知識を習得する。店舗の環境美化の効果、金品管理や社交業務などの実務技能を身に付け、サービス検定の取得を目指す。	1・2通	30	1	△		○	○			○	
○			レストラン総合演習	食文化史と現状の食環境、食の技術、食文化と食事作法を学習し西洋料理の変遷、特徴及び様式を理解する。苦情への対応に関する概略な知識を身に付け実践する。	2前	30	1	△		○	○			○	
○			テーブルサービス実習	レストランサービス業における作業全般(客席案内、オーダーを取る、販売促進、料理に応じたテーブルセッティング、提供、後片付け、会計、問題処理等)技術を習得する。	1・2通	60	2	△		○	○			○	
○			西洋技法	食品に関する一般的な知識(管理、加工、貯蔵等)から、西洋料理に使用される食材とその調理法飲料の種類及び特徴(ワイン、ビール、ブランドー等)を習得する。	2前	30	1	○		△	○			○	
○			製菓衛生師演習	全国の製菓衛生師試験の過去問題を繰り返し解き、各自の弱点を分析し克服する。万全な体制で国家資格である製菓衛生師試験に臨み、資格を取得する。	2通	60	2		○		○			○	
○			ショップ実習	需要の高い店舗で市場価格調査をし、商品を分析する。その知識を基にショップを開業するまでのステップを学習し理想の店舗開業をシミュレーションし将来像を描く。	2通	30	1	△		○	○			○	○
○			ラッピング実習	ラッピングの基本技術(合わせ包み、風呂敷包み、斜め包み、ボトル包み等)を学習する。様々なリボン掛けを練習し、販売員におけるラッピング技術を習得する。	2通	30	1			○	○			○	
○			カフェ実習	喫茶店やカフェで提供される軽食に合った飲み物を作成する。コーヒー・紅茶の正しい淹れ方、産地による味の違い等の基礎的知識の習得。また、エスプレッソマシーンを使用し、ラテアートやアレンジコーヒーを作成し、バリスタ職人を育成する。	2通	30	1			○	○			○	○

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程パティエシエ・ブーランジェ学科) 平成30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	
○			ビバレッジ実習	コーヒー・紅茶の正しい淹れ方、産地による味の違い等の応用的知識の習得。エスプレッソマシンを使用して、ラテアートやアレンジコーヒーを作成し、実際のお客様を想定した飲料サービス実習を行う。	2 通	60	2			○	○	○	○		
	○		学外実習	学習した知識を基に、関連企業などの中で研修生として働き、将来に関連のある就業体験を行い、職業意識の向上や、職業選択に役立つ経験を得る。	1・ 2 通	60	2			○	○		○		
	○		卒業研究・制作	2年間で学んだ技術や知識から生じた疑問点の解消や技術の向上を目標に、各自がテーマ設定をし自主的な研究や制作を行う。	2 後	150	5			○	○		○		
	○		総合実習	総合的な技術(製菓・製パン技術及び販売に関する全般技術等)や知識を企業等で実践して行い、専門知識・技能の修得の基礎的知識を向上させる。	2 通	150	5			○	○		○		
合計			33 科目		1920 単位時間 ( 64 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：64単位以上の単位取得 履修方法：【必修科目】42単位，【選択必修科目】22単位 単位制履修に関する留意事項 ①30単位時間を1単位とする。1年間に取得できる単位は最大45単位までとする。 ②単位数が2以上の科目は、30単位時間の倍数で任意に分割して履修させることがある。	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	17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。