

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 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	青山 織人	〒390-0841 松本市渚2丁目8番5号 (電話) 0263-26-5500				
目 的	<p>本校は、学校教育法及び専修学校設置基準に基づき、高等学校における教育の基礎の上に、職業もしくは実際生活に必要な技能と教養の向上を図るため、情報ならびに経営に関する専門的な教育を行い、社会の発展に寄与できる優秀な人材を育成することを目的とする。</p> <p>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、製菓衛生師の資格取得も目指す。さらに、パリスト、ピバレッジ、接客サービスの専門技術・知識の修得を目指す。</p>						
分野	課程名	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12月22日 文部省告示 第167号	—		
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	64	27	4	51	—	—
単位時間							
生徒総定員		生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
80人		33人	3人	8人	11人		
学期制度	■前期：4月1日～ 9月25日 ■後期：9月26日～翌年3月31日			成績評価	■成績表(有) ■成績評価の基準・方法について 出席数(1単位につき90分授業15回以上の出席、出席率換算93%以上)、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	■学年始め：4月 8日 ■夏 季：7月22日～8月17日 ■冬 季：12月19日～1月 9日 ■学 年 末：2月24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		

生徒指導	■クラス担任制「有」 ■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 文化祭、スポーツ大会(年1回) 運動会(年1回)、ジャパンケーキショー見学、マジパンコンテスト
			■サークル活動「有」
就職等の状況	■主な就職先、製菓・製パン・カフェ レストラン・ホテル 食品加工業界等	主な資格・検定	■製菓衛生師（国家試験） ■サービス接客検定 ■ワープロ検定 ■文書デザイン検定 ■表計算検定
	■就職率※1 93%		
	■卒業者に占める就職者の割合※2 82%		
	■その他		
	(平成28年度卒業者に関する 平成29年3月31日時点の情報)		
中途退学の現状	■中途退学者 1名 ■中退率 2.4 % 平成28年 4月 1日在学者 33名 (平成28年4月入学者を含む) 平成29年 3月31日在学者 29名 (平成29年3月卒業生を含む)		
	■中途退学の主な理由 病気療養、経済事情		
	■中退防止のための取組 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		
ホームページ	URL: http://www.mirai.ac.jp/mit		

※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」の定義による。

- 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いたものとする。
- ②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（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）をいう。
- ③「就職率」における「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まない。
 （「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ている。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、別科の学生は除いている。）

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成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。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成 27 年 5 月 1 日現在

名 前	所 属
矢内 和博	松本大学 人間健康学部 健康栄養学科 専任講師 (農学博士・栄養士)
澤田 友行	ナチュラル・サワダ 代表
堀内 貴彦	学校法人未来学舎専門学校未来ビジネスカレッジ 学科長
的場 愛	学校法人未来学舎専門学校未来ビジネスカレッジ 学科専任講師
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 就職部部長 (担任)

(開催日時)

- 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 月実施予定

2. 主な実習・演習等

(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。

科目名	科目概要	連携企業等
製菓実習1	製菓衛生師養成機関として、和菓子・洋菓子・製パン技術の基礎知識や配合の構成、道具の使用法を実習を通して習得する。その中でも【製パン分野】の技術修得のため、地元製パン業界でも著名な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。	株式会社スイト
製菓実習3	製菓衛生師養成機関として、和菓子・洋菓子・製パン技術の基本を発展させた製品作り、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。その中でも【製パン分野】の技術修得のため、地元製パン業界でも著名な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。	株式会社スイト
製菓応用実習1	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. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

(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

研修は、教職員に対し、現在就いている職又は将来就くことが予想される職に関わる職務の遂行に必要な知識又は技能を修得させ、その遂行に必要な能力及び資質等の向上を図ることを目的とする。

このことは、以下のように就業規則第19条にも定められている。

「教職員は、その職務の遂行のため、自発的研修に励み、かつ、学校または各種団体の行う研修を受け、資質の向上に努めなければならない。」(細則については【添付1-3-1】参照)

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。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成29年3月31日現在

名前	所属
伊藤 亮二	松本商工会議所 管理部 担当副部長
片瀬 拓弥	清泉女学院短期大学 准教授
澤田 友行	ナチュラル・サワダ 代表
荒崎 元徳	株式会社たちばな 営業本部事業開発課
山田 佳代子	ポアレスチュール 経営者
小野 キミ子	Wonder House 経営者
溝口 諒	でざいんと 経営者
加藤 博史	医療法人社団敬仁会 放射線部 技師長
田中 優子	卒業生同窓会 会長

(学校関係者評価結果の公表方法)

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

5. 情報提供

(情報提供の方法)

学校ホームページ

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 パティシエ・ブーランジェ学科)平成 28 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。【サービス接客マナー、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	○			○		○		

（衛生専門課程 パティシエ・ブーランジェ学科）平成 28 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	○			○		○		
○			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	○			○		○		

(衛生専門課程 パティシエ・ブーランジェ学科)平成28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	△		○	○		○		

(衛生専門課程 パティシエ・ブーランジェ学科)平成 28 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	
	○		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			○	○		○	○	
	○		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き、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	1 学年の学期区分	2 期
履修方法: 【必修科目】42 単位【選択必修科目】22 単位	1 学期の授業期間	17 週
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。		

(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。