

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		田中 正吉		〒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、パリスト、ピバレッジ、企業での商品開発の手順の習得、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		21人	0人	3人	5人	8人																											
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1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28日～8月27日 ■冬季:12月22日～1月7日 ■学年末:2月20日～3月31日			卒業・進級条件	■進級条件: なし(単位制) ■卒業条件: 62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担任教員の家庭連絡、父母等面談 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)、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(令和4年度卒業生) 製菓、製パン、カフェ、レストラン、ホテル、販売員など ■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・卒業生の講演など。 ■卒業者数 : 10 人 ■就職希望者数 : 10 人 ■就職者数 : 10 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他			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6月1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>10</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>ワープロ検定</td> <td>③</td> <td>10</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>表計算検定</td> <td>③</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>文章デザイン</td> <td>③</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>プレゼンテーション</td> <td>③</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>					資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	10	8	ワープロ検定	③	10	5	表計算検定	③	10	2	文章デザイン	③	10	1	プレゼンテーション	③	10	1
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																														
製菓衛生師	②	10	8																														
ワープロ検定	③	10	5																														
表計算検定	③	10	2																														
文章デザイン	③	10	1																														
プレゼンテーション	③	10	1																														
	令和 4年度卒業者に関する 令和5年6月1日 時点の情報)				※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																												

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 1名 ■中退率 5%</p> <p>令和4年4月1日時点において、在学者23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22名（令和5年3月31日卒業者を含む）</p> <p>■中途退学的主要原因 進路変更</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組 ■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担任教員の家庭連絡、父母等面談 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>■学校独自の奨学金制度： 有 特待生制度(学業優秀者への奨学金給付制度 入学時及び2年進学时) 資格・検定支援金制度 家族入学優遇制度 学費分納制度</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 : http://www.mirai.ac.jp/mit</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生の「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いたものをいいます。

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まれません。

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、賞金、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学状況等について記載します。

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

令和5年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
林兵司	パン工房 ブール 代表	令和4年10月1日～令和6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	令和4年10月1日～令和6年9月31日	②
古川博徳	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	令和4年10月1日～令和6年9月32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	令和4年10月1日～令和6年9月33日	
原依瑠海	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 学科職員	令和4年10月1日～令和6年9月34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14回 令和2年10月20日 17:30～18:30
第2回 平成26年10月1日 16:00～17:00	第15回 令和3年3月3日(新型コロナウイルスの為、資料郵送にて)
第3回 平成27年1月30日 16:00～17:00	第16回 令和3年9月28日17:00～18:00
第4回 平成27年8月20日 17:00～18:00	第17回 令和4年2月25日17:00～18:00
第5回 平成28年2月10日 16:00～17:00	第18回 令和4年10月14日17:00～18:00
第6回 平成28年10月20日 17:00～18:00	第19回 令和5年2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	
第10回 平成30年10月18日 18:00～19:00	
第11回 平成31年2月25日 17:00～18:10	
第12回 令和元年9月25日 17:30～18:10	
第13回 令和2年2月25日 17:30～18:30	

(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

令和2年度から始まりました「商品開発」の授業により、より実践的な授業が出来る事的好评価と、新型コロナウイルスによる影響で、学科バザー、学科研修旅行を縮小したが、学科バザーで行った、受注生産による「ギフトBOX」の販売は世の中の状況には適しているため継続の販売を行うようご意見をいただきました。

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

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Ⅳ」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Ⅳ	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。	パン工房 プール

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

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「ミライ・ドルチェ・メルカート」会場：井上百貨店(松本店)

期間：令和4年8月27日：28日(土・日) 対象：古川、竹内、原

内容：当校のクリエイティブデザイン学科の、デザイナーがデザインした製菓・製パンを実際に当学科の生徒が製造をし、原価計算や売価設定を行い、お客様に販売をする実体験をしました。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「リスニング研修：対話は理解からはじまる」 長野県専修学校各種学校連合会

期間：令和5年3月25日(土) 対象：古川

内容：職場でのコミュニケーションに非常に大切な事が「相手の考えを知る事」です。生徒の考えを知り、それに明確な回答を行うための研修内容です。

研修名「SNSの危険性とその留意点」 (主催：セーフティネット総合研究所)

期日：令和4年4月8日(金)

内容：ソーシャルネットワーキングサービス(SNS)が普及し、コミュニケーションツールとして汎用する中で、安易な書込みがトラブルに発展したり、知り合い同士の空間であるという安心感を利用して詐欺やウイルスの配布を行う事例がある。SNSの危険性とその留意点についての情報を学生に指導するために受講した。

研修名「ハラスメント研修」 (講師：弁護士 出井博文氏)

期日：令和5年3月22日(水)

内容：各種ハラスメントを理解し、また、県内外の事例を知ることで、学生指導や保護者対応の参考とし、学生が安心して学校生活を送れるように、また、職場の人間関係も円滑となるよう受講した。

(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「ジャパンケーキショー：東京研修」会場：東京

期間：令和5年10月30日(月) 対象：古川、竹内、原

内容：製菓作品コンテストの全国大会の見学を行います。また、生徒達に同行して都内の洋菓子・和菓子・パン・カフェの店舗を周り、実際の店舗で販売している商品を勉強してきます。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「製造・販売の実体験」 (主催：出川 磯村)

期間：令和5年9月10日(日) 対象：古川、竹内、原

内容：年に一度、こちらのお店では「寿命餅」というお餅を販売します。そこで、製造、販売を体験し、実際に現場で必要になる事などを学ぶ。

研修名「SNSの危険性とその留意点」 (主催：セーフティネット総合研究所)

期日：令和5年4月7日(金)

内容：前年度に引き続きSNSの危険性とその留意点についての最新情報等を学生に指導するために受講する。

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

※(10)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

- ・各種規定整備とコンプライアンス等のマニュアル整備の必要性についてご指摘をいただき、今年度についても各種の規定整備とコンプライアンス等のマニュアル整備を進めていく。
- ・科目アンケートについては年4回とし、各期の中間で科目担当者にフィードバックすることで期の後半より授業内容等に関する修正が可能となり授業の質向上に努めることができています。
- ・学修成果としての資格の取得率の向上や、各学科の成果を学校が積極的に発信していくことの重要性について毎年ご指摘をいただき、本年度も引き続き学校全体で取り組み、一定の成果と社会からの評価をいただくことができました。
- ・SNS等の有効活用についてのご意見を頂いており、情報発信については今後も検討し効果的に活用していきたい。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和5年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
片瀬 拓弥	清泉女学院短期大学 教授	令和4年10月1日～令和6年9月30日(2年)	学識経験者
矢内 和博	松本大学	令和4年10月1日～令和6年9月30日(2年)	学識経験者
西村 明美	株式会社たちばな	令和4年10月1日～令和6年9月30日(2年)	企業等委員
林 兵司	パン工房 ブール	令和4年10月1日～令和6年9月30日(2年)	企業等委員
加藤 博史	医療法人社団敬仁会 桔梗ヶ原病院 放射線部 技師長	令和4年10月1日～令和6年9月30日(2年)	企業等委員
山田 佳代子	ポアレスチュール 代表	令和4年10月1日～令和6年9月30日(2年)	企業等委員
溝口 諒	でざいんと 代表	令和4年10月1日～令和6年9月30日(2年)	企業等委員
北村 理恵子	Dog Life Lien 事業主	令和4年10月1日～令和6年9月30日(2年)	企業等委員
田中 優子	卒業生同窓会 会長	令和4年10月1日～令和6年9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

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

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

公表時期: 令和5年6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

※(10)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: <http://www.mirai.ac.jp/mit/>

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) 令和5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1	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	30	1			○	○		○		
	○		情報リテラシー2	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	30	1			○	○		○		
	○		キャリアプランニング1	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	30	1	○			○		○		
	○		キャリアプランニング2	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	30	1	○			○		○		
	○		実務教養1	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	30	1	○			○		○		
	○		実務教養2	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	30	1	○			○		○		
	○		総合演習1	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通	30	1	○			○		○		
	○		総合演習2	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。	2通	30	1	○			○		○		
○			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	○			○		○		
○			公衆衛生学1	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	30	1	○			○		○		
○			公衆衛生学2	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	30	1	○			○		○		
○			食品学1	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	30	1	○			○		○		

○		食品学2	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	30	1	○		○	○								
○		食品衛生学1	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	30	1	○		△	○	○							
○		食品衛生学2	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	30	1	○		△	○	○							
○		食品衛生学3	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	30	1	○		△	○	○							
○		食品衛生学4	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	30	1	○		△	○	○							
○		栄養学1	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	30	1	○			○	○							
○		栄養学2	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	30	1	○			○	○							
○		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	30	1	○			○	○							
○		製菓理論1	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	30	1	○			○	○							
○		製菓理論2	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	30	1	○			○	○							
○		製菓理論3	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	30	1	○			○	○							
○		製菓実習Ⅰ	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	60	2			○	○		○	○					
○		製菓実習Ⅱ	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	60	2			○	○			○	○				
○		製菓実習Ⅲ	和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。日本の伝統菓子の製造方法や季節や行事菓子など基礎技術から応用ぎじゅつまで習得する。	1 前	60	2			○	○			○	○				

○		製菓実習Ⅳ	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 前後	60	2			○	○		○	○	○
○		製菓実習Ⅴ	洋菓子、製パン、和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	240	8			○	○		○	○	
	○	製菓応用実習1	製菓実習で学んだ洋菓子・製パン・和菓子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	120	4			○	○		○	○	
	○	製菓応用実習2	製菓実習で学んだ洋菓子・製パン・和菓子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	120	4			○	○		○	○	
	○	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	○			○		○	○	
	○	菓子デザイン	味だけではなく、ショーケースに並んだ時の美しさや魅了するデザインを学びます。またデザインだけでなくマジパンなどを制作します。	2 通	60	2			○	○		○	○	
	○	販売デザイン1	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	30	1			○	○		○		
	○	販売デザイン2	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	30	1			○	○		○		
	○	商品開発1	食に携わる仕事に就くための基本的な考え方と、商品開発に必要な考え方を実践的に学ぶ。	2 通	30	1	△		○	○		○		
	○	商品開発2	食に携わる仕事に就くための基本的な考え方と、商品開発に必要な考え方を実践的に学ぶ。	2 通	30	1	△		○	○		○		
	○	総合デザイン	企画や商品の説明におけるプレゼン力を身に付けるためのパワーポイントの操作方法や、模擬発表を通してプレゼンテーションにおける立ち振る舞いを学ぶ。	2 通	60	2			○	○		○		
	○	サービス概論	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	60	2	△		○	○		○		
	○	製菓衛生師演習1	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	30	1			○	○		○		
	○	製菓衛生師演習2	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	30	1			○	○		○		
	○	業務演習1	製造工程だけでなく、包材の知識や選定、店舗、調理場等のレイアウトなど実際の店舗や工場での業務に関する知識や技能を幅広く演習します。	2 通	30	1	△	○		○		○		
	○	業務演習2	製造工程だけでなく、包材の知識や選定、店舗、調理場等のレイアウトなど実際の店舗や工場での業務に関する知識や技能を幅広く演習します。	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	60	2				○	○								○
○	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	30	1				○	○								○
○	アプリケーション実習1	コンピュータの各種アプリケーションソフトの操作方法を実習を通して履修する。また、検定受験の可能なアプリケーションソフトについては受験を通して知識や操作方法を学習する。	2通	30	1				○	○								○
○	アプリケーション実習2	コンピュータの各種アプリケーションソフトの操作方法を実習を通して履修する。また、検定受験の可能なアプリケーションソフトについては受験を通して知識や操作方法を学習する。	2通	30	1				○	○								○
○	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	90	3				○			○						○
○	就職教養1	企業に入る前に必要な一般教養等を修得する。(サービス接客マナー、経済学、経営学、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	30	1				○	○								○
○	就職教養2	企業に入る前に必要な一般教養等を修得する。(サービス接客マナー、経済学、経営学、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	30	1				○	○								○
○	卒業研究・制作1	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	120	4				○	○								○
○	卒業研究・制作2	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	30	1				○	○								○
○	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			54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】31単位，【選択必修科目】33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)

- 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。