

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																					
金沢製菓調理専門学校		昭和61年7月18日		松田 雅美		〒920-0865 石川県金沢市長町2丁目5番30号 (電話) 076-262-7455																					
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																					
学校法人北川学園		平成17年3月23日		北川 俊彦		〒920-0865 石川県金沢市長町2丁目5番30号 (電話) 076-262-7455																					
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																						
衛生	専門	製菓技術経営科		平成14年文部科学省 告示第19号 平成14年2月27日																							
学科の目的	1. 製菓衛生師としての社会における役割と使命を理解する。 2. 和・洋菓子店、製パン店、ホテル、ブライダルなどの企業が求める知識・技能・技術を習得し業界の発展に貢献する。 3. 社会人としてエチケット・マナー・ホスピタリティー等を身に付け、コミュニケーション能力を養う。																										
認定年月日	平成 年 月 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	1,915時間	765時間	15時間	1,105時間	30時間	0時間																				
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																						
140人	44人	0人	9人	34人	43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 試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行 6割以上の成績を持って合格とする。																						
長期休み	■学年始: 4月 1日 ■夏季: 7月20日~8月31日 ■冬季: 12月25日~1月10日 ■学年末: 3月25日~4月 5日			卒業・進級 条件	2年次への進級は製菓衛生師養成施設の規程時間数 を習得しなければならない。進級会議で決定する。 卒業条件は、卒業判定会議において校則に則り、所定 の全過程を修了したと校長が認めた者。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 夏期休暇を利用して保護者を交えた三者面談を実施。 長期欠席者へは担任が欠課時間数20時間ごとにイエロー カード、レッドカードを発行する。さらに保護者へ通知し面 談しどうする。 上記を超える場合は学校全体で指導にあたる。			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 学園祭の実行委員 ■サークル活動: 有																						
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ホテル ブライダル (フランス料理イタリア料理)レストラ ン カフェ 和洋菓子店 ベーカリー ■就職指導内容 1年次より進路指導、担任、学科長が中心となり個別進路 指導に当たる。校内企業説明会、企業見学、学外実習の 体験を経て、就職先を決定する。就職試験対策として筆 記、模擬面接を実施する。 ■卒業生数 33 人 ■就職希望者数 33 人 ■就職者数 32 人 ■卒業者に占める就職者の割合 : 98.2 % ■その他 ・進学者数: 11人 国家資格である製菓衛生師と調理師のWライセンス取得を目的として 同校内の製菓衛生師科または調理師科に進学した学生10名。その 他1名は他校の美容専門学校に進学。 (平成 28 年度卒業者に関する 平成29年5月1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 (平成28年度卒業者に関する平成29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>33人</td> <td>30人</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>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	33人	30人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
製菓衛生師	②	33人	30人																								
※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 2016ジャパンケーキショー東京にて ジュニア部門 銅賞 2名受賞																											

<p>中途退学 の現状</p>	<p>■中途退学者 1 名 ■中退率 1.7 % 平成28年4月1日時点において、在学者59名（平成28年4月1日入学者を含む） 平成29年3月31日時点において、在学者58名（平成29年3月31日卒業者を含む） ■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 家庭の事情により、本人が卒業まで在学することが不可能になったため。</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 進路や学校生活に悩みを持つ学生に対して、担任が中心となり、生活指導教員や教育相談教員もサポートしてカウンセリングをする。</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 ※有の場合、制度内容を記入 学納金減免制度(重複免除不可) ①AO入試による特典 授業料の一部として2年制で200,000円 1年制で100,000円免除 ②学校推薦入学 授業料の一部として100,000円免除 ③自己推薦入学 授業料の一部として 50,000円免除 ④Wライセンス取得希望者奨学金 授業料の一部として100,000円免除</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 給付対象・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 平成29年9月より専門実践教育訓練給付対象となる。</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： 有 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL) 学校関係者評価委員会による評価 URL http://www.kit-es.co.jp/</p>
<p>当該学科の ホームページ URL</p>	<p>URL http://www.kit-es.co.jp/</p>

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

当該学科 製菓技術経営科(2年制)は、厚生労働省より製菓衛生師養成施設として指定を受け、製菓衛生師法第一条(目的)にある「菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする」に基づき、1年次は指導要領に則り教育課程の編成を行っている。

2年次は企業と連携して最新の知識・技術・技能と社会人力を身に付け、企業を求める実践的な職業教育に取り組むためにカリキュラム等の改善を行う。

これまでの学習に学外実習や外部講師のデモ実習などを増やし、進路決定ができる力を身に付ける学習をより充実させ、業界が必要とするマナー、礼儀作法を学び、進路決定後の事業所とのかかわり方や労働行政の仕組みも学習する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

学校法人北川学園金沢製菓調理専門学校が、専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な職業教育を実施するために、企業等との連携を通じて必要な情報を把握分析し、教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善工夫などを含む)に活かすことを目的とする。

本校学則の「教育課程実施に関する細則」

第4条 教育課程の編成

第14条 教育課程の編成について審議するため、学校長の諮問機関として教育課程編成委員会を置く。

2 教育課程の編成は金沢製菓調理専門学校の教育課程編成委員会で審議し職員会議で決定する。

教育課程編成委員会会則 第1条

学校法人組織図

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年10月31日現在

名前	所属	任期	種別
澤村進二	石川県洋菓子協会 理事 株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2年)	①
鍋島盛雄	株式会社メープルハウス 代表取締役社長	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2年)	③
松田雅美	金沢製菓調理専門学校 校長	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2年)	
古賀信清	金沢製菓調理専門学校 製菓学科長	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2年)	
新田晁	金沢製菓調理専門学校 調理学科長	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2年)	
佐近賢一	金沢製菓調理専門学校 製菓担任	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2年)	
松本紗耶加	金沢製菓調理専門学校 教務	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2年)	
北川俊彦	金沢製菓調理専門学校 事務局長代理	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2年)	
赤谷真百合	金沢製菓調理専門学校 副校長(委員会事務局)	平成28年4月1日 ～平成30年3月31日(2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

平成28年度 開催数2回 2学期制のため前期に第1回を開催し、授業内容の改善や方法を検討し、それを踏まえて後期に第2回を開催。成果や次年度への課題を話し合った。

(開催日時)

第1回 平成28年7月29日(金) 14:00～16:00

第2回 平成29年3月31日(金) 16:00～18:00

(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

※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。

2年次の洋菓子実習について1実習時間を3時間から4時間に増やし、洋菓子カットや包装の技術を身に付けさせる時間とし効果を上げている。

年1回1日パン実習を実施できる日を設定し、実際の企業の作業の流れを体験させる。(本年度中に実施予定)

外部講師によるデモ実習を昨年より多く5回以上実施する。洋菓子ばかりではなく和菓子、パンの講師、ヴァンドゥーズ講師にも依頼する。(実際には7回開催)

製菓衛生師国家試験について合格率が90.9%と前年の61.5%を大きく上回った。これは前年の委員会からの合格率アップの要望もあったため、受験対策の強化、放課後や夏休みの補習、福井県と石川県との2回受験チャンスなどが良い結果を導いた。

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

専攻分野に関する職業に必要な実践的かつ専門的な能力と知性を育成するために、企業等との連携を通じて、実務に必要な最新の知識・技術・技能と社会で必要とされる礼儀作法等を習得させることを目的とする。

学外実習においては、企業等と連携して製菓全般に関する専門知識及び技術を学生に就業体験させ、その業務を実践することにより、より高い知識や技術を習得し、職業観や就労意識を待たせることを目的とする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

製菓デモ実習

講師と業界で必要とされる技術指導の打ち合わせを行って助言を仰ぎ、実習内容、学修成果の達成度評価方法等について定める。実習期間中は、製菓学科長及び担当教員と講師が連携しながら、ガトーやデセール、和菓子、パン、コンクールの作品制作など専門性の高い技術指導を実施する。

さらに、ヴァンドゥーズテクニカルリーダーより、接客マナーや洋菓子の箱詰めテクニックを学ぶ。

各講師のスペシャリティを学ぶことにより、より高度なデザイン力や造形技術の習得を目指す。

前期後期の実習終了後、講師による学習成果の評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

学外実習

1年次夏期休暇、2年次春期休暇を利用して16日間(128時間)実施。

実習企業と基本協定書を取り交わし、実習内容や評価方法の詳細を打ち合わせる。

学生は事前に企業訪問し、企業の実習担当者とのオリエンテーションを受ける。

学校の実習担当教員は学生の学習状況確認と教育指導のため2回以上訪問する。

学生は毎日実習記録を記入し提出、実習担当者はコメントを記入し以後習に活かす

実習担当者は実習終了後、実習評価を行い、学校実習担当教員は実習評価に基づき成績評価・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
製菓実習(学外実習)	製菓、製パン、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェ等で扱われる製菓についての専門職人から直接指導を受けることにより専門知識・技術を習得する。現場体験を通して、その業務を実践することにより、より高い知識や技能を習得する。 校外実習を通じて職業意識を強く持ち、挨拶やマナーある社会人、コミュニケーション能力を身に付けた製菓職人の育成を目的とする。	石川県洋菓子協会 ホテル日航金沢 ANAクラウンプラザホテル金沢 株式会社ふらん・どーる 有限会社 マルフジ ララシャンス太陽の丘 アルティジャーノ金沢 村上製菓所 ヨロイツカファーム など 計 約60社
製菓デモ実習	洋菓子・パン・和菓子の基本からレベルアップしてより高い技術習得を目指す。 材料にこだわったプロのスペシャリティやチョコレート菓子、生菓子、バゲットの製造技術や、ヴァンドゥーズ(洋菓子のプロの販売員)などの技術・作法を学ぶ。	ケルン洋菓子店(加賀市) シェフ 佐野高志氏 パティスリーOFUKU(金沢市) シェフ 西川開人氏 スイス製菓製パンマイスター クリストフ アッカーマン氏 ふらん・どーる(金沢市) ヴァンドゥーズテクニカルリーダー 金岩祐紀 子氏 ケーキハウスエンゼル(金沢市) シェフ 裏野剣一氏 お菓子司はしづめ(金沢市) 代表 橋爪 孝志氏 パン屋たね(金沢市) オーナー 藤田賢一氏 平成28年度実績7回

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

技能と専門的な知識を高める職業教育と人間力向上の教育活動を実施するために、職員的能力・教育力の資質等を向上させることを目的とする。
 専門分野の知識・技術・業界事情に関する研修、学生指導・カウンセリングに関する研修および教育技法に関する研修等を受講させ職員の資質向上を図る。

(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

メタボリックシンドロームの傾向と対策(5/28) 免疫力がカギ!(6/8) 食の安全・安心シンポジウム(6/19) 洋菓子協会技術講習会(7/20) パスタ大学2016(10/20) 食物アレルギーセミナー(2/23) グルテンフリーでスイーツ(3/10)

② 指導力の修得・向上のための研修等

面白心理学実験(6/22) JKK勉強会・伝わる声で第一印象を良くして魅力UP(6/23) 作物のミネラル獲得戦略とヒトの健康(6/26) 専門学校教育研究協議会(8/2) 学校組織マネジメントの必要性(8/26)

(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

食育を科学的に考える(8/1) 日本菓子教育センター・工場見学を踏まえた感想と学校教育にどう生かすかの意見交換会(7/27,28) 加熱処理の科学・食物アレルギーについて(8/1,2) 計画: ラッピング講習会 安全と衛生に関する研修 調理実習の研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

いじめ問題の取り組み・SNSの基本マナー(4/12) 学生指導について(4/26,5/10) キャッチフレーズ募集(5/24) 教師の生徒への関わり方(8/1,2) 不登校・引きこもりの対応を学ぶ勉強会(8/3) 奨学金返還指導業務の説明(10/18) 計画: 若い世代の心理学

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

関連業界等の役職員及び教育に関し知見を有する者等と共に、学校関係者評価委員会を設置して、自己点検自己評価の結果について審議して改善を求め、教育活動及び学校運営等の質の保証と向上を継続的に努める。

(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 学校の特色 育成人材像
(2) 学校運営	年間事業計画 運営組織 就業規則
(3) 教育活動	カリキュラムの編成 授業評価体制 教員の確保 職員研修 キャリア教育 企業との連携
(4) 学修成果	資格取得率の向上 就職率の向上 技術力の向上
(5) 学生支援	進路支援体制 個別指導・懇談 経済的支援体制 健康管理 家庭との連携 卒業生への支援
(6) 教育環境	学習環境の整備 危機管理
(7) 学生の受入れ募集	募集活動 入学選考 学納金
(8) 財務	財政基盤 予算収支計画 会計監査 財務情報公開
(9) 法令等の遵守	コンプライアンス 設置基準 個人情報保護 自己点検自己評価 学校関係者評価公開
(10) 社会貢献・地域貢献	教育資源・施設の活用 学生ボランティア
(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

「食」の学校としての「誇り」と「技術」を集約した取り組みが行えるように、理念・目的について教職員が理解と意思統一を図るため職員会議等で意見交換を活発に行うようになった。
 学生たちが、「技術」「知識」だけではなく「人間力」を磨き、スキルアップできるように、教職員の研修参加で指導力の向上を図った。
 また、製菓衛生師試験合格に向けての対策として小テスト、補講、個別指導を実施、福井県と石川県の2回の受験機会を持つことで合格率アップにつながった。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年10月31日現在

名前	所属	任期	種別
鍋島盛雄	株式会社メープルハウス代表取締役社長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	関連業界等関係者
澤村進二	株式会社洋菓子のさわむら 代表取締役	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	関連業界等関係者
高岡宏	高岡建築設計事務所 所長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	学識経験者
新田晁	金沢製菓調理専門学校 調理師科学科長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	学園評議員
西村信彦	長土堀町会連合会 会長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	地域住民
北川俊彦	北川学園 理事長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	学園理事長
松田雅美	金沢製菓調理専門学校 校長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	校長
赤谷真百合	金沢製菓調理専門学校 副校長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	事務局

※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.kit-es.co.jp/>

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

HPや学校パンフレットにより本校の教育目標、カリキュラム、学校行事、学生支援、学外実習、就職状況など学校情報を提供することにより、本校の教育活動や学校運営を理解していただき、関連企業等と連携して、社会が必要とする人材育成に努める。

(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	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

URL: <http://www.kit-es.co.jp/>

授業科目等の概要

(専門課程製菓技術経営科)平成29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	菓子に対する衛生知識の向上と菓子による衛生上の危害の防止に資し、十分な知識と人間性を養う。	1通	30		○			○			○		
○			公衆衛生学	衛生観念を身に付け、環境と健康、感染症の予防、生活習慣病の予防、さらに労働と健康なども考慮えきる製菓衛生師を育てることを目的とする。	1通	90		○			○				○	
○			食品学	製菓衛生師として扱う食材をはじめ、毎日の食事に用いる食材全般について成分や特徴、加工についての理解を深める。食品に関する健康情報を整理し、正しく判断する力を身に付ける。	1通	60		○			○				○	
○			食品衛生学	食品衛生に関する基礎知識と技術を学ぶ。また、製菓従事者としての必要な安全と衛生を実行できる能力を養う。	1通	150		○ (120)		△ (30)	○			○		
○			栄養学	栄養学の概要、栄養素の機能などの基礎的知識を学ぶ。さらに、食事摂取基準や国民健康・栄養状態の現状と施策を理解し、ライフステージ別の栄養や病態時の栄養についても理解を深める。	1通	60		○			○			○		
○			社会学	菓子の歴史を学び、新しい知識を持って、新しい商品の開発に役立つように指導する。	1通	60		○			○				○	
○			製菓理論	商品知識の向上	1通	150		○			○			○		
○			洋菓子基礎	・基礎のナッペの練習・細工菓子 ・挨拶・服装 ・実習室の使い方 ・掃除・道具、機器の管理・衛生など基本の心構えを指導 ・マジパン細工の技術向上 ・校内コンクールの実施	1通						○	○		○	△	

○		洋菓子実習	一つ一つのお菓子を理論に基づき製作する製菓技術を習得する。 班製作が多いのでミニテストを実施し学生個々の技術向上を図る。	1通					○	○		○			
○		和菓子実習	和菓子全般を勉強する。 1年次の課題:包餡、上生菓子がしっかりとできる。	1通	420				○	○		○			
○		製パン実習	菓子パン系、ハード系、その他応用パンの基礎である計量と丸目の技術力、スピード向上を目的として「分割大会」を実施。	1通					○	○		○			
○		製菓実習 (学外実習)	製菓、製パン、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェなどに携わる専門知識を生かし、現場を知り、その業務を実践することにより、より高い知識や技能を習得する。マナーやコミュニケーション能力を養う。 現場で働いているプロの仕事に対する姿勢や効率よい仕事の仕方、お客様に提供する商品の衛生管理について学ぶ。	1後					○ (6 5)		○		○	○	
○		ラッピング	箱の包装 リボン掛けの上達を目指す。 パティスリーラッピング検定3級取得を目指す。	1後	15				○	○		○			
○		洋菓子実習	1年次の基本技術をベースに応用した洋菓子や技術難度の高い作品をつくる。 1実習3時限を4時限で実施し洋菓子カットや包装の技術を身に付けさせる。	2通					○	○		○			
○		和菓子実習	基礎知識を習得し応用力を身に付けて、技能を活かしながら技術力を身に付ける。	2通					○	○		○			
○		製パン実習	パンの基本知識、技術を身につける。 一つ一つの作業スピードを上げる。 菓子パン系 ハード系 応用技術習得 年1回、1日パン実習を行える日を設定する。 パンの基礎である計量と丸目の技術力、スピード向上を目的として「分割大会」を実施。	2通	450				○	○		○			
○		製菓デモ実習	ヨーロッパの有名な菓子や製菓技術の難度が高い菓子の制作 外部講師の実習をさらに増やし、学生に最新の技術を見せる。	2通					○	○		○	△	△	
○		特殊授業	洋菓子のより高等な特殊技術を身につけることにより、さらなる菓子技術の向上やコンクール作品制作へプラスとし、就職先でも容易にできるスキルを身につける。 色々な作品を作ることにより、感性を磨く。 アメ細工 シュガークラフト 班で製作している細工を、少しずつ個人製作に変えていく。	2通					○	○		○			

○		カフェ実習	製菓及びデザート分野と料理の連帯性の検証 模擬店舗実習 エスプレッソマシンの技術習得 フルーツの切り方や茶道の所作、コーヒー・ 紅茶などの知識を講義や実習で学ぶことにより、 理解を深める。	2 通	90					○	○		○		
○		色彩学	色を通して物をみる目を養う。	2 前	15			○			○				○
○		製菓総合学	前期では、1年次学んできたことを練習・演習 問題・過去問題を解くことにより復習し製菓 衛生師試験合格を目指す。 6月福井受験を取り入れたたり、小テストや補 講などを実施して合格率を上げる。	2 通	30			△		○	○		○		
○		経営学	社会への貢献と企業発展のために、社会の 一員としてどうすればよいか考えることので きる能力を養う。	2 通	60			○			○		○		
○		販売流通学	最近の販売・流通業について学習し、販売士 3級程度の基本的知識を学習する。	2 通	60			○			○		○		
○		外国語	製菓に使われるフランス語の習得。フランス 菓子の歴史と文化に触れる。	2 後	15			○			○				○
○		コンピュータ ソフト	表計算ソフトExcelを活用して日々の商品売 上表作成から商品管理全般、さらに売り上げ 分析するためのグラフ作成やデータベース 機能操作。 Powerpointを使用してPOPの作成。	2 通	90					○	○		○		
○		職業指導	製菓分野で自分に適した職種(製造 販売 研究 接客など)を自ら決定できるよう指導す る。 職業意識とホスピタリティーマインドを養う。 企業見学やインターンシップを通じて現場の 高い技術を体験し、コミュニケーション能力や 協調性を高める。 就職活動を優位にするため、履歴書の書き 方、面接の受け方、一般常識、筆記および作 文対策を実施する。	2 通	30			○			○		○		
○		学外実習	製菓、製パン、ホテル、フライダル、レストラ ン、カフェなどに携わる専門知識を生かし、現 場を知り、その業務を実践することにより、よ り高い知識や技能を習得する。 マナーやコミュニケーション能力を養う。 現場で働いているプロの仕事に対する姿勢 や効率よい仕事の仕方、お客様に提供する 商品の衛生管理について学ぶ。 学生の社会性を身に付けるために3日間追 加指導していただいた。(＋24時間)	2 前	40					○		○		○	○
合計				27 科目		1,915単位時間									