

歯科衛生学科

実習・実技等の取組状況①

<取組例1>

授業科目名	臨床・臨地実習 I	授業時数又は単位数	8単位
実施期間	2学年11月～3月のうち52日間（週4日・1日7時間として）		
実習・演習等の目的及び概要	指定規則に定める教授要綱に基づき学校内で学んだ知識・技術を担当の歯科医師および歯科衛生士の指導のもと、歯科臨床や地域保健等の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解できる能力を養うことを目的とする。		
企業等との連携の基本方針	企業（医療機関）等との連携により、その要請等を十分に活かしつつ実習・演習等を行い、歯科衛生士業務に必要な理論と実践を結びつけて理解し、実践的かつ専門的な能力を育成する。		
企業等との連携内容	学内講義と実習での成果を基にした、企業等（歯科医院等）における診療介助業務（感染予防対策、患者誘導、コミュニケーション、治療の流れに関する理解など）や歯科診療補助業務（各治療の補助）に関する実習・演習等の実施。		
学修成果の評価方法	実習態度・出席状況・実習日誌の提出に関する10項目（身なり、コミュニケーション、知識・技術、積極性、責任感、向上心など）についての5段階での採点と総評から評価を行う。		
連携する企業等	稲葉歯科、いわま歯科クリニック、ぱんだ歯科、名古屋市立大学病院、津島市民病院など		

歯科衛生学科

実習・実技等の取組状況②

<取組例2>

授業科目名	臨床・臨地実習Ⅱ	授業時数又は単位数	12単位
実施期間	3学年4月～10月のうち78日間（週4日・1日7時間として）		
実習・演習等の目的及び概要	指定規則に定める教授要綱に基づき学校内で学んだ知識・技術を担当の歯科医師および歯科衛生士の指導のもと、歯科臨床や地域保健等の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解できる能力を養うことを目的とする。		
企業等との連携の基本方針	企業等との連携により、その要請等を十分に活かしつつ実習・演習等を行い、歯科衛生士業務に必要な理論と実践を結びつけて理解し、実践的かつ専門的な能力を育成する。		
企業等との連携内容	学内講義と実習での成果を基にした、企業等（歯科医院、病院等）における診療介助業務（感染予防対策、患者誘導、コミュニケーション、治療の流れに関する理解など）や歯科診療補助業務（各治療の補助）、歯科予防処置業務、歯科保健指導業務に関する実習・演習等の実施。		
学修成果の評価方法	実習態度・出席状況・実習日誌の提出に関する10項目（身なり、コミュニケーション、知識・技術、積極性、責任感、向上心など）についての5段階での採点と総評から評価を行う。		
連携する企業等	第一歯科医院、にわ歯科、助光デンタルクリニック、小島歯科、春日井市民病院など		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況①

<取組例 1 >

授業科目名	製菓実習(1 学年：基礎・専門 2 学年：専門)	授業時数又は単位数	1 学年：420 時間 2 学年：180 時間
実施期間	1 学年：通年、週 3 回 2 学年：通年、週 1 回		
実習・演習等の目的及び概要	基礎実習では、技術理論、材料特性、仕込みから仕上げまで基本的な技術の習得。専門実習では、基礎技術を応用とした製品作りを習得。現場で活躍する技術者による授業を取り入れ、現場に即した技術を習得する。		
企業等との連携の基本方針	現場講師の技術指導や練習を繰り返し現場に通用する基礎技術の習得ができる講師派遣を可能とする企業と、恒常的な教育と技術向上を目的とする体制をとる。		
企業等との連携内容	実店舗の技術者として就業する職人を兼任講師として招集し、タイムリーな現場の求める技術者の養成をする。また、担当教員と事前に打ち合わせをし、單元ごとの学習目標を明確にし学習に臨むようにしている。		
学修成果の評価方法	三大分野である洋菓子、製パン、和菓子の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は衛生的観点を含め項目ごとに採点し評価。		
連携する企業等	有限会社 コンディトライバーレン・有限会社 ル・スリジェダムール洋菓子店 有限会社 小ざくらや一清・株式会社リバーストーン パン工房エピ 等		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況②

<取組例 2>

授業科目名	総合製菓実習	授業時数又は単位数	360 時間
実施期間	2 年生通年、週 2 回		
実習・演習等の目的及び概要	1 年次に習得した知識や技術を生かし、現場で活躍する職人より今を意識した応用を学び、より高度な製品や技術を身につける。和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習に加え工芸菓子などの技術習得にも取り組む。		
企業等との連携の基本方針	現場講師の技術指導や練習を繰り返し現場に通用する基礎技術から発展した習得ができる講師派遣を可能とする企業と、恒常的な教育と技術向上を目的とする体制をとる。		
企業等との連携内容	実店舗の技術者として就業する職人を兼任講師として招集し、タイムリーな現場の求める技術者の養成をする。担当教員と事前に打ち合わせをし、单元ごとの学習目標を明確にし学習に臨むようにしている。		
学修成果の評価方法	三大分野である洋菓子、製パン、和菓子の技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は衛生的観点を含め項目ごとに採点し評価。		
連携する企業等	株式会社名古屋東急ホテル・パティスリーピエール プレッシュウズ・パティスリー ヴィヴィエヌ・パティスリーサリュウ・和菓子ラボ あきぞう・パンの店 ポルカ 等		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況③

<取組例3>

授業科目名	カフェ・ドリンク実習	授業時数又は単位数	90 時間
実施期間	2 年生通年（週 1 回）		
実習・演習等の目的及び概要	製菓業につきものであるコーヒーや紅茶の知識や技術を、現場にて活躍する講師より学び習得する。また、接客サービスやホスピタリティ精神の習得など、作り手として向上を目指す。		
企業等との連携の基本方針	現場講師の技術指導や練習を繰り返し現場に通用する基礎技術から発展した習得ができる講師派遣を可能とする企業と、恒常的な教育と技術向上を目的とする体制をとる。		
企業等との連携内容	実店舗の技術者として就業する職人を兼任講師として招集し、タイムリーな現場の求める技術者の養成をする。担当教員と事前に打ち合わせをし、單元ごとの学習目標を明確にし学習に臨むようにしている。		
学修成果の評価方法	コーヒーや紅茶の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は衛生的観点を含め項目ごとに採点し評価。		
連携する企業等	株式会社 ボンタイン珈琲本社・BH cafe motoyama・クラブ ハリエ 等		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況④

<取組例4>

授業科目名	製菓教養	授業時数又は単位数	30 時間
実施期間	2年生通年 週1回		
実習・演習等の目的及び概要	経営論や開業方法、人的マネジメントの他、実社会で活躍する業界人より経営理念やリーダーシップ、職業人としての心構えなどを学ぶ。		
企業等との連携の基本方針	経営理念やリーダーシップなど、経営マネジメントに関することは勿論、職業人としての心を育てることに重きを置く。各単元において適任者の講師派遣を可能とする企業と、恒常的な教育と向上を目的とする体制をとる		
企業等との連携内容	実店舗のマネジメントや販売接客を担う職業人を兼任講師として招集し、タイムリーな現場の求める職業人の養成をする。担当教員と事前に打ち合わせをし、単元ごとの学習目標を明確にし学習に臨むようにしている。		
学修成果の評価方法	各単元の学習効果を筆記試験にて実施。 その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。		
連携する企業等	株式会社 ボンタイン珈琲本社 等		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況⑤

<取組例 5 >

授業科目名	校外研修実習	授業時数又は単位数	30 時間
実施期間	2 年生通年		
実習・演習等の目的及び概要	卒業後の職場環境を実体験し、卒業後の進路選択につなげる。校内では経験できない経験を通して、自己の課題を見出し今後の学習へと発展させる。		
企業等との連携の基本方針	多種多様な製菓業界の企業と連携を図り、学生自身の目標と将来像の実現に寄与する		
企業等との連携内容	各企業へ学生を派遣し、製造実務を伴う研修を実施		
学修成果の評価方法	学校独自の評価基準に基づき、企業担当者の評価と共に出席率を加味。		
連携する企業等	株式会社名古屋東急ホテル、株式会社名古屋観光ホテル、株式会社プラス、有限会社お菓子屋レニエ、有限会社 ポンレヴェック 等		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況⑥

<取組例 6 >

授業科目名	接客販売実習	授業時数又は単位数	30 時間
実施期間	2 年生通年		
実習・演習等の目的及び概要	職業人として近年注目を集めるヴァンドゥーズの学習を実際の職場環境から学び取る。お客様と実際に対峙し、その反応をダイレクトに感じることで、物作りに対する気持ちをより具現化する。		
企業等との連携の基本方針	多種多様な製菓業界の企業と連携を図り、学生自身の目標と将来像の実現に寄与する		
企業等との連携内容	各企業へ学生を派遣し、販売実務を伴う研修を実施		
学修成果の評価方法	学校独自の評価基準に基づき、企業担当者の評価と共に出席率を加味。		
連携する企業等	名古屋ヒルトン株式会社、株式会社ホテルグランコート名古屋、株式会社ブライド・トゥー・ビー、有限会社コンディトライバーレン、株式会社梅花堂キャンデーストア ル・シュプレーム 等		