

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																						
名古屋ユマニテク 歯科製菓専門学校	平成17年3月25日	中尾 聡	〒450-0002 名古屋市中央区名駅2-33-8 (電話) 052-564-0084																						
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																						
学校法人大橋学園	昭和37年12月21日	大橋 正行	〒450-0013 名古屋市中央区亀島2-6-10 (電話) 052-459-5670																						
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	製菓製パン本科	平成23年文部科学省 告示第百六十六号	-																					
学科の目的	本校は教育基本法及び学校教育法に基づき、衛生分野の各界の需要に応え、また、更なる発展に貢献できるよう本学の理念である豊かな人間性と確かな技術をもった有能な人材を育成することを目的とする。																								
認定年月日	平成 28年 2月 29日																								
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験																				
2年	昼夜	690	0	1230	0																				
	昼間	1920			0																				
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																				
160人	131人	2	12人	29人	41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 実技及び筆記試験によるものに授業態度、出席率を加味。																					
長期休み	■学年始:4月5日 ■夏季:7月25日～8月27日 ■冬季:12月23日～1月9日 ■学年末:3月14日	卒業・進級 条件		進級又は卒業の判定会議の結果、所定の授業科目の認定を受けた学生は、当該学年を修了し、進級又は卒業することができる。																					
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 面談等を実施	課外活動		■課外活動の種類 学校祭 ■サークル活動: 無																					
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) 洋菓子、和菓子、パン、ホテル等 ■就職指導内容 学生の希望と適性を考慮し、学生とのカウンセリングを実施。学生一人ひとりしっかりと把握し、丁寧にケアし就職まで導く。 ■卒業者数 76 人 ■就職希望者数 75 人 ■就職者数 68 人 ■就職率 90.7 % ■卒業者に占める就職者の割合 89.5 % ■その他 家事手伝い、進学等 (平成 28 年度卒業生に関する 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年度卒業生に関する平成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 国家試験</td> <td>②</td> <td>76 人</td> <td>75 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> ※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 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		資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師 国家試験	②	76 人	75 人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																						
製菓衛生師 国家試験	②	76 人	75 人																						
中途退学 の現状	■中途退学者 8 名 ■中退率 5.4 % 平成28年4月1日時点において、在学者146名(平成27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139名(平成28年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、出席率の不足、学費支弁が困難 等 ■中退防止・中退者支援のための取組 早期の個人面談の実施、保護者面談、コーチングスキルの活用、学費工面の案内 等																								
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 入試別減免制度、入学支度金減免制度、特待生減免制度 ■専門実践教育訓練給付: 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																								
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※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)																								
当該学科の ホームページ URL	URL: http://www.ao-g.jp/																								

(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文科令第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」としては、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」などを希望する者を含みません。
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、卒業年度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、大学校、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、全卒業生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、報酬その他定期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(就職)者数」を記載し、また「その他」の欄に「関連分野へのアルバイト者数」を記載します。

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
 企業等との連携により、実践的かつ専門的な能力を持つ人材を育成することを目的とし、本学科教育課程編成委員会を通じて、教育活動等の改善・充実を図る。
 (2)教育課程編成委員会等の位置付け
 当委員会は、本学科教育活動等の改善・充実を図るべく、企業との連携により設置され、企業等の要請等を十分に活かしつつ、実践的かつ専門的な職業教育が主体的に行われることを求めている組織である。
 (3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
中尾 聡	名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校 校長	-	
中村 高治	名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校 製菓製パン本科 学科長	-	
磯貝 元伸	一般社団法人 愛知県洋菓子協会 会長	平成28年4月1日 ～平成29年3月31日(1年)	①
三島 淑子	株式会社 ウイツクラフト名古屋店 代表	平成28年4月1日 ～平成29年3月31日(1年)	③
伊藤 高史	有限会社 小ざくらや一清 代表取締役	-	
後藤 一宏	名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校 製菓製パン本科 主任	-	
伊藤 美和	名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校 製菓製パン本科 主任	-	
岩田 壮介	名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校 事務長	-	
杉本 佳史	名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校 入試募集室 室長	-	
後藤 香織	名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校 事務	-	

※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

年に2回以上開催する。

(開催日時)

第1回 平成28年11月11日 16:00～18:00

第2回 平成29年2月21日 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

企業から今後求められる知識として、食品衛生分野において、委員からも推奨すべきとの意見を参考に、外部機関と連携し授業に取り入れた。また、就職活動においても現場の求める重要点に指導方法の改善に取り組んだ。

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

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、業務に必要な理論と実践を結び付けて理解し、実践的かつ専門的な能力を育成する。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

校内の実習においては、現場のオーナーシェフ等を講師として迎え、それぞれのお店で使われている技術を教えていただく。また、校外実習においては、実際の現場の空気を感じさせることでさらなる進路意識の向上を図っていく。

(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	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し、基礎技術を活用した製品作りも習得。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。	・有限会社コンデイトライベレン ・有限会社ル・スリジタムール洋菓子店 ・有限会社小ざくらや一清 ・株式会社リハーストーン パン工房エビ
総合製菓実習	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。	・パティスリー・サリュール ・鬼頭製菓株式会社フクローニユの森 ・株式会社刀根菓子館 ・和菓子ラボ あきぞう ・パンの店 ポルカ 他 計14社
カフェ・ドリンク実習	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。	・株式会社ボンタイン珈琲本社 ・BH café motoyama ・クラブハリエ
校外研修実習	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。	・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 ・有限会社お菓子屋エニエ ・有限会社 ボンレヴェック 他
接客販売実習	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。	・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 ・株式会社フレンチドゥービー ・有限会社コンデイトライベレン ・株式会社梅花堂キャンデーストア ル・シュプレーム

<p>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</p>
<p>(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</p> <p>専攻分野における実務に関する知識、技術及び授業運営、生徒に対する指導力等の修得・向上を目的とし、企業等との連携により、組織的な研修を行う。製菓製パン関連の企業や業界に関わる方から、専攻分野における知識、技術と生徒指導の研修を受け、さらに生徒指導等専門として、教育関係団体より講師を招いて研修を受ける。</p>
<p>(2)研修等の実績</p> <p>①専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>株式会社さくや主催:洋菓子講習会(平成28年7月27日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:株式会社さくや主催の洋菓技術講習において、本校を会場に洋菓子技術の向上を図った。</p> <p>ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会主催:パン技術講習会(平成28年7月5日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:J. P. 日にて製パン講師を派遣いただき、最新技術の習得を図った。</p> <p>商業ラッピング検定協会主催:商業ラッピング検定2級技術講習会(平成28年7月29日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:商業ラッピング協会の講習に参加し、ラッピング技術の向上を図った。</p> <p>日本菓子協会 東和会主催:東和会月例会(平成28年4月18日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:東和会の技術品評会へ定期的に参加し、和菓子技術の向上を図った。</p> <p>②指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>愛知県洋菓子協会主催:経営ゼミナール(平成28年5月18日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:愛知県洋菓子協会にて洋菓子店より講師を派遣いただき、就職活動に向けた将来設計の指導力向上を図った。</p> <p>職業教育・キャリア教育財団主催:キャリア・サポーター養成講座 対象:製菓製パン本科教員 内容:職業教育・キャリア教育財団主催の勉強会に参加し、学生指導の向上を図った。</p>
<p>(3)研修等の計画</p> <p>①専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会主催:パン技術講習会(平成29年8月29日予定) 対象:製菓製パン本科教員 内容:J. P. 日にて製パン講師を派遣いただき、最新技術の習得を図る。</p> <p>日本菓子協会 東和会主催:東和会月例会(平成29年6月19日予定) 対象:製菓製パン本科教員 内容:東和会の技術品評会へ定期的に参加し、和菓子技術の向上を図る。</p> <p>②指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>愛知県洋菓子協会主催:経営ゼミナール(平成29年5月24日予定) 対象:製菓製パン本科教員 内容:愛知県洋菓子協会にて洋菓子店より講師を派遣いただき、就職活動に向けた将来設計の指導力向上を図る。</p> <p>名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校主催:アクティブラーニング指導(平成29年7月27日予定) 対象:製菓製パン本科教員 内容:ユマニテク短期大学の副学長鈴木建生先生をお招きし、授業内容の組立て方を教授いただく。</p> <p>学校法人大橋学園主催:スキルアップ研修(平成29年12月15日予定) 対象:製菓製パン本科教育 内容:ユマニテク短期大学より講師を派遣いただき、学生との対峙の仕方を教授いただく。</p>

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

学校関係者評価とは、企業等の役員または職員が学校関係者として評価に参画し、本学科が実施する自己評価の結果を評価すること、または公表を行うとともに、その評価結果を踏まえた教育活動・学校運営等の改善に導く為のものである。

(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	理念・目的・育人人材像は定められているか
(2) 学校運営	目的等に沿った運営方針が策定されているか
(3) 教育活動	教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されている
(4) 学修成果	卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5) 学生支援	学生相談に関する体制は整備されているか
(6) 教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動は適正に行われているか
(8) 財務	財務について会計監査が適正に行われているか
(9) 法令等の遵守	法令、専修学校設置基準等の遵守と適切な運営がなされているか
(10) 社会貢献・地域貢献	学校の教育資源や施設を利用した社会貢献・地域貢献を行っている
(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

退学率の低減を図るため、保護者、高校教員への職業理解、適性の周知や新入生への早期のフォローを行い、退学率減少を図っている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
平澤 琢二	名古屋市市中村区歯科医師会 会長	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	企業等委員
社本 太郎	株式会社モンシェル代表取締役社長	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	企業等委員
茶谷 敦孝	株式会社さんぼう名古屋支社 企画営業第2グループリーダー	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	企業等委員
松永 奈津希	名古屋ユマネテック歯科製菓専門学校 歯科衛生学科 同窓会長	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	卒業生
野口 実咲	名古屋ユマネテック歯科製菓専門学校 製菓製パン本科 同窓会長	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	卒業生
中尾 聡	名古屋ユマネテック歯科製菓専門学校 学校長	-	
岩田 壮介	名古屋ユマネテック歯科製菓専門学校 事務長	-	
杉本 佳史	名古屋ユマネテック歯科製菓専門学校 副事務長	-	
溝田 智也	名古屋ユマネテック歯科製菓専門学校 主任	-	

※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.ao-g.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

企業等の関係者が本学科の教育活動・学校運営等について理解を深めるとともに、その状況に関する情報を提供し、説明する等の取組を行う。

(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	校長名、所在地、連絡先等
(2) 各学科等の教育	学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等
(3) 教職員	教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	実習・実技等の取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況
(6) 学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い(金額、納入時期等)
(8) 学校の財務	資金収支計算書、消費収支計算書、貸借対照表、財産目録、監査報告
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(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.ao-g.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓製パン本科) 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	
○			衛生法規	製菓衛生師として、製菓衛生師法や食品衛生法など、最低限の法的考え方や、基礎知識を学習し、食品安全基本法についての考え方も十分に学習する。	1・後	30	1	○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学が、住民の疾病予防と健康保持を目的として、どのような方法でその達成を目指していくのか、その意義と重要性について学習する。	1・通	90	3	○			○			○	
○			食品学	食品の特徴と性質を知り、食品が人体に及ぼす影響や、食品の保存や腐敗について学習する。	1・通	60	2	○			○			○	
○			食品衛生学	食中毒や食品添加物などの基礎知識を習得し、衛生管理の重要性を理解し、安全な食が提供できるようにする。	1・通	150	5	○		△	○			○	
○			栄養学	健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につけると共に、私達の食生活の現状と健康づくりについて学習する。	1・通	60	2	○			○			○	
○			社会	菓子やパンの歴史や菓子製造の要件などを学ぶ。また、菓子店の経営論についても学習する。	1・通	60	2	○			○			○	
○			製菓理論	菓子に対する原材料の基礎知識を身につける。材料の特性を理解し、作業に応用できる知識を身につける。	1・通	150	5	○			○			○	
○			製菓実習 (基礎・専門)	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。	1・通	420	14			○	○			○	○
合計			8 科目		1,020単位時間(34 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業の判定会議の結果、所定の授業科目の認定を受けた学生は、当該学年を終了し、卒業することができる。	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。

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓製パン本科) 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	
○			製菓実習(専門)	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。	2・通	180	6			○	○			○	○
○			総合製菓実習	1年次に習得した知識や技術を活かし、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。	2・通	360	12			○	○			○	○
○			製菓デザイン	色彩の基礎を学び、製菓の配色に活かす。頭に浮かんだデザインを絵で表現する。	2・通	90	3			○	○			○	
○			フランス語	フランス語を学び、フランス語のルセットや作業などを理解する。フランスの文化について学ぶ。	2・通	60	2	○			○			○	
○			カフェ・ドリンク実習	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。	2・通	90	3			○	○			○	○
○			製菓教養	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を学ぶ。	2・通	30	1	○			○			○	○
○			製菓衛生学	1年次に習得した座学教科の知識を復習し製菓衛生師としての知識を確かなものにする。また、国家試験合格への目標を達成する。	2・通	30	1	○			○			○	
○			接客販売実習	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。	2・通	30	1			○	○				○
○			校外研修実習	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。	2・通	30	1			○	○				○
合計			9 科目		900単位時間(30 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業の判定会議の結果、所定の授業科目の認定を受けた学生は、当該学年を終了し、卒業することができる。	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。