

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 岡山ビジネスカレッジ	昭和58年3月3日	西崎 誠	〒700-0022 岡山県岡山市北区岩田町3-22 (電話) 086-233-2340																						
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																						
学校法人 貝畑学園	昭和58年3月3日	貝畑 雅二	〒700-0825 岡山県岡山市北区田町1-1-9 (電話) 086-230-0250																						
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	製菓学科	平成19年文部科学省 告示第20号	---																					
学科の目的	菓子業界で即戦力として活躍できるように、高い製菓技術と接客力、実践力を習得し、また、社会人としての常識・マナーを兼ね備えた人材を育成する。																								
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							2250時間	690時間	270時間	1200時間	0時間	90時間												
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	52人	1人	3人	10人	13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 各学期末実施の試験、および提出物、検定取得等の総合評価																					
長期休み	■学年始: 4月1日～4月9日 ■夏季: 7月15日～8月31日 ■冬季: 12月21日～1月7日 ■学年末: 3月16日～3月31日		卒業・進級 条件	出席率80%以上、検定取得、および各学年における進級、卒業に必要な単位数を取得のこと																					
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 主に担任による電話連絡および面談		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 洋菓子店、和菓子店、パン屋等において校外実習																					
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) 菓子業界(洋菓子店、カフェ、パン屋、工場)		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29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																					
	<table border="1"> <tr> <td>資格・検定名</td> <td>種別</td> <td>受験者</td> <td>合格者</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>2人</td> <td>2人</td> </tr> <tr> <td>サービス接客技能検定3級</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>21人</td> </tr> <tr> <td>サービス接客技能検定2級</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>12人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定3級</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>18人</td> </tr> <tr> <td>パティスリーラッピング3級</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>24人</td> </tr> </table>			資格・検定名	種別	受験者	合格者	製菓衛生師	②	2人	2人	サービス接客技能検定3級	③	24人	21人	サービス接客技能検定2級	③	21人	12人	色彩検定3級	③	24人	18人	パティスリーラッピング3級	③
資格・検定名	種別	受験者	合格者																						
製菓衛生師	②	2人	2人																						
サービス接客技能検定3級	③	24人	21人																						
サービス接客技能検定2級	③	21人	12人																						
色彩検定3級	③	24人	18人																						
パティスリーラッピング3級	③	24人	24人																						
■就職指導内容 履歴書の書き方や面接指導、訪問・電話訓練を行い学生の志望する分野を把握し求人情報を提供すると同時に個別指導		■卒業生数: 24人 ■就職希望者数: 21人 ■就職者数: 21人 ■就職率: 100% ■卒業者に占める就職者の割合: 87.5%		※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 岡山県洋菓子コンテスト2017 ジュニア部門 金・銀・銅賞・優秀技術賞/中四国ブロック洋菓子コンテスト山口大会ジュニアマジパン 銅賞/2017ジャパンケーキショー東京エコール部門 銅賞																					
中途退学 の現状	■中途退学者: 2名 平成29年4月1日時点において、在学者52名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者50名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 成績不良、出席率不足、進路変更、病気のため		■中退率: 4%		■中退防止・中退者支援のための取組 学生との面談および授業のフォローアップ																				
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: (有)無 ※有の場合、制度内容を記入 学力試験特待生制度・検定特待生制度・部活動特待生制度・貝畑学園経済支援制度 ■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																								
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: (有)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: https://www.obcnet.ac.jp/course/patisserie/																								

(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、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

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

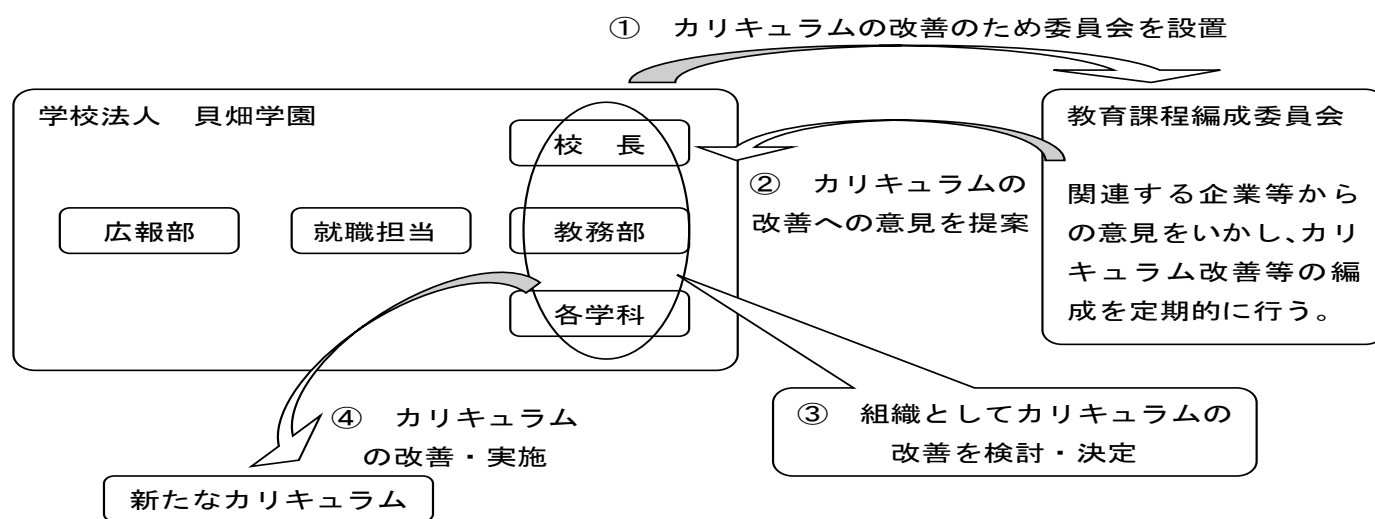
菓子に関わる業界は、近年、目まぐるしく変化しており、且つ進化し続ける市場を背景に、この専門分野における実践的な知識・技術・技能を認知すべく職業教育に関連した企業と組織的に連携し、授業科目の創設および既存科目の内容の改善・工夫を行うこととする。

(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

教育課程編成委員会は、企業等の要請を十分に生かしつつ実践的かつ専門的な職業教育を主体的に実施するために、学校法人貝畑学園において、編成委員会を教務部と別組織として編成し、この中に製菓学科学科パティシエコース編成委員会を置く。

まず、専攻分野に関した動向や新たに必要となる人材スキル等の情報を外部委員より頂き、この意見、要望を取り入れ教育課程の骨組み、および科目内容の詳細を各学科、教務部、校長を中心に、また、就職担当、広報部の意見も参考に検討し、改善、変更、追加科目等を詰め、作成した科目内容について、再度、検討協議し、次年度の教育課程に反映していく。



(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
有信 秀一	岡山県洋菓子協会 副会長	平成28年4月30日～ 平成30年3月31日(2年)	①
三宅 勝巳	ル・フォワイエ有限会社 代表取締役	平成28年5月7日～ 平成30年3月31日(2年)	③
角 一秀	内部委員 教務部長		
片山 将樹	内部委員 教務部		
南葉 悠理	内部委員 教務部		

※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 (8月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 平成29年8月29日 13:00～14:00

第2回 平成29年11月27日 13:00～14:00

(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。

製菓業界の現場では、今後の若手に求められる能力として、社会人として当たり前のことがきちんとできることが求められています。

例えば、元気よく明るく挨拶や返事が出来ることやお客様や目上の方への礼儀を忘れないなど、社会生活をする上で不可欠なことが多く挙げられます。

時代と共に薄れつつある人と人の繋がりが、コミュニケーション能力の低下を招いているように感じます。これらの業界からの意見をもとに、実習時はもちろん座学授業時においてもグループワークや発言機会を多く設けるなど授業内容の工夫を取り入れた。一方、製菓の専門知識や技術についても必要不可欠であり、この辺りについてもこれまで以上に各学生の理解度を確し、基礎技術の反復練習によりレベルアップを図りました。また、よりの確に精度を上げた技術を身に付けるため、希望者対象に放課後等の時間を利用し技術指導サポートを行いました。

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

洋菓子店・カフェ・パン屋等への就職に向けて、実際の現場で研修を行うことで仕事内容の理解、業界についての情報を知ること。専門知識や技術の基礎および応用等を、座学、実習を通して身につけることにより、実践的な高いスキルを持った人材を育成することを目指す。また、使用材料の特性や理論等を理解していく上で、製菓衛生師試験の合格を目指す。

(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

パティエコースの担当教員と企業の講師により授業内容等の事前打ち合わせを行い、実際の菓子店等で必要な知識、基礎技術の指導を行う。日々の指導においては担当教員と講師間で連携を取りながら授業運営を行う。また、実際の洋菓子店やカフェ、パン屋等で実務に必要な知識・技術・接客対応の研修を行う。終了時には企業の講師による成績評価をもとに認定を行う。

(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
和菓子実習	和菓子工程の理解と技術習得(包む、捏ねる、詰める、焼成等)／和菓子材料の知識習得をする。	御菓子司 小池菓子舗
製パン実習	製パン工程の理解と技術習得(生地製造、発酵、分割、成形、焼成等)をする。	収穫月
洋菓子実習Ⅱ	基礎技術の反復と応用／デザート菓子／卒業作品制作等について学習する。	収穫月
校外実習	春期休暇中に5日間程度、各分野の専門店や工場で実践体験し、知識と技能の現場力の習得をする。	白十字ファクトリー、ANAクラウンプラザホテル、マコトエバラ×モンレアル、パティスリーオクサリス、パティスリー ルソレイユ、株式会社音茶屋他 全18社

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

本校、教育研修規定に基づき、製菓業界等の団体が主催する研修に参加し、業界の動向等の知識を習得し、学生への指導へと生かしていく。また、授業の進め方やコミュニケーション能力を高める研修を実施し、すべての教員が学生指導を行っていく上で必要な知識、スキルを習得する。

(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「パティスリーラッピング3級指導者講習会」(連携企業等: 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)

期間: 8月8日(火) 対象: 石井 美紗恵、南葉 悠理

内容: ラッピングの基礎知識としてラッピングに必要な道具や文化におけるラッピングの違いを学び、実技ではリボンの結び方、箱のラッピング法を用途別で習得した。この研修を修了したことにより、パティスリーラッピング検定が実施できる教育認定施設として認められる事が出来る。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「発達障害を持つ(持つ疑いのある)学生への指導について」(連携企業等: 万成病院)

期間: 平成29年11月20日(月)・平成30年1月31日(水) 18:00～19:30 対象: 石井 美紗恵

内容: 発達障害を持つ(持つ疑いのある)学生に対して、事前に教員が知っておくべき事、及び注意を必要とする指導等について、現状で指導に困っている事例を基に、今後どう対応するべきかを知り、また、教職員の共通認識を行う。

講師: 臨床心理士 黒田憲佐 場所: 専門学校岡山ビジネスカレッジ 岩田町キャンパス 第1校舎

(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「マジパン技術講習会」(連携企業等: 岡山県洋菓子協会)

期間: 4月24日(水) 対象: 石井美紗恵、堀 由梨奈、森分 理沙

内容: マジパン細工の実技、コンテストの取り組み方、質疑応答

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「発達障害を持つ(持つ疑いのある)学生への指導について」(連携企業等:万成病院)

期間:平成30年10月・1月 対象:石井美紗恵、堀 由梨奈、森分 理沙

内容:発達障害を持つ(持つ疑いのある)学生に対して、事前に教員が知っておくべき事、及び注意を必要とする指導等について、現状で指導に困っている事例を基に、今後どう対応するべきかを知り、また、教職員の共通認識を行う。

講師:臨床心理士 黒田憲佐 場所:専門学校岡山ビジネスカレッジ 岩田町キャンパス 第1校舎

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

毎年、年度末に行っている学内自己評価委員で作成している自己評価を基に、企業等の学校関係者委員と情報を共有し、点検・評価を行い、不備な事項についての改善、疑問点の解消を行うことで、自己評価の客観性・透明性を高めていく。

また、関連企業・病院、教育関係者や卒業生といった学校に関係する人たちに、学校を理解してもらう情報を発信し、学校だけでなく、互いに協力しながら学生のことを考え、それぞれの立場・視点に立って意見を出し合うことで、よりよい学校づくりを行っていく。

(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・目的・育成人材等
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	教育成果
(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	学生の募集と受け入れ
(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
(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

学校と学校関係者間で情報を共有し、不備な点等の改善、疑問点の解消を行った結果を、情報公開することにより、関連企業・病院、教育関係者や卒業生といった学校に関係する人たちに学校を理解してもらい、学校と互いに協力しながら学生のことを考え、それぞれの立場・視点に立って意見を出し合うことで、よりよい学校づくりを行っていく。

学生指導においては、指導記録をきちんと残し、担当教員だけでなく、全体での情報共有を行う。職業体験(インターンシップ)については、各コースで目的の再確認を行い、時期・日数等について検討を行う。ボランティア清掃活動等は、学校全体、各コースで今以上の参加を促す、また、参加機会を与えるなど後押しの出来る方法を検討していく。

評価の高い項目については、学校の強みとして把握し広報活動等で有効に利用していく。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
穂山 晃治	株式会社アコービューティック 代表取締役社長	平成28年5月10日～ 平成30年3月31日(2年)	企業等委員
磯島 裕子	株式会社ティアラ 代表取締役社長	平成28年4月27日～ 平成30年3月31日(2年)	企業等委員
岡 謙治	パティスリー ポンム・ベール オーナーシェフ	平成28年4月7日～ 平成30年3月31日(2年)	企業等委員
河合 洋二郎	河合内科西口クリニック 院長	平成28年5月18日～ 平成30年3月31日(2年)	企業等委員
小山 泰弘	株式会社カイトックホールディングス 人事部ゼネラルマネージャー	平成28年4月28日～ 平成30年3月31日(2年)	企業等委員
澤木 崇	ペットショップ chouchou 店長	平成29年5月29日～ 平成31年3月31日(2年)	企業等委員
杉井 正治	山陽事務機株式会社 営業課長	平成28年5月9日～ 平成30年3月31日(2年)	卒業生
谷川 安弘	創志学園高等学校 校長	平成29年7月7日～ 平成31年3月31日(2年)	校長

※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:<https://www.obcnet.ac.jp/gakuen/about/index.html#p05>

公表時期:29年10月16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

学校自己評価の実施、学校関係者(関連企業団体、教育関係者、卒業生)による評価を実施、公表することにより、教育環境の整備、教育内容の充実、教育水準の向上にさらに努めていく。

情報提供は、ホームページ、パンフレット等で行うが、基本的にホームページから閲覧でき、内容の更新をきちんと行うことで、関連企業団体、卒業生、保護者等に学校のことを理解してもらう。

(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	学園概要、沿革、基本方針
(2) 各学科等の教育	コース紹介
(3) 教職員	教員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	実践教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動
(6) 学生の生活支援	学生支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生募集
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価
(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

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL:<https://www.obcnet.ac.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓学科) 平成30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	法学大意／衛生行政概説／製菓衛生師法／関連法令等	1 通	30	1	○			○		○	○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学概論／環境衛生／疾病の予防／労働衛生等	1 通	90	3	○			○				○
○			食品学	食品学概論／食品の変質とその防止／食品の生産と消費／食品の特性等	1 通	60	2	○			○				○
○			食品衛生学	食品衛生学概論／食中毒とその予防／食品添加物／食品中における有害物質等	1 通	120	4	○			○				○
○			食品衛生学実習	器具・容器・包装の衛生／食品衛生対策／食品の保存と表示等	1 後	30	1	△		○	○				○
○			栄養学	栄養学概論／栄養素の機能／栄養の消化と吸収／栄養の摂取等	1 通	60	2	○			○				○
○			社会	菓子と食生活／菓子店舗経営論	1 通	60	2	○			○			○	○
○			製菓理論	菓子の原材料／補助材料／製菓理論／製菓実習	1 通	150	5	△		○	○			○	○
○			基礎製菓実習	菓子材料特性の理解／菓子製造における基礎技術の習得	1 通	280	9.3			○	○			○	
○			和菓子実習	和菓子工程の理解と技術習得（包む、捏ねる、詰める、焼成等）／和菓子材料の知識習得	1 通	70	2.3			○	○			○	○
○			製パン実習	製パン工程の理解と技術習得（生地製造、発酵、分割、成形、焼成等）／製パン材料の知識習得	1・2 通	160	5.3			○	○			○	○

○		高度実践製菓 実習Ⅰ	基礎技術の反復と応用／卒業作品制作	2 通	180	6			○	○					○	○
○		高度実践製菓 実習Ⅱ	基礎技術の反復と応用／アメ細工、チョコ レート細工／卒業作品制作	2 通	210	7			○	○					○	○
○		アシェット・ デセール実習	デザート of 盛付、組み立てなど皿盛りス イーツを学ぶ	2 通	90	3			○	○						
○		カフェ運営実 習	実習カフェでカフェの運営を実際に学ぶこ とで実践力を養う	2 通	180	6			○	○					○	
○		フード・ドリ ンク実習	コーヒーや紅茶などのドリンクの淹れ方や、 ドリンクに合うフードについて学ぶ	1・2 通	75	2.5			○	○						
○		接客マナー演 習	サービス実習と接客ロールプレイング/カ フェシュミレーション及び実践。接客力と 人間力の向上/挨拶/言葉遣い/電話対応等を 学ぶ	1・2 通	75	2.5			○	○						
○		ヴァンドウー ス	パティスリーの接客、サービスについて学 ぶ おもてなしの心や接客アプローチ力を 養う	2 通	30	1			○	○						
○		パティスリー ラッピング	主にパティスリーで必要とされているラッ ピングについて学び、様々な技法の習得	2 前	30	1			○	△	○				○	
○		カラー・テー ブルコーデ ィネット	テーブルコーディネートデザインとセッ ティング/ディスプレイ制作 (卒業制作)	2 後	30	1			○	△	○				○	
○		ポップデザイ ン	チラシやホードの文字や絵の書き方を学ぶ	2 通	30	1			○	△	○			○		
○		試験対策	国家資格の製菓衛生師を取得するための試 験対策	2 通	30	1	○			○				○		
○		就職対策	就職活動にむけて、企業研究、自己分析、 履歴書の作成、面接指導等を業界に沿った 内容で行う	1 通	30	1	○			○						
○		HR	学生生活状況の把握と生活指導/授業スケ ジュールの確認等	1・2 通	60	2	○			○				○		
○		校外実習	各分野の専門店や工場実践体験し、知識 と技能の現場力の習得	2 前	30	1			○		○			○	○	

○		特別活動ゼミ	オリエンテーション／健康診断／運動会／学園祭／定期試験等の学校行事への参加	1・2通	60	2	△		○	○	○	○		
合計			26 科目	2,250 単位時間(75 単位)										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
出席時数が出席すべき総時間数の80%以上であること、必要数の検定を取得すること、必要単位を取得すること。		1 学年の学期区分	2 期
		1 学期の授業期間	15 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。