

## 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	
YIC情報ビジネス専門学校		平成18年8月24日		中川 達也		〒754-0021 山口県山口市小郡黄金町2番24号 (電話) 083-976-8354	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地	
学校法人YIC学院		平成13年10月11日		井本 浩二		〒754-0021 山口県山口市小郡黄金町2番24号 (電話) 083-976-8111	
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士		
商業実務	商業実務専門課程	パティシエ学科		商業実務専門課程 平成26年文部科学省告示6号	-		
学科の目的	お菓子が幸せ作り！ お菓子作りを通じて人を笑顔・幸せにしたいと願う人、そんなパティシエを目指します。						
認定年月日	平成 27年 2月 25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	昼間	1710	330	1290	90		
							1710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		
40人	6	0	1人	8人	9人		
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～翌年3月31日			成績評価	■成績表：有 ■成績評価の基準・方法 【学生便覧 学習の手引き 5. 成績評価】 ①成績評価は、試験のほか確認テスト、模擬テスト、レポート、出席状況、授業態度により総合的に評価する。 ②評価結果は、秀、優、良、可、不可の5段階とし、秀、優、良、可を合格、不可を不合格とする。 判定評価点成績GP成績評価内容 合格100～90点秀4到達目標を十分に達成し、非常に優れた成果をおさめている 89～80点優3到達目標を十分に達成している 79～70点良2到達目標を達成している 69～60点可1到達目標を最低限達成している 不合格59点以下不0到達目標を達成していない 未履修—各科目について欠課が授業時数の1/3を超えるもの ※GPAの対象としない ③評価結果が不可の者に対し再試験を実施することがある。再試験実施後、試験の結果の代わりに再試験の結果を用いて評価をやりなおす。ただし、秀、優、良相当の成績であっても評価結果は可とする。 ④年度末に通年の評価結果の一覧を成績表として、保護者（保証人）に送付する。 ⑤卒業年次生は、就職活動に際し成績証明書の必要な場合がある。そのため、申請のあった者については各期末終了日前に、受講中の教科科目について中間評価を行う。その際、確認テストや模擬テスト、レポート、出席状況等をもとに評価を行う。		
長期休み	■学年始め：4月1日～4月7日 ■夏季：8月1日～8月27日 ■冬季：12月27日～翌1月7日 ■学年末：2月14日～3月31日			卒業・進級条件	【学生便覧 学習の手引き 7. 進級・卒業】 ①進級要件 年度末において次の要件のすべてを満たしていること。 a. 各学科の定める当該年次の教科科目のうち、必修科目、選択必修科目の成績評価がすべて可以上であり、進級必要単位数を修得している。 b. 当該年次の学費、教材費等が納められていること。 ②卒業要件 卒業年次の年度末において次の要件のすべてを満たしていること。 a. 各学科の定める教科科目のうち、必修科目、選択必修科目の成績評価がすべて可以上であり、卒業必要単位数を修得している。 b. 全ての学費、教材費等が納められていること。		

学修支援等	<p style="text-align: center;">有</p> <p>■個別相談・指導等の対応          ■長期欠席者への指導等の対応          (出席状況不良者への対応)          ・担任は原則として1か月ごとに担当学年の出席状況を確認する。          ・担任は科目の出席率が8割を満たさない者は、学生と面談を行い、その結果を学科責任者及び職員会議で報告する。必要に応じて学生指導及び保護者連絡を行う。          (長期欠席者への対応)          ・上記の対応に加え、欠席が長期に渡る者については、電話連絡を密にし、必要に応じて学生及び保護者を召喚し、面談を行う。          ・学生及び保護者への対応を行った時は、その内容を学生個人記録に記録する。</p>	<p>■課外活動の種類          学生会 (学生自治組織・学園祭の実行委員会等を行う)</p> <p>■サークル活動： 無</p>																								
就職等の状況※2	<p>■主な就職先、業界等 (令和元年度卒業生)          グランシャリオ (小野田市) ラブア (防府市) コメダ珈琲 (周南市) ブチシャトー (萩市)</p> <p>■就職指導内容          履歴書指導 面接指導 企業研究</p> <p>■卒業生数 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</p> <p>(令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)</p>	<p>■国家資格・検定/その他・民間検定等          (令和元年度卒業生に関する令和2年5月1日時点の情報)</p> <table border="1" data-bbox="975 421 1474 674"> <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>9</td> <td>8</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> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※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)</p> <p>■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</p>	資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	9	8																
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																							
製菓衛生師	②	9	8																							
中途退学の現状	<p>■中途退学者 2名          令和2年4月1日時点において、在学者18名 (令和2年4月1日入学者を含む)          令和3年3月31日時点において、在学者19名 (令和3年3月31日卒業生を含む)          ■中途退学の主な理由          病気療養のため</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組          ・1・2年の年初にQU (楽しい学校生活を送るためのアンケート) 実施          ・クラス担任による定期的な面談          ・年1回保護者面談・3者面談を実施 (8月)          ・状況に応じて保護者への電話連絡、個別面談を行う。</p>	<p>■中退率 10.5%</p>																								
経済的支援制度	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有          指定校推薦奨学生制度 (授業料5万円減免)、自己推薦奨学生制度 (授業料3万円減免)、社会人特待生制度 (授業料5万円減免)、進級時成績優秀者奨学生制度 (1～10万円給付)、Y I Cファミリーサポート (授業料5万円減免)、Y I C卒業生授業料サポート (授業料10万円減免)、Y I C入学選考料サポート (入学選考料減免)、遠距離サポート (毎月3千円支給)、ひとりぐらしサポート (毎月0.5～1万円支給)</p> <p>■専門実践教育訓練給付：非給付対象          前年度の給付実績者数 0名</p>																									
第三者による学校評価	<p>■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)</p>																									
当該学科のホームページURL	<p><a href="https://www.yic.ac.jp/ib/course/patisserie/">https://www.yic.ac.jp/ib/course/patisserie/</a></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

- ・ 学科の専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とした委員会（教育課程編成委員会）を置く。
- ・ 審議事項は次の事項とする：カリキュラムの企画・運営・評価、各授業科目の内容・方法の充実及び改善、教科書・教材の選定、教員研修。
- ・ 委員会には学校関係者のほか、専攻分野に関する企業等の役員または有識者を1人以上加えることとし、企業等との連携を密にする。（以上 学校法人YIC学院 教育課程編成委員会規則 より抜粋）

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

- ・ 「学校法人YIC学院は、設置する専門学校各校の各学科に、専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とした委員会を置く。」（学校法人 YIC学院 教育課程編成委員会規程第2条より）
- ・ カリキュラムは、教育課程編成委員会の意見等を参考に、学内教育課程編成委員会において編成する。教職員会議での検討を経た後、理事会の承認を受け最終決定。
- ・ 授業内容・方法の改善・工夫等については、教育課程編成委員会の意見を参考に、可及的速やかに対応する。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年6月24日現在

名前	所属	任期	種別
水上 隆男	山口県洋菓子協会	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	①
中川 徳弘	和洋菓子 なかがわ	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③

※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）

年間2回（6月～8月、2月～3月）

（開催日時（実績））

令和2年度第1回 令和2年8月27日 14:30～15:30

令和2年度第2回 令和3年3月9日 10:00～11:00

令和3年第1回 令和3年6月24日 13:30～15:00

令和3年第2回 令和4年2月を予定

(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

- ・ 学生Cafe営業 販売実習に関して  
当番制を導入、早出7:00～実施することで円滑に授業が進行すると共に学生の責任感と現場感覚を養うことができています
- ・ 募集活動について  
高校生向けのお菓子教室を実施してはどうか⇒8月に親子お菓子教室実施
- ・ 製菓衛生師取得に関する取り組み  
和菓子等専任教員がいなければ外部講師を活用してはどうか⇒県内和菓子職人に授業依頼11月実施予定

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

- ・専任教員でまかなえない部分は洋菓子協会を通じて講師依頼
- ・年2回のインターンシップ実施
- ・依頼により出張Caféの実施

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

- ・実習、演習においては企業間と「講師派遣契約書」、科目について「覚書」を交わしている。
- ・実習・演習の方法・成績評価の方法について実習指導者・教員・学生間で共有している。
- ・実習期間中は教員が電話あるいは訪問して状況確認を行い、問題があれば対応について協議する。実習指導者が記入する成績評価表と、実習終了後に行う報告会での報告内容を踏まえ、教員が最終成績評価・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
インターンシップⅠ	職業意識を涵養し、礼儀作法、社会性を身につける。	ゾーナイタリア（周南市）
インターンシップⅡ	働く意義や仕事の大切さ、将来進むべき道を考える機会として、洋菓子、和菓子、製パン業界などでの就業体験を行う。	TULIP（宇部市）
インターンシップⅢ	就職先を見据えた実習を実施し、職業意識を高める就業体験を行う。	グランシャリオ（新山口店）

(教員の研修等の基本方針)

- ・YICグループ教職員研修規程に基づき計画的に研修を実施している。
- ・常に変化する業界動向に合わせて、技術・知識の確認をするために、企業企画・イベントの参加を推奨している。
- ・資格取得のための研修を推奨している。

(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「山口県洋菓子協会主催 講習会 助手」（連携企業等：山口県洋菓子協会）

期間：令和2年 10月 20日（火） 対象：学科教員

内容：全国的にも有名なパティシエの講習会において助手を行い  
準備段どりや技法製法を学ぶ

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「YIC研修」

期間：令和2年12月25日（金） 対象：教員

内容：県の防災に関する研修、緊急時、災害時に関する学生対応について

(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「山口県洋菓子協会主催 全国講習会」（連携企業等：山口県洋菓子協会）

期間：令和3年 10月26日（火） 対象：学科教員

内容：全国的にも有名なパティシエの講習会において  
最新の製法や技法製法を学ぶ

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「実践的なインストラクショナルデザイン授業」（連携企業等： 学校法人Y I C学院 ）  
 期間：令和 3年12月 予定 対象：学校法人Y I C学院教職員  
 内容：「実践的なインストラクショナルデザイン授業」  
 カリキュラムポリシーに基づいたシラバスの構築を行い、さらにコマシラバスへの落とし込みを行う  
 計画的な授業カリキュラムの策定のしかたを学ぶ

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

・学校関係者評価委員会において、本校が行う自己点検評価の結果と根拠を示し、とくに当該年度の重点項目を中心に意見等を まとめ報告書を作成していただく。  
 ・学校関係者評価委員会からの報告書に基づいて本校の自己点検評価を見直し、次年度の改善計画における重点項目を決定する。  
 これらについて年報・ホームページ等で公表する。

(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	1 建学の精神・教育理念、教育目的・教育目標
(2) 学校運営	7 管理運営 9 改革・改善
(3) 教育活動	2 教育の内容
(4) 学修成果	4 教育目標の達成度と教育効果
(5) 学生支援	5 学生支援
(6) 教育環境	3 教育の実施体制
(7) 学生の受入れ募集	5 学生支援
(8) 財務	8 財務
(9) 法令等の遵守	7 管理運営
(10) 社会貢献・地域貢献	6 社会的活動
(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

・本校で実施した自己点検評価・改善計画を学校関係者評価委員会に提出し、意見・協議結果をもとに学校機能評価報告をまとめ、年報・ホームページで公開する。改善計画にもとづき学校運営や教育の改善を計画的に行う。  
 またシラバスがテキストの目次に基づくものが多く、具体性がない。  
 今後、シラバス・コマシラバスの整備をインストラクショナル・デザインを取り入れて改善していくことに決定した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3(2021)年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
山崎 真里	情報工学科 在校生 保護者	R3(2021)年4月1日～ R5(2023)年3月31日(2年)	保護者代表
水津 敬太	パティシエ学科 卒業生	R3(2021)年4月1日～ R5(2023)年3月31日(2年)	卒業生代表
富田 祥司	株式会社ピージーシステム 人事総務部 部長	R2(2020)年4月1日～ R4(2022)年3月31日(2年)	企業関係者
浅川 剛史	山口商工会議所 広域ビジネスサポートセンター長	R3(2021)年4月1日～ R5(2023)年3月31日(2年)	職能団体関係者
臼淵 厚史	株式会社 山口グランドホテル 代表取締役社長	R3(2021)年4月1日～ R5(2023)年3月31日(2年)	企業関係者
兼重 顕治	医療法人 協愛会 阿知須共立病院 事務部経営企画室人材開発グループリーダー	R3(2021)年4月1日～ R5(2023)年3月31日(2年)	企業関係者
中野 園子	山口県獣医師会の会員獣医師 なかの動物病院 副院長	R3(2021)年4月1日～ R5(2023)年3月31日(2年)	企業関係者
田邊 元久	学校法人三田尻学園 誠英高等学校	R3(2021)年4月1日～ R5(2023)年3月31日(2年)	高等学校関係者
中川 達也	Y I C情報ビジネス専門学校 校長		学校代表者
河津 道正	Y I C情報ビジネス専門学校 副校長		学校関係者
飯田 直樹	Y I C情報ビジネス専門学校 事務長		学校関係者
福本 一雅	Y I C情報ビジネス専門学校 教務課長補佐		学校関係者

※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  
 (ホームページにて公表 ・ 毎年委員会終了後公開 )

URL: <https://www.yic.ac.jp/ib/disclosure/>

公表時期：令和3年7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」の趣旨に則し、原則として、ガイドラインが掲げる内容（提供オス

「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」の趣旨に則つ、原則として、ガイドラインが推奨する内容（推奨する情報の項目例）全てについて、ホームページ上にて情報提供する。

(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（コース）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	学校の評価
(10) 国際連携の状況	国際連携の状況
(11) その他	その他

※ (10) 及び (11) については任意記載。

(3) 情報提供方法

(ホームページにて )

URL: <https://www.yic.ac.jp/ib/disclosure/>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 パティシエ学科)															
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
								講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
必修	選択必修	自由選択													
1	○		社会	菓子と食生活について学び、菓子製造の要件を身に付ける。同時に、菓子店経営論について学ぶことで、将来自分が店舗経営ができるように知識を身に付けることができる。	1後	30	2	○						○	
2	○		衛生法規	衛生行政に関する法律や命令、規則などを学び、人の健康を保持及び増進することを目的とする。	1後	30	2	○			○				○
3	○		公衆衛生学	環境衛生・疾病の予防・労働衛生について学ぶことで、基本的人権であるすべての人の健康を守ることを意識づける。	1後	30	2	○			○				○
4	○		食品学	食品に関する成分や特性など正しい十分な知識を学ぶことで、健康な食生活の保持、美味しい調理や食の楽しさを追求することができるようになる。	1後	30	2	○			○				○
5	○		食品衛生学	食中毒・食品添加物・食品中における有害物質・衛生管理について学ぶことで、飲食本来の目的である、生命の維持、健康の保持・増進を図ることができるようになる。	1後	60	4	○			○				○
6	○		栄養学	栄養素の機能や接種について学ぶことで、人の健康を維持増進し、豊かな食生活を築くために食品の調理加工や製菓に携わることができるようになる。	1後	30	2	○							○
7	○		製菓理論Ⅰ	材料の性質を知り、実習に結びつける。甘味料・小麦粉・鶏卵・油脂について学ぶ。	1前	30	2	○							○
8	○		製菓理論Ⅱ	材料の性質を知り、実習に結びつける。牛乳及び乳製品・チョコレート・果実及び果実加工品・凝固材料・種実類について学ぶ	1後	30	2	○							○
9	○		製菓実習 基礎Ⅰ (洋菓子)	洋菓子製造の基礎を学ぶ 基本生地、基本クリームを中心に基本を学ぶ	1後	30	2	○						○	
10	○		製菓実習 基礎Ⅱ (和菓子)	和菓子製造の基礎を学ぶ 製餡を中心に包餡など基本を学ぶ	1後	30	2	○						○	○
11	○		製菓実習 基礎Ⅲ (製パン)	製パン製造の基礎を学ぶ 基本生地を中心にイーストの発酵など基本を学ぶ	1後	30	2	○						○	
12	○		製菓実習 専門実習Ⅰ (洋菓子)	フランス菓子、ウィーン菓子、ドイツ菓子の伝統菓子を中心とし基礎の復習を行うと同時に多くの材料、製法に触れ応用につなげていくための基礎を学ぶ	1前	120	8	○						○	
13	○		製菓実習 専門実習Ⅱ (洋菓子)	フランス菓子、ウィーン菓子、ドイツ菓子の伝統菓子を中心とし基礎の復習を行うと同時に多くの材料、製法に触れ応用につなげていくための基礎を学ぶ	1後	120	8	○						○	
14	○		販売実習Ⅰ	学年を超えたコミュニケーション能力を身に付け、現場で対応できる人材になる。常に「商品」としての意識を持ち、製造する。時間や材料の原価等を意識し、自らが責任感を持ち、率先して動けるようにする	1前	60	4	○						○	
15	○		販売実習Ⅱ	学年を超えたコミュニケーション能力を身に付け、現場で対応できる人材になる。常に「商品」としての意識を持ち、製造する。時間や材料の原価等を意識し、自らが責任感を持ち、率先して動けるようにする	1後	60	4	○						○	

16	○		製菓実習 基本技術	基本技術を反復して身に付ける。体力集中力を身に付け、現場に対応できる人材になる	1 前・ 後	60	4		○					○		
17	○		インターンシップⅠ	働く意義や仕事の大切さ、将来進むべき道を考える機会として、就業体験を行う。	1 前	30	1		○		○					○
18	○		インターンシップⅡ	企業研究をしインターンシップを行うことで、早期内に結びつける。目標設定をし、就職するために必要なことを自ら見つけ出し意識づける。	1 後	30	1		○		○					○
19	○		フランス語	フランスの文化を知る。フランス語での挨拶、会話が理解できるようにする。フランス語表記のレシピの読み書きができるようにする	1 後	30	2	○								○
20	○		ビジネスマナー	社会人として一般に必要なとされる教養と、専門的教養の基礎としての広い教養を学ぶ。電話対応の基本を身に付け、伝言メモの作成、様々なケースでの対応を身に付ける	1 前	30	2	○								○
21	○		インターンシップⅢ	企業研究をしインターンシップを行うことで、早期内に結びつける。目標設定をし、就職するために必要なことを自ら見つけ出し意識づける。	2 後	30	1		○		○					○
22	○		製菓衛生師国家試験対策	製菓衛生師資格の受験に向け、過去問等を使用した国家試験対策を行うことで、合格率をあげる。	2 前	30	2	○							○	○
23	○		製菓実習 専門実習Ⅲ (洋菓子)	フランス菓子、ウィーン菓子、ドイツ菓子の伝統菓子を中心とし基礎から応用に発展させ様々な技法を学び習得する	2 前	120	8	○							○	
24	○		製菓実習 応用Ⅰ (洋菓子)	基本を応用に発展させ基本の組み合わせで様々な種類のケーキを作成し製法、技法を習得する	2 前	30	2	○							○	
25	○		製菓実習 応用Ⅱ (和菓子)	基本を応用に発展させ様々な製法の和菓子を作成することで技法、製法、材料についての知識を習得する	2 前	30	2	○						○	○	
26	○		製菓実習 応用Ⅲ (製パン)	基本を応用に発展させ様々な製法のパンに触れ技法、製法、材料についての知識を習得する	2 前	30	2	○						○		
27	○		販売実習Ⅲ	学年を超えたコミュニケーション能力を身に付け、現場で対応できる人材になる。常に「商品」としての意識を持ち、製造する。時間や材料の原価等を意識し、自らが責任感を持ち、率先して動けるようにする	2 前	90	6	○						○		
28	○		製菓製造・販売実習	学年を超えたコミュニケーション能力を身に付け、現場で対応できる人材になる。常に「商品」としての意識を持ち、製造する。時間や材料の原価等を意識し、自らが責任感を持ち、率先して動けるようにする	2 後	450	30	○							○	
合計						28科目			1710単位時間							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1710時間以上取得	1 学年の学期区分
	1 学期の授業期間	16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。