

職業実践専門課程等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					
専門学校穴吹パティンエ福祉カレッジ		平成17年4月1日		鏡原 寿吉		〒 760-0021 (住所) 香川県高松市西の丸町14-10 (電話) 087-823-5566					
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地					
学校法人穴吹学園		平成3年4月1日		理事長 穴吹忠嗣		〒 760-0020 (住所) 香川県高松市錦町1-22-23 (電話) 087-823-2266					
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度		高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度		
教育・社会福祉	教育・社会福祉専門課程		介護福祉学科		平成21(2009)年度		-		平成26(2014)年度		
学科の目的		介護福祉士として実践的かつ専門的な能力を育成することを目的として介護福祉士における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行う。									
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		介護福祉士として実践的かつ専門的な能力を育成することを目的として介護福祉士における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行う。									
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	※単位時間、単位いずれかに記入			1,869 単位時間	951 単位時間	462 単位時間	456 単位時間	単位時間	単位時間	
					単位	単位	単位	単位	単位	単位	
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)		中退率				
140 人	97 人		82 人		1 %		2 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		:		62	人					
	■就職希望者数(D)		:		62	人					
	■就職者数(E)		:		62	人					
	■地元就職者数(F)		:		62	人					
	■就職率(E/D)		:		100	%					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		:		100	%					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		:		100	%					
	■進学者数		:		0	人					
	■その他		:								
	(令和 6 年度卒業者にに関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報)										
第三者による学校評価	■主な就職先、業界等		(令和6年度卒業生)								
	社会福祉法人瑞祥会、あなぶきメディカルケア㈱、特定非営利活動法人三都の浜他										
	■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:				評価結果を掲載したホームページURL			
当該学科のホームページURL	https://web.anabuki-college.net/disclosure/										
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)										
	総授業時数					1,869 単位時間					
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					456 単位時間					
	うち企業等と連携した演習の授業時数					0 単位時間					
	うち必修授業時数					1,869 単位時間					
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					456 単位時間					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					0 単位時間					
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					0 単位時間					
	(B: 単位数による算定)										
	総単位数					単位					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数					単位						
うち企業等と連携した演習の単位数					単位						
うち必修単位数					単位						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数					単位						
うち企業等と連携した必修の演習の単位数					単位						
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)					単位						
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者					(専修学校設置基準第41条第1項第1号)					3 人
	② 学士の学位を有する者等					(専修学校設置基準第41条第1項第2号)					0 人
	③ 高等学校教諭等経験者					(専修学校設置基準第41条第1項第3号)					0 人
	④ 修士の学位又は専門職学位					(専修学校設置基準第41条第1項第4号)					1 人
	⑤ その他					(専修学校設置基準第41条第1項第5号)					1 人
	計										5 人
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数										5 人

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
業界の求める人材育成を目指し、委員の意見や提案を教育課程編成に役立てる。

(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

カリキュラム編成、授業科目の内容等の充実改善を目的とした「教育課程編成委員会」を設置し、業界団体や企業等から意見や要望を収集する。また、卒業後、即戦力となり得る専門性と社会性を兼ね備えた人材を育成するため、カリキュラム内容については、連携企業や団体等と十分な意見交換を行う。「教育課程編成委員会」の意見を活かし、かつ、学科目標に沿ったカリキュラムを教務部が編成し、校長が決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年10月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
松本 ムツ子	香川県介護福祉士協会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	①
河野 達郎	自立ケアシステム香川	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
鏡原 寿吉	専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
戸倉 潤也	専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
金井 太佑	専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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 (10月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年11月11日 17:00～18:00

第2回 令和7年2月27日 16:00～17:00

0

(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。

カリキュラム編成、授業科目の内容等の充実改善を目的とした「教育課程編成委員会」を設置し、業界団体や企業等から意見や要望を収集する。また、卒業後、即戦力となり得る専門性と社会性を兼ね備えた人材を育成するため、カリキュラム内容については、連携企業や団体等と十分な意見交換を行う。「教育課程編成委員会」の意見を活かし、かつ、学科目標に沿ったカリキュラムを教務部が編成し、校長が決定する。

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

施設実習では、普段学校で経験できない施設との日常業務を体験すると同時に、理論と実践のギャップを体験することで、介護に対する理解が深まるように施設と学校が連携する。

(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

介護実習においては、全て実習受け入れ施設との緊密な連携のもと、実施していく。実習前には、学生と施設との間で事前オリエンテーションを設け、指導担当者との綿密な協議のもと、期間内の詳細な実習内容を決定する。また、実習中は学校の担当教員が巡回指導を行い、施設の指導担当者とのヒアリングをもとに学生にフィードバックしていく。実習終了後は施設の指導担当者が学生の評価を行い、その結果を学校に伝える。その結果をもとに学校の担当教員が学生に実習事後指導を行い、以後の教育に活かしていく。

(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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
介護実習Ⅰ	3. 【校外】企業内実習 (4に該当するものを除く。)	障害のある人の基礎知識をふまえて、家族を含めた周囲の環境にも配慮した介護の視点を習得する。	あなぶきメディカルケア(株)、社会福祉法人瑞祥会、社会福祉法人サマリヤ他
介護実習Ⅱ	3. 【校外】企業内実習 (4に該当するものを除く。)	障害のある人の心理や身体機能に関する基礎知識を習得し、障害について身体的・心理的に理解ができる。	あなぶきメディカルケア(株)、社会福祉法人瑞祥会、社会福祉法人サマリヤ他

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		
(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 教職員研修規定に従い、新たに採用した教職員に対して「新任者研修」、管理職員に対して「管理職研修」、専門分野における実務に関する「養成研修」を教職員の業務経験や能力に応じて実施する。「養成研修」は、該当学科の教育に必要な専門知識や技術、技能の修得と、企業人として不可欠であるキャリアプランニングやマネジメント能力、コミュニケーションスキルなどの指導力向上を目的として、企業や各種団体との連携のもと、実践的な研修を計画的に実施していく。		
(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： 専門職業人材最新技能アップデート講座	連携企業等：学校法人 敬心学園	
期間： 令和6年11月	対象：専門職	
内容 ナチュラルセラピー(アロマセラピー編)		
研修名： 専門職業人材最新技能アップデート講座	連携企業等：学校法人 敬心学園	
期間： 令和6年11月	対象：専門職	
内容 介護予防		
研修名： 専門職業人材最新技能アップデート講座	連携企業等：学校法人 敬心学園	
期間： 令和6年12月	対象：専門職	
内容 マネジメント		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名： 介護教員講習会	連携企業等：ホットラインワールド	
期間： 令和6年6月～令和6年10月	対象：新任教員	
内容 介護福祉士養成施設などで教員として働くために必要な知識・技能を習得するため		
(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： キャリアデザイン研修	連携企業等：穴吹総合教育研究所	
期間： 令和7年9月	対象：中高年教職員	
内容 今後のキャリアについて考え、専攻分野における知識・技術の伝承方法について学ぶ		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名： キャリアサポーター養成講座	連携企業等：穴吹総合教育研究所	
期間： 令和7年8月	対象：全教職員	
内容 キャリアサポーターとしての対応力を身につける		

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

より実践的な職業教育の質を確保するため、教育活動の観察や意見交換等を通じて、本校の自己評価の結果を評価することを目的とした委員会を置く。委員会は教育活動および学校運営の状況について自己評価の結果を踏まえた評価を行い、その結果を迅速に学校教育及び運営に反映していく。

(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	●学生等に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか。 ●教職員に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか。 ●学外に対し、教育理念等を明文化し、公表しているか。 ●各修業期間における教育目的・教育目標が文書化され、教育計
(2)学校運営	●理事会が定期的に開催されているか。 ●評議会が定期的に開催されているか。 ●運営会議が定期的に開催されているか。 ●人事規定が文書化されているか。 ●決裁規定が文書化されているか。 ●個人情報保護規定が文書化されているか。
(3)教育活動	●学校の年間スケジュールはあるか。 ●シラバスあるいは講義要項等が作成されているか。 ●学生によるアンケート等による授業評価が定期的に行われているか。 ●結果にもとづく教員面接を実施しているか。 ●結果にもとづく授業観察を実施しているか。 ●結果にもとづく教員のレポート、改善計画等が作成されているか。 ●授業改善のための組織的な取り組みが行われているか。 ●キャリア教育が行われているか。
(4)学修成果	●学生の就職に対する目標を設定したか。 ●資格・検定・コンペに関する目標を設定したか。 ●退学率の目標を設定しているか。 ●卒業生の進路・就職先を公表しているか。
(5)学生支援	●進路・就職に関する支援体制は整備されているか。 ●学生相談に関する体制は整備されているか。 ●学生に対する経済的な支援体制は整備されているか。 ●課外活動に対する支援体制は整備されているか。 ●卒業生への支援体制はあるか。
(6)教育環境	●学校生活におけるリスクマネジメントとして保険に加入しているか。 ●防災・防犯設備が整備・点検されているか。 ●施設・設備の保守・点検が定期的に行われているか。
(7)学生の受入れ募集	●学校案内等には育成人材像が明示されているか。 ●学校案内等には目指す資格・検定コンペが明示されているか。 ●学校案内等には学費・教材費等が明示されているか。 ●入学に関する問い合わせ等に適切に対応できる体制ができて
(8)財務	●年度予算、中期計画は策定されているか。 ●予算は計画に従って妥当に執行されているか、また、定期的に確認しているか。 ●会計監査体制のルールが明確化されているか。 ●会計監査の結果報告が文書等にて明確化されているか。

(9)法令等の遵守	●法令、専修学校設置基準等の遵守及び適正な運営ができて いるか。 ●自己点検・評価を適正に実施運用するためのルールが文書化 されているか。 ●自己点検・評価報告書があるか。 ●自己点検・評価報告書が公表されているか。
(10)社会貢献・地域貢献	
(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

学校関係者評価委員会が出された意見を、次年度の運営にできる限り反映させている。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
藤田 隆良	高松市西部自治会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	地域住民等委員
森川 崇	香川県立高等学校 元校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	高校等委員
詫間 裕一	香川県立飯山高等学校 校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	高校等委員
松本 ムツ子	香川県介護福祉士会 理事	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	関係団体等委員
新見 みゆき	専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ 保護者会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	保護者会委員
長谷川 直子	学校法人穴吹学園 同窓会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	卒業生委員

※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://web.anabuki-college.net/disclosure/>

公表時期: 令和7年12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

学校関係者評価委員会および教育課程編成委員会の中で、事業報告として学校の現況等の情報を提供する。

(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	学校名、所在地、学校の沿革、歴史
(2)各学科等の教育	カリキュラム、時間割、年間の授業計画
(3)教職員	教職員数、教員組織、教員の専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況、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、課外活動
(6)学生の生活支援	学生支援の取組状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い
(8)学校の財務	事業報告書、決算報告書、監査報告書
(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	学則

※(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://web.anabuki-college.net/disclosure/>

公表時期: 令和7年12月1日

授業科目等の概要

#REF!	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	校内	校外	専任	
1	○			人間の尊厳と自立	人間の理解を基礎として、人間としての尊厳の保持と自立・自律した生活を支える必要性について理解し、介護場面における倫理的課題について対応するための基礎となる能力を養う。	1 前	30	2	○			○		○	
2	○			人間関係とコミュニケーション	介護実践のために必要な人間の理解や、他者への情報の伝達に必要な、基礎的なコミュニケーション能力を養うための学習とする。	1 後 2 前	60	4	○			○		○	
3	○			生活と福祉	個人が自立した生活を営むということを理解するため、個人、家族、近隣、地域、社会の単位で人間を捉える視点を養い、人間の生活と社会の関わりや、自助から公助にいたる過程について理解するための学習とする。	2 前	30	2	○			○		○	
4	○			社会保障制度	高齢者や障害のある状態の人を含めすべての人間が人間として生きることを保障されていることを理解する。	2 前	30	2	○			○		○	
5	○			介護福祉総論	介護福祉士としての基本的な知識、技術を学び、各科目ごとにおいて重要なポイントを理解できる。	1 後	30	2	○			○		○	
6	○			コンピュータリテラシー	情報社会の本質を理解し、パーソナルコンピュータを中心とした情報機器の使用方法を学び、日常的に利用できるようにする。	2 後	30	1	○			○		○	
7	○			文章理解	正しく記録が書け、具体的な文章を書けるようになる。	1 前	30	2	○			○		○	
8	○			介護の基本Ⅰ	介護サービスを提供する対象、場によらず、あらゆる介護場面に汎用できる基本的な知識、技術を養う。 自立支援の観点から介護実践できる能力を養う。	1 通	##	8	○			○		○	
9	○			介護の基本Ⅱ	多職種協働および地域の役割を理解し、ケアにおける連携の重要性を学ぶ。 介護従事者としての倫理を理解し、利用者の尊厳の保持や自立支援を目指した介護を学ぶ。	1 通	30	2	○			○		○	
10	○			介護の基本Ⅲ	リスクマネジメント等、利用者の安全に配慮した介護を実践する能力を養う。 介護従事者の心身の健康管理について理解する。	2 前	30	2	○			○		○	
11	○			コミュニケーション技術Ⅰ	対人援助職としてのコミュニケーションのあり方について理解し、具体的な利用者・家族に対するコミュニケーションの技法に、ならびに介護チームの多職種間のコミュニケーション技法について学ぶ。	1 前	30	2	○			○		○	
12	○			コミュニケーション技術Ⅱ	他職種間とのコミュニケーション技法を学び、習得する	2 前	30	2	○			○		○	
13	○			生活支援技術Ⅰ	利用者がその人らしい生活を営むために必要な、介護技術を学び、個別に対応できる能力を養う。	1 後	60	2	○			○		○	○
14	○			生活支援技術Ⅱ	利用者がその人らしい生活を営むために必要な、介護技術を学び、個別に対応できる能力を養う。	2 前	30	2	○			○		○	
15	○			生活支援技術Ⅱ居住環境の整備	自立に向けた居住環境の整備を学び、対象となる人の生活ニーズの把握、具体化していく方法を習得する。	2 後	30	2	○			○		○	
16	○			生活支援技術Ⅲ	在宅ケアのあり方を理解し、利用者、家族に対しての生活支援の方法を学ぶ。 生活経営や家事について理解し、生活マネジメント能力を養う。 家庭生活の被服、調理、住居に関する実習を行い、具体的な家庭生活支援能力を養う。	2 通	##	4	○			○		○	○
17	○			生活支援技術Ⅳ	介護予防に関するレクリエーション技術を学び、生活の楽しさを支援する能力を養う。	1 後 2 後	60	2	○			○		○	○
18	○			介護過程Ⅰ	他の科目等で学んだ内容を統合して介護過程を展開できる基礎的な考え方、実践で展開できる能力を養う。	1 前	30	2	○			○		○	
19	○			介護過程Ⅱ	学生自身が知識や技術を統合し、ケアに活かすということの意味を理解し、個々の生活歴および現在の情報、利用者のニーズ等を勘案して介護計画を立案する。	1 後	60	4	○			○		○	
20	○			介護過程Ⅲ	学生自身が知識や技術を統合し、ケアに活かすということの意味を理解し、個々の生活歴および現在の情報、利用者のニーズ等を勘案して介護計画を立案し、ケアマネジメントシステムの流れ、各段階ごとの支援者の役割を理解する。 実習での経験をふまえて、専門職として実践的な「介護過程の展開」とは何かを理解し、必要なスキルを身につけ、他職種との連携における介護福祉士の役割を自覚し、自分自身の介護観を発展させる。	2 前	60	4	○			○		○	
21	○			介護総合演習基礎	基本的な知識、技術を実習を通して実践するための具体的な方法を学び、個々の不安等を解消し実習に臨めるようにする。また自己の実践内容を分析、考察し自己覚悟へとつなげ、高い専門性と倫理性を養い、多様なニーズに適應できる能力を養う。	1 前	30	1	○			○		○	
22	○			介護総合演習Ⅰ	介護実習Ⅱ－①に関する記録の意義・方法、情報収集および観察技法、施設理解、基本的な介護技術の習得、チームケアについて理解し、円滑に介護実習Ⅱ－①が実践できるようにするとともに、実習後の振り返りを行ない介護福祉士として必要な能力を養う。	1 後	30	1	○			○		○	

23	○		介護総合演習Ⅱ	様々な対象者への介護を理解するとともに、利用者の潜在的ニーズを把握し、施設の機能および役割を理解し、自立支援に向けたチームケアの意義と役割を理解する。	1 後	30	1		○		○		○		
24	○		介護総合演習Ⅲ	実習施設の地域での役割と機能を理解し、利用者および家族のニーズを的確に把握し、介護過程を展開できる能力を養う。利用者および家族のニーズに対する介護福祉士の役割、その他職種との協働の意義と役割を理解できる。	2 前	30	1		○		○		○		
25	○		介護実習Ⅰ	利用者の人物像の把握および、日常生活や生活環境、疾病、障害等を理解するために、基本的なコミュニケーション技術を習得し、介護職としての基本的態度、技術を養う。 地域に根ざした施設として、地域とどのように関わっているのかを理解するために、施設の役割、概要を知る。	1 前 2 後	96	2			○		○	○		○
26	○		介護実習Ⅱ	・施設の役割を理解するとともに、様々な利用者の生活像および生活歴を把握し、介護過程の展開を図るための情報を収集し、ニーズの抽出、アセスメント、計画、実施、評価が一連の介護実践の中で実施できるための基本的な能力を養う。 ・利用者の生活のあり方について個別に考察し、自立支援に基づいた個別ケアを提供するための基本的技術を学ぶ。	1 通 2 通	##	8			○		○	○		○
27	○		発達と老化の理解Ⅰ	介護の現場に必要な人間の加齢に伴う身体の変化と新たな可能性の広がりという意味を含む老化について学ぶ。	1 前	30	2	○				○	○		
28	○		発達と老化の理解Ⅱ	高齢者のかかりやすい疾患やそれに伴う障害を理解し、その人の生活のどのような事柄に留意すればよりよい利用者はの援助ができるか学ぶ。	1 後	30	2	○				○	○		
29	○		認知症の理解Ⅰ	認知症に関する基礎知識を習得し、意思表示が困難になりやすいという認知症の特性を理解する。	1 前	30	2	○				○	○		
30	○		認知症の理解Ⅱ	認知症に対する基礎理解をふまえたうえで、認知症の人やその家族への支援方法、地域連携について理解できる。	1 後	30	2	○				○	○		
31	○		障害の理解Ⅰ	障害のある人の基礎知識をふまえて、家族を含めた周囲の環境にも配慮した介護の視点を習得する。	1 後	30	2	○				○			○
32	○		障害の理解Ⅱ	障害のある人の心理や身体機能に関する基礎知識を習得し、障害について身体的・心理的に理解ができる。	2 前	30	2	○				○			○
33	○		こころとからだのしくみⅠ	介護技術の根拠となるこころのしくみを介護実践との関連の中で理解する。介護サービス提供における安全への留意点をこころのしくみから理解する。	1 前	60	4	○				○	○		
34	○		こころとからだのしくみⅡ	基礎知識を基に利用者の身支度や移動・食事等の生活を支える介護実践との関係をこころとからだの視点から学ぶ。	1 後	30	2	○				○	○		
35	○		こころとからだのしくみⅢ	基礎知識を基に利用者の入浴・清潔保持、排泄、睡眠の生活を支える介護実践との関係を学ぶ。死に関連した法律及び機能的・身体的、心理的变化を学び、死に行く人の家族も含めた総合的な支援について学ぶ。	2 前	30	2	○				○	○		
36	○		医療的ケア	医療的ケアに関する基礎知識・技術を習得し、喀痰吸引、経管栄養、心肺蘇生法について学ぶ	2 前	51	4	○				○			○
37	○		医療的ケア演習	医療的ケアに関する基礎知識・技術を習得し、喀痰吸引、経管栄養、心肺蘇生法について学ぶ	2 前	12			○			○			○
合計						37	科目	1869 単位（単位時間）							

卒業要件及び履修方法				授業期間等	
卒業要件： 全科目の成績評価がC以上				1学年の学期区分	2期
履修方法： 授業に出席することにより履修				1学期の授業期間	15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。

職業実践専門課程等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				
専門学校穴吹パティンエ福祉カレッジ		平成17年4月1日		鏡原 寿吉		〒 760-0021 (住所) 香川県高松市西の丸町14-10 (電話) 087-823-5566				
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地				
学校法人穴吹学園		平成3年4月1日		理事長 穴吹忠嗣		〒 760-0020 (住所) 香川県高松市錦町1-22-23 (電話) 087-823-2266				
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度		高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度	
衛生	衛生専門課程		パティンエ・ベーカリー学科		平成22(2010)年度		-		平成26(2014)年度	
学科の目的		「職業教育を通して地域社会に貢献する人材を養成する」を教育理念に掲げ、製菓・製パンの分野に於ける高度な専門技術や知識を身に付けた人材を輩出する。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		製菓・製パンに関する基本的な知識や安全でおいしい商品を作る技術を習得し、国家試験(製菓衛生師)の合格を目指す。								
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	※単位時間、単位いずれかに記入			1,730 単位時間	480 単位時間	1,190 単位時間	0 単位時間	60 単位時間	0 単位時間
					単位	単位	単位	単位	単位	単位
生徒総定員		生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)		中退率		
60 人		39 人		1 人		0 %		8 %		
就職等の状況		■卒業者数(C) : 24 人								
		■就職希望者数(D) : 22 人								
		■就職者数(E) : 22 人								
		■地元就職者数(F) : 20 人								
		■就職率(E/D) : 100 %								
		■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 90 %								
		■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 91 %								
		■進学者数 : 0 人								
		■その他								
		(令和 6 年度卒業者に関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報)								
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:		評価結果を掲載したホームページURL				
当該学科のホームページURL		https://web.anabuki-college.net/disclosure/								
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)		(A: 単位時間による算定)								
		総授業時数					1,730 単位時間			
		うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					0 単位時間			
		うち企業等と連携した演習の授業時数					1,140 単位時間			
		うち必修授業時数					900 単位時間			
		うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					0 単位時間			
		うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					900 単位時間			
		(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					0 単位時間			
		(B: 単位数による算定)								
		総単位数					単位			
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数					単位					
うち企業等と連携した演習の単位数					単位					
うち必修単位数					単位					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数					単位					
うち企業等と連携した必修の演習の単位数					単位					
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)					単位					
教員の属性(専任教員について記入)		① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)					1 人			
		② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)					2 人			
		③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)					0 人			
		④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)					0 人			
		⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)					0 人			
		計					3 人			
		上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数					2 人			

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
業界の求める人材育成を目指し、委員の意見や提案を教育課程編成に役立てる。

(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
カリキュラム編成、授業科目の内容等の充実改善を目的とした「教育課程編成委員会」を設置し、業界団体や企業等から意見や要望を収集する。また、卒業後、即戦力となり得る専門性と社会性を兼ね備えた人材を育成するため、カリキュラム内容については、連携企業や団体等と十分な意見交換を行う。「教育課程編成委員会」の意見を活かし、かつ、学科目標に沿ったカリキュラムを教務部が編成し、校長が決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年10月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
植田 真治	香川県洋菓子協会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	①
野崎 幸三	株式会社ルーヴ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
八十川 浩一	インドネシアコーヒー&カカオ普及協会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
鏡原 寿吉	専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
戸倉 潤也	専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
渡辺 宏子	専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)
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 (10月、2月)

(開催日時(実績))
第1回 令和6年11月11日 17:00～18:00
第2回 令和7年2月27日 16:00～17:00

(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。
カリキュラム編成、授業科目の内容等の充実改善を目的とした「教育課程編成委員会」を設置し、業界団体や企業等から意見や要望を収集する。また、卒業後、即戦力となり得る専門性と社会性を兼ね備えた人材を育成するため、カリキュラム内容については、連携企業や団体等と十分な意見交換を行う。「教育課程編成委員会」の意見を活かし、かつ、学科目標に沿ったカリキュラムを教務部が編成し、校長が決定する。

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

実習授業を担当する講師は第一線で活躍するパティシエやブーランジェを起用し、製菓・製パンの業界や現場の情報が遅滞なく学生に伝わるようにする。

(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

製菓・製パンの全ての実習において、現場のパティシエ・ブーランジェより技術指導を受けている。実習内容についても積極的に意見を頂戴し、実際の製菓実習に反映させている。また、前期末及び後期末にそれぞれ試験を実施し、学生個人ごとの成績評価をお願いしている。加えて、将来の店舗経営についても、講師自身の経験談を交えて指導いただいている。1年次の2月インターンシップを実施し、現場での実習を通じ、将来の就活につなげている。

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
フードマネジメント	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	時代のニーズに沿ったショップの運営・店作りの基本を学ぶ。	合同会社ツツク、(株)百十四銀行
洋菓子実習Ⅰ	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、難しさを実感する。	(株)ルーヴ
製菓実習	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	和・洋菓子およびパンを実際に製造することで、その技術・工程を理解する。	(株)ルーヴ、穴吹エンタープライス(株)
バリスタ実習	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	カフェの実務(コーヒーの技術)を経験し、一定レベルの製品制作の技術を習得する。	インドネシアコーヒー＆カカオ普及協
ショコラティエ実習	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	チョコレートの製造や技術、特性を理解することにより、チョコレートの知識や製造技術の習得をする。	インドネシアコーヒー＆カカオ普及協

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

(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

教職員研修規定に従い、新たに採用した教職員に対して「新任者研修」、管理職員に対して「管理職研修」、専門分野における実務に関する「養成研修」を教職員の業務経験や能力に応じて実施する。「養成研修」は、該当学科の教育に必要な専門知識や技術、技能の修得と、企業人として不可欠であるキャリアプランニングやマネジメント能力、コミュニケーションスキルなどの指導力向上を目的として、企業や各種団体との連携のもと、実践的な研修を計画的に実施していく。

(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:	コーヒーとカカオ経営プロコース	連携企業等:	インドネシアコーヒー&カカオ普及協会
期間:	令和6年	対象:	製菓系教員
内容	コーヒーの抽出方法、商品化について		
研修名:	ICT活用中級研修	連携企業等:	株式会社EDL
期間:	令和6年4月	対象:	全教職員
内容	ICT教育を活性化するためGoogleワークスペースの使用方法を学ぶ		
研修名:	発達障害の基礎知識	連携企業等:	ファインドアクティブライナー
期間:	令和6年7月	対象:	全教職員
内容	多様性の理解		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	新人教員研修(基礎編)	連携企業等:	穴吹総合研究所
期間:	令和6年	対象:	令和6年度採用新人研修
内容	カリキュラム・指導案作成、シラバス作成、専門学校教員としての考え方等		
研修名:	新人教員研修(模擬授業編)	連携企業等:	穴吹総合研究所
期間:	令和6年	対象:	令和6年度採用新人研修
内容	模擬授業、指導法について		

(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:	キャリアデザイン研修	連携企業等:	穴吹総合研究所
期間:	令和7年9月	対象:	全教職員
内容	今後のキャリアについて考え、専攻分野における知識・技術の伝承方法について学ぶ		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	キャリアサポーター養成講座	連携企業等:	穴吹総合研究所
期間:	令和7年8月	対象:	中高年教職員
内容	キャリアサポーターとしての対応力を身につける		

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

より実践的な職業教育の質を確保するため、教育活動の観察や意見交換等を通じて、本校の自己評価の結果を評価することを目的とした委員会を置く。委員会は教育活動および学校運営の状況について自己評価の結果を踏まえた評価を行い、その結果を迅速に学校教育及び運営に反映していく。

(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	●学生等に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか。 ●教職員に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか。 ●学外に対し、教育理念等を明文化し、公表しているか。 ●各修業期間における教育目的・教育目標が文書化され、教育計画が文書化され、提示されているか。
(2)学校運営	●理事会が定期的に開催されているか。 ●評議会が定期的に開催されているか。 ●運営会議が定期的に開催されているか。 ●人事規定が文書化されているか。 ●決裁規定が文書化されているか。 ●個人情報保護規定が文書化されているか。
(3)教育活動	●学校の年間スケジュールはあるか。 ●シラバスあるいは講義要項等が作成されているか。 ●学生によるアンケート等による授業評価が定期的に行われているか。 ●結果にもとづく教員面接を実施しているか。 ●結果にもとづく授業観察を実施しているか。 ●結果にもとづく教員のレポート、改善計画等が作成されているか。 ●授業改善のための組織的な取り組みが行われているか。 ●キャリア教育が行われているか。
(4)学修成果	●学生の就職に対する目標を設定したか。 ●資格・検定・コンペに関する目標を設定したか。 ●退学率の目標を設定しているか。 ●卒業生の進路・就職先を公表しているか。
(5)学生支援	●進路・就職に関する支援体制は整備されているか。 ●学生相談に関する体制は整備されているか。 ●学生に対する経済的な支援体制は整備されているか。 ●課外活動に対する支援体制は整備されているか。 ●卒業生への支援体制はあるか。
(6)教育環境	●学校生活におけるリスクマネジメントとして保険に加入しているか。 ●防災・防犯設備が整備・点検されているか。 ●施設・設備の保守・点検が定期的に行われているか。
(7)学生の受入れ募集	●学校案内等には育成人材像が明示されているか。 ●学校案内等には目指す資格・検定コンペが明示されているか。 ●学校案内等には学費・教材費等が明示されているか。 ●入学に関する問い合わせ等に適切に対応できる体制ができているか。
(8)財務	●年度予算、中期計画は策定されているか。 ●予算は計画に従って妥当に執行されているか、また、定期的に確認しているか。 ●会計監査体制のルールが明確化されているか。 ●会計監査の結果報告が文書等にて明確化されているか。

(9)法令等の遵守	●法令、専修学校設置基準等の遵守及び適正な運営ができていますか。 ●自己点検・評価を適正に実施運用するためのルールが文書化されているか。 ●自己点検・評価報告書があるか。 ●自己点検・評価報告書が公表されているか。
(10)社会貢献・地域貢献	
(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

学校関係者評価委員会が出された意見を、次年度の運営にできる限り反映させている。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
藤田 隆良	高松市西部自治会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	地域住民等委員
森川 崇	香川県立高等学校 元校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	高校等委員
詫間 裕一	香川県立飯山高等学校 校長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	高校等委員
植田 真治	香川県洋菓子協会 会長	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	関係団体等委員
新見 みゆき	専門学校穴吹バティシエ福祉カレッジ 保護者会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	保護者会委員
長谷川 直子	学校法人穴吹学園 同窓会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	卒業生委員

※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://web.anabuki-college.net/disclosure/>

公表時期: 令和7年12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

学校関係者評価委員会および教育課程編成委員会の中で、事業報告として学校の現況等の情報を提供する。

(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	学校名、所在地、学校の沿革、歴史
(2)各学科等の教育	カリキュラム、時間割、年間の授業計画
(3)教職員	教職員数、教員組織、教員の専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況、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、課外活動
(6)学生の生活支援	学生支援の取組状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い
(8)学校の財務	事業報告書、決算報告書、監査報告書
(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	学則

※(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://web.anabuki-college.net/disclosure/>

公表時期: 令和7年12月1日

授業科目等の概要

#REF!												
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次・ 学 期	授 業 時 数	授業方法				企業 等との 連携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択					単 位 数	講 義	演 習	実 験・ 技 術 実 習・ 実	
1	○			衛生法規	基礎的法体系を把握し、製菓衛生師法の意義を理解する。またその関連法令の知識を学ぶ。	1 後	30	1	○		○	○
2	○			公衆衛生学	生命と健康を脅かす社会的医学的要因について理解し、その予防ならびに衛生管理について学ぶ。	1 通	60	2	○		○	○
3	○			食品学	多様化する食品に対応し、食品に関する専門的知識（食品の成分や性質、食品の食質及び防止法、食品の生産・輸入・流通）を理解し、製菓衛生師として各食品を適切に選択して活用できる知識を身につける。	1 通	60	2	○		○	○
4	○			食品衛生学	食品衛生の目的は「飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与すること」である。飲食に携わる製菓衛生師として、食品の変質や食中毒発生要因・状況、食品添加物、寄生虫、食品汚染についての基本的な知識を習得しその予防方法、衛生管理などを身につける。	1 通	##	4	○	△	○	○
5	○			栄養学	健康の維持増進のため、栄養の意義・栄養素の機能・消化吸収・体内での代謝など基礎的知識を理解する。また、栄養の摂取状況を把握し、各ライフステージの栄養や栄養と疾病の関係についての知識を身につける。	1 通	60	2	○		○	○
6	○			社会	食生活における菓子・パンのあり方を学び、菓子店経営に必要な知識を理解する。	1 前	30	1	○		○	○
7	○			製菓理論	菓子の原材料ならびに補助材料についての知識を学ぶ。	1 通	90	3	○		○	○
8	○			製菓実習	和・洋菓子およびパンを実際に製造することで、その技術・工程を理解する。	1 通	##	16	○		○	○
9	○			洋菓子実習Ⅲ	洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、難しさを実感する。	2 後	60	2	○		○	○
10	○			和菓子実習	和菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、難しさを実感する。	2 前	30	1	○		○	○
11	○			卒業研究・製作Ⅱ	卒業記念作品を制作し、2年間の総仕上げとする。	2 後	##	5	○		○	○
12	○			カフェ・店舗実習	材料の仕入れから製造、販売、カフェで販売する製品のデザイン決め、大量の製品の作成等を行う。 ドリンクについても学ぶ。カフェの実務を経験する。	2 後	90	3	○		○	○
13	○			ベーカリー実習	各国の代表的なパンを習得する。製パン店規模のパン生地仕込から焼成までの全工程を段階的に習得する。製パンの応用技術を学びながら、調理パンと菓子パンの製造法を習得する。	2 通	##	4	○		○	○
14	○			パリスタ実習	カフェの実務（コーヒーの技術）を経験し、一定レベルの製品制作の技術を習得する。	2 前	30	1	○		○	○
15	○			食と色彩	さまざまな食の場面、食を取り巻く環境について学習する。地域に根差した食品についての知識や技術を養う。色彩の基本理論を身につけ、食空間を効果的に演出する方法を習得する。	2 前	30	1	○		○	○
16	○			製菓・製パン教養	パティシエ・ブーランジェとして身につけておく事が望ましいマナー・教養を身につける。	2 前	30	1	○		○	○
17	○			接客マナー	専門職（パティシエ・ブーランジェ）にふさわしい言葉づかいや接客技術について学ぶ。	2 前	30	1	○		○	○
18	○			コンピュータ実習	情報社会の本質を理解する。パーソナルコンピュータを中心とした情報機器の使用方法を学び、日常に利用できるようにする。	2 前	30	1	○		○	○
19	○			フードマネジメント	時代のニーズに沿ったショップの運営・店作りの基本を学ぶ。	2 前	30	1	○		○	○
20	○			洋菓子実習Ⅰ	洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、難しさを実感する。	2 前	30	1	○		○	○
21	○			洋菓子実習Ⅱ	洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、難しさを実感する。	2 前	##	5	○	○	○	○
22	○			卒業研究・製作Ⅰ	卒業記念作品を制作し、2年間の総仕上げとする。	2 前	60	2	○		○	○

23	○	菓子技術	術・工程を理解する。 菓子製造技能士2級の実技試験対策をする。ナッペ、被膜、絞り、パイピングの技術演習をする。	2 期	30	1	○	○	○	○	○	○
24	○	ショコラティエ実習	チョコレートの製造や技術、特性を理會することにより、チョコレートの知識や製造技術の習得をする。	2 期	30	1	○	○	○	○	○	○
合計				23	科目	1730 単位（単位時間）						

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：全科目の成績評価がC以上		1学年の学期区分	2期
履修方法：授業に出席することにより履修		1学期の授業期間	15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。