

①-7 学科等の情報

| | | | | | | | |
|----------|----|---------------------------|-------------|-------------|---------------|------|----|
| 分野 | | 課程名 | 学科名 | 専門士 | 高度専門士 | | |
| 衛生 | | 衛生関係 専門課程 | 製菓製パン学科 | ○ | | | |
| 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 | 開設している授業の種類 | | | | |
| | | | 講義 | 演習 | 実習 | 実験 | 実技 |
| 2年 | 昼 | 1,896 単位時間 | 546 単位時間 | 326 単位時間 | 1,024 単位時間 | | |
| | | | 1,896 単位時間 | | | | |
| 生徒総定員数 | | 生徒実員 | うち留学生数 | 専任教員数 | 兼任教員数 | 総教員数 | |
| 70人 | | 46人 | 0人 | 5人 | 10人 | 15人 | |

| |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画) |
| (概要) 製菓衛生師として、菓子・パン作りにおける衛生管理や安全管理の基礎知識や技能を習得するとともに、菓子文化を深く理解し消費者ニーズに対応した、創作的でデザインにも優れた菓子やパン作りができる職人を育成する。また業界事情について幅広い視野を持ち、店舗運営に必要な知識(サービス接遇、デザイン、ラッピング等)を学び、社会人として必要な能力を持った人材を育成する。 1年次：基礎技術を学ぶとともに、衛生管理や食品について学ぶ。2年次：洋菓子・和菓子・製パンの応用技術を習得し、製菓衛生師を目指す。 |

| 成績評価の基準・方法 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|-----|----|---|-------------|-------|-----|---|------------|--------|-----|---|--------------------|--------|-----|---|----------------|-------|-----|
| (概要) 学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント(評価により与えられる数値。以下「GP」という。)は、下記の表のとおりとする。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">評価</th> <th>得点</th> <th>GP</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>基準を超えて優秀である</td> <td>80点以上</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>基準に十分達している</td> <td>70～79点</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>単位を認める最低限の基準に達している</td> <td>60～69点</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>基準を下回っている(不合格)</td> <td>59点以下</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table> | 評価 | | 得点 | GP | A | 基準を超えて優秀である | 80点以上 | 3.0 | B | 基準に十分達している | 70～79点 | 2.0 | C | 単位を認める最低限の基準に達している | 60～69点 | 1.0 | D | 基準を下回っている(不合格) | 59点以下 | 0.0 |
| 評価 | | 得点 | GP | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 基準を超えて優秀である | 80点以上 | 3.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 基準に十分達している | 70～79点 | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 単位を認める最低限の基準に達している | 60～69点 | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D | 基準を下回っている(不合格) | 59点以下 | 0.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| $GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| |
|-------------------------------------------------------------------------------|
| 卒業・進級の認定基準 |
| (概要) |
| (1) 進級の要件 |
| ① 年次出席率 80%以上 ※製菓製パン学科・調理経営学科は、厚生労働省が定める必修科目については、90%以上の出席率を満たさなければ進級できない。 |
| ② 科目ごとの総合評価がすべてC以上 |

③ 学費及び補助活動費が納入済み
 ※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

(2) 卒業の要件

① 卒業基準検定・資格の取得
 これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。

② 年次出席率 80%以上

③ 科目ごとの総合評価がすべてC以上

④ 学費及び補助活動費が納入済み
 ※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

学修支援等

(概要)

- ・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。
- ・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。
- ・就職研修による就職指導。
- ・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

| 卒業生数 | 進学者数 | 就職者数 (自営業を含む。) | その他 |
|---------------|------------|-------------------|---------------|
| 18人 (100%) | 0人 (0%) | 14人 (77.8%) | 4人 (22.2%) |

(主な就職、業界等)
 洋菓子製造販売、パン製造販売

(就職指導内容)
 面接、作文、筆記試験、履歴書指導

(主な学修成果(資格・検定等))
 製菓衛生師、サービス接客検定

(備考) (任意記載事項)

中途退学の現状

| 年度当初在学者数 | 年度の途中における退学者の数 | 中退率 |
|----------|----------------|------|
| 42人 | 0人 | 0.0% |

(中途退学の主な理由)

(中退防止・中退者支援のための取組)
 面談、カウンセリング、遅刻管理、出欠席管理、学生アンケート