

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表（2021）

	科目名	選択必須の別	開講期	時間数
1	人間の理解Ⅰ（人間の尊厳と自立）	必須	1 年前期	30
2	人間の理解Ⅱ（人間関係とコミュニケーション）	必須	2 年通年	60
3	社会の理解Ⅰ	必須	1 年前期	30
4	社会の理解Ⅱ	必須	2 年前期	30
5	社会の理解Ⅲ	必須	2 年後期	30
6	介護の基本Ⅰ	必須	1 年通年	60
7	介護の基本Ⅱ	必須	1 年通年	60
8	介護の基本Ⅲ	必須	1 年後期	30
9	コミュニケーション技術	必須	1 年通年	60
10	生活支援技術Ⅰ	必須	2 年前期	30
11	生活支援技術Ⅱ - Ⅰ	必須	1 年通年	60
12	生活支援技術Ⅱ - Ⅱ	必須	1 年通年	90
13	生活支援技術Ⅲ	必須	2 年前期	60
14	介護過程の展開Ⅰ	必須	1 年後期	60
15	介護過程の展開Ⅱ	必須	2 年前期	60
16	介護過程の展開Ⅲ	必須	2 年後期	30
17	発達と老化の理解	必須	2 年通年	60
18	障害の理解	必須	2 年通年	60
19	こころとからだのしくみⅠ	必須	1 年通年	60
20	こころとからだのしくみⅡ	必須	1 年通年	60
21	医療的ケア	必須	2 年通年	80
22	介護総合演習Ⅰ	必須	1 年前期	60
23	介護総合演習Ⅱ	必須	1 年後期	30
24	介護総合演習Ⅲ	必須	2 年前期	30
合計				1220

智泉福祉製菓専門学校（製菓製パン学科）

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表（2021）

	科目名	選択必須の別	開講期	時間数
1	製菓実習 洋菓子（基礎）	必須	1 年通年	260
2	製菓実習 和菓子（基礎）	必須	1 年通年	80
3	製菓実習 製パン（基礎）	必須	1 年通年	80
4	製菓実習 洋菓子（応用）	必須	1 年後期	60
5	製菓実習 洋菓子（基礎）	必須	2 年通年	260
6	製菓実習 和菓子（基礎）	必須	2 年通年	80
7	製菓実習 製パン（基礎）	必須	2 年通年	80
8	製菓実習 洋菓子（応用）	必須	2 年後期	30
9	製菓理論	必須	1 年通年	90
10	製菓理論	必須	2 年通年	90
11	マーケティング演習	必須	1 年後期	30
合計				1140