

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表（2022）

	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（2022）

	科目名	選択必須の別	開講期	時間数
1	製菓実習 洋菓子	必須	1年通年	260
2	製菓実習 和菓子	必須	1年通年	80
3	製菓実習 製パン	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	必須	2年通年	260
6	製菓実習 和菓子	必須	2年通年	80
7	製菓実習 製パン	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