

平成28年2月

関係各位

長崎短期大学

学長 安部恵美子

文部科学省「職業実践力養成プログラム（ＢＰ）」認定のお知らせ

長崎短期大学の3つの課程が、文部科学省「職業実践力養成プログラム（ＢＰ）」の認定を受けました（平成27年12月15日付）。

■専攻科保育専攻の「保育力アップコース（前期コース）」 ■「（後期コース）」

■食物科製菓コースの「キャリアアップ支援プログラム」

「職業実践力養成プログラム（ＢＰ：Brush up program for professional）」とは、大学・大学院・短期大学・高等専門学校におけるプログラムの受講を通じた社会人の職業に必要な能力の向上を図る機会の拡大を目的として、大学等における社会人や企業のニーズに応じた実践的・専門的なプログラムを「職業実践力養成プログラム（ＢＰ）」として文部科学大臣が認定するものです。

本学では、社会人の学び直しを推進し地域の職業人育成に貢献できるよう同プログラムを平成28年度4月より遂行して参ります。

以上、ご理解ならびにご高配いただきますよう、お願い申し上げます。



Brush up Program
for professional

お問い合わせ先

長崎短期大学 0956-47-5566

B P 担当	事務局	新井浩之
	専攻科長	陣内敦
	製菓コース長	平田安喜子



Brush up Program
for professional

長崎短期大学

専攻科保育専攻

学び直しプログラム

Hop course

保育力アップコース

（前期コース）（後期コース）



さらに輝く ふたたび輝く

あなたを 子どもたちの笑顔がまっている

長崎短期大学

■プログラムの目的は

現職の保育者（幼稚園教諭・保育所保育士）およびこれらの免許・資格を有する方が、保育の現代的課題についての専門的知識と技能を履修することで、保育者としての職能をブラッシュアップすることを目的としています。

■履修証明書を授与

修了要件を満たした方に、保育力アップコース履修証明書を授与します。

※これは国家資格等ではありませんが、主に佐世保市の保育関連団体への協力を呼びかけ、キャリアアップや再就職の際のパスポートとして優遇していただくようお願いしている履修証明プログラムです。

■対象者は

幼稚園教諭免許または保育士資格を有する方です。

※当免許・資格がない方で子育て等に活かす目的で希望される方は、別の科目等履修生枠となりますので、別途ご相談ください。

■定員は

5名 ※申込が定員を超える場合は、選考させていただくことがあります。

■履修期間と開講時間は

履修期間は半年です。（前期コース）（後期コース）

※右ページの年間スケジュール表をご参照ください。

■開講時間は

14：50～16：20（90分） 16：30～18：00（90分）

■修了の要件は

12単位以上の単位取得が要件になります。

（前期コース）10科目17単位の中から

（後期コース）9科目17単位の中から

下記履修条件の中で科目を選択し、履修してください。

■履修条件は

右ページの科目表の分類で、（必修）は必ず履修していただく科目、

（選必）にある「保育実践特別演習」はいずれか1科目

「修了研究」はいずれか1科目、

（選択）は修了要件の単位数を満たすように履修してください。

■単位取得は

各科目15回授業のうち10回以上の出席を条件として、

各科目がシラバス内に示した筆記試験、課題レポート、課題作品等の方法によって評価し、

60点以上を合格（単位取得）とします。

保育力アップコース

14：50～16：20（90分授業）

16：30～18：00（90分授業）

時間割

月曜日		
火曜日		
水曜日		
木曜日		
金曜日		

下表の科目が時間割のコマに入ってきますが、実際の時間割表は前年度2月末に決定します。

科目表

学期	分類	科目名	単位数	担当教員	授業内容
前期	選択	音楽研究Ⅰ	1単位	友廣恵子	ピアノ演奏を中心とした音楽的感性の育成
	選択	図画工作研究Ⅰ	1単位	陣内敦	造形表現による子ども観と保育観の醸成
	選択	体育研究Ⅰ	1単位	中尾健一郎	子どもの体力と健康の理解や運動遊びの考察
	必修	保育児童（子育て）相談	2単位	川原ゆかり	育児支援の課題と意義、育児相談の実際
	必修	子ども家庭福祉特論	2単位	大橋和博	子どもの貧困、児童虐待等の課題と社会的養護
	選択	保育者看護論	2単位	井田裕子	子どもの疾病や事故に対応する小児看護の実際
	選必	保育実践特別研究Ⅰ	2単位	吉田美恵子	保育の実践とその記録を用いた分析と探究
	選必	保育実践特別研究Ⅲ	2単位	吉田美恵子	保育の実践とその記録を用いた分析と探究
後期	選必	修了研究Ⅰ	2単位	陣内敦 川原ゆかり	保育における自己課題の抽出と研究活動
	選必	修了研究Ⅲ	2単位	陣内敦 川原ゆかり	保育における自己課題の抽出と研究活動
	選択	幼児生活	2単位	松井由美子	あそびが育む五感力、幼保小連携プログラム
	選択	音楽研究Ⅱ	1単位	友廣恵子	ピアノ演奏を中心とした音楽的感性の育成
	必修	発達障害各論	2単位	川原ゆかり	障害児を取り巻く現状と課題、障害児の理解
	必修	障害福祉論	2単位	大橋和博	障害者福祉の理念と制度、今日的課題の考察
	選択	保育経営論	2単位	朝野卓也	保育制度の変遷、保育課程の編成、施設見学
	選必	保育実践特別研究Ⅱ	2単位	吉田美恵子	保育の実践とその記録を用いた分析と探究
	選必	保育実践特別研究Ⅳ	2単位	吉田美恵子	保育の実践とその記録を用いた分析と探究
	選必	修了研究Ⅱ	2単位	陣内敦 川原ゆかり	保育における自己課題の抽出と研究活動
	選必	修了研究Ⅳ	2単位	陣内敦 川原ゆかり	保育における自己課題の抽出と研究活動

年間スケジュール表

前期	履修スタート ↓ ～15回授業
4月	
5月	
6月	
7月	
8月上旬	
後期	履修スタート ↓ ～15回授業
9月下旬	
10月	
11月	
12月	
1月	
2月	

実際の年間スケジュール表は前年度2月末に決定します。

学び直しプログラム Hop course
保育力アップコース



■受講料

120,000円

12単位～17単位履修

■履修申込み

保育力アップコースの履修申込書を短大窓口へご請求ください。

申込期間 3月中

※科目履修申請も申込書にて同時におこないます。

※詳しい申込内容は、事前にお問い合わせください。

TEL. 0956-47-5566

長崎短期大学

- ▶ 食物科 ・栄養士コース ・製菓コース
- ▶ 国際コミュニケーション学科
- ▶ 保育学科 ・保育専攻 ・介護福祉専攻
- ▶ 専攻科 ・保育専攻

NJC HP

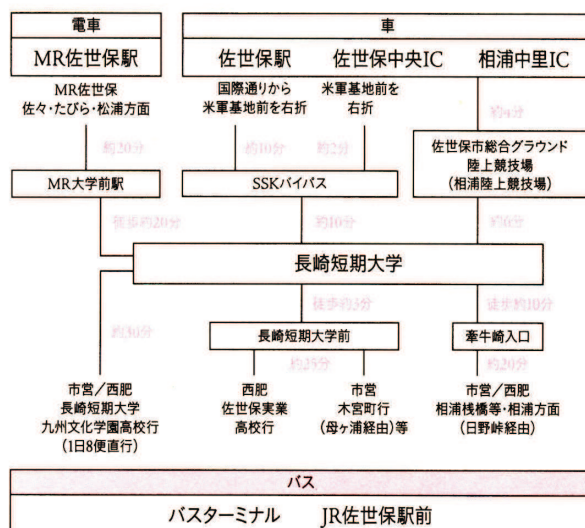
www.njc.ac.jp



Mobile www.njc.ac.jp/i/
E-mail njc@njc.ac.jp

郵便番号 858 0925 長崎県佐世保市椎木町600
電話 0956-47-5566 ファックス 0956-47-5596

ACCESS



MAP



本プログラムをお知らせする機関・団体等

長崎県こども政策局 長崎県私立幼稚園連合会
佐世保市子ども未来部 佐世保市幼児教育センター
佐世保市公立幼稚園 佐世保市保育所
佐世保私立幼稚園協会 佐世保市保育会

■ 受講料

60,000 円

実習・演習科目にはそれぞれ別途、記載費用が必要となります。

■ 履修申込み

申込期間 3 月中

科目履修申請も申込書にて同時に行います。

■ 定員

10 名

最小開講人数 3 名

長崎短期大学 食物科 製菓コース キャリアアップ支援プログラム

製菓技術のスキルアップを目指す方、
お菓子作りに興味のある方へ



お問い合わせ

〒858-0925 長崎県佐世保市椎木町600

TEL.0956-47-5566 / FAX.0956-47-5596

<http://www.njc.ac.jp>

E-mail: njc@njc.ac.jp

長崎短期大学 食物科 製菓コース

担当:平田



社会に出た後も、誰もが「学び続け」、
夢と志のために挑戦できる社会へ

長崎短期大学 食物科 製菓コース キャリアアップ支援プログラム

本プログラムの目的

本プログラムでは、基本的な製菓製造技術とそれを裏付ける理論を身につけることにより、応用力を高め、さらなる技術の向上、新しい知識や技術の習得を目指します。このプログラムは製菓衛生師国家試験の受験資格を満たすものではありません。

対象

高等学校卒業以上の方で以下の条件を満たす方

- 1、製菓技術の学びなおしや基礎技術の確立を目指す製菓製造従事者
- 2、製菓製造に興味のある方

履修条件

右ページの科目表に必修とある科目は必ず履修してください。自由選択科目の履修は自由です。

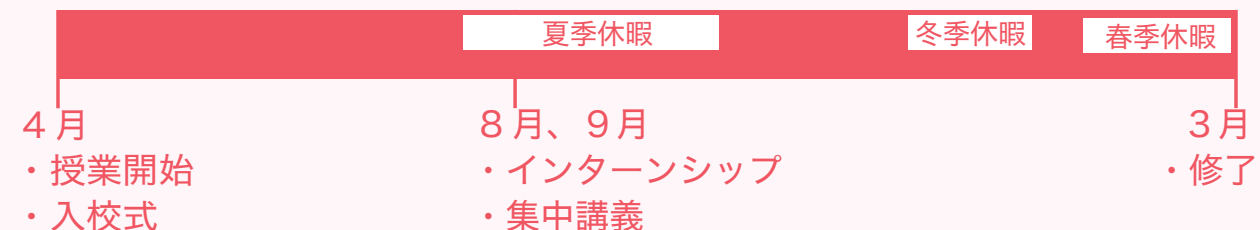
単位取得について

評価を経て到達目標に達した方に履修証明書を発行いたします。評価を受けるには、各科目 15 回授業のうち 10 回以上の出席を条件として、各科目の評価方法によって評価し、60 点以上を合格（単位取得）とします。

教科内容

科目名	形態	単位	内容	評価法	費用	開講時期
製菓理論 (必修科目)	講義	2	・主として洋菓子製造で使用する材料を中心に、原材料の種類や成分、特徴、加工上の特性を学ぶ。また製造の上でどのような配慮が必要か、応用ができるかを、製菓実習の内容を通して理解を深める。	筆記試験 課題 受講態度		年 15 回 土曜日 (予定)
製菓実習 (必修科目)	実習	2	・初心者から実践できるよう、洋菓子の基本となる生地作りを学ぶ。基本の製造手法を学んだうえで、配合や製造の応用についても学ぶ。15 回の実習を通して一通りの洋菓子を製造できるようになる。	実技試験 成長度 課題 受講態度	¥25,000	年 15 回 土曜日 (予定)
製菓技術実習 (必修科目)	実習	1	・製菓実習で学んだ基礎的な洋菓子製造から、さらに基本的な仕上げを学ぶ。ナッペ、絞り、パイピングといった洋菓子を仕上げる際に必要とされる基礎技術を反復練習を通し修得する。さらに工芸菓子の一つであるシュガークラフトにも挑戦する。	実技試験 成長度 課題 受講態度	¥3,000	8 月上旬 集中講義
インターンシップ (必修科目)	実習	1	・ホテル、専門店で 40 時間の実施研修を行う。製菓製造現場で求められる知識・技術を体得し、不足の点をその後の学びに生かす。	課題 実習先での評価	¥3,000	8 月 9 月中 に 1 週間 (日程は相談)
カフェ学Ⅰ (自由選択科目)	演習	2	・製菓に付き物のドリンクの中、コーヒー、紅茶を中心に抽出法や種類について学ぶ。エスプレッソマシーンを使ったカプチーノの提供、リーフティーでの紅茶の抽出ができるようになる。	課題 受講態度 習熟度チェック	¥5,000	毎週木曜日 10:50 ～ 12:20 (4 月～ 8 月)
カフェ学Ⅱ (自由選択科目)	演習	2	・カフェ学Ⅰに引き続き、ドリンクについて学ぶ。コーヒーでは基本的なカフェアート、紅茶ではテイスティングとアレンジティーについて学び、技術を修得する。	課題 受講態度 習熟度チェック	¥5,000	毎週木曜日 10:50 ～ 12:20 (10 月～ 1 月)

～ 1 年間の流れ ～



・実習、演習を受講される際には、エプロン、帽子（三角巾でも可）、実習靴が必要です。
・使用する器具類については貸出いたします。

