職業実践専門課程等の基本情報について

学科の目的 「世の中日の飲食 で	3 人 数 (C) : ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	日 代表 日 総定学科4 パティシエ・カコ ミッションとし、学校教1 ることを目的とする。 知識を有し、製菓・製ノタッルに学べ、2年次は支技能検定・調理技能4 な総授業時数又は総数 62 単位 女(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合(F/E) 18 (E/C) 84	(電話) 日 敏 (住所) (住所) (電話) B 朝 (住所) (電話) 7 平月 7 平月 6 法に基づき、飲食業界 (シ分野・飲食業界全般 パティシエコース、カフェパ	048-658- 113-0033 東京都文 03-3814- 門士認定年	Nたま市大宮 0870 京区本郷三二 6151 F度 年度 うとする者に必 5人材を目与フ接 フーレススプローフス接	所 丁目23番16号 高度専門 高度専門 ・要な実践的が ・の。 ・の。 ・の。 ・の。 ・の。 ・の。 ・の。 ・の。	在地 計 ・	平成27 知識、技能を教授す ことにより卒業を認め ーツカフェクリエイタ-)る。1年次はス
設置者名 学校法人三幸学園 分野 衛生 学科の目的 「世の中日の飲食 学科の特徴(取得 内側の飲食 中辺 本り身に 本り身に 本りりに 本りりに 本りりに 本りりに 本りりに 本りりに	昭和60年3月8 認定課程名 新生専門課程)困難を希望に変える」を 業界を担う人材を養成す 基礎技術・食の総合的な フェバン、ドリンクをトーロけたい技術を選べ、製身 全課程の修了に必要が単位 ※単位時間、単位いずれ 実員(A) 留学生表 3 人 3 人 3 人 3 人 3 (C) : 2 望者数 (D) : 3 (E/D) : に占めるが職者の割合 に占める就職者の割合 に占める就職者の割合 (数 とは、業界等	日 鳥居 認定学科4 パティシエ・カコ ミッションとし、学校教 ることを目的とする。 知識を有し、製菓・製 タルに学べ、2年次は東 技能検定・調理技能は 3総授業時数 又は総数 62 単位 枚(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合 (F/E) 18 (E/C) 84 0	著名	113-0033 東京都文 03-3814- 門士認定全 或24(2012): に従事しよ・ で活躍できる &パリスタコ ッピング検	京区本郷三 6151 下度 年度 うとする者に必 5人材を目指し 一ス、ブーラン接 単位 1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	丁目23番16号 高度専門 ・要な実践的が、62単位以上・ジェ・製パン・選検定等のう 実習 4単位 中退率	 	平成27 知識、技能を教授す とにより卒業を認め ーツカフェクリエイター きる。 実験	7(2015)年度 することによって、明 かる。1年次はス ーコースの4つから 実技
学校法人三幸学園 分野 衛生 学科の目的 「世の中日の飲食 学科の特徴(取得 の の の の の の の の の の の の の の の の の の の	昭和60年3月8 認定課程名 新生専門課程)困難を希望に変える」を 業界を担う人材を養成す 基礎技術・食の総合的な フェバン、ドリンクをトーロけたい技術を選べ、製身 全課程の修了に必要が単位 ※単位時間、単位いずれ 実員(A) 留学生表 3 人 3 人 3 人 3 人 3 (C) : 2 望者数 (D) : 3 (E/D) : に占めるが職者の割合 に占める就職者の割合 に占める就職者の割合 (数 とは、業界等	日 鳥居 認定学科4 パティシエ・カコ ミッションとし、学校教 ることを目的とする。 知識を有し、製菓・製 タルに学べ、2年次は東 技能検定・調理技能は 3総授業時数 又は総数 62 単位 枚(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合 (F/E) 18 (E/C) 84 0	居 敏 (主所) (主所) (主所) (主所) (主所) (主所) (東712科 東712科 東712科 東京法に基づき、飲食業界(マン分野・飲食業界全般(ペラインエコース、カフェ(食定・製パン技能検定・ラ 講義 24 単位 留学生割合(B/A) 0% 人人人人	東京都文 03-3814- 町士 認定	京区本郷三 6151 年度 年度 うとする者に必 5人材を目指し フェ・サービス接 曜 単位 1年次 パティ・シエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	丁目23番16号 高度専門 ・要な実践的が、62単位以上・ジェ・製パン・選検定等のう 実習 4単位 中退率	 	平成27 知識、技能を教授す とにより卒業を認め ーツカフェクリエイター きる。 実験	7(2015)年度 することによって、明 かる。1年次はス ーコースの4つから 実技
分野 衛生 学科の目的 「世の中の飲食 学科の特徴(取得 可能な資格、中退 より身に 修業年限 昼夜 2 年 昼間 生徒総定員 生徒 320人 27 ■ 就職活 ■ 就職活 ■ 就職活 ■ 就職活 ■ 就職活 ■ 記職職 ■ 記職者 ■ 記職者	認定課程名 輸生専門課程 D困難を希望に変える」を 業界を担う人材を養成す 基礎技術・食の総合的な フェ、バン、ドリンクをトー Dけたい技術を選べ、製身 全課程の修了に単位 ※単位時間、単位いずれ かに記入 留学生数 3 人 3 人 3 人 3 人 3 人 3 人 (E/D) (IC占める地元就職者の割合(に占める就職者の割合(は関係を関係として、 は関係を関係として、 は関係を関係といる。 は関係を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を	認定学科4 パティシエ・カフ ミッションとし、学校教 ることを目的とする。 知識を有し、製菓・製 クルに学べ、2年次は、 達技能検定・調理技能材 な総授業時数又は総 数 62 単位 枚(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合(F/E) 18 (E/C) 84	(電話) 専 フェ科 平月 方法に基づき、飲食業界 含法に基づき、飲食業界全般 ペラインエコース、カフェは 会定・製パン技能検定・ラ 講義 24 単位 留学生割合(B/A) 0 % 人 人 人 人	03-3814- 門士認定4 或24(2012): に従事しよ・ で活躍できる &パリスタコ シッピング検	6151 下度 年度 うとする者に必 5人材を目指し 一ス、ブーラン接 関 単位 1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	高度専門 ・要な実践的が、62単位以上がジェ・製パンに遇検定等のう実習 ・4単位 ・中退率 ・コース・クコース・パンコース・パンコース・パンコース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	士認定年度 - いつ専門的な を取得するこ コース、スイ 資格取得がで 0 % 0 % 0 %	平成27 知識、技能を教授す とにより卒業を認め ーツカフェクリエイター きる。 実験	7(2015)年度 することによって、明 かる。1年次はス ーコースの4つから 実技
衛生	新生専門課程 D 困難を希望に変える」を業界を担う人材を養成す 業界を担う人材を養成す プエ・バン・ドリンクをトーロけたい技術を選べ、製動 全課程の修了に必要が単位 ※単位時間、単位いすれ 実員(A) 留学生数 3 人 3 人 3 数 (C) :: 望者数 (D) :: 3 (E/D) (に占める地元就職者の割合の に占める就職者の割合の に占める就職者の割合の は、 業界等	パティシエ・カン ミッションとし、学校教 ることを目的とする。 知識を有し、製菓・製 クッルに学べ、2年次は 東技能検定・調理技能 な総授業時数又は総 数 62 単位 女(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合 (F/E) 18 (E/C) 84	7 エ科 平月 育法に基づき、飲食業界 (シ分野・飲食業界全般 パティシエコース、カフェ は 食定・製パン技能検定・ラ 講義 24 単位 留学生割合(B/A) 0 % 人 人 人 96	或24(2012): に従事しよ・ で活躍できる。 & パリスタコ テッピング検:	年度 うとする者に必 5人材を目指し 一ス・サービス接 習 単位 1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	・要な実践的が 、62単位以上 ジェ・製パン 退検定等の 実習 4単位 中退率 コース クコース	- no 専門的な を取得するこ コース、スイマ を格取得がで 0% 0% 0%	平成27 知識、技能を教授す とにより卒業を認め ーツカフェクリエイター きる。 実験	7(2015)年度 することによって、明 かる。1年次はス ーコースの4つから 実技
学科の目的 「世の中日の飲食 学科の特徴(取得 八庸的な イーツ・プライン より身に 事 等) を業年限 昼夜 2 年 昼間 生徒総定員 生徒総定員 320人 27 ■ 京歌職 司 歌歌職 司 地元元 : ■ 就職 司 本 歌歌 和 元 元 : □ 就職 司 本 歌歌 和 元 元 : □ 司 就職 司 本 歌 和 元 元 : □ 司 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和 和	D困難を希望に変える」を 業界を担う人材を養成す 基礎技術・食の総合的な フは、バン、ドリンクをトーリ フリナにい技術を選べ、製調 全課程の修了に必要な 単位 ※単位時間、単位いずれ かに記入 製 (C) : 2 3 人 器 (C) : 3 数 (C) : 3 数 (E) : 3 (E/D) : ほこめる対職者の割合(に占める地元就職者の到合(とした) : は、 (E/D) : にに占める地元就職者の到合(とした) : は、 (E/D) : にに占める地元就職者の到合(とした) : は、 (E/D) : にに占める対職者の割合(とした) :	ミッションとし、学校教育 ることを目的とする。 知識を有し、製菓・製/クルに学べ、2年次は東 技能検定・調理技能材	育法に基づき、飲食業界全般 (ディンエコース、カフェ / 食定・製バン技能検定・ラ 講義 24 単位 留学生割合(B/A) 0 % 人 人 人	に従事しようで活躍できる。 で活躍できる。 ないリスタコ カラッピング検 演 16	うとする者に必 5人材を目指し ース、ブーラン 定・サービス接 習 単位 1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	、62単位以上 ジェ・製パン 遇検定等のi 実習 4 単位 中退率 コース クコース	を取得するこ コース、スイ 資格取得がで 0% 0%	知識、技能を教授す とにより卒業を認め ーツカフェクリエイター きる。 実験	うる。1年次はス ーコースの4つから 実技
学科の特徴(取得 の	業界を担う人材を養成す 基礎技術・食の総合的なフェバン、ドリンクをトーンけたい技術を選べ、製身 全課程の修了に必要な ※単位時間、単位いずれ かに記入 数 (C) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ることを目的とする。 知識を有し、製菓・製 クルに学べ、2年次は 技能検定・調理技能 な総授業時数又は総 数 62 単位 枚(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合(F/E) 18 (E/C) 84	 (シ分野・飲食業界全般 パティンエコース、カフェ 食定・製パン技能検定・ラ 講義 24 単位 留学生割合(B/A) 人 人 人 人 % 	で活躍できる&パリスタコクラッピング検: 演	5人材を目指し ース、ブーラン 定・サービス接 習 単位 1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	、62単位以上 ジェ・製パン 遇検定等のi 実習 4 単位 中退率 コース クコース	を取得するこ コース、スイ 資格取得がで 0% 0%	とにより卒業を認め ーツカフェクリエイター きる。 実験	うる。1年次はス ーコースの4つから 実技
可能な資格、中退 ポーツ・カリタに 修業年限 昼夜 2 年 昼間 生徒総定員 生徒 320 人 27 ■ 京職職 ■ 財政	フェ、バン、ドリンクをトーウけたい技術を選べ、製乳 全課程の修了に必要位 ※単位時間、単位いすれ がに記え 実員(A) 留学生数 3 人 3 人 3 (C) : ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	タルに学べ、2年次は 直接検定・調理技能材 に総授業時数又は総 数 62 単位 女(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合 (F/E) 18 (E/C) 84	パティシエコース、カフェ/ 会定・製パン技能検定・ラ 講義 24 単位 留学生割合(B/A) 0 % 人 人 人 人 96	&バリスタコ デッピング検: 演	ース、ブーラン 定・サービス接 習 単位 1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	デェ・製パン 送遇検定等の 実習 4 単位 中退率 コース タコース パンコース	コース、スイー 資格取得がで 0% 0% 0%	ーツカフェクリエイター きる。 実験	ーコースの4つから
修業年限 2 年 昼間 生徒総定員 生徒 320人 27 ■ 文章 記就職計 ■ 放職計 ■ 放職計 ■ 放職計 ■ 記職計 ■ 記職計 ■ 記職計 ■ ないのが ■ 全のが 13名 別 (令) の	全課程の修了に必要が 単位 ※単位時間、単位いずれ かに記入 実員(A) 留学生数 3 人 留学生数 3 人 留学生数 3 人 留学生数 3 人 留学生数 3 人 日本	は総授業時数又は総数 62 単位 女(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合 (F/E) 18 (E/C)	講義 24 単位 留学生割合(B/A) 0 % 人 人 人 人 96	演 16	単位 1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	実習 4 単位 中退率 コース タコース パンコース	0 % 0 % 0 %	実験	
2 年 昼間 生徒総定員 生徒 320 人 27 ■ 京職報 ■ 就職報 ■ 財職報 ■ 就職報 ■ 就職報 ■ 就職報 1 日本学 名 ■ で乗れ ■ で乗れ ■ での付 13名 別 (令和6年 パティス	※単位時間、単位いすれ かに記入	62 単位 枚(生徒実員の内数)(B) 4 人 79 66 66 12 100 割合 (F/E) 18 (E/C) 84	24 単位 留学生割合(B/A) 0 % 人 人 人 人 %	16	単位 1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	4 単位 中退率 コース タコース	0 % 0 % 0 %		
320 人 27	実員(A) 留学生数 3 人 3 人 3 人 3 人 3 (C) : 2 望者数 (D) : 3 (E/D) : (IC L D O O O O O O O O O O O O O O O O O O	4 人	0 %	2年次	1年次 パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	タコースパンコース	0 % 0 % 0 %		
■ 本業者 ■ 就職者 ■ 就職等の状況 ■ 就職等の状況 ■ 就職等の状況 ■ 本業者 ■ その付 13名 別 (令 お (令 和 6 年 パティス	数 (C) : 望者数 (D) : 望者数 (D) : 数 (E) : 職者数 (F) ほ (E/D) に占める地元就職者の割合 (数) は (E/D) に 自める就職者の割合 (数) は (音楽者) 能	79 66 66 12 100 割合 (F/E) 18 (E/C)	Д Д Д Д %	2年次	パティシエ カフェ・バリス ブーランジェ・製	タコース パンコース	0 % 0 % 0 %		
■就職者 ■就職者 ■就職者 ■ 就職者 ■ 地元京 ■ 就職者 ■ 就職者 ■ 京就職者 ■ 京就職者 ■ 京 業者 ■ その付 13名 朝 (令 京 会 和6年 パティス 第三者による ■ 早間 4	望者数 (D) : 数 (E) : 数 (E) : に職者数 (F) (E/D) (に占める地元就職者の) (に占める就職者の割合) (数) : 1 (6 年度卒業者) (1 年度卒業者) (1 年度卒業者) (1 年度卒業者)	66 66 12 100 割合 (F/E) 18 (E/C) 84 0	人 人 人 %	2年次	カフェ・バリス ブーランジェ・製	タコース パンコース	0 %		
■就職等の状況 ■就職等の状況 ■ 就職等の状況 ■ 正学者 ■ その他 13名 家 (令を) ■ 主なな (令和6年 パティス	数 (E) : : 職者数 (F) : : 職者数 (F) : (E/D) : (こ占める地元就職者の] : (こ占める就職者の割合 (数) : : (6 年度卒業者) : 職先、業界等	66 12 100 100 18 (E/C) 84 0	人 人 % —————————————————————————————————	2年次	ブーランジェ・製	パンコース	0 %		
■地元記: ■就職3 ■就職4 就職等の状況 ■産学業者 ■産学の相 13名 朝 (令 お記 年 大 の か の か の の か の の か の の の の の の の の の	職者数 (F) (E/D) (に占める地元就職者の計合 (に占める就職者の割合 数 1 6 年度卒業者に職先、業界等	12 100 割合 (F/E) 18 (E/C) 84 0	人 % ———————————————————————————————————	2年次					
: ■就職選 ■就職等の状況 ■ 卒業者 ■ 産業者 であれる 前 (令 和 6 年 パティス 第三者による ■ 屋間の ■ 日本の ■ 日本の ●	を (E/D) 「に占める地元就職者の」 「に占める就職者の割合」 「数 」 「職希望なし」 「6年度卒業者」 職先、業界等	100 割合 (F/E) 18 (E/C) 84 0	% 	<u> </u>	スイーツカフェクリエ	イターコース	0 %		
■ 就職等の状況 ■ 产業者 である ままな (令和6年 パティス 第三者による ■ 足間の ■ に対して ■ 足間の ■ に対して ■ 足間の ■ に対して ■ に	に占める地元就職者の に占める就職者の割合 数 3 2 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	割合 (F/E) 18 (E/C) 84 0	%	-					
■ 卒業者 就職等の状況 ■進学子 ■ その他 13名 就	に占める就職者の割合 数 ! : : 6 年度卒業者! : 職先、業界等	18 (E/C) 84 0		_					
就職等の状況 ■進学者 ■その他 13名 家 (令和6年 パティス 第三者による ■ RBB の	数 記 職希望なし コ 6年度卒業者に 職先、業界等	(E/C) 84 0		-					
就職等の状況 ■進学者 ■その他 13名 家 (令和6年 パティス 第三者による ■ RBB の	数 記 職希望なし コ 6年度卒業者に 職先、業界等	84 0	% 人						
■そのfi 13名 刻 (令) ■主な京 (令和6年 パティス	限 職希望なし 6 年度卒業者に 職先、業界等	-	人	_					
13名 別 (令 (令 (令 和6年 パティス 第三者による ■ RBB (職希望なし 6 年度卒業者に 職先、業界等			-					
(令) ■主な京 (令和6年 パティス 第三者による ■ RBM	6 年度卒業者に 職 先、業界等								
■主な線 (令和6年 パティス 第三者による	職先、業界等								
(令和6年,パティス) 第三者による ■ RBIG		こ関する令和7年5月1	日時点の情報)						
第三者による 東京問点	(要業生)								
第三者による ■ 尽悶 ℓ									
	Jー・ブライダ <i>ル・</i> カフェ・	レヘトノン							
丁 汉叶Ш)評価機関等から第三者	 野価:		#	Ħ				
当該学科の									
ホームページ https://v	ww.sanko.ac.ip/omiva-sw	veets/course/sweets r	patissier/						
URL									
(A:単	位時間による算定)							M+	
	総授業時数	1 100 115 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	P 1					単位時間	
		と連携した実験・実習						単位時間	
		と連携した演習の授業	叶蚁					単位時間	
	うち必修授		必修の実験・実習・実法	まの担挙吐き	str .			単位時間	
	-			メの技術的	X.				
			必修の演習の授業時数					単位時間	
企業等と連携した 実習等の実施状況	(ソカ正末・	等と連携したインター	フラブの技未時数)					単位時間	
(A、Bいずれか (B・)	位数による算定)								
に記入) (B・羊	総単位数							112 単位	
		と連携した実験・実習	・実技の単位数					8 単位	
		と連携した演習の単位						0 単位	
	うち必修単							4 単位	
	_		必修の実験・実習・実技	支の単位数				4 単位	
	-	うち企業等と連携した						0 単位	
		等と連携したインター						2 単位	
	.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	,,							
								1	
	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 程の修業年限と当該業	仮事した者であって、 務に従事した期間とを	ョ該専門課 ・通算して六 (専修学	学校設置基準	第41条第1項第	[1号]		11 人	
	年以上となる者								
	② 学士の学位を有す	る者等	(専修学	学校設置基準	第41条第1項第	第2号)		2 人	
教員の属性(専任	③ 高等学校教諭等 経				第41条第1項第			0 人	
教員について記	④ 修士の学位又は専				第41条第1項第			0 A	
入)	→ №エの子位又は専	1 1487丁 1立							
	(F) Z (C) //h		(界修习	r 仪	第41条第1項第	ラ グ ラ /		0 人	
	⑤ その他							13 人	
	⑤ その他 計								
	計		るおおむね5年以上の	実務の経験で	を有し、かつ、	高度の		7 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

企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、実践的かつ専門的な職業教育を実施することを目的として、教育課程編成委員会を設置する。委員会は次の各号に掲げる事項を審議し、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

- (1)カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項
- (2) 各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項
- (3)教科書・教材の選定に関する事項
- (4) その他、教員としての資質・能力の育成に必要な研修に関する事項等

またより正確に業界における動向や求められる人材要件を把握するため、就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体 等と関係性を深め、幅広く連携を図ることで、業界の求めるニーズを確実に捉え、本校のカリキュラムや授業内容に反映する。

(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

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意思を十分に生かし、実践的かつ専門的な 職業教育を実施するに相応しい教育課程の編成を協力して行うものとして位置づけている。

具体的には、審議を通じて示された教育課程編成に係る意見を基に、副校長および各校教務チームによって教育課程およびシラバスの改善素案が作成され、飲食分野専門委員会(別紙組織図:各専門委員会)にて提案される。提案に基づき、飲食分野専門委員会にて審議の上、次年度の教育課程およびシラバスに改善内容が反映される。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

		111117	101日死江
名 前	所 属	任期	種別
横田 秀夫		令和7年2月10日~令和9年 2月9日(2年)	1
得納 将義		令和7年2月10日~令和9年 2月9日(2年)	3
橋川 太亮	カフェカンハニー株式会社	令和7年2月10日~令和9年 2月9日(2年)	3
寺澤 正典		令和6年4月1日~令和8年3 月31日(2年)	-
小松 勇市	大宮スイーツ&カノェ専門学校 教務主任	令和6年4月1日~令和8年3 月31日(2年)	-
栗原 陽子	大宮スイーツ&カフェ専門学校 教務主任	令和6年4月1日~令和8年3 月31日(2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「一」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10月2日 16:00~17:30

第2回 令和7年2月20日 16:00~17:30

(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。

委員会にていただいた以下の意見について対応を行っている。

「通信制高校出身者が増え、週4〜通学すること、人とコミュニケーションをとることがうまくできない生徒の対応方法が重要だ」と意見を頂いた。それに伴い2年次に行う学内店舗実習において一般のお客様と接することで接客の楽しさや一から作る調理の面白さを体感し、成功体験を継続できるように教員2人体制できめ細やかな指導を行う。

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

実践的な指導を施すにあたり、飲食業界における実績や、実践的かつ専門的な知識・技術およびその指導能力を有する 指導者が得られる企業等を選定し、実践計画の作成から連携を図る。飲食業界の求める人材要件に沿った計画、および 評価基準・方法を設定し、企業等からのフィードバックに基づいた成績評価を行うことを基本方針とする。

(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
- *授業内容について(1年次2回程度、連携企業先で現場実習を実施し、飲食業界に必要な技術と知識を習得する。)
- *評価について(連携企業による項目別の評価をもとに最終評価に反映させ、成績認定を行うものとする。)

(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
製菓・製パン実習 I	2.【佼内】正耒寺から	スイーツ分野の飲食業界就業にあたり、現場での考え方や立ち居振る舞い、技術を習得する。学校の授業との違いを知ることで働くというイメージを持ち学業に取り組むことを目的としている。	上野菓子研究所
カフェ・ドリンク実習 I		カフェ分野の飲食業界就業にあたり、現場での考え方や立ち居振る舞い、技術を習得する。学校の授業との違いを知ることで働くというイメージを持ち学業に取り組むことを目的としている。	株式会社マザー・レストランツ
カラーコーディネート A・B	2.【校内】企業等から の講師が一部の授業 のみを担当	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付ける。	サロン・ド・リュクス

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

実践的かつ専門的な職業教育を実施し、明日の飲食業界を担う人材を養成するためには、教員一人ひとりが常に業界ならびに実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけようという向上心がなければならない。そのために、「研修等に係る諸規程」に基づき、計画的に以下の研修を実施している。

- ・企業等から講師を招いた実践的かつ専門的な知識・技術・技能を修得するための研修
- ・企業等から講師を招いた指導力の修得・向上のための研修

(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: 飲食業界の現状と今後の動向 連携企業等: カフェ・カンパニー株式会社

期間: 令和7年2月19日 対象: 全教員 39名

内容 飲食業界の現状と今後の動向をふまえて、求められる人材・人材育成について

研修名: マジパン 連携企業等: スウのマジパン

期間: 令和7年8月19日 対象: 製菓教員 10名

内容 コンテストを見据えたマジパン細工の実践

②指導力の修得・向上のための研修等

埼玉県立特別支援学校さいたま 研修名: 障害のある学生と集団支援 連携企業等: 桜高等学園

期間: 令和6年9月27日 対象:全教員 39名

内容 障害のある学生への対応方法や集団生活の中でできる支援についてワークを取り入れて研修を実施

(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: 新卒に求められる力 連携企業等: 有限会社ヒューマンカウンシル

期間: 令和7年9月24日 対象:全教員 44名

内容 現在の新卒に足りない力と専門学校で指導しておいた方がよいことについて

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 未定 連携企業等: 未定

期間: 未定 対象: 未定

内容 未定

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

学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。 学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の 結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見につ いてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。

(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

(と) 寺修子校に8317 8子校計画カイドノイン」の	
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	(1)教育理念•目標
(2)学校運営	(2)学校運営
(3)教育活動	(3)教育活動
(4)学修成果	(4)学修成果
(5)学生支援	(5)学生支援
(6)教育環境	(6)教育環境
(7)学生の受入れ募集	(7)学生の受入れ募集
(8)財務	(8)財務
(9)法令等の遵守	(9)法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	(10)社会貢献・地域貢献
(11)国際交流	(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

委員会にていただいた以下の意見について対応を行っている。

「就職決定時期が後ろ倒しの傾向にあり、就業意欲低下が見受けられる」という意見をいただいた。就業意欲の低下理由を把握し、就業へ向けて意識づけする機会を複数回設ける。また、できている、できていないを明確に提示し、自己判断でできていると感じさせないように指導を行う。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
長山 慎太郎		令和7年4月1日~ 令和8年3月31日(1年)	関連企業
古泉 元気		令和7年4月1日~ 令和8年3月31日(1年)	卒業生
栗原 由香理		令和7年4月1日~ 令和8年3月31日(1年)	高校教諭

))

※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://www.sanko.ac.jp/disclosure/omiya-sweets/

公表時期: 令和7年7月25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
- 「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」に則って情報提供を行うことを基本方針とし、以下の姿を目指す。
- 1. 学校の指導方針や課題への対応方法等に関し、教職員・生徒間、学校・家庭間の共通理解が深まり、教育活動の活性 化や学校運営の円滑化につなげること。
- 2. 入学希望者やその保護者に対し、進路選択に当たっての有用な情報を提供するとともに、一人ひとりの能力・適性にあった望ましい進路の実現に資すること。
- 3. キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、業界関係者に情報提供することで、相互の対話が促され、実習・就職指導等企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善につなげること。

(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

法、卒業

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

URL:

(ホームページ・)広報誌等の刊行物・その他(

https://www.sanko.ac.jp/disclosure/omiya-sweets/

公表時期: 令和7年7月25日

授業科目等の概要

				課程 パティシ	ノエ・カフェ科)											
	- :	分類							授	業フ	5法	場	所	教	員	
		選択必修	自由選択	授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	攜	演習	実験・実習・実技			専任		企業等との連携
1			0	栄養学A	基本的な栄養素について理解を深め、レシピ考案に際し、栄養素の根拠を持って作成できるようにする。 幅広い対象(年齢/性別/特徴他)に応じてメニューの提案ができる知識を身につける。	1	15	1	0			0			0	
2			0	栄養学B	基本的な栄養素について理解を深め、レシピ考案に際し、栄養素の根拠を持って作成できるようにする。幅広い対象(年齢/性別/特徴他)に応じてメニューの提案ができる知識を身につける。	1	15	1	0			0			0	
3			0		原料や材料について知識を広げ、どのような種類、用途、価格帯があるか等の理解を 深める。また、用いる原料、材料によって 異なる味の広がりについて学ぶ。	1 !	15	1	0			0		0		
4				食の原材 料・材料学B	原料や材料について知識を広げ、どのような種類、用途、価格帯があるか等の理解を 深める。また、用いる原料、材料によって 異なる味の広がりについて学ぶ。	1 !	15	1	0			0		0		
5			0	食の安全A (衛生法規・ 食品衛生学・ 公衆衛生学)	食品衛生に関する基本的な名称、意味、予防方法等を学習し、その知識を基に、自らが衛生管理プランを立てられるようにする。	'	15	1	0			0		0		
6			0		食品衛生に関する基本的な名称、意味、予防方法等を学習し、その知識を基に、自らが衛生管理プランを立てられるようにする。		15	1	0			0		0		
7			0	Tablet演習A	インターネットで検索を行い、情報を収集することができる。 PCの基本的操作を行うことができる。 ①Wordを使い、文書の作成ができる ②Excelを使い、基本的な関数の利用、数値 データを処理し、画像・グラフを組み合わ せた文書の作成ができる。	1 • 前	15	1		0		0		0		

					インターネットで検索を行い、情報を収集 することができる。										
8			0	Tablet演習B	PCの基本的操作を行うことができる。 ①Wordを使い、文書の作成ができる ②Excelを使い、基本的な関数の利用、数値データを処理し、画像・グラフを組み合わせた文書の作成ができる。		15	1		0		0	0		
9			0	サービス知 識と実践A	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接遇に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げられるようにする。サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応求の技術、言葉づかい、態度・立ち居振舞しなどを身につける。	1	15	1	0			0		0	
10			0	サービス知 識と実践B	一般社会、飲食業界において必要なサーヒス、接遇に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げられるようにする。サービス等務に対する心構え、対人心理の理解、応求の技術、言葉づかい、態度・立ち居振舞しなどを身につける。	1 1 %	15	1		0		0		0	
11			0	カラーコー ディネートA	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付	t -	15	1	0			0		0	0
12			0	カラーコー ディネートB	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付ける。	t -	15	1	0			0		0	0
13			0	未来デザイ ンプログラ ムA	社会人としてあるべき人格を高め、自身および他者へのリーダーシップを醸成し主体性を発揮する人材を育成する。		15	1		0		0		0	
14				未来デザイ ンプログラ ムB	社会人としてあるべき人格を高め、自身および他者へのリーダーシップを醸成し主体性を発揮する人材を育成する。		15	1		0		0		0	
15			0	製菓・製パ ン理論A	製菓・製パン実習製品の製作過程の根拠を 理解することができる。	1 前	30	2	0			0	0		
16			0	製菓・製パ ン理論B	製菓・製パン実習製品の製作過程の根拠を 理解することができる。	1 . 後	30	2	0			0	0		
17	0			製菓・製パ ン実習 I	パティシエとしての基礎を身につける。	1 • 前	60	2			0	0		0	0
18		0		製菓・製パ ン実習 Ⅱ	パティシエとしての基礎を身につける。	1 • 前	60	2			0	0		0	

					Ι		I					l				
19		0		製菓・製パ ン実習Ⅲ	パティシエとしての基礎を身につける。	1 • 後	60	2			0	0			0	
20		0		製菓・製パ ン実習Ⅳ	パティシエとしての基礎を身につける。	1 • 後	60	2			0	0			0	
21			0	カフェ・ド リンク理論A	調理全般・ドリンク基礎知識を学ぶ。知識 と五感で学習を行うことにより、記憶に残 す。		30	2	0			0		0		
22			0	カフェ・ド リンク理論B	調理全般・ドリンク基礎知識を学ぶ。知識 と五感で学習を行うことにより、記憶に残 す。		30	2	0			0		0		
23	0			カフェ・ド リンク実習 I	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解し、人前で商品を作り、人前でプレゼンテーションをすることで、能力の向上を図る。	1 !	60	2			0	0		0		0
24		0		カフェ・ド リンク実習 Ⅱ	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解し、人前で商品を作り、人前でプレゼンテーションをすることで、能力の向上を図る。	1 !	60	2			0	0		0		
25		0		カフェ・ド リンク実習 II	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解し、人前で商品を作り、人前でプレゼンテーションをすることで、能力の向上を図る。	1 !	60	2			0	0		0		
26		0		カフェ・ド リンク実習 Ⅳ	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解し、人前で商品を作り、人前でプレゼンテーションをすることで、能力の向上を図る。	1 '	60	2			0	0		0		
27			0	施設実習	各施設(店舗)の仕事の流れを体験を通して学習し、就業のイメージを着ける事を狙いとし、実習日誌なども記録として記載する事で振返りを自身でする事も可能とする。	1	60	2			0		0	0		0
28			0	SNSマーケ ティングA	授業で学んだことを学内店舗実習の集客に活かし、顧客の共感や集客に繋がる写真の撮 り 方 、 メ ッ セ ー ジ を Twitter 、Instagram、LINE@などを通じて発信できるようになる。	2	15	1		0		0		0		
29			0	SNSマーケ ティングB	授業で学んだことを学内店舗実習の集客に活かし、顧客の共感や集客に繋がる写真の撮 り 方 、 メ ッ セ ー ジ を Twitter 、Instagram、LINE@などを通じて発信できるようになる。	2	15	1		0		0		0		
30			0	店舗・空間 プロデュー スA	店舗経営に必要な空間演出(店舗レイアウト・店舗機能・インテリア・照明・BGMなど)を身に付ける。		15	1		0		0			0	
31			0	店舗・空間 プロデュー スB	店舗経営に必要な空間演出(店舗レイアウト・店舗機能・インテリア・照明・BGMなど)を身に付ける。	2 • 後	15	1		0		0			0	
32			0	サービス知 識と実践C	お客様から喜んでいただける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を 通じて理解する。		15	1		0		0			0	

				T	1	1				-				
33		0	サービス知 識と実践D	お客様から喜んでいただける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を 通じて理解する。		15	1		0		0		C	
34		0	ディスプレ イA	カフェやパティスリーのコンセプトを扱え、ゆったりと楽しんでもらえる店舗の内装や作り方を学び、雰囲気が良く魅力的な店舗の作り方を知る。		15	1		0		0	C)	
35		0	ディスプレ イB	カフェやパティスリーのコンセプトを扱え、ゆったりと楽しんでもらえる店舗の内装や作り方を学び、雰囲気が良く魅力的な店舗の作り方を知る。	4	15	1		0		0	C)	
36		0	ラッピング 演習A	サービス業に必須な包装、それに関する知識、しきたりを「検定合格」だけに偏らず、社会で即戦力となるよう身につける。		30	2		0		0	C)	
37		0	ラッピング 演習B	サービス業に必須な包装、それに関する知識、しきたりを「検定合格」だけに偏らず、社会で即戦力となるよう身につける。		30	2		0		0	C		
38		0	フードコー ディネートA	食の文化伝統、空間・テーブルコーディ ネートの安全性や企画等、食のプロデュー スを学ぶ。	2 • 前	15	1	0			0	C		
39		0	フードコー ディネートB	食の文化伝統、空間・テーブルコーディ ネートの安全性や企画等、食のプロデュー スを学ぶ。		15	1	0			0	C)	
40		0	学内店舗実 習A	レシピ考案から販売レベルの製品製作。接客やディスプレイなど店舗運営を通して、 学んだことを実践する。	2 • 前	120	4			0	0	C		
41		0	学内店舗実 習B	レシピ考案から販売レベルの製品製作。接客やディスプレイなど店舗運営を通して、 学んだことを実践する。	2 • 後	120	4			0	0	C		
42	0		製菓実習 I	現場で求められるパティシエとしての考え 方・作業・技術を身につける。	2 • 前	60	2			0	0	C		
43	0		製菓実習Ⅱ	現場で求められるパティシエとしての考え 方・作業・技術を身につける。	2 • 前	60	2			0	0	C)	
44	0		製菓実習Ⅲ	現場で求められるパティシエとしての考え 方・作業・技術を身につける。	2 • 後	60	2			0	0	C		
45	0		製菓実習IV	現場で求められるパティシエとしての考え 方・作業・技術を身につける。	2 • 後	60	2			0	0	C		
46	0		製菓応用実 習	現場で求められるパティシエとしての考え 方・作業・技術の応用を身につける。	2 • 前	60	2			0	0	C		
47	0		製パン基礎 実習	現場で求められる考え方・基礎作業を身に つける。	2 • 前	60	2			0	0	C		

48	0	製パン実習 I	現場で求められる考え方・作業を身につける。	2 • 前	60	2		0	0	С	
49	0	製パン実習Ⅱ	現場で求められる考え方・作業を身につける。	. 2 · 前	60	2		0	0	С	
50	0	製パン実習皿	現場で求められる考え方・作業を身につける。	. 2 · 後	60	2		0	0	С	
51	0	製パン実習IV	現場で求められる考え方・作業を身につける。	. 2 · 後	60	2		0	0	С	
52	0	製菓実習A	現場で求められるパティシエとしての考え 方・作業・技術を身につける。	2 · 前	60	2		0	0	С	
53	0	製菓実習B	現場で求められるパティシエとしての考え 方・作業・技術を身につける。	2 . 後	60	2		0	0	С	
54	0	カフェ実習 I	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。		60	2		0	0	С	
55	0	カフェ実習 II	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。		60	2		0	0	С	
56	0	カフェ実習皿	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。		60	2		0	0	С	
57	0	カフェ実習 IV	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。		60	2		0	0	С	
58	0	ドリンク実 習A	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解する人前で商品を作ったり話すことを身に付ける。プレゼンテーション能力の向上を図る。	15	60	2		0	0	С	
59	0	ドリンク実 習B	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解する人前で商品を作ったり話すことを身に付ける。プレゼンテーション能力の向上を図る。	┨╏	60	2		0	0	С	
60	0	トレンド実 習A	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。		60	2		0	0	С	
61	0	トレンド実 習B	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。		60	2		0	0	С	
62	0	レシピ動 画・ フォト実習A	商品の製造動画や写真撮影の仕方を学び、 動画・写真の編集力を身につけ、商品力と WEB販売促進力を身に付ける。	2 · 前	60	2		0	0	С	

63	0		レシピ動 画・ フォト実習B	商品の製造動画や写真撮影の仕方を学び、 動画・写真の編集力を身につけ、商品力と WEB販売促進力を身に付ける。	2 · 後	60	2			0	0	0		
64	0		ショップ経 営学A	飲食店経営に必要な基礎知識(理論)、ノウハウを身につける。	2 · 前	15	1	0			0	0		
65	0		ショップ経 営学B	飲食店経営に必要な基礎知識(理論)、ノウハウを身につける。	2 · 後	15	1	0			0	0		
66	0		マネジメント	開業をするための基本知識、ノウハウを理解し、実例をもとに成功するための方法を 自ら考えることができる。		15	1	0			0	0		
67	0		会計学	「お金の管理」「販売管理」「法制度」 「飲食業界全体」について理解する。	2 · 後	15	1	0			0	0		
68		0	インターン 実習	各施設(店舗)の仕事の流れを体験を通して学習し、就業のイメージを着ける事を狙いとし、実習日誌なども記録として記載する事で振返りを自身でする事も可能とする。	2	60	2			0	0	0		0
		合	計	68 科目 112 単位(単位時間							引)			

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件:	本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に、卒業の認定を行う。卒業要件単位数は、31単位に当該学科の修業年限相当数を乗じた単位数以上とする。	1 学年の学期区分	2 期
履修方法:	原則として教育課程に定められている順序で履修する。 また、「ビジネスマナーA・B」「カラーコーディネートA・B」 「施設実習」「インターン実習」については、該当科目を 必履修科目と設定している。	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〇を付すこと。