

職業実践専門課程の基本情報について

学校名		設置認可年月日	校長名		所在地																						
名古屋スイーツアンドカフェ専門学校		平成27年10月14日	紅谷 尚幹		〒451-0042 名古屋市区那古野2丁目12番16号 (電話) 052-589-2755																						
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地																						
学校法人三幸学園		昭和60年3月8日	屋間 一彦		〒113-0033 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-9641																						
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																						
衛生	衛生専門課程	スイーツパティシエ科		平成29年文部科学省 告示第29号	-																						
学科の目的	「世の中の困難を希望に変える」をミッションとし、学校教育法に基づき、飲食業界に従事しようとする者に必要な実践的かつ専門的な知識、技能を教授することによって、明日の飲食業界を担う人材を養成することを目的とする。																										
認定年月日	平成31年3月5日																										
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	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	昼間	62	28	12	4	0	56																				
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																					
320		319	0	22	5	27																					
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～翌年3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、試験、レポート、履修状況等を総合的に勘案して行い、各科目ごとの基準についてはシラバスに示す。																						
長期休み	■学年始:4月1日～4月11日 ■夏季:7月22日～8月31日 ■冬季:12月24日～1月10日 ■学年末:3月26日～3月31日			卒業・進級条件	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。卒業に必要な単位数は科目配当表に示すとおりとする。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人及び保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また、カウンセリングルームを紹介するなど、担任のみならず学校に関わる教職員でサポートしている。			課外活動	■課外活動の種類 児童養護施設への行事支援(ボランティア) 各種企業との商品開発(産学連携) 地域行事への参加(地域連携)  ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) レストラン、カフェ、パティスリー、ホテル、ブライダル等の飲食業界 ■就職指導内容 履歴書の書き方、面接時の受け答え等、基本的な就職活動内容やキャリアプランの立て方を授業や個別で実施している。また、エリア担当教員や実習担当教員が地域別、業界別の情報を担任、学生へ提供し、個々にあった就職先を紹介できるようサポートを行っている。 ■卒業生数 136 人 ■就職希望者数 129 人 ■就職者数 120 人 ■就職率 93.0 % ■卒業者に占める就職者の割合 88.2 % ■その他 ・進学者数: 1人 ・独立準備: 1人 ・母国への帰国: 2人 ・海外留学希望: 2人 ・病気療養: 1人 (令和2年度卒業者に関する 令和3年5月1日時点の情報)			主な学修成果(資格・検定等)※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>サービス接遇検定3級</td> <td>③</td> <td>136人</td> <td>122人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定3級</td> <td>③</td> <td>136人</td> <td>59人</td> </tr> <tr> <td>ラッピング検定</td> <td>③</td> <td>131人</td> <td>113人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>130人</td> <td>130人</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	サービス接遇検定3級	③	136人	122人	色彩検定3級	③	136人	59人	ラッピング検定	③	131人	113人	フードコーディネーター3級	③	130人	130人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
サービス接遇検定3級	③	136人	122人																								
色彩検定3級	③	136人	59人																								
ラッピング検定	③	131人	113人																								
フードコーディネーター3級	③	130人	130人																								
中途退学の現状	■中途退学者 10名 令和2年4月1日時点において、在学者307名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者297名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 学業不振、目標喪失、経済的理由等 ■中退防止・中退者支援のための取組 4月より個人面談を実施し、個々の悩みを早期に発見し解決する。欠席が続く学生については、早い段階で保護者へ電話連絡をし保護者の協力を仰ぐ。入学前と入学後のギャップを埋めるため、入学直前の3月に入学予定者と保護者向けに学校生活や実習、就職等に関する説明会を実施している。			■中退率 3%																							
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: (有)無 ※有の場合、制度内容を記入 特待生入学制度: 特待生の種類によって年間5万円～50万円を免除 ■専門実践教育訓練給付: (有)給付対象・非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載 2021年度より制度運用開始																										

第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価： <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)
当該学科の ホームページ URL	https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

【第1回教育課程編成委員会:教育課程編成の基本方針決め・前年の問題点抽出】

企業関係者等の外部委員より、専攻分野に関した動向や新たに必要となる人材スキル等の業界実情をヒアリングし、委員会で協議し、次年度の教育課程編成の基本方針を決める。更に前年度の問題点をピックアップし、企業関係者等の外部委員からの見識のある改善意見も集約する。

↓

【教育課程編成の科目詳細決め】

委員会構成員の中の名古屋スイーツアンドカフェ専門学校教員によって、各科目の詳細を決定し、また、集約した改善意見も教育課程に反映させ、次年度の教育課程の仮案を完成させる。

↓

【スイーツアンドカフェ委員会にて教育課程編成の決定】

委員会構成員の中の名古屋スイーツアンドカフェ専門学校教員による教育課程の仮案に基づいて、再度、スイーツアンドカフェ委員会で協議し、次年度の教育課程を決定する。

↓

【第2回教育課程編成委員会:実施事例に関する報告】

新年度変更実施するシラバス内容や改善点に関して、名古屋スイーツアンドカフェ専門学校教員によって、実施事例説明を行い、外部委員からの見識あるアドバイスを集約して、授業環境向上に努める。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
磯貝 元伸	一般社団法人 愛知県洋菓子協会 会長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	①
山内 賢一郎	RESTAURANT YAMAUCHI 代表取締役	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
吉田 真師	日仏貿易株式会社 課長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
勝木 誠	株式会社 オールハーツカンパニー 人事部部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
堀 潔	Cafe & Bar Holy 代表	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
長山 慎太郎	有限会社 ヒューマンカウンスル 取締役	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
水野 達也	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 管理栄養士	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
藤田 高広	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 副校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
久田 直人	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 教務主任	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
古川 寛和	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 実習担当	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	

磯田 翔太	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 広報担当	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
大野 雅司	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 教務担当	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
山岸 苑美	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 就職担当	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 (7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年2月26日 16:00～18:00

第2回 令和3年7月6日 16:00～18:00

(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。

①「教育課程」について

⇒委員より、ただ料理等の技術を身につけるだけでなく、普段使用する食材についても、生産者の方にリスペクトを抱けるような学びにしていくことが良いと思われるので、是非、生産現場へ出向き、技術だけでなく、食材の大切さも含め、料理人としての人間性を磨けるようにしてはと意見を頂き、今後そのような機会を設けることを確認した。

②飲食業界におけるSDGsの取り組みについて

⇒委員より、学内店舗実習において、フードロスを出さないような学びも大切ではとのご意見も前回に引き続き、より細かく頂いたので、各食材の発注量は勿論、当日の天候等も考慮出来る教育を行うことを併せて確認した。

③コロナ禍における就職について

⇒委員より、全体的に企業研究の不足が伺えると助言を頂いた為、その点については直ぐに就職指導へ活かしていくことを確認した。

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

本校カリキュラムの一環として飲食業界(カフェ、パティスリー等)において、インターンシップ実習を実施し、様々な飲食店舗にて実際の業務を体験し、学内における講義や演習で学んだ技術や理論の中から自己の不備不足を把握し、実習後の学習に際して意欲向上につなげるものとする。また、就職活動における業界理解につなげる目的でも実施している。

(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

本校生徒が学内で学んだ知識と技術がどのように活かされているかを学ぶために提携企業の担当者より、OJTという形式で受け入れ先の業務内容を1日の就業時間に沿って指導いただく。尚、指導評価科目に関しては事前に本校及び受け入れ先相互で確認の上、策定して実施する。

(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	科目概要	連携企業等
製菓・製パン実習Ⅰ	製菓分野への就業にあたり、学んだ知識や技術を基に、生徒自らが商品開発、プレゼンテーションを実践し、改善を繰り返すとともに学校教員だけでなく、企業様に客観的な評価を頂くことで社会に出た際の適応力を高める目的としている	佐藤食品工業株式会社
カフェ・ドリンク実習Ⅰ	カフェ分野への就業にあたり、学んだ知識や技術を基に、生徒自らが商品開発、プレゼンテーションを実践し、改善を繰り返すとともに学校教員だけでなく、企業様に客観的な評価を頂くことで社会に出た際の適応力を高める目的としている	富士コーヒー株式会社

### 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  
 ※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記  
 全教職員が本校の教育理念および目指すべき人材像を理解し、実践的かつ専門的な職業教育を実施し、今後の飲食業界を担う人材を養成するために、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技術、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。そのために以下のとおり、計画的に教員研修の環境を整える。  
 (1) 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  
 (2) 指導力の修得・向上のための研修  
 (3) アクティブラーニングの手法を取り入れた教育方法の研修  
 なお、当該研修等を計画的に教員に受講させる旨、本校諸規程に基づき定められている。

#### (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  
 様々な企業や愛知県洋菓子協会他、各種団体にご尽力頂き、教員の技術向上に取り組んでいく。既に各種技術研修は勿論、有名店のシェフによる技術研修や、現在、飲食業界で重要な課題となっている食品表示に関する研修も受講しており、分野において幅広い研修を実施している。  
 研修の一例として、  
 研修名「飲食ビジュアル講習会」(講師: MAISONETTE INC 代表取締役 山本雄平氏)  
 期間: 令和2年11月22日 対象: 実習教員(13名)  
 内容: 料理やお菓子をより良く見せる方法について他

② 指導力の修得・向上のための研修等  
 今年度は大学講師の方より「昨今の生徒について」や、「最高のクラスや組織を創るためのポイント」等、あらゆる角度から教務力向上に活かせる情報を学んだ。他、コロナ禍ではあるが、オンライン等で個々のキャリアにあった教務指導研修等もそれぞれ受講している。  
 研修の一例として、  
 研修名「最高のクラスや組織を創るために」(講師: 株式会社アビリティートレーニング 代表取締役 木下晴弘氏)  
 期間: 令和3年3月31日 対象: 教員(30名)  
 内容: 組織力を理解した上での教務力向上を目指す

#### (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  
 様々な企業や愛知県洋菓子協会他、各種団体にご尽力頂き、教員の技術向上に取り組んでいく。既に各種技術研修は勿論、有名パティシエによる講話や、現在、飲食業界で重要な課題となっている食品表示に関する研修も受講しており、分野において幅広い研修を実施しており、今後は「肉の火入れ」や「アシェットデセール」の研修を開催予定である。  
 研修の一例として、  
 研修名「アシェットデセール研修」(講師: EMME 延命寺 美也 氏)  
 期間: 令和3年11月下旬 対象: 実習教員(16名)  
 内容: カフェでも出せる、見た目も意識したデザートについて他(予定)

② 指導力の修得・向上のための研修等  
 今後の予定では、「コロナ禍における業界の現状について」や、「アンガーマネジメント研修」、教育力を高める「自己肯定感の向上研修」等、現状の生徒指導に活かせる研修を様々予定している。  
 研修の一例として、  
 研修名「セルフエスティーム向上研修」(講師: 株式会社ビーコンラーニングサービスより派遣予定)  
 期間: 令和4年3月31日 対象: 教員(35名)  
 内容: セルフエスティーム(自己肯定感)が持つ影響他(予定)

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

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	学校が設定する評価項目
(2) 学校運営	(1) 教育理念・目標
(3) 教育活動	(2) 学校運営
(4) 学修成果	(3) 教育活動
(5) 学生支援	(4) 学修成果
(6) 教育環境	(5) 学生支援
(7) 学生の受入れ募集	(6) 教育環境
(8) 財務	(7) 学生の受入れ募集
(9) 法令等の遵守	(8) 財務
(10) 社会貢献・地域貢献	(9) 法令等の遵守
(11) 国際交流	(10) 社会貢献・地域貢献

※(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

学習、就業他、様々な面から多数の意見をお伺いできたため、学校関係者評価委員会実施後、職員会議にて教職員全体へフィードバックを行い、改善すべき点は早急に改善策を取るなど、順次役立てている。具体的な策としては挨拶、返事など業界で求められる基礎的な内容を、より徹底して推進する為、教員自身が見本となるような挨拶、返事を改めて意識し、授業開始時、終了時の挨拶徹底月間の実施や授業中の返事に対して誉めるなど、学生に対してアクションをおこす事を実行している。また、生徒の業界理解を高めるために、教員自身が積極的に企業訪問を実施し、現状の業界把握に努めている。更に新しい社会貢献の案も頂いており、実績のあるボランティア活動や地域連携を含め、今後の検討課題としている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
小林 未典	飛鳥未来高等学校 名古屋キャンパス キャンパス長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	高校教員
堀 潔	Cafe&Bar Holy 代表	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	企業等委員
恩田 徳行	株式会社 ビルネット 支店長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	企業等委員

※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/pdf/share/disclosure/kankeisya/nagoya-sweets.pdf>

公表時期: 令和3年7月31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

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1)学校の概要、目標及び計画	学校の概要、目標および計画
(2)各学科等の教育	学科概要、カリキュラム、シラバス、客観的な指標の算出方法、卒業要件、目指すべき人材像、取得可能資格、就職実績
(3)教職員	教員数、組織、専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、実習実技への取り組み
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事
(6)学生の生活支援	生活上の諸問題への対応
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金、就学支援
(8)学校の財務	学校の財務
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価結果
(10)国際連携の状況	
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

ホームページ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他( ) )

URL: <https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/nagoya-sweets.pdf>

授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ科) 令和3年度																
分類	必修	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	授業方法			場所		教員		企業等との連携
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
			○	栄養学A	基礎的な栄養学の理解を深める（栄養素の基礎知識他）	1・前	15	1	○			○			○	
			○	栄養学B	基礎的な栄養学の理解を深める（食品の栄養価、食育他）	1・後	15	1	○			○			○	
			○	食の原材料・材料学A	原料や材料についての知識を広げる（調味料、野菜他）	1・前	15	1	○			○			○	
			○	食の原材料・材料学B	原料や材料についての知識を広げる（果実、穀物、肉、卵、乳製品、魚介他）	1・後	15	1	○			○			○	
アン			○	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、予防方法等を学習する（食品の安全性、食品と微生物、食中毒他）	1・前	30	2	○			○			○	
			○	食の安全B（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、予防方法等を学習する（食物アレルギー、食品安全対策、HACCP他）	1・後	30	2	○			○			○	
			○	ビジネスマナーA	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接遇に関する知識を学ぶ（敬語他）	1・前	15	1	○			○		○		
			○	ビジネスマナーB	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接遇に関する知識を学ぶ（サービス接遇検定対策他）	1・後	15	1	○			○		○		
			○	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（色のはたらき、PCGS、配色他）	1・前	15	1	○			○			○	
			○	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（色彩心理、ファッション、インテリア他）	1・後	15	1	○			○			○	
			○	未来デザインプログラムA	スティーブンRコヴィー博士の7つの習慣をベースとしたプログラム（人生のビジョン、時間管理他）	1・前	15	1		○		○		○		
			○	未来デザインプログラムB	スティーブンRコヴィー博士の7つの習慣をベースとしたプログラム（WIN-WIN、賞状効果を発揮する、感謝の心他）	1・後	15	1		○		○		○		
			○	製菓・製パン理論A	製菓・製パン製品の製作過程の根拠を学ぶ（小麦粉、砂糖、卵、乳製品他）	1・前	30	2	○			○			○	
			○	製菓・製パン理論B	製菓・製パン製品の製作過程の根拠を学ぶ（各種生地、チョコレート、パン他）	1・後	30	2	○			○			○	



15	○		製菓・製パン実習Ⅰ	製菓製パン業界に必要な基本技術を製造を通して修得する（生地、メレンゲ、クリーム、産学連携他）	1・前	60	2			○	○	○	○	○
16	○		製菓・製パン実習Ⅱ	製菓製パン業界に必要な基本技術を製造を通して修得する（アバレイユ、フルセック、氷菓、凝固剤他）	1・前	60	2			○	○	○	○	
17	○		製菓・製パン実習Ⅲ	製菓製パン業界に必要な基本技術を製造を通して修得する（メレンゲ、パン、工芸他）	1・後	60	2			○	○	○	○	
18	○		製菓・製パン実習Ⅳ	製菓製パン業界に必要な基本技術を製造を通して修得する（生地、ソース、ショコラ他）	1・後	60	2			○	○	○	○	
19		○	カフェ・ドリンク理論A	調理全般の知識を学ぶ（各種料理、コーヒー、紅茶の歴史他）	1・前	30	2	○			○			○
20		○	カフェ・ドリンク理論B	調理全般の知識を学ぶ（デザート、世界のドリンク、各種料理の調理例他）	1・後	30	2	○			○			○
21	○		カフェ・ドリンク実習Ⅰ	料理の基本技術を製造を通して学ぶ（包丁研ぎ、切り方、産学連携他）	1・前	60	2			○	○	○		○
22	○		カフェ・ドリンク実習Ⅱ	料理の基本技術を製造を通して学ぶ（調理技法、魚の三枚おろし他）	1・前	60	2			○	○	○		
23	○		カフェ・ドリンク実習Ⅲ	料理の基本技術を製造を通して学ぶ（ドリンク、洋食、中国料理他）	1・後	60	2			○	○	○		
24	○		カフェ・ドリンク実習Ⅳ	料理の基本技術を製造を通して学ぶ（スペイン料理、イタリア料理、フランス料理他）	1・後	60	2			○	○	○		
25		○	施設実習	企業と連携し、飲食業界で必要とされる技術、知識等を習得する	1・後	60	2			○	○	○		
26		○	SNSマーケティングA	飲食業界の現状や顧客ニーズを把握し、WEBやSNSを活用したマーケティングを学ぶ（各種SNSマーケティング他）	2・前	15	1	○			○			○
27		○	SNSマーケティングB	飲食業界の現状や顧客ニーズを把握し、WEBやSNSを活用したマーケティングを学ぶ（ライティングページ作成他）	2・後	15	1	○			○			○
28		○	ショップ経営学Ⅰ-A	店舗運営に必要な知識を学ぶ（メニュー作成、価格設定、原価計算他）	2・前	15	1	○			○			○
29		○	ショップ経営学Ⅰ-B	店舗運営に必要な知識を学ぶ（立地、店舗レイアウト、販売管理、サービス他）	2・後	15	1	○			○			○
30		○	接客・サービス演習A	お客様に喜んで頂ける接客、サービスの方法を学ぶ（什器備品の知識、場に応じた接客他）	2・前	15	1	○			○			○
31		○	接客・サービス演習B	お客様に喜んで頂ける接客、サービスの方法を学ぶ（テーブルマナー、ロールプレイング他）	2・後	15	1	○			○			○

32		○	ディスプレイA	店舗コンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学ぶ（写真の撮り方、POP他）	2・前	15	1		○	○								
33		○	ディスプレイB	店舗コンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学ぶ（ディスプレイ作成、インテリアコーディネート他）	2・後	15	1		○	○								
34		○	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、しきたりを学ぶ（各種包み方、検定対策他）	2・前	30	2		○	○								
35		○	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、しきたりを学ぶ（各種アレンジラッピング他）	2・後	30	2		○	○								
36		○	フードコーディネートA	食に関する「文化」、「デザイン・アート」分野を中心に学ぶ（食空間の構成他）	2・前	15	1	○		○								
37		○	フードコーディネートB	食に関する「文化」、「デザイン・アート」分野を中心に学ぶ（各種イベント、プランニング他）	2・後	15	1	○		○								
38		○	学内店舗実習Ⅰ	現場で求められる店舗運営の考え方を身につける（試作、仕込み、シミュレーション、販売他）	2・前	120	4			○	○			○	○			
39		○	学内店舗実習Ⅱ	現場で求められる店舗運営の考え方を身につける（試作、仕込み、シミュレーション、販売他）	2・後	120	4			○	○			○	○			
40	○		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（各種洋菓子作成他）	2・前	60	2			○	○			○	○			
41	○		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（各種洋菓子作成他）	2・前	60	2			○	○			○	○			
42	○		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（各種洋菓子作成他）	2・後	60	2			○	○			○	○			
43	○		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（各種洋菓子作成他）	2・後	60	2			○	○			○	○			
44	○		製パン実習Ⅰ	現場で求められるブーランジェとしての考え方、作業、技術を身につける（各種パン作成他）	2・前	60	2			○	○			○				
45	○		製パン実習Ⅱ	現場で求められるブーランジェとしての考え方、作業、技術を身につける（各種パン作成他）	2・後	60	2			○	○			○				
46	○		カフェ実習Ⅰ	1年次に修得した基礎技術を基に応用テクニックを学ぶ（各種料理作成他）	2・前	60	2			○	○			○				
47	○		カフェ実習Ⅱ	1年次に修得した基礎技術を基に応用テクニックを学ぶ（各種料理作成他）	2・前	60	2			○	○			○				
48	○		カフェ実習Ⅲ	1年次に修得した基礎技術を基に応用テクニックを学ぶ（各種料理作成他）	2・後	60	2			○	○			○				

49	○	カフェ実習Ⅳ	1年次に修得した基礎技術を基に応用テクニックを学ぶ（各種料理作成他）	2・後	60	2			○	○	○		
50	○	ドリンク実習Ⅰ	ドリンクにおける基礎知識の理解、製造における基礎技術の習得（コーヒー、カプチーノ、紅茶他）	2・前	60	2			○	○		○	
51	○	ドリンク実習Ⅱ	ドリンクにおける基礎知識の理解、製造における基礎技術の習得（ノンアルコールカクテル、各種ドリンク他）	2・後	60	2			○	○		○	
52	○	トレンド実習Ⅰ	トレンド（スイーツ、カフェ）の知識、技術を身につける（パスタ、パン、ドリンク、デザート他）	2・前	60	2			○	○		○	
53	○	トレンド実習Ⅱ	トレンド（スイーツ、カフェ）の知識、技術を身につける（パスタ、パン、ドリンク、デザート他）	2・前	60	2			○	○		○	
54	○	トレンド実習Ⅲ	トレンド（スイーツ、カフェ）の知識、技術を身につける（パスタ、パン、ドリンク、デザート他）	2・後	60	2			○	○		○	
55	○	トレンド実習Ⅳ	トレンド（スイーツ、カフェ）の知識、技術を身につける（パスタ、パン、ドリンク、デザート他）	2・後	60	2			○	○		○	
56	○	ショップ経営学Ⅱ-A	独立して店舗の経営を行う際に必要となる知識や事前準備について理解する（コンセプト、仕入れ、商圈、立地、物件選び他）	2・前	15	1	○			○			○
57	○	ショップ経営学Ⅱ-B	独立して店舗の経営を行う際に必要となる知識や事前準備について理解する（店舗レイアウト、内装、外装、スタッフ雇用他）	2・後	15	1	○			○			○
58	○	マネジメント	マネジメントの役割と組織におけるマネジメントの重要性を具体的に学ぶ	2・前	15	1	○			○			○
59	○	会計学	開業費用、資金調達、融資の受け方など、起業する上での必要な費用、手続きを学ぶ	2・後	15	1	○			○			○
60	○	インターン実習	1年次に学んだことを基礎とし、各施設の仕事の流れを体験、学習し、就業イメージをつける	2・通	60	2				○		○	○
合計					60科目			2400単位時間（100単位）					

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
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。卒業に必要な単位数は科目配当表に示すとおりとする。	1学年の学期区分	2期
	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○を付すこと。