

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28年3月14日	紅谷 尚幹	〒451-0042 愛知県名古屋市中区那古野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	昼間 一彦	〒113-0033 東京都文京区本郷3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	スイーツ(製菓)、カフェ等の関連分野において活躍する人材を育成するため、必要とされる知識と技能を教授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	講義	演習	実習	実験	実技															
2年	1790時間	390時間	300時間	1520時間	0時間	0時間															
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人	281人	3人	21人	5人	26人																
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日		成績評価																		
長期休み	■学年始め:4月10日 ■夏季:7月21日～8月31日 ■冬季:12月21日～1月7日 ■学年末:3月21日		卒業・進級 条件																		
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																		
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成29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		主な学修成果 (資格・検定等) ※3																		
	■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等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 : 74 人 ■就職希望者数 : 72 人 ■就職者数 : 68 人 ■就職率 : 94.4 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 91.9 %		<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>食品衛生責任者</td> <td>③</td> <td>73名</td> <td>73名</td> </tr> <tr> <td>サービス接客検定</td> <td>③</td> <td>73名</td> <td>70名</td> </tr> <tr> <td>色彩検定</td> <td>③</td> <td>73名</td> <td>42名</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	食品衛生責任者	③	73名	73名	サービス接客検定	③	73名	70名	色彩検定	③	73名	42名
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																		
食品衛生責任者	③	73名	73名																		
サービス接客検定	③	73名	70名																		
色彩検定	③	73名	42名																		
■その他 ・進学者数:1人 / 結婚:1名 ・アルバイト(社保完備ナシ):4名		※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)																			
(平成 29 年度卒業生に関する 平成30年5月1日 時点の情報)		■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																			
中途退学 の現状	■中途退学者 13名 平成29年4月1日時点において、在学者248名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者235名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 学業不振、目標喪失、経済的理由 等		■中退率 5 %																		
経済的 支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 特待生制度、三幸学園オリジナル初期費用減額制度 等		■専門実践教育訓練給付: 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																		
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: 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	http://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、認定を受けた告示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生の「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であり、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留学」「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、卒業年度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、全卒業生数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、賞金、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

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、工夫に活かす。

- (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

(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構成員は名古屋スイーツアンドカフェ専門学校と企業関係者等の役職者からなるものとし、審議を通じて示された企業等の要請、その他の情報、意思を十分に活かし、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位置付けている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年7月9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	平成30年2月1日～平成31年3月31日(1年2ヶ月)	①
伊東 主税	愛知県経済農業協同組合連合会 課長	平成30年2月1日～平成31年3月31日(1年2ヶ月)	①
吉田 真師	日仏貿易株式会社 課長代理	平成30年2月1日～平成31年3月31日(1年2ヶ月)	③
金子 洋輝	株式会社 オールハーツカンパニー 部長	平成30年2月1日～平成31年3月31日(1年2ヶ月)	③
堀 潔	Cafe & Bar Holy 代表	平成30年2月1日～平成31年3月31日(1年2ヶ月)	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 (長久手市 長久手食育推進支援委員)	平成30年2月1日～平成31年3月31日(1年2ヶ月)	
藤田 高広	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 副校長	平成30年2月1日～平成31年3月31日(1年2ヶ月)	
川口 慶一郎	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 教務主任	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	
西元 未帆	名古屋スイーツアンドカフェ専門学校 教務担当	平成30年2月1日～平成31年3月31日(1年2ヶ月)	

※委員の種別の欄には、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。

- 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(2月、7月)

(開催日時(実績))

第1回 平成30年2月6日 16:00～18:00

第2回 平成30年7月9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業界が求める人材について

⇒委員より、人間関係構築を意識したグループ分けが社会人に向けて有効であると意見があり、各実習授業である「製菓・製パンⅠ」、「カフェバリッジ実習Ⅰ」他の少人数のグループでの作業がある授業では基本技術はもとより、人間関係の構築も改めて意識しグループ分け等を実施することを確認した。
また、「栄養学」の授業では世界基準である「ハサップ」を想定して展開していることが確認された。

②独立開業を目指す人材育成について

⇒委員より、ポジティブに発想できるようになることが独立への第一歩であると意見があり、2年次に実施している「ショップ経営学」では独立に対する不安感も当然ある為、まずはポジティブな発想を持てる人材になるよう、展開していくことが確認された。また、企画力や経営視点もより深く学べるようになればと今後の検討課題となった。

③現場で求められる衛生管理について

⇒委員より、衛生面をより高めることは現場でも必須であると意見があり、学校でも現状の「学内店舗実習」用マニュアルをブラッシュアップしていくことを確認した。(現状、現場のマニュアルよりも質は高い)

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
学内店舗実習	スイーツ、カフェ分野の飲食業界への就業にあたり、学んだ知識や技術を基に、生徒自らが商品開発、製造販売、プレゼンテーションを実践し、改善を繰り返すと共に学校教員だけでなく、企業様に客観的な評価をいただくことで、社会に出た際の適応力を高めることを目的としている。	株式会社プロントコーポレーション

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

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

様々な企業や各種団体の方にご尽力頂き、技術向上は勿論、業界における現状のトレンド、衛生管理等も踏まえ、各種研修を実施している。また、愛知県洋菓子協会に加盟しているため、有名シェフの講話等も積極的に受講している。その他、姉妹校と合同で「授業力向上セミナー」と題して、年に1度、技術指導の方向性や取り組み方を話し合い、授業レベルの統一、向上も行っている。

研修の一例として、

研修名「実技教員研修」(愛知県洋菓子協会主催 講師:五十嵐宏氏)

期間:平成29年5月24日 対象:実技教員

②指導力の修得・向上のための研修等

本学園の人材開発部が計画している各種研修を教職員対象に実施している。例えば、教務担当の教員が能動的学習方法であるアクティブラーニングの推進研修を受け、その学んだ研修内容を全教職員対象に学内研修を実施している。また、外部講師による様々な特性を持つ学生の指導方法、関わり方等も学んでいる。

研修の一例として、

研修名「指導力向上研修」(FCEエディケーション主催 講師:大戸浩基氏)

期間:平成29年3月15日～17日 対象:担任教員

内容:7つの習慣研修について

(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

今後も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、今後は衛生管理等の研修も開催予定である。

研修の一例として、

研修名「チョコレート技術研修」(大阪府洋菓子協会 理事 竹村義尚氏)

期間:平成30年7月27日 対象:実習教員

内容:チョコレート実技講習(指導方法、器具の使用方法他)について

②指導力の修得・向上のための研修等

今年度は既に「現代社会の特徴と若者の実態」というテーマから、大学教授より、昨今の学生の特徴を踏まえた指導方法を学んだり、独立し成功を収めている卒業生から、学生時代に意識していたことや、卒業後、成功を納めるまで一貫して取り組んだこと等を伺い、現学生へ指導するための引き出しを増やす研修も実施している。また、8月には就職をコーディネートされている企業の代表から就職指導力向上を目的とした研修も実施済みであり、今後は個々のキャリアにあった教務指導研修が多く組まれている。

研修の一例として、

研修名「指導力向上研修」（佛教大学教育学部 原清治氏）

期間：平成30年4月2日 対象：教全員

内容：「現代社会の特徴と若者の実態」というテーマから、昨今の学生対応における指導力向上を目指す

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、飲食業界の企業様や卒業生・地域団体住民・高校関係者等と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該専門分野における実務に関する知見を活かして、教育目標や教育環境等について評価し、その結果を次年度の教育活動及び学校運営の改善の参考とする。

学校関係者評価は、「私立専門学校等評価研究機構 専門学校等評価基準」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「専修学校における学校評価ガイドライン」に則って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	(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) 学生の受け入れ募集	(7) 学生の受け入れ募集
(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

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

平成30年9月1日現在

名前	所属	任期	種別
阿部 雄一郎	飛鳥未来高等学校 主任	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	高校教員
堀 潔	Cafe&Bar Holy 代表	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	企業等委員
荒木 浩	株式会社 ビルネット 支店長	平成30年4月1日～平成31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)

URL:<http://www.sanko.ac.jp/disclosure/>

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実施することで、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。また、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。そして、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を基本方針とする。

(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	● 学校情報 ● 三幸学園について
(2) 各学科等の教育	● 三幸学園の教育 ● 学校紹介 ● 学科紹介 ● 資格・就職
(3) 教職員	● 講師紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	● 学内店舗実習 ● インターシップ
(5) 様々な教育活動・教育環境	● 施設紹介 ● 企業・地域コラボレーション
(6) 学生の生活支援	● 安心サポート ● 学生寮・一人暮らしガイド
(7) 学生納付金・修学支援	● 募集学科・学費 ● 学費サポート制度
(8) 学校の財務	● 学校の財務(事業報告書)
(9) 学校評価	● 学校の評価
(10) 国際連携の状況	● 留学生の方へ(留学生向け特設サイト)
(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)

URL:<http://www.sanko.ac.jp/disclosure/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ科) 平成30年度															
分類			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
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			栄養学	食物の栄養素を中心にエネルギー代謝・生活習慣・食育についても学ぶ。	1 通	30		○			○			○	
○			パティシエ基礎 外国語	日常的に使うフランス語表現及び現場で使われる器具や材料、製造方法に関するフランス語を学ぶ。	1 通	30		○			○		○		
○			食の原料 材料学	動物性・植物性食品とその加工品について、調味料や食品表示含め、食の原材料を広く学ぶ。	1 通	30		○			○			○	
○			食の安全 (衛生法規 食品衛生学 公衆衛生学)	食品の腐敗・食中毒の種類とその原因を学び、HACCPによる食品衛生管理・保健についても学ぶ。	1 通	60		○			○			○	
○			製菓・製パン 理論	製菓製パンの材料や製造方法を論理的に体得する。 (製菓製パン実習との連動で包括的な修得)	1 通	60		○			○			○	
○			カフェ理論	コーヒーや茶等、飲料の歴史や文化、種類、抽出方法など幅広く学ぶ。	1 通	60		○			○			○	
○			製菓・製パン 実習Ⅰ	製菓製パン業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、修得する。	1 通	240				○	○		○	○	
○			カフェ ビバリッジ 実習Ⅰ	カフェ業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、修得する。	1 通	240				○	○		○		
○			検定試験対策 (ビジネスマ ナー)	サービス接客検定3級受験対策を中心に社会人として必要な基本的マナーを学ぶ。	1 通	30		○			○		○		
合計				科目	単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	期
	1学期の授業期間	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。

授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ科) 平成30年度															
分類			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
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			検定試験対策 (フードコーディネーター)	フードコーディネーターの3級認定校として食の文化伝統、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。	1 通	30		○			○			○	
○			検定試験対策 (カラーコーディネーター)	色彩検定3級受験対策を中心に学ぶ。	1 通	30		○			○			○	
○			未来デザイン プログラム	スティーブン・R・コヴィー博士の7つの習慣を ベースとした人間学及び原田式メソッドを導入し た目標管理設定プログラム。	1 通	30			○		○		○		
○			学内店舗実習	実際の店舗運営を行う。 (販促・製造・接客・金銭管理の実践)	2 通	240					○	○		○	○
○			ショップ経営学	将来的に店を運営することを想定して。その際に 必要となってくる「ヒト、モノ、カネ」の重要性 と運用方法を学ぶ。	2 通	30		○			○			○	
○			ラッピング演習	現場で使うラッピング技法を様々な形や種類を 多角的に学ぶことによって、就職後あらゆる形に も対応できるようにする。	2 通	60			○		○			○	
○			接客・サー ビス演習	無形であるサービスの重要性を理解し、 顧客満足が高まる接客術を様々な設定を想定しつ つ、修得する。	2 通	30			○		○			○	
○			プランニング	学内店舗実習との連動を図り、実践的なお客様へ のプランニングプロデュースを学ぶ。	2 通	60			○		○			○	○
○			ディスプレイ	学内店舗実習との連動を図り、お店のコンセプト に適した空間、テーブルコーディネート、音楽、 チョコレートアート等を学ぶ。	2 通	60			○		○			○	
合計				科目	単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	期
	1学期の授業期間	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。

授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ科) 平成30年度															
分類			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
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			施設実習	企業と連携して、製菓製パン、カフェ業界で必要とされる技術、知識の理解と修得を目的とする。	1通	80				○	○				
	○		製菓実習Ⅱ	実際の店舗運営を行う。 (販促・製造・接客・金銭管理の実践)	2通	240				○	○		○	○	
	○		製パン実習Ⅱ	日常的に使うフランス語表現及び、現場で使われる器具や材料・製造方法に関するフランス語を学ぶ。	2通	120				○	○		○		
	○		カフェ・ビバリッジ実習Ⅱ	現場で使うラッピング技法を様々な形や種類を多角的に学ぶことによって、就職後あらゆる形にも対応できるようにする。	2通	240				○	○		○		
	○		ドリンク実習	無形であるサービスの重要性を理解し、顧客満足が高まる接客術を様々な設定を想定しつつ、修得する。	2通	120				○	○			○	
合計			23 (選択必修は2科目) 科目			1790単位時間(単位)									

【教科外の教育活動】

○			ホームルーム	学校生活を送る上での諸連絡、諸伝達を行い、クラス内での情報の共有を図る。また、生活面における生徒指導など、学校生活に関わる諸注意事項を徹底させることにより集団生活における学校全体のモラルの向上を目指す。	1通	30					○	○			
○			ホームルーム	学校生活を送る上での諸連絡、諸伝達を行い、クラス内での情報の共有を図る。また、生活面における生徒指導など、学校生活に関わる諸注意事項を徹底させることにより集団生活における学校全体のモラルの向上を目指す。	2通	30					○	○			

【他の専門学校等における授業科目の履修】

		○	教養・文化の学習A	教養を深める講座 (ペン字・健康・メイク・心理等) に対して、希望者が受講する。	1通	30				○			○		○
		○	教養・文化の学習B	教養を深める講座 (ペン字・健康・メイク・心理等) に対して、希望者が受講する。	1通	30				○			○		○

卒業要件及び履修方法				授業期間等			
所定の課程を修了し試験等に合格した者について、平素の成績及び性行を斟酌して認める。また、成績評定に関しては別に定め、出席時間数が授業時数の3分の2に満たない者については該当科目の認定をしない。				1 学年の学期区分		2期	
				1 学期の授業期間		15週	

(留意事項)

- 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。
- 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。