

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																							
大宮スイーツアンドカフェ専門学校		平成23年3月28日		増田 泰朗		〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-389-3 (電話) 048-658-0870																							
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3-23-16 (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25年文部科学省 告示第2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、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為、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28年2月19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	1700	480	180	140	0	1740																						
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																							
240人		122人	5人	9人	13人	22人																							
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 ■夏季:7月下旬から8月下旬までの約1か月間 ■冬季:12月下旬から1月上旬までの約2週間 ■春季:3月中旬から4月上旬までの約1か月間 ■学年末:3月31日			卒業・進級条件	本校に修業年限以上在籍し、課程の修了を校長に認められた者に卒業の認定を行う。																								
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人・保護者への連絡 三者面談、カウンセリング			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動 ■サークル活動: 有																								
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) 製菓店・カフェ・ホテル・レストラン・ブライダル 等 ■就職指導内容 履歴書指導・面接指導・就職ガイダンス・身だしなみ指導等 ■卒業者数 : 63 人 ■就職希望者数 : 55 人 ■就職者数 : 55 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 87.3 % ■その他 ・進学者数: 1人			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 (令和元年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>63人</td> <td>63人</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定3級</td> <td>③</td> <td>61人</td> <td>55人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定3級</td> <td>③</td> <td>59人</td> <td>46人</td> </tr> <tr> <td>ラッピング検定</td> <td>③</td> <td>62人</td> <td>50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	種別	受験者数	合格者数	フードコーディネーター3級	③	63人	63人	サービス接遇検定3級	③	61人	55人	色彩検定3級	③	59人	46人	ラッピング検定	③	62人	50人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																										
フードコーディネーター3級	③	63人	63人																										
サービス接遇検定3級	③	61人	55人																										
色彩検定3級	③	59人	46人																										
ラッピング検定	③	62人	50人																										
(令和元年度卒業者に関する 令和2年5月1日 時点の情報)																													

<p>中途退学 の現状</p>	<p>■中途退学者 15名 ■中退率 10%</p> <p>平成31年4月1日時点において、在学者152名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者137名(令和2年3月31日卒業者を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由 目標喪失、進路変更等</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組 ・担任や役職者が早期に早期に面談を実施 ・保護者、高校時代の段人教員、心理カウンセラー等との連携を深めている</p>
<p>経済的支援 制度</p>	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生入学制度等</p> <p>■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</p>
<p>第三者による 学校評価</p>	<p>■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)</p>
<p>当該学科の ホームページ URL</p>	<p>https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/course/sweets_patisserie/</p>

(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」などを希望する者は含みません。

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・分析を行ない、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

またより正確に飲食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、生徒の就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を高め、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。更に実習先である飲食店に対し、アンケート等を実施することにより、学生に不足する、あるいは必要とされる能力を把握する。これらのことよって得た結果も、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

(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大宮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成るものとし、審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわ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。

【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、専攻分野に関する動向や新たに必要となる人材スキル等の業界の実情をヒアリングし、委員会で協議をし、次年度の教育課程編成の基本方針を決める。

さらに、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大宮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専門学校委員会にて教育課程編成の決定】

委員会構成員の中の大宮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専門学校委員会で協議をし、次年度の教育課程を決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
伊東 正弘	パレスホテル	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	①
長山 慎太郎	有限会社ヒューマンカウンスル	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	③
小倉 裕子	大宮スイーツ&カフェ専門学校 副校長		
岩澤 恵子	大宮スイーツ&カフェ専門学校 教務主任		

※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(9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和元年9月13日 10:30～12:30

第2回 令和2年2月18日 10:00～11:30

(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。

【産学連携について】パレスホテルでも専門学校等から産学連携の話をいただいております。積極的に参加している。駅構内での産学連携は、売り上げ重視でノルマが決まっていることもあるため、産学連携としての運営上厳しい面もあるかもしれない。都内の栄養系の専門学校では、東京オリンピック・パラリンピックの選手村でのお手伝い(食堂での調理補助など)を行うことが決まっている。

(学校からの回答)姉妹校の横浜スイーツ&カフェ専門学校では今年度産学連携で子ども食堂を行っており、新聞にも掲載されていた。今後は本校でも幅広く産学連携に取り組んでいきたい。

【学内店舗実習について】埼玉では通常ケーキは350円～400円で販売しているが、パレスホテルでは450円で販売している。お客様は低品質・低価格の商品より高品質・高価格の商品を求めているため、学内店舗実習でも質の高いものを販売してみようか。学内店舗実習の授業内で1年間を通して生徒が成長できるよう季節によって目標を変えてみてはどうか。例えば、春はケーキを量産し、低価格で販売する。秋は質の良いケーキを作り、少し高価に販売をするなど。

(学校からの回答)1年の中で目標を変えていくのは生徒の成長のためにも良い。様々な経験を積むことによって様々な店で働くイメージを持つこともできる。

【特別授業について】特別授業に関しては外部の講師を呼び、お金に関するセミナー(独立する際どのように資金調達するかなどの講習)を行っていただいております。また、実際に自分自身が独立開業を行った際、お金の流れをどのようにすればよいか等を学ぶことができるようにし、将来的には独立開業支援の際の理事長プレゼン(三幸学園の卒業生が独立開業資金を利用できるようになる制度)を行うような形までもっていくことができれば良いのではないかと考えています。

(学校からの回答)特別授業は外部講師の方にお金に関する講習をしていただき、自分でお店を持つイメージを持つことができると良いのではないかと考えています。調理・製菓の実習に関する講習は、外部講師を紹介していただき開催していきたい。製菓の特別授業ではチョコレートに関する授業がないため、チョコレートに特化した特別授業を行ってはどうか。(他の姉妹校では行っていたこともある)近年はショコラティエになりたい学生もいるため需要はある。

【トレンド実習について】今世間で流行っているメニューを作るだけではなく、凝縮して学ぶことができるような授業内容を練った方が良いでしょう。学内店舗実習の授業や独立したときのことを見据えて、現場で役立つ表現力を身に付けることができるような実習にできれば良い。世界的に日本食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的にも日本食ブームということもあるため、トレンド実習のシラバスに入れてはどうか。

(学校からの回答)ゼミの活動(授業内だけでは学べない技術や知識を学ぶことができる場)も取り入れ、授業内だけでは学べないような実践的な学びの場を作っていく方が良いでしょう。

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

実際の飲食業界における商品開発から販促活動・製造販売まで、企画からエンドユーザーまでの一連の流れを、学校の教員ではなく業界の一线で活躍されている方に来ていただき、評価して頂く事を通して、実践的な職業教育を行う事で学生の社会に出た際の適応力を高める事を基本方針としている。

(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

実際の飲食業界の企業様より商品開発における課題を出していただき、これを基に学生は商品開発を行う。その後、販促活動も行い、実際のお店にてお客様へ提供し、接客説明も行う。最終的に売り上げ実績等も含め、プレゼンテーションを実施し、企業様からの評価を成績評価に反映させる。

(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するにあたり、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いただくことで、社会に出た際の適応力を高める事を目的としている。	株式会社プロントコーポレーション
製菓実習Ⅱ	スイーツ分野の飲食業界への就業するにあたり、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いただくことで、社会に出た際の適応力を高める事を目的としている。	株式会社DDフォールディングズ
カフェ・パティシエ実習Ⅱ	カフェ分野の飲食業界への就業するにあたり、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いただくことで、社会に出た際の適応力を高める事を目的としている。	株式会社DDフォールディングズ
製パン実習Ⅱ	現場で求められる考え方・作業を身につけ、授業では、店舗実習の授業で活かす	株式会社 UPU
検定試験対策(ビジネスマナー)	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	株式会社トリプルウィン

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

※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
 実践的かつ専門的な職業教育を実施し、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「技術力向上セミナー」(連携企業等: 辻学園・調理成果専門学校)
 期間: 令和元年8月21日(水) 対象: 8名(製菓、調理チーフ教員)
 内容: 辻学園教授による技術指導を実施。調理は、ニンジンのジュリエンスやオムレツの指導方法を実際に学び、今後の実技授業の質の向上を目指した。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「教務力の質の向上」(連携企業等: 卒業生就職先3社・(有)ヒューマンカウンスル)
 期間: 令和元年8月23日(金) 対象: 9名(常勤職員)
 内容: 有限会社ヒューマンカウンスル 代表取締役 長山慎太郎様より「現在の飲食業界の就職市場の動向と今後の就職指導の在り方」の講話。教務、広報、実習それぞれの質の向上ができるように、現場で求めている人材について卒業生の意見やアドバイスをもらい、内容を対話形式で実施。質疑応答をおこなった。

(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「授業力向上研修」(連携企業等: 辻学園・調理成果専門学校)
 期間: 令和2年8月6、18日(木・火) 対象: 9名(製菓、調理教員全員)
 内容: 実技の技術力向上を目指す。製菓は、菓子製造技能士(技能検定)1級と同等の技術力を基準に置き技能検定の内容を実施。その場で全国チーフからフィードバックを行い、調理に関しては、魚の三枚卸し、ジュリエンス、ポワレ、トウルネ、デュグレレについて実践を行った後、全国チーフからフィードバックを実施。後日教員に動画を共有。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「不登校の理解と心理的支援の実際」(連携企業等: 東京未来大学)
 期間: 令和2年8月21日(金) 対象: 9名(常勤職員)
 内容: 不登校の生徒に対する接し方について学ぶ。どのようなアプローチが効果的か、これまでに実際にあったケースをモデルに実践的な研修を実施。

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

(1)教育理念・目標(4)学修成果は、各学科学年で作成した成長フローを作成し短期目標・長期目標を明確に生徒に伝え指導に活かし、HRではキャリアプランを実施。(2)学校運営については、SNSが重要な業界であるからこそ若い感性を取り入れ現状に合わせた運営を目指していく。(3)教育活動(6)教育環境の避難訓練や海外研修については、コロナが落ち着き次第再開して取り組んでいく。(5)学生支援の卒業生支援は呼びかけているが該当者がいない現状である。(7)学生の受入れ募集について、この業界を保護者を知ってもらい保護者自身の心構えも大切という意見をもらい、なるべくオープンキャンパスに保護者の動員を促している。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿 令和2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
井村 貢	株式会社大宮コーヒーロースター 代表取締役	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	関連企業関係者
長山 慎太郎	有限会社ヒューマンカウンスル 代表取締役	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	関連企業関係者
槻山 厚平	平成28年度卒業生	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	卒業生

※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/omiya-sweets.pdf>
 公表時期: 令和元年7月5日公開

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り組み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策等に関し、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、進路選択にあたっての有用な情報を提供すると共に、一人一人の能力・適性にあつ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/omiya-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2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		
1	○			栄養学	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着ける。	1通	30		○			○				○	
2	○			食の原材料・材料学	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通	30		○			○				○	
3	○			食の安全(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。	1通	60		○			○				○	
4	○			製菓・製パン理論	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通	60		○			○					○
5	○			カフェ理論	調理全般の知識を学ぶ。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。	1通	60		○			○					○
6	○			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通	240					○	○			○	○
7	○			カフェ・ビバレッジ実習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。	1通	240					○	○			○	○
8	○			検定試験対策(ビジネスマナー)	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がられるようにする。検定の受験勉強をしながら、サービスに対する考え方や行動の形などを身に付けさせ、おもてなしの心を育てる。	1通	30		○			○				○	○
9	○			未来デザインプログラム	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	1通	30		○			○				○	

22			○	ドリンク実習	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。	2通	120						○	○			○	○	
23			○	トレンド実習	スイーツ・カフェ・ドリンク・パンの時代の流れを理解し、最新の情報を基に製品を作成することができる。	2通	240						○	○				○	
24			○	ショップ経営学Ⅱ	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通	30					○						○	
25			○	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。	2通	30					○						○	
26			○	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通	60					○						○	
27			○	インターン実習Ⅰ	各施設(店舗)の仕事の流れを体験を通して学習する。	2通	30						○					○	
28			○	インターン実習Ⅱ	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通	30						○					○	
29			○	スイーツ&カフェ実践Ⅰ	製菓に必要な基礎知識(理論)・技術を身につける	2通	30						○	○				○	
30			○	スイーツ&カフェ実践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。	2通	30						○	○				○	
31				ホームルームⅠ	学校指導方針の徹底。学校行事準備。就職の指導や日常生活の指導を行う。	1通	30												○
32				ホームルームⅡ	学校指導方針の徹底。学校行事準備。就職の指導や日常生活の指導を行う。	2通	30												○
合計				32科目			2600単位時間(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、課程の修了を校長に認められた者に卒業の認定を行う。「製菓実習Ⅱ」「製パン実習Ⅱ」「カフェ・ビバリッジ実習Ⅱ」については該当科目を必修科目としている。	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。