

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																											
仙台スイーツアンド カフェ専門学校	平成23年12月21日	石田 優光	〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡3-8-5 (電話) 022-742-5680																											
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3-23-16 (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31年3月5日																													
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																								
2	1880時間	420時間	300時間	1160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																									
226人	221人	0人	15人	10人	25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	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 5点法。各教科定められた方法で100点法で素点をだし、それを20で割り四捨五入し、5点法に換算する。その後、授業態度・出席状況を考慮し、1ランクの上下を認める。																										
長期休みの状況	■夏 季:7月21日～8月31日 ■冬 季:12月21日～1月7日 ■春 季:3月21日～4月10日		卒業・進級条件	学年評定2以上の成績且つ3分の2以上の出席状況で就学態度、その他必要事項を鑑み、進級・卒業を認める																										
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人・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・産学連携活動 ■サークル活動: 有																										
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) パティシエ・カフェ・ホテル・レストラン・結婚式場 等 ■就職指導内容 就職講話、エントリー方法、身嗜み、履歴書添削、模擬面接 ■卒業生数 115 人 ■就職希望者数 113 人 ■就職者数 110 人 : ■就職率 : 97.3 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 95.7 % ■その他 ・進学者数: 0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 (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) <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>106人</td> <td>106人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター検定3級</td> <td>①</td> <td>115人</td> <td>115人</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定3級</td> <td>③</td> <td>103人</td> <td>77人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定3級</td> <td>③</td> <td>103人</td> <td>78人</td> </tr> <tr> <td>ラッピング検定</td> <td>③</td> <td>110人</td> <td>64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	食品衛生責任者	③	106人	106人	フードコーディネーター検定3級	①	115人	115人	サービス接遇検定3級	③	103人	77人	色彩検定3級	③	103人	78人	ラッピング検定	③	110人	64人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																											
食品衛生責任者	③	106人	106人																											
フードコーディネーター検定3級	①	115人	115人																											
サービス接遇検定3級	③	103人	77人																											
色彩検定3級	③	103人	78人																											
ラッピング検定	③	110人	64人																											
中途退学の現状	■中途退学者 10名 ■中退率 4% 平成29年4月1日時点において、在学者226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216名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由や、入学目的が曖昧だったことによる目的喪失と進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・入学前に新入生、保護者に対して、学校生活や授業就職についての説明会を実施。 ・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー等との連携を深めている。 ・担任や役職者が早期に面談を実施。																													
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(入試によって特待生には学費の免除) ・経済支援制度(宮城県との連携で、経済的困難な家庭に学費の負担を軽減する) ■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/sendai-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。

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。

これらのことによって得た結果も、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は、学校における当該課程の教育を施すにふさわしい授業科目の開設及び授業方法の改善・工夫を行う為の組織と位置付けている。

委員会で出た意見は、全国の姉妹校で構成されるスイーツ委員会で審議され実施される。

【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】

仙台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】

仙台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。

↓

【第2回教育課程編成委員会:実施事例に関する報告】

新年度変更実施したシラバス内容や改善点に関して、

仙台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、即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

平成30年9月1日現在

名前	所属	任期	種別
田中 健二	内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 宮城県本部 理事 兼ホテルモントレ仙台 統括料理長	2018年4月1日～2020年3月31日	①
山口 武彦	株式会社 コイワ 洋菓子ヘリンボン 店長	2018年4月1日～2020年3月31日	③
高岸 学	株式会社 共立メンテナンス 仙台支社 支店長	2018年4月1日～2020年3月31日	③
松永 光利	仙台スイーツアンドカフェ専門学校 副校長		事務局
出崎 昇平	仙台スイーツアンドカフェ専門学校 専門課長		事務局
石川 孝紀	仙台スイーツアンドカフェ専門学校 教務主任		事務局

※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)

毎年、年に2回実施するものとする。ただし、委員が緊急に教育課程の改善が必要であると判断した場合には、随時、委員会開催を申し入れることが出来るといった弾力的な体制を取っている。

(開催日時(実績))

第1回 平成30年1月30日(火) 15:00~16:00

第2回 平成30年6月20日(水) 15:00~16:00

(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。

・教育課程編成委員会の中で、経営への意識(お金の動きや独立など)も必要だとご意見を頂いた。企業側でも独立や創造力を養うような取組を工夫しているので学校でもそういった取組を行ってみたいとのご意見も頂いた。

⇒学校側の取組としては、独立支援ということで日本政策金融公庫の方に外部講師として来て頂き、生徒に対して独立する為のお金の流れなどを説明してもらう機会を設けた。また、「学内店舗実習」の授業の中でプロントコーポレーション様とコラボレーションし、商品開発を行うことによって創造力を養う授業も行っている。

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線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前期・後期1回ずつ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、実際に生徒が作成した商品を学内店舗実習の授業でお客様へ提供し、接客説明も行う。販売数の管理も行なうことにより経営的側面も学ぶ。
その後売り上げ実績等も含め、企業様に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。
最終的に企業様を選んだものが、企業様の店舗で実際に商品化される。

(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	企業様より商品開発における課題を出していただき、実際の店舗での販売・運営を行う。(販促・製造・接客・金銭管理の実践)	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

※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

添付資料8「研修等に係る諸規程」において、最新の知識や指導スキルを身につけ、資質向上の為に研修を受講させることをうたっている。研修については飲食業界を中心とした現状の把握と今後の業界の変化に対応すべく、可能な限り早期な情報収集と共有に向けての研修を目的としている。研修で学んだことを即座に学生教育へ反映し、業界における最新の情報を習得できるカリキュラム編成や学習方法で即戦力として業界において活躍できる人材の育成に努めている。

外部での研修は参加希望を回覧で回し希望を取り纏めて受講させたり、少しでも研修に参加できるように外部講師を招いて学内で研修を実施するなどの工夫を行っている。

(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

学内に業界採用担当を招き、飲食業界の変動についてや今後業界で求められる人材についての研修や学内に現場のシェフクラスの方々に来ていただき、教員へ授業力向上に関する研修を実施している。

例) ■ 研修期間: H29年8月30日・31日 ■ 講師: 株式会社クレオバンテール 代表取締役 渡辺誠二 様 ■ 対象: 調理・製菓教員
■ 研修名: チョコレートに関する技術講習 ■ 研修内容: チョコレートについての知識・技術向上に向けて(ガトーショコラ)
■ 知見: チョコレートの歴史を知ることで商品の背景まで知れる。技術含め、歴史も授業で生徒へも伝えることができる。

② 指導力の修得・向上のための研修等

クラスマネジメント研修や、アクティブラーニング研修を通じて、能動的学習方法である『アクティブラーニング』についての研修を受け、学生指導に導入している。

例) ■ 研修期間: H29年9月29日 ■ 講師: ファシリテーター 石川孝紀 ■ 対象: 全教職員
■ 研修名: アクティブラーニング研修 ■ 研修内容: アクティブラーニングの現状・手法の確認
■ 知見: アクティブラーニングの手法を知ることにより、授業の幅が広がり生徒への実践も可能になる。

(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

今後も学内に業界採用担当を招き、飲食業界の変動についてや今後業界で求められる人材についての研修や学内に現場のシェフクラスの方々に来ていただき、教員へ授業力向上に関する研修を実施予定している。

例) ■ 研修期間: H30年10月22日予定 ■ 講師: 甘座 工場長 渡辺靖水 様 ■ 対象: 調理・製菓教員
■ 研修名: シュガークラフトの世界 ■ 研修内容: シュガークラフトの最新技術講習
■ 知見: 業界現場の最新情報を得ることにより、生徒へリアルタイムに伝えてあげられる。

② 指導力の修得・向上のための研修等

仕事における価値観・考え方についての研修や、集団・個人を掌握するための研修や生徒の知識技術の定着を図る為の『アクティブラーニング』授業風景を共有し、更に積極的な授業への取り組み、能動的に学習する手法を学ぶ企業研修を学内・学外問わず実施予定している。

例) ■ 研修期間: H30年10月2日予定 ■ 講師: ファシリテーター 石川孝紀 ■ 対象: 全教職員
■ 研修名: アクティブラーニング研修 ■ 研修内容: アクティブラーニングの良い例の共有
■ 知見: 他教員の良い実施例を知ることにより、自分の授業にも取り組むことが出来る。

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・一般企業等と共に、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	

※(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

(2) 学校運営

【意見】「今」の業界を知る教職員の研修なども必要では。

【活用】引き続き、多方面の有識者を招いての研修や外部講習会などを実施・推奨していく。

(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
高岸 学	株式会社 共立メンテナンス 支店長	2018年4月1日～2019年3月31日	企業等委員
渡辺 靖水	有限会社 とびばいさ 甘座 工場長	2018年4月1日～2019年3月31日	企業等委員
向井 洋幸	第1期卒業生	2018年4月1日～2019年3月31日	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: <http://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/sendai-sweets.pdf>

公表時期: 平成30年7月公表

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	●学校の教育・人材容養成の目的 ●校長名・所在地・連絡先等 ●沿革 等
(2) 各学科等の教育	●修業年限・入学定員・収容定員 ●卒業要件について ●資格について ●卒業後進路 等
(3) 教職員	●教職員数 ●教職員の組織 ●教員の専門性について
(4) キャリア教育・実践的職業教育	●キャリア教育への取組 ●実習・実技への取組
(5) 様々な教育活動・教育環境	●学校行事への取組状況
(6) 学生の生活支援	●生活上の諸問題(中途退学、心身の健康)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	●事業報告書
(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	0
(11) その他	0

※(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: <http://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/sendai-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) 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		○			○		○		
○			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		○	△		○			○	
○			食の原材料学	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なマナーを学ぶ	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 ディネート)	フードコーディネーター3級の認定校として 食の文化伝統、空間・テーブルコーディネート 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 ディネート)	色彩検定3級受験対策講座	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				○	○		○		○
○			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		○	△		○			○	
○			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も図り、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。	2前	80			○		○				
○			ホームルーム	学校指導方針の徹底。学校行事準備。就職指導。日常生活指導。産学連携・地域貢献活動等の浸透、準備を行う。	1 2通	90			○		○		○		
○			製菓実習Ⅱ	製菓業界で必要とされる製造技法を数多く学び、より実践的な技術を習得する	2通	240				○	○		○		
○			製パン実習Ⅱ	製パン業界で必要とされる製造技法を数多く学び、より実践的な技術を習得する	2通	120				○	○		○		
○			カフェ・ビバリッジ実習Ⅱ	カフェ業界で必要とされる調理技法をより実践的に学ぶ	2通	240				○	○		○		
○			ドリンク実習	コーヒーや茶の抽出の実践を学ぶと共にラテアート技法やオリジナルドリンク製造もおこなう。	2通	120				○	○			○	
合計				22科目						1880単位時間(単位)	

※表上では24科目2240単位時間だが、最後4科目は選択性のため

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
校長は、教育課程の定めるところにより、各学年ごとに修了すべき学科目について成績出席の具体的状況、就学態度の結果から合格者に対して当該学科目の修了を認定する。	1学年の学期区分	2期
選択必修科目は、2年進級時に「製菓実習Ⅱ＋製パン実習Ⅱ360単位」または「カフェ・ビバリッジ実習Ⅱ＋ドリンク実習360単位」のどちらかを選択する。	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○を付すこと。