

## 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												
ハッピースイーツ 製菓専門学校	平成26年3月25日	神保 勝司	〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-11-2 (電話) 043-239-2520												
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地												
学校法人中村学園	昭和41年8月15日	中村 洋子	〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-11-12 (電話) 043-242-0467												
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	パティシエ科		平成28年文部科学省 告示第18号	—										
学科の目的	本校は、教育基本法および学校教育法に基づき、製菓製パンに関する知識、技能を修得させると共に、ホスピタリティマインド豊かな製菓・製パン技術者の育成し、業界、地域社会に寄与することを目的とする。														
認定年月日	平成30年2月28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	2085時間	585時間	455時間	1045時間	0時間	0時間								
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数										
160人	123	0人	7人	25人	32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 A～Dの4段階を原則とし、A～Cを認定、Dを不認定とする。A～Dの評定が困難な場合はR(認定)・D(不認定)評価をする。											
長期休み	■夏季:8月1日～8月31日 ■冬季:12月26日～1月5日 ■春季:3月21日～4月10日		卒業・進級条件	規定する卒業基準時間を履修した学生を卒業とする。また進級については1年次すべての科目を履修すること。											
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 担任が随時学生と連絡をとり、個人面談、もしくは保護者との面談を行う。		課外活動	■課外活動の種類 ・小学生対象お仕事体験のイベントスタッフ ・スポーツ大会・SAM活動(学園学生組織) ■サークル活動: 有											
就職等の状況	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ホテルニューオータニ幕張、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル ホテル雅叙園東京、ル・パティシエ ヨコヤマ、エル・プランタン ■就職指導内容 学生一人一人の特性に見合った職種及び企業の斡旋。また、企業研究や面接指導の個別指導。 ■卒業者数: 53 人 ■就職希望者数: 52 人 ■就職者数: 51 人 ■就職率: 98 % ■卒業者に占める就職者の割合: 96.2 % ■その他 ・進学者数: 0人 ・関係分野就職者49名/その他分野就職者2名 (平成28年度卒業者に関する平成29年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業者に関する平成29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>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>53人</td> <td>53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特になし				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	53人	53人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数												
製菓衛生師	②	53人	53人												
中途退学の現状	■中途退学者 6 名 平成28年4月1日時点において、在学者 105名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者 99名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 経済的に困難である為・家庭の事情理由により学園生活が困難である為 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 ・入学後から継続して半期に一度、学生との個人面談を行う。 ・毎日行う朝礼にて学生の出欠状況を把握し、全職員で共有する。 ・Nacsシステムを使用して面談内容や注意事項の情報共有を行う。		中退率	5.7%											
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:1年次は書類審査と面接、2年次は1年次成績・出席率など1年間の総合的な成績結果、学習意欲や貢献度などを元に判定し授業料の一部を減免。 ・ひとり暮らし応援制度:親元を離れてひとり暮らしをする学生に対し、2年進級時に家賃の一部として補助金を支給。 ■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	<a href="http://happy-sweets.jp/">URL:http://happy-sweets.jp/</a>														

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

- ・教育課程編成委員会を原則年度内に2回開催し、外部企業委員と次年度のカリキュラム改善等の意見交換をする。
- ・製菓製パン企業と提携したとインターンシップ活動を連携させ、全学生に幅広い視野と思考を身に付ける環境を設ける。
- ・現行カリキュラムの評価を行い、社会人及び職業人として通用する人材育成のために授業科目の改善案や新規導入案を提言する。
- ・製菓実習においては、製菓製パン業界企業で活躍する講師による授業を行い、現場に則した授業内容を実践していく。
- ・関連企業や地域との連携による商品開発を積極的に授業に導入し、学生たちの視野を広げる機会を設ける。
- ・国家資格「製菓衛生師」の取得を目標とし、企業からの信頼を得る公衆衛生など正しい知識の習得に向けてた教育方法を研究する。

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

委員会は校長又は副校長により召集され、教科担当の責任者から現行カリキュラムの説明と次年度へ向けての改善提案に対して、企業等の委員からの助言や修正意見等の集約を図る。それらの意見を参考にマネージャー会議で審議し、職員会議で説明して、校長又は副校長が次年度カリキュラム等改善策として決定する。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
大木 悟	千葉県洋菓子協会 副会長	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(2年)	①
斎藤 清	有限会社 彩倅 代表取締役	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(2年)	③
池田 嗣郎	株式会社明治 営業商品営業部 係長	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(2年)	③
神保 勝司	ハッピースイーツ製菓専門学校 校長	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(2年)	-
古川 博文	ハッピースイーツ製菓専門学校 副校長兼事業本部長	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(2年)	-
金子 剛	ハッピースイーツ製菓専門学校 教務・就職室長 兼事業本部長補佐	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(2年)	-
櫻井 正	ハッピースイーツ製菓専門学校 教務・就職室リーダー	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(2年)	-

※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

- ・原則年度内に2回開催する
- ・開催時期については前期授業期間(4月から7月)終了後9月までに1回、後期授業期間(10月から2月)終了後の3月までに1回開催し、同年度及び次年度以降の教育課程編成に活用する。

(開催日時)

- 第1回 平成29年 3月 21日 13:00～14:00
- 第2回 平成29年 7月 19日 13:00～14:00

(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

・各委員からの意見

・就業後に苦勞している1つに多量を個人で仕込む作業が挙げられる。

学校の授業は少量を班構成で作業するため、一人で多量の仕込みをする授業を可能な範囲で取り入れてはどうか。(斎藤氏)

→2017年度1年次後期に焼き菓子の多量仕込み授業を設定することを決定する。

・材料のレパートリーが多様化しており、同じ粉でも使い分けが必要になっているため時代の流れに合った材料を知ることが重要である。授業内で名称・特性などを説明し、知識として身に付けてほしいので、教員のスキルアップのために研修機会を増やしてはどうか。(斎藤氏)

→関連企業からアドバイザーを派遣していただき研修を実施しており実施中の研修継続と、新規研修導入を決定した。

・作品展に出品し入賞を目指すなど「熱意」のある人材が求められている。学生時代からコンクールへの出品や校内作品展の実施が効果的である。1年次からマジパンの基本をはじめ2年次には作品完成へ目的意識を持たせて導いてほしい。(大木氏)

→2017年度1年次前期にコンクールの意識したマジパン授業の導入を決定した。

・高校までは勉強が苦手だった学生も、製菓衛生師という国家資格目指しそして合格することは大きな自身につながっていると思います。今の若者は成功体験する機会が乏しいと感じ、国家資格という大きな目標を学校全体で目指していくことは素晴らしいと感じる。補習授業などの環境は万全でしょうか。(池田氏)

→授業カリキュラムに加え放課後や長期休みを使用した補習授業を実施している。年度によって傾向が異なるため担当教員全体での勉強会を2017年度から実施すると決定した。

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

実習、演習等において実践的かつ専門的な能力を育成するため、産学連携においては最新の理論及び技術を積極的に導入している企業との連携を基本方針とする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

講師派遣指導委託協定書に基づいて、専門分野の実習授業等を企業より派遣の講師が担当する。実習授業での技術試験や筆記試験、平常点を総合して各科目ごとにA(優)、B(良)、C(可)、D(不認定)の評価を実施する。授業内容確認と、反省における打ち合わせを担当教員、講師間で行う。また、年に2度、講師会議を開催し各専門分野の分科会を実施し授業運営方法、内容について共有、議論する。

(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
専門実習	基礎技術の習得を行い、基本から一歩踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子も学びます。基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作します。そこではグループワークを通し、個人だけでなくチームとしての動きもお菓子作りを通して体得していきます。一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とする。	有限会社家光工業 スイーツミズノヤ
ヴァンドウーズ実習	現場では製造技術に加え、販売スキルが求められています。販売時の衛生管理を怠ると食中毒などを引き起こす要因となるため、製造同様に正しい知識と、お客様とのコミュニケーション技術まで多岐にわたる『販売のための技術』を学びます。併せて商品管理や販売管理をし、学生自らが商品制作・学内販売実習を行うことにより実践形式で学び、力を付けていきます。	有限会社ハレの日 千葉スイーツハレの日
企業実習	製菓製パン部門における製造もしくは販売の現場で実習する。従事するための心構えや基本的な作業、接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、技術的な成長を成し遂げて、社会に出るための実践的準備を目的とする。	株式会社ニュー・オータニ ホテルニューオータニ幕張
企業実習	製菓製パン部門における製造もしくは販売の現場で実習する。従事するための心構えや基本的な作業、接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、技術的な成長を成し遂げて、社会に出るための実践的準備を目的とする。	株式会社東京ベイ舞浜ホテル 東京ベイ舞浜ホテル
企業実習	製菓製パン部門における製造もしくは販売の現場で実習する。従事するための心構えや基本的な作業、接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、技術的な成長を成し遂げて、社会に出るための実践的準備を目的とする。	株式会社川島屋 マロンド成田店 石窯パン工房ル・マタンおゆみ野店

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

学園及び学校の業務に必要なスキルを計画的に教職員に習得させ、まごころと思いやりをもった職業人を育成することを目的とする。  
学校研修については、現在の業界のニーズに合った教育の提供に向けて教職員の知識や技術のブラッシュアップを継続的に行う。食品に対する正しい理解を深めるために、計画的に研修を行い更なる技術と指導力の向上を図る。

(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

○製菓・製パンに関する基礎知識①「乳製品」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:牛乳から加工品になるまでの工程と種類など ・期間2016年7月5日  
・株式会社明治及び明治フレッシュネットワーク株式会社による研修

○製菓・製パンに関する基礎知識②「チョコレート」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:カカオからチョコレートになるまでの製造方法など ・期間2016年7月12日  
・株式会社明治及び明治フレッシュネットワークによる研修

○製菓・製パンに関する基礎知識③「洋酒」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:製菓衛生師に関連する洋酒(ラム酒・ワイン)など ・期間2016年11月8日  
・ドーバー洋酒貿易株式会社による研修

○製菓・製パンに関する基礎知識④「香料」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:お菓子作りに添加する香料についてなど ・期間2016年11月8日  
・株式会社ナリツカコーポレーションによる研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

○全体研修「7つの習慣」

・対象:全教職員 ・内容:パラダイムシフトの応用、第四～第七の習慣 ・期間:2016年4月29日  
・株式会社FCETトレーニング・カンパニーとの連携による研修

○マネジメントスキル

・対象:パティシエ科教員3名 ・内容:傾聴と質問 ・期間2016年11月26日/2017年3月22日  
・株式会社FCETトレーニング・カンパニーとの連携による研修

### (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

##### ○製菓・製パンに関する基礎知識①「砂糖」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:砂糖の原料についてなど ・期間2017年5月9日  
・大東製糖株式会社による研修

##### ○製菓・製パンに関する基礎知識②「乳製品」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:生クリームと乳脂肪の違いなど ・期間2017年5月30日  
・株式会社明治及び明治フレッシュネットワークによる研修

##### ○製菓・製パンに関する基礎知識③「チョコレート」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:世界の生産量と消費量など ・期間2017年6月6日  
・株式会社明治及び明治フレッシュネットワークによる研修

##### ○技術講習会

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:チョコレートと餡細工のピエスモンテなど ・期間2017年8月8日  
・千葉県洋菓子協会による研修

##### ○製菓・製パンに関する基礎知識④「洋酒」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:醸造酒と蒸留酒の製造方法など ・期間2017年9月19日  
・ドーバー洋酒貿易株式会社による研修

##### ○製菓・製パンに関する基礎知識⑤「香料」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:天然香料と合成香料の違いについてなど ・期間2017年9月20日  
・株式会社ナリヅカコーポレーションによる研修

#### ②指導力の修得・向上のための研修等

##### ○全体研修「リーダーシップ」

・対象:パティシエ科教員6名及び職員 ・内容:ビジョンを語りチームを動かすなど ・期間:2017年5月1日  
・株式会社FCETトレーニング・カンパニーとの連携による研修

##### ○マネジメントスキル

・対象:パティシエ科教員2名 ・内容:褒めると叱る/モチベーションアップによる行動の変化 ・期間2017年10月28日/2018年3月22日  
・株式会社FCETトレーニング・カンパニーとの連携による研修

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、卒業生等とともに、企業等から委員が参画した「学校関係者評価委員会」を設置し評価を実施する。
- ・学校評価については「専修学校における学校評価ガイドライン」等を参考にし、教育活動その他の学校運営の総合的な状況について評価を行う。
- ・学校評価の計画、実行、分析及び検証、改善策の更新等を通して、この取り組みが自律的な学校集団に成長していくことに繋がり、教職員の専門性や指導力向上に繋がる評価とする。
- ・評価結果を広く保護者や地域住民に公表することにより、透明性の高い評価、開かれた評価となるようにする。

(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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の理念・目的・育成人材像</li> <li>・学校における職業教育の特色</li> <li>・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想</li> <li>・学校理念・目的・育成人材像・特色・将来構想等の学生・保護者等への周知</li> <li>・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けての方向性</li> </ul>
(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・目的等に沿った運営方針の策定</li> <li>・運営方針に沿った事業計画の策定</li> <li>・運営組織や意思決定機能の明確化、有効性</li> <li>・人事、給与に関する規程等の整備</li> <li>・教務、財務等の組織整備等の意思決定システムの整備</li> <li>・業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制の整備</li> <li>・教育活動等に関する情報公開</li> <li>・情報システム化等による業務の効率化</li> </ul>
(3) 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等の策定</li> <li>・教育理念、育成人材像の業界ニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の明確な確保</li> <li>・学科等の体系的なカリキュラムの編成</li> <li>・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発等</li> <li>・関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等</li> <li>・関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技、実習等)の体系的な位置づけ</li> <li>・授業評価の実施・評価体制</li> <li>・職業教育に対する外部関係者からの評価</li> <li>・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準の明確化</li> <li>・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけ</li> <li>・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員の確保</li> <li>・関連分野における業界等との連携において優れた教員の確保をする等のマネジメント</li> <li>・関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の育成等資質向上のための取り組み</li> <li>・職員能力開発のための研修等</li> </ul>
(4) 学修成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職率の向上に向けた取り組み</li> <li>・資格取得率向上に向けた取り組み</li> <li>・退学率低減に向けた取り組み</li> <li>・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価の把握</li> <li>・卒業後のキャリア形成への効果を把握した学校の教育活動の改善への活用</li> </ul>
(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・進路・就職に関する支援体制の整備</li> <li>・学生相談に関する体制の整備</li> <li>・学生に対する経済的な支援体制の整備</li> <li>・学生の健康管理を担う組織体制</li> <li>・課外活動に対する支援体制の整備</li> <li>・学生の生活環境への支援</li> <li>・保護者との適切な連携</li> <li>・卒業生への支援体制</li> <li>・社会人のニーズを踏まえた教育環境の整備</li> <li>・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取り組み</li> </ul>
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育上の必要性に十分対応するための施設・設備の整備</li> <li>・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等についての十分な体制</li> <li>・防災に対する体制の整備</li> </ul>

(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適正な学生の募集活動</li> <li>・学生募集活動における教育成果の正確な伝達</li> <li>・学納金の妥当性</li> </ul>
(8) 財務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中長期的な学校の財務基盤の安定性</li> <li>・予算・収支計画の有効性、妥当性</li> <li>・財務についての適正な会計監査</li> <li>・財務情報公開の体制の整備</li> </ul>
(9) 法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> <li>・法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営</li> <li>・個人情報に関し、その保護のための対策</li> <li>・自己評価の実施と問題点の改善</li> <li>・自己評価結果の公開</li> </ul>
(10) 社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献、地域貢献</li> <li>・学生のボランティア活動の奨励、支援</li> <li>・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等の積極的な実施</li> </ul>
(11) 国際交流	<ul style="list-style-type: none"> <li>・留学生の受け入れ・派遣についての戦略</li> <li>・留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等における適切な手続き等</li> <li>・留学生の学修・生活指導等についての学内における体制の整備</li> <li>・学修成果が国内外で評価される取り組み</li> </ul>

※(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

「学校関係者評価委員より」

①3-8製菓・製パン関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているかにおいて、インターンシップについては1年生全員を対象として県内企業を中心に実施しているため、適正と判断し自己評価「3」を「4」へ修正した。

受入れ企業の開拓や、環境整備など改善を継続的に行うように要望した。

②4-2卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているかにおいて、文章(エビデンス)の情報が不足しているため、改善要望を出した。

③5-7学生の経済側面に対する支援体制は整備されているかについて、学費サポート制度の利用状況についての報告資料を要望した。

④6-3教職員に対して、学習指導のための教育訓練や安全管理のための避難訓練を実施しているかについて、実施時期が11月となっているが、年度初めの実施を検討するように要望を出した。

「今後の活用案」

上記①については、協定書の見直しを図り教職員の事前及び事後における企業訪問体制づくりを整備した。

上記②については、卒業生の現状一覧表を作成し、企業訪問等での情報を反映させて更新していくこととした。また、卒業生の集う会を検討していく。

上記③においては、年度ごとの学費サポート利用状況報告書を作成することとした。

上記④においては、実施時期及び実施回数を含めて継続審議していく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
大木 悟	千葉県洋菓子協会	平成28年4月1日～ 平成30年3月31日(2年)	企業等委員
向後 正憲	Smart Design Field	平成28年4月1日～ 平成30年3月31日(2年)	学校関連企業
越川 晴菜	有限会社パニーユ お菓子工房パニーユ	平成28年4月1日～ 平成30年3月31日(2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。

(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( ) )

<http://happy-sweets.jp/>

公表時期: 2017年9月1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

- ・就職担当を中心とした定期的な企業訪問を実施し、業界及び企業情報の収集と共に、授業や研修などの情報を企業へ提供していく。
- ・ホームページにて各情報公開を行う。

(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	学園の経営方針、学校の教育目標、学校の歩み、所在地、連絡先
(2) 各学科等の教育	カリキュラム、学校行事、学生数、退学率
(3) 教職員	教職員数、講師数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	進路指導、卒業後の進路、主要検定合格率
(5) 様々な教育活動・教育環境	施設・設備、SAM活動(授業外の学生活動)
(6) 学生の生活支援	遠隔者支援、アパート斡旋、危機管理
(7) 学生納付金・修学支援	納付金に関すること、就学支援金、授業料免除、奨学金
(8) 学校の財務	学園の財務状況
(9) 学校評価	自己評価の結果、学校関係者評価の結果、改善方策
(10) 国際連携の状況	留学生受け入れ
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

<http://happy-sweets.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程パティシエ科) 平成29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			
○			衛生法規	毎日、無数の法律を守って暮らしています。憲法などの法の種類を学び、製菓衛生師法をふくむ食品衛生に関連する様々な法律の理解を深めます。	1通	30		○			○			○			
○			公衆衛生学	自分になにができるかを考えることは、公衆衛生につながります。公衆衛生を学問的、巨視的にとらえようとする考え方が公衆衛生学です。社会全体の心身の健康に配慮する必要がある製菓衛生師にとって知っておくべき学問です。	1通	90		○			○				○		
○			食品衛生学	食中毒の防止対策のほか、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌などの微生物、有害物質、ポジティブリスト制度、消毒法、食品の保存法、個人衛生、施設のあり方、営業者の責任、HACCP、総合衛生管理製造過程等を学びます。	1通	120		○			○					○	
○			食品衛生学実習	アレルギー物質、食品添加物とその表示方法を対象にしています。食品添加物には、国の規制によって、ある食品には使用してはならないものがあるなど様々な側面があります。自ら調べ、学び、まとめていきます。	1通	30			○		○					○	
○			栄養学	食事をすることにより食品に含まれている栄養素がどのように体内で働き生命を維持しているかを勉強します。それらを理解したうえで、健康を維持増進し、栄養改善できるような知識を習得します。	1通	60		○			○						○
○			食品学	食品は生命維持に欠くことのできないもので、健康の維持・増進、生活習慣病と密接な関係にある食品について理解することが必要です。製菓材料は食品でありその成分を知ることにより、特徴や働きをより理解することで、製菓製パン業務に生かすことが目的です。	1通	60		○			○						○
○			社会	製菓衛生師を「社会人」という側面から捉え、菓子製造と小売りの現場で活躍するために不可欠な素養（例：菓子の歴史）や考え方について学びます。	1通	60		○			○						○
○			製菓理論	原材料の種類、基本特性や分類、製造工程、器具・機器の扱い方を実習授業と結びつけながら学んでいきます。材料が製品にどのように作用するか、そしてその特性をどのように活かしていくかという事を理論に基づいて考えていく力は技術者にとって必要不可欠となります。	1通	150			○		○						○
○			基礎実習（和菓子・洋菓子・製パン）	基本となる器具の使い方から、洋菓子・和菓子・パンの基礎となる技術の習得、それらを組み入れた製品の制作を学びます。また衛生環境の徹底、食材の管理、正確な計量方法等、製造にあたり必要な動作を理解し、自主的に行動する力を身に付けます。	1通	180				○	○				○	○	
○			専門実習	基礎技術の習得を行い、基本から一歩踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子も学びます。基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作します。そこではグループワークを通し、個人だけでなくチームとしての動きもお菓子作りを通して体得していきます。一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とする。	1通 2通	660				○	○				○	○	○
○			ヴァンドゥーズ実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	現場では製造技術に加え、販売スキルが求められています。販売時の衛生管理を怠ると食中毒などを引き起こす要因となるため、製造同様に正しい知識と、お客様とのコミュニケーション技術まで多岐にわたる『販売のための技術』を学びます。併せて商品管理や販売管理をし、学生自らが商品制作・学内販売実習を行うことにより実践形式で学び、力を付けていきます。	2通	84				○	○				○	○	○
○			国家試験対策Ⅰ	一年次に履修した教科のうち、衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論及び製菓実技という社会以外の全教科が対象となります。模擬試験を中心に実施し合格を目指します。	2前	75		○			○						○
○			ショップデザイン	販売においてお店や商品の装飾レイアウトに関わるディスプレイノウハウについて学びます。ラッピング・POP・コストの考え方や、商圈分析、店舗調査などを実施し、店舗経営の基礎となることを目的としています。	2通	45			○		○						○
○			フードデザイン	フードカラーとして「美しく見せる」「美しく見せる」ための色使いのコツ、コンセプトやイメージ、季節感を適確に表現するためのカラーコーディネートなどを学び視覚から受けるイメージ習得していきます。	2通	45			○		○						○
○			フランス語ⅠⅡ	製菓製パンに関するフランス語を学びます。食材、器具、ルセットの解釈を目的とする。	2通	30		○			○						○

