

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	昼間 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25年文部科学省告示 第1817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	講義	演習	実習	実験	実技																								
2	2094時間	518時間	308時間	1268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																									
240人	177人	0人	13人	7人	21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	■学年始：4月1日～4月10日 ■夏季：7月21日～8月31日 ■冬季：12月23日～1月9日 ■学年末：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 ■サークル活動：有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)																										
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) 製菓店・カフェ・ホテル・レストラン プライダル 等 ■就職指導内容 ガイダンス、就職個人指導 等 ■卒業生数 75 人 ■就職希望者数 73 人 ■就職者数 73 人 ■就職率 100 % ■卒業生に占める就職者の割合 97 % ■その他 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3	<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>75</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター</td> <td>③</td> <td>75</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定</td> <td>③</td> <td>93</td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>色彩検定</td> <td>③</td> <td>93</td> <td>83</td> </tr> <tr> <td>商業ラッピング検定</td> <td>③</td> <td>71</td> <td>57</td> </tr> </tbody> </table> <p>※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もの記載する。 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)</p> ■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	75	75	フードコーディネーター	③	75	75	サービス接遇検定	③	93	86	色彩検定	③	93	83	商業ラッピング検定	③	71	57
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																											
食品衛生責任者	③	75	75																											
フードコーディネーター	③	75	75																											
サービス接遇検定	③	93	86																											
色彩検定	③	93	83																											
商業ラッピング検定	③	71	57																											
中途退学の現状	■中途退学者 15 名 平成28年4月1日時点において、在学者185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169名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更等 ■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。		■中退率 8.6 %																											
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：有 待生制度 等 ■専門実践教育訓練給付：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 今年度より実施																													
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/omiva-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「卒業生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」とは、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まれません。

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、科目専履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大専科、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業生に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業生に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他通常の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わず)。

(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			
<p>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。</p> <p>(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</p> <p>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。これらのことにより得た結果も、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。</p>			
(2)教育課程編成委員会等の位置付け			
<p>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。</p> <p>【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。</p> <p>↓</p> <p>【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。</p> <p>↓</p> <p>【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にて協議をし、次年度の教育課程を決定する。</p>			
(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿			
平成29年10月2日現在			
名前	所 属	任期	種別
大橋 健二	一般財団法人全国洋菓子協会連合会理事	平成29年1月1日～ 平成30年12月31日(2年)	①
栗本 公恵	小田原短期大学食物栄養学科 准教授	平成29年1月1日～ 平成30年12月31日(2年)	②
長山 慎太郎	有限会社ヒューマンカウンスル 代表取締役	平成29年1月1日～ 平成30年12月31日(2年)	③
<p>※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。</p> <p>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</p>			
(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期			
<p>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できるといった弾力的な体制を取っている。 (開催日時) 平成29年7月31日 平成29年12月1日 実施予定</p>			
(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			
<p>カリキュラム編成、授業計画等の見直し材料とし、より高い専門的な授業の提供とニーズに沿った教育の提供に努めると共に産学連携教育の提案を行う上での情報収集の機会としている。</p>			
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			
<p>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としている。</p>			
(2)実習・演習等における企業等との連携内容			
<p>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。</p>			
(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	

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。

(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
業界採用担当を招いた飲食業界についての変動や今後業界で求められる人材についてや現場のシェフクラスの方々から教員へ授業力向上に関する研修を実施している。

② 指導力の修得・向上のための研修等
能動的学習方法である『アクティブラーニング』研修、『目標達成に向けた取り組みや考え方を学ぶ』原田メソッド研修といった研修を教員が受講し、学生指導に導入している。

(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、美容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。29年度については、飲食業の繁盛店の取締役や人事担当者にお越し頂き、パネルディスカッションや講話を頂く機会を設定、具体的顧客ニーズや社員教育のノウハウを学ぶ。

② 指導力の修得・向上のための研修等
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。

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、(3) 教育活動、(6) 教育環境、(10) 社会貢献・地域貢献の各校を中心に客観的視点からの意見を取り入れ、対外との関わりの強化、学内在校生への理念、方針の浸透方法を検討する貴重な機会とし、以降学内会議等で詳細対応を詰めて決定していく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年10月3日現在

名前	所属	任期	種別
長山 慎太郎	有限会社 ヒューマンカウンスル 代表取締役	平成29年4月1日～平成30年3月31日	関連企業関係者
舘島 祐一	有限会社はいしま	平成29年4月1日～平成30年3月31日	近隣住民代表
岡部 真江		平成29年4月1日～平成30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/measure/sweets/28_omiya-sweets.pdf

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を目指す。

(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	●三幸学園について(事業案内、経営理念、歴史)
(2)各学科等の教育	●三幸学園の教育 ●学科・専攻紹介 ●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	●校内店舗実習 ●インターンシップ
(5)様々な教育活動・教育環境	●施設紹介 ●特別ゼミ ●企業・地域コラボレーション
(6)学生の生活支援	●サポートシステム ●学生寮・一人暮らし
(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	●監事監査報告書 ●資金収支計算書 ●消費支出計算書 ●賃借
(9)学校評価	●自己点検自己評価・学校関係者評価委員報告書
(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

URL:

<http://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/>

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	
○			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	36		○			○			○	
○			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。	1通	36		○	△		○			○	
○			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	36		○	△		○			○	
○			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	72		○			○			○	
○			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	72		○	△		○			○	
○			カフェビバリッジ知識	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	72		○	△		○			○	
○			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	288					○	○		○	○
○			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	288					○	○		○	○
○			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	36		○			○			○	
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)

- 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。

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		
○			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	36		○			○					
○			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	36		○			○				○	
○			成功の法則	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	36		○			○					
○			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	##					○	○		○	○	
○			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。	2 通	34		○	△		○				○	
○			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	68		△	○		○				○	
○			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	34		△	○		○				○	
○			成功の法則Ⅱ	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	2 前	16		○			○				○	
○			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					○		○			
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)

- 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。

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	
○			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	68			○		○		○		
○			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・チョークアート等を学ぶ	2通	68			○		○			○	
	○		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	272					○	○		○	○
	○		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	136					○	○		○	
	○		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	272					○	○		○	○
	○		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	136					○	○			○
○			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	70			○		○			○	
合計			23 科目			2094 単位時間(単位)									

	○	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前	20		○	△	△	○				○	
	○	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後	20		○	△	△	○				○	

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	
							1 学期の授業期間		1 8 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
- 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。