

職業実践専門課程等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																
札幌スイーツ&カフェ専門学校		平成24年12月7日		工藤 高司		〒 060-0061 (住所) 北海道札幌市中央区南1条西8丁目11-2 (電話) 011-222-6050																
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		鳥居 敏		〒 113-0033 (住所) 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-6151																
分野	認定課程名	認定学科名		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度																
衛生	衛生専門課程	パティシエ・カフェ科		平成26(2014)年度	-	令和 1(2019)年度																
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、飲食業界に従事しようとする者に必要な実践的かつ専門的な知識、技能を教授することによって、明日の飲食業界を担う人材を養成することを目的とする。																					
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格等)	取得可能な資格・検定： 食品衛生責任者、フードコーディネーター検定3級、サービス接遇検定3級、色彩検定3級、ラッピング検定3級																					
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	※単位時間、単位いずれかに記入	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間														
		62 単位	23 単位	17 単位	4 単位	0 単位	68 単位															
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)	中退率																	
160 人	255 人	10 人		4%	10 %																	
就職等の状況	■卒業者数(C)：76 人																					
	■就職希望者数(D)：76 人																					
	■就職者数(E)：74 人																					
	■地元就職者数(F)：65 人																					
	■就職率(E/D)：97 %																					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)：88 %																					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)：97 %																					
	■進学者数：0 人																					
	■その他																					
	(令和 6 年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報)																					
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： - 受害年月： - 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	https://www.sanko.ac.jp/sapporo-sweets/course/																					
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A：単位時間による算定)																					
	<table><tr><td>総授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td>うち必修授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>単位時間</td></tr></table>								総授業時数	0 単位時間	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位時間	うち必修授業時数	単位時間	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位時間	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位時間
総授業時数	0 単位時間																					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位時間																					
うち企業等と連携した演習の授業時数	単位時間																					
うち必修授業時数	単位時間																					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位時間																					
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位時間																					
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位時間																					
	(B：単位数による算定)																					
	<table><tr><td>総単位数</td><td>62 単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数</td><td>10 単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>0 単位</td></tr><tr><td>うち必修単位数</td><td>4 単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数</td><td>2 単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の単位数</td><td>0 単位</td></tr><tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)</td><td>4 単位</td></tr></table>								総単位数	62 単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	10 単位	うち企業等と連携した演習の単位数	0 単位	うち必修単位数	4 単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	2 単位	うち企業等と連携した必修の演習の単位数	0 単位	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	4 単位
総単位数	62 単位																					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	10 単位																					
うち企業等と連携した演習の単位数	0 単位																					
うち必修単位数	4 単位																					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	2 単位																					
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	0 単位																					
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	4 単位																					
教員の属性(専任教員について記入)	<table><tr><td>① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td><td>9 人</td></tr><tr><td>② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td><td>2 人</td></tr><tr><td>③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td><td>0 人</td></tr><tr><td>⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td><td>3 人</td></tr><tr><td>計</td><td>14 人</td></tr><tr><td>上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数</td><td>12 人</td></tr></table>								① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	9 人	② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	2 人	③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0 人	④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0 人	⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	3 人	計	14 人	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数	12 人
	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	9 人																				
	② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	2 人																				
	③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0 人																				
	④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0 人																				
	⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	3 人																				
	計	14 人																				
上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数	12 人																					

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等

またより正確に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、就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を深め、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。

(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での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意思を十分に生かし、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して位置づけている。

具体的には、審議を通じて示された教育課程編成に係る意見を基に、副校長および各校教務チームによって教育課程およびシラバスの改善素案が作成され、スイーツ分野専門委員会(別紙組織図:各専門委員会)にて提案される。

提案に基づき、スイーツ分野専門委員会にて審議の上、次年度の教育課程およびシラバスに改善内容が反映される。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
吉田 郁雄	一般社団法人全国司厨士協会札幌支部支部長 札幌パークホテル 副総支配人 総料理長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	①
本間 哲人	株式会社 PULCINO 代表取締役	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
吉田 裕美	学校法人三幸学園札幌スイーツ&カフェ専門学校 副校長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
古宇田 圭一	学校法人三幸学園札幌スイーツ&カフェ専門学校 副校長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
中野 伸吾	学校法人三幸学園札幌スイーツ&カフェ専門学校 教務主任	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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(12月、1月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年12月5日 12:30～13:30

第2回 令和7年1月31日 12:30～13:30

(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。

委員会にいただいた以下の意見について対応を行っている。

技術力(ナッペや絞り)向上のためには日々の反復練習が必要なため、学内でそのような環境を整えることで現場での即戦力として活躍できるのではという意見が出た。

⇒自主練習ができる環境を整え、生徒たちが自主的に反復練習できる機会を設けた。

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

実践的な指導を施すにあたり、飲食業界における実績や、実践的かつ専門的な知識・技術およびその指導能力を有する指導者が得られる企業等を選定し、実践計画の作成から連携を図る。飲食業界の求める人材要件に沿った計画、および評価基準・方法を設定し、企業等からのフィードバックに基づいた成績評価を行うことを基本方針とする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※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

* 授業内容について

1年次に連携企業先に講話を頂き、飲食業界に必要な基本的知識を習得する。

1年次に25時間、2年次に50時間以上、連携企業先で現場実習を実施し、飲食業界に必要な技術や姿勢を習得する。

2年次に商品開発を行う上で必要な知識の講話、また販売における販促活動や販売・製品における評価を行っていただくことで、飲食業界に必要な商品開発から販促活動・販売までの一連の流れを習得する。

* 評価について

連携企業による項目別の評価をもとに最終評価に反映させ、成績認定を行うものとする。

(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	企業連携の方法	科目概要	連 携 企 業 等
カフェ・ドリンク実習Ⅰ	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	カフェ業界で必要とされる基本的技法習得する上で、必要な乳製品の歴史や性質を企業様に講話頂く。また製品化する上でのポイントを理解しているかを企業様に評価いただき、それを踏まえながら基本的技法を習得する。	北海道牛乳普及協会
施設実習	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	各施設の仕事の流れを体験し学習することで、基礎技術を習得し、応用力を身につける。必要単位時間数を終え、企業様に客観的な評価を頂くことで、更に具体的な就業のイメージをつける。	フルーツケーキファクトリー
インターン実習	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	各施設の仕事の流れを体験し学習することで、基礎技術を習得し、応用力を身につける。必要単位時間数を終え、企業様に客観的な評価を頂くことで、更に具体的な就業のイメージをつける。	株式会社どんぐり
学内店舗実習B	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	スイーツ・カフェ分野の飲食業界へ就業するにあたり、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をいただくことで、社会に出た際の適応力を高める事を目的としている。	北海道牛乳普及協会

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、明日の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： 飲食業界への理解と今の就職市場について

連携企業等： 株式会社オールハーツカンパニー
株式会社ワンダーテーブル

期間： 令和6年8月23日(金)

対象：教職員9名

内容 現在の飲食業界への理解を深めると今の就職市場を確認し、求める人物像や関わり方について考える

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名： 通信制高校への理解向上にむけて

連携企業等： 飛鳥未来高等学校
札幌キャンパス

期間： 令和6年9月25日(水)

対象：教職員30名

内容 多様化する生徒に対しての理解力の向上を図る

(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

研修名： 製菓業界の求める人材についての理解

連携企業等： 札幌洋菓子協会

期間： 令和7年11月5日(水)

対象：教職員30名

内容 製菓業界の採用状況や求める人材についての講話

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名： サービスのチカラと人間力の育成

連携企業等： 株式会社WARA-L

期間： 令和7年8月21日(木)

対象：教職員10名

内容 接客サービスを題材に、生徒への指導や関わり方について

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、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。

学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」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「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し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。

(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

学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」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「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し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
小林 隆	株式会社札幌ホテルマネジメントANAクラウンプラザホテル札幌	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業委員
小倉 里恵	株式会社札幌ホテルマネジメントANAクラウンプラザホテル札幌	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業委員
高橋 奈妙	飛鳥未来高等学校札幌キャンパス	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	教育に関し知見を有する者
柿本 麻里	SWEETSHOPローズマリー	令和7年4月1日～令和8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。

(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/disclosure/sapporo-sweets/docs/kankeisya.pdf>

公表時期: 令和7年7月31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

「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行うことを基本方針とし、以下の姿を目指す。

1. 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。

2. 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。

3. 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。

(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/disclosure/sapporo-sweets/>

公表時期: 令和7年5月30日

授業科目等の概要

(衛生専門課程　パティシエ・カフェ科)																
	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A	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。また、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付ける。	1年・前期	15	1	○			○			○	
2			○	栄養学B	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。また、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付ける。	1年・後期	15	1	○			○			○	
3			○	食の原材料・材料学A	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年・前期	15	1	○			○		○		
4			○	食の原材料・材料学B	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年・後期	15	1	○			○		○		
5			○	食の安全A（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年・前期	15	1	○			○			○	
6			○	食の安全B（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年・後期	15	1	○			○			○	
7			○	Tablet演習A	コンピューターの基礎的な知識・操作技術の習得と文書作成技術を習得する。 Word、Excel、PowerPointなど使い、基本的操作を行うことができる。	1年・前期	15	1		○		○			○	
8			○	Tablet演習B	コンピューターの基礎的な知識・操作技術の習得と文書作成技術を習得する。 Word、Excel、PowerPointなど使い、基本的操作を行うことができる。	1年・後期	15	1		○		○			○	
9			○	サービス知識と実践A	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接客に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げられるようにする。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る。	1年・前期	15	1	○			○			○	
10			○	サービス知識と実践B	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接客に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げられるようにする。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る。	1年・後期	15	1		○		○			○	
11			○	カラーコーディネートA	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付ける。	1年・前期	15	1	○			○		○		
12			○	カラーコーディネートB	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付ける。	1年・後期	15	1	○			○		○		
13			○	未来デザインプログラムA	7つの習慣を体系的に学ぶことで、社会人／職業人としてあるべき人格を高め、主体性を発揮して物事にチャレンジできる人材に成長する。	1年・前期	15	1		○		○		○		
14			○	未来デザインプログラムB	7つの習慣を体系的に学ぶことで、社会人／職業人としてあるべき人格を高め、主体性を発揮して物事にチャレンジできる人材に成長する。	1年・後期	15	1		○		○		○		
15			○	製菓・製パン理論A	製菓・製パン実習製品の製作過程において根拠を持って理解ができるような知識を身に付けていく。	1年・前期	30	2	○			○		○		
16			○	製菓・製パン理論B	製菓・製パン実習製品の製作過程において根拠を持って理解ができるような知識を身に付けていく。	1年・後期	30	2	○			○		○		

(衛生専門課程　パティシエ・カフェ科)																
	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	
17	○			製菓・製パン実習Ⅰ	器具の使い方、軽量のテクニック、また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、習得する。	1年・前期	60	2			○	○		○		
18		○		製菓・製パン実習Ⅱ	器具の使い方、軽量のテクニック、また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、習得する。	1年・前期	60	2			○	○		○		
19		○		製菓・製パン実習Ⅲ	座学で身に付けた知識を理解し、また授業のルセットを作業効率を上げて作るなど、製菓製パン業界に必要な基礎を身に付ける。	1年・後期	60	2			○	○		○		
20		○		製菓・製パン実習Ⅳ	座学で身に付けた知識を理解し、また授業のルセットを作業効率を上げて作るなど、製菓製パン業界に必要な基礎を身に付ける。	1年・後期	60	2			○	○		○		
21			○	カフェ・ドリンク理論A	各国の調理法やドリンクの種類や抽出方法など幅広く調理全般の知識とドリンクの基礎知識を学ぶ。	1年・前期	30	2	○			○		○		
22			○	カフェ・ドリンク理論B	各国の調理法やドリンクの種類や抽出方法など幅広く調理全般の知識とドリンクの基礎知識を学ぶ。	1年・後期	30	2	○			○		○		
23	○			カフェ・ドリンク実習Ⅰ	器具の使い方、包丁の扱い方、切り方など、カフェ業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、習得する。	1年・前期	60	2			○	○		○		○
24		○		カフェ・ドリンク実習Ⅱ	基礎的な調理技法、またドリップコーヒーやカプチーノの入れ方など、カフェ業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、習得する。	1年・前期	60	2			○	○		○		
25		○		カフェ・ドリンク実習Ⅲ	切り物を適正なスピードで正確にできる技術を身に付け、料理やドリンクのバリエーションを学ぶことで、カフェ業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、習得する。	1年・後期	60	2			○	○		○		
26		○		カフェ・ドリンク実習Ⅳ	切り物を適正なスピードで正確にできる技術を身に付け、料理やドリンクのバリエーションを学ぶことで、カフェ業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、習得する。	1年・後期	60	2			○	○		○		
27			○	施設実習	学んできたことを基礎とし、各施設の仕事の流れを体験し学習することで、基礎技術を習得し、応用力を身につける。また具体的な就業のイメージをつける。	1年・後期	60	2			○		○		○	○
28			○	SNSマーケティングA	マーケティングの基本となる3C分析を理解して飲食業界の現状や顧客のニーズを把握し、WEBやSNSを活用したマーケティング・集客を理解し実践する。	2年・前期	15	1		○		○		○		
29			○	SNSマーケティングB	マーケティングの基本となる3C分析を理解して飲食業界の現状や顧客のニーズを把握し、WEBやSNSを活用したマーケティング・集客を理解し実践する。	2年・後期	15	1		○		○		○		
30			○	店舗・空間プロデュースA	店舗コンセプトに沿った食空間の基本的な演出力を理解・習得する。外観・内装・インテリア・照明・BGM・アロマ・フラワーなど（視覚・聴覚・嗅覚・触覚）を理解して学ぶ。	2年・前期	15	1		○		○			○	
31			○	店舗・空間プロデュースB	店舗コンセプトに沿った食空間の基本的な演出力を理解・習得する。外観・内装・インテリア・照明・BGM・アロマ・フラワーなど（視覚・聴覚・嗅覚・触覚）を理解して学ぶ。	2年・後期	15	1		○		○			○	
32			○	サービス知識と実践C	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、ロールプレイングを通して、修得する。	2年・前期	15	1		○		○		○		

(衛生専門課程 パティシエ・カフェ科)																
	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	
33			○	サービス知識と実践D	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、ロールプレイングを通して、修得する。	2年・後期	15	1		○		○				
34			○	ディスプレイA	カフェやパティスリー等の店舗のコンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学び、集客に繋がる店舗の魅せ方を学ぶ。	2年・前期	15	1		○		○				
35			○	ディスプレイB	カフェやパティスリー等の店舗のコンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学び、集客に繋がる店舗の魅せ方を学ぶ。	2年・後期	15	1		○		○				
36			○	ラッピング演習A	現場で使うラッピング技法の様々な形や種類を多角的に学ぶことによって、それぞれの場面に応じたラッピング技術の習得する。	2年・前期	30	2		○		○				
37			○	ラッピング演習B	現場で使うラッピング技法の様々な形や種類を多角的に学ぶことによって、それぞれの場面に応じたラッピング技術の習得する。	2年・後期	30	2		○		○				
38			○	フードコーディネートA	食に関わる「文化」「デザイン・アート」分野を中心に基本を学ぶ。テーブルコーディネートなど食産業・フードビジネスに関係する実践的な知識を習得する。	2年・前期	15	1	○			○			○	
39			○	フードコーディネートB	食に関わる「文化」「デザイン・アート」分野を中心に基本を学ぶ。テーブルコーディネートなど食産業・フードビジネスに関係する実践的な知識を習得する。	2年・後期	15	1	○			○			○	
40			○	学内店舗実習A	実際の店舗運営（販促・製造・接客・金銭管理の実践）を行う。レシピ考案から、販売レベルの製品製作、接客など店舗運営を通して、学んだことを実践する。	2年・前期	120	4			○	○		○		
41			○	学内店舗実習B	実際の店舗運営（販促・製造・接客・金銭管理の実践）を行う。レシピ考案から、販売レベルの製品製作、接客など店舗運営を通して、学んだことを実践する。	2年・後期	120	4			○	○		○		○
42		○		製菓実習Ⅰ	様々な製造を通して、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年・前期	60	2			○	○		○		
43		○		製菓実習Ⅱ	様々な製造を通して、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年・前期	60	2			○	○		○		
44		○		製菓実習Ⅲ	様々な製造を通して、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年・後期	60	2			○	○		○		
45		○		製菓実習Ⅳ	様々な製造を通して、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年・後期	60	2			○	○		○		
46		○		製菓応用実習	様々な種類のパン製造を通して、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年・前期	60	2			○	○		○		
47		○		製パン基礎実習	様々な種類のパン製造を通して、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年・後期	60	2			○	○			○	
48		○		製パン実習Ⅰ	様々な製パンの製造を通して、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年・前期	60	2			○				○	

(衛生専門課程　パティシエ・カフェ科)																
	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	
49		○		製パン実習Ⅱ	様々な製パンの製造を通して、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年・前期	60	2			○				○	
50		○		製パン実習Ⅲ	様々な製パンの製造を通して、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年・後期	60	2			○				○	
51		○		製パン実習Ⅳ	様々な製パンの製造を通して、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年・後期	60	2			○				○	
52		○		製菓実習A	様々な製造を通して、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年・前期	60	2			○				○	
53		○		製菓実習B	様々な製造を通して、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年・後期	60	2			○				○	
54		○		カフェ実習Ⅰ	1年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学び、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年・前期	60	2			○	○			○	
55		○		カフェ実習Ⅱ	1年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学び、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年・前期	60	2			○	○			○	
56		○		カフェ実習Ⅲ	1年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学び、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年・後期	60	2			○	○			○	
57		○		カフェ実習Ⅳ	1年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学び、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年・後期	60	2			○	○			○	
58		○		ドリンク実習A	ドリンク技術の基礎・知識の理解を深め、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アレンジドリンク製造も行う。	2年・前期	60	2			○	○			○	
59		○		ドリンク実習B	ドリンク技術の基礎・知識の理解を深め、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アレンジドリンク製造も行う。	2年・後期	60	2			○	○			○	
60		○		トレンド実習A	既製品を使用しながらも商品価値の高い商品の考案、目を引く盛り付けやテイクアウト商品の製作などを通じて、メニュー構成のポイントを理解し、トレンドの理解・技術を身につける。	2年・前期	60	2			○	○			○	
61		○		トレンド実習B	既製品を使用しながらも商品価値の高い商品の考案、目を引く盛り付けやテイクアウト商品の製作などを通じて、メニュー構成のポイントを理解し、トレンドの理解・技術を身につける。	2年・後期	60	2			○	○			○	
62		○		レシピ動画・フォト実習A	パティスリーやカフェで販売する商品の製造動画や写真撮影の仕方を学び、動画・写真の編集力を身に付け、商品力を高めるWEB販売促進力を身に付ける。	2年・前期	60	2			○	○			○	
63		○		レシピ動画・フォト実習B	パティスリーやカフェで販売する商品の製造動画や写真撮影の仕方を学び、動画・写真の編集力を身に付け、商品力を高めるWEB販売促進力を身に付ける。	2年・後期	60	2			○	○			○	

(衛生専門課程 パティシエ・カフェ科)																
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		
64		○		ショップ経営学A	独立して店舗経営を行う際に必要となる知識や事前準備の項目について理解し、事業計画書作成など具体的なビジョンを描く。	2年・前期	15	1	○			○			○	
65		○		ショップ経営学B	独立して店舗経営を行う際に必要となる知識や事前準備の項目について理解し、事業計画書作成など具体的なビジョンを描く。	2年・後期	15	1	○			○			○	
66		○		マネジメント	マネジメントの役割と組織におけるマネジメントの重要性や役割、具体的な手法を学ぶ	2年・前期	15	1	○			○			○	
67		○		会計学	開業費用、資金調達の方法、融資の受け方など起業する上で必要な費用・手続きを学ぶ。日常的な会計処理業務から決算処理業務に至るまでの具体的な実務を習得する。	2年・後期	15	1	○			○			○	
68			○	インターン実習	学んできたことを基礎とし、各施設の仕事の流れを体験し学習することで、基礎技術を習得し、応用力を身につける。また具体的な就業のイメージをつける。	2年	60	2				○		○	○	○
合計					68 科目			112 (2760) 単位 (単位時間)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件： 本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に、卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示すとおりとする。		1学年の学期区分	2期
履修方法： 原則として教育課程に定められている順序で履修する。 また、学内店舗実習Bは必修科目とする。		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。