

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																													
仙台スイーツ&カフェ専門学校		平成23年12月21日		梅田 一成		〒 983-0852 (住所) 宮城県仙台市宮城野区榴岡3-8-3 (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		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25(2013)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、製菓・カフェ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、明日の製菓・カフェ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(取得可能な資格、中退率等)	主な教育内容：一年次は製菓・製パン実習やカフェ・ドリンク実習で基礎技術を学び、栄養学、カフェ理論等で基礎知識を学ぶ。二年次はパティシエコース、カフェ&パリストコース、ブーランジェ・製パンコース、スイーツカフェクリエイターコースに分かれ、学内店舗実習の授業でより現場に近い実習を行っていく。 取得可能な資格：サービス接客検定1～3級、フードコーディネーター3級、ラッピング検定、色彩活用ライフケアカラー検定 等																																		
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 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)	留學生数(生徒実員の内数)(B)	留學生割合(B/A)	中退率																															
452 人	329 人	1 人	0 %	7 %																															
就職等の状況	■卒業者数(C) : 138 人 ■就職希望者数(D) : 136 人 ■就職者数(E) : 130 人 ■地元就職者数(F) : 49 人 ■就職率(E/D) : 96 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 38 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 94 % ■進学者数 : 0 人 ■その他 (令和 6 年度卒業生に関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報) ■主な就職先・業界等 (令和6年度卒業生) パティスリー・ブーランジェリー・カフェ・ホテル・レストラン・結婚式場等																																		
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/sendai-sweets/																																		
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 border="1"> <tr> <td>総授業時数</td> <td>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> (B：単位数による算定) <table border="1"> <tr> <td>総単位数</td> <td>112 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>8 単位</td> </tr> <tr> <td>うち企業等と連携した演習の単位数</td> <td>2 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>4 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>							総授業時数	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	総単位数	112 単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	8 単位	うち企業等と連携した演習の単位数	2 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	4 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
総授業時数	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																																		
総単位数	112 単位																																		
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	8 単位																																		
うち企業等と連携した演習の単位数	2 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	4 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 border="1"> <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>14 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>4 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>0 人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>18 人</td> </tr> </table> <table border="1"> <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>6 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)	14 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)	4 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)	0 人	計	18 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	6 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)	14 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)	4 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)	0 人																																		
計	18 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	6 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&カフェ分野専門委員会(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&カフェ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
青木 寛子	株式会社ハミングバード・インターナショナル 総務部部长	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
福田 大輔	株式会社福田商会 代表取締役 全国精麦工業協同組合連合会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
仙波 智希	株式会社パンセ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
鮫村 滯	株式会社菅原老舗	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
佐々木 成史	仙台スイーツ&カフェ専門学校 副校長		—
加藤 京	仙台スイーツ&カフェ専門学校 教務主任		—
佐藤 いずみ	仙台スイーツ&カフェ専門学校 教務主任		—

※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)
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(実績))
第1回 令和7年1月31日 16:30～17:30
第2回 令和7年7月22日 17:00～18:00

(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。
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。

- ・基礎教育とコミュニケーション能力が身に付いている人材を求めている
→基礎教育は必修授業の中で衛生意識と基礎技術(器具の使用手法など)について学び、コミュニケーション能力についてはクラス、学年の枠をこえて、縦割りの授業や学年混合のゼミ等を実施し、その時代に必要な力(コミュニケーション力や教える力)を身につけられるように対応していく。
- ・学び直しを希望する卒業生へリカレント教育を提供してはどうか？
→卒業生が卒業後も学び続けられる仕組みとして、ゼミなどを受けられるようにLINEなどで発信する対応を引き続き行っていく。内定がゴールではなく、就職後に自分の価値を見出し、企業とともに街づくりに貢献する姿勢が重要だということで意見は一致した。

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年次を中心に関連企業を招き、現場で販売されている商品のクオリティを知り、自分の作った製造物について現場目線でのフィードバックを頂く。また、連携企業先で現場実習を実施し、飲食業界に必要な実践力を習得することを目的としている。

* 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を製造を通して、修得する。	株式会社 スカイパレスアソシエイツ
製菓・製パン実習Ⅰ	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	Pâtisserie TISSER
施設実習	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	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。	株式会社 ハミングバード・インターナショナル、ジラフ製パン株式会社、株式会社パンセ、株式会社藤商事
ドリンク実習A/B	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	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行う。	有限会社あげは
接客・サービス演習A/B	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	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。	有限会社あげは

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

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、「研修等に係る諸規定」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・技能を習得するための研修

・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：	マジパン細工（伝統工芸）研修	連携企業等：	有限会社とびばいざ甘座
期間：	令和7年4月3日	対象：	製菓教員13名
内容	マジパン細工（伝統工芸）のコンテスト出展に向けての技術応用研修口		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	Z世代に選ばれ続ける学校法人を目指して	連携企業等：	株式会社リクルート
期間：	令和7年4月2日	対象：	全教職員40名
内容	Z世代にとってもイイ学校、選ばれ続けるために必要なこと、教職員にできることを学ぶ		

(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：	エスプレッソ研修、エスプーマ研修	連携企業等：	有限会社あげは
期間：	令和7年8月10日	対象：	カフェ教員10名
内容	エスプレッソの抽出方法、エスプーマの使用方法について		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	対人スキルの向上力研修	連携企業等：	株式会社WARA-L
期間：	令和7年8月22日	対象：	教員12名
内容	はじめて会う人と印象良く関わる対人スキルの本質を学ぶ		

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	高等教育の修学支援新制度

※(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/sendai-sweets/disclosure/>

公表時期: 令和7年7月31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	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	15	1	○			○			○	
2			○	栄養学B	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	15	1	○			○			○	
3			○	食の原材料・材料学A	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	15	1	○			○		○		
4			○	食の原材料・材料学B	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	15	1	○			○		○		
5			○	食の安全A(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	15	1	○			○		○		
6			○	食の安全B(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	15	1	○			○		○		
7			○	Tablet演習A	Tabletを活用し、Word・Excel・PowerPointの基本的なスキルを修得する	1通	15	1		○		○		○		
8			○	Tablet演習B	Tabletを活用し、Word・Excel・PowerPointの基本的なスキルを修得する	1通	15	1		○		○		○		
9			○	サービス知識と実践A	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	15	1	○			○			○	
10			○	サービス知識と実践B	サービス接客検定4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	15	1		○		○			○	
11			○	カラーコーディネートA	色彩検定3級受験対策講座	1通	15	1	○			○		○		
12			○	カラーコーディネートB	色彩検定3級受験対策講座	1通	15	1	○			○		○		

13			○	未来デザイン プログラムA	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	15	1		○		○		○					
14			○	未来デザイン プログラムB	スティーブン・R・コヴィー博士の8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	15	1		○		○		○					
15			○	製菓・製パン 理論A	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	30	2	○			○		○					
16			○	製菓・製パン 理論A	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	30	2	○			○		○					
17	○			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	60	2				○	○		○				○
18		○		製菓・製パン 実習Ⅱ	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	60	2				○	○		○				
19		○		製菓・製パン 実習Ⅲ	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	60	2				○	○		○				
20		○		製菓・製パン 実習Ⅳ	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	60	2				○	○		○				
21			○	カフェ・ドリ ンク理論A	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	30	2	○				○		○				
22			○	カフェ・ドリ ンク理論B	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	30	2	○				○		○				
23	○			カフェ・ドリ ンク実習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	60	2				○	○		○				○
24		○		カフェ・ドリ ンク実習Ⅱ	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	60	2				○	○		○				
25		○		カフェ・ドリ ンク実習Ⅲ	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	60	2				○	○		○				
26		○		カフェ・ドリ ンク実習Ⅳ	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	60	2				○	○		○				
27			○	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。	1 通	60	2				○		○	○				○

28			○	SNS マーケティングA	現代の集客・プロモーションに欠かせないSNSを使って魅力的に、効果的に集客するための知識・スキルを習得する。	2通	15	1		○		○		○			
29			○	SNS マーケティングB	現代の集客・プロモーションに欠かせないSNSを使って魅力的に、効果的に集客するための知識・スキルを習得する。	2通	15	1		○		○		○			
30			○	店舗・空間プロデュースA	将来的に店を運営することを想定してカフェの店舗空間の演出方法を学ぶ。	2通	15	1		○		○		○			
31			○	店舗・空間プロデュースB	将来的に店を運営することを想定してカフェの店舗空間の演出方法を学ぶ。	2通	15	1		○		○		○			
32			○	接客・サービス演習A	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	15	1		○		○			○	○	
33			○	接客・サービス演習B	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	15	1		○		○			○	○	
34			○	ディスプレイA	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・チョークアート島を学ぶ。	2通	15	1		○		○		○			
35			○	ディスプレイB	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・チョークアート島を学ぶ。	2通	15	1		○		○		○			
36			○	ラッピング演習A	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	30	2		○		○			○		
37			○	ラッピング演習B	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	30	2		○		○			○		
38			○	フードコーディネーターA	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。	2通	15	1	○			○		○			
39			○	フードコーディネーターB	フードコーディネーター4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。	2通	15	1	○			○		○			
については付				○	学内店舗実習A	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	120	4			○	○		○		
41			○	学内店舗実習B	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	120	4				○	○		○		
42		○		製菓実習I	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	60	2				○	○		○		

43		○		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	60	2			○	○		○		
44		○		製菓実習Ⅲ	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	60	2			○	○		○		
45		○		製菓実習Ⅳ	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	60	2			○	○		○		
46		○		製菓応用実習	伝統工芸であるマジパン、チョコレート、シュガークラフト、飴細工の製造技術を学び、実践する。	2通	60	2			○	○		○		
47		○		製パン基礎実習	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	60	2			○	○		○		
48		○		製パン実習Ⅰ	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	60	2			○	○		○		
49		○		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	60	2			○	○		○		
50		○		製パン実習Ⅲ	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	60	2			○	○		○		
51		○		製パン実習Ⅳ	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	60	2			○	○		○		
52		○		製菓実習A	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	60	2			○	○		○		
53		○		製菓実習B	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	60	2			○	○		○		
54		○		カフェ実習Ⅰ	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	60	2			○	○		○		
55		○		カフェ実習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	60	2			○	○		○		
56		○		カフェ実習Ⅲ	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	60	2			○	○		○		
57		○		カフェ実習Ⅳ	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	60	2			○	○		○		

58	○	ドリンク実習A	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	60	2			○	○			○	○
59	○	ドリンク実習B	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	60	2			○	○			○	○
60	○	トレンド実習A	最新の情報を基にスイーツ・カフェ・ドリンク・パンを自らがトレンドを作るメニュー開発を学ぶ。	2通	60	2			○	○		○		
61	○	トレンド実習B	最新の情報を基にスイーツ・カフェ・ドリンク・パンを自らがトレンドを作るメニュー開発を学ぶ。	2通	60	2			○	○		○		
62	○	レシピ動画・フォト実習A	パティシエやカフェで販売する商品の製造動画や写真撮影の方法を学び、動画・写真の編集力を身につけ、商品力を高めるWeb販売促進力を身につける。	2通	60	2			○	○		○		
63	○	レシピ動画・フォト実習B	パティシエやカフェで販売する商品の製造動画や写真撮影の方法を学び、動画・写真の編集力を身につけ、商品力を高めるWeb販売促進力を身につける。	2通	60	2			○	○		○		
64	○	ショップ経営学A	お店を経営するときに必要なお金の知識、販売管理、法制度、飲食業界全体のこと等基礎をしっかりと学ぶ。	2通	15	1	○			○			○	
65	○	ショップ経営学B	お店を経営するときに必要なお金の知識、販売管理、法制度、飲食業界全体のこと等基礎をしっかりと学ぶ。	2通	15	1	○			○			○	
66	○	マネジメント	カフェやパティスリーを運営する際に必要となるマネジメントの考え方と手法を学ぶ。	2通	15	1	○			○			○	
67	○	会計学	店舗経営するにあたっての、会計について学ぶ。	2通	15	1	○			○			○	
68	○	インターン実習	授業で学びながら現場経験をすることで実践力を高める。	2通	60	2			○		○	○		○
合計				68	科目			112 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。		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。必修科目は必ず単位を修得し、選択必修科目は、1年次は4単位、2年次は6単位修得する。必修科目は製菓・製パン実習Ⅰ、カフェ・ドリンク実習Ⅰで、それぞれの基礎的技法を製造を通して、修得する。		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。