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 校	ェ専門学	平成23年12	月21日	梅田 一成	(住所) 智	983-0852 宮城県仙台市宮城野	区榴岡3-8-3			
設置者名		設立認可年	月日	代表者名		022-742-5680	所在地			
学校法人三幸	学園	昭和60年3	月8日	鳥居 敏	(住所) 耳	13-0033 東京都文京区本郷三	丁目23番16号			
分野		認定課程名	認	定学科名)3-3814-6151 士認定年度	高度専門士認定	年度	職業実践専	專門課程認定年 原
衛生	徫	生専門課程	パティ	シエ・カフェ科	平成2	25(2013)年度	-		令和	1(2019)年度
学科の目的	よって、明	日の製菓・カフェ業界	を担う人材を養成	tすることを目的と ⁻	する。 	□業界に従事しようとす				
学科の特徴(取得 可能な資格、中退 率 等)	コース、ブ	ーランジェ・製パンコー	ース、スイーツカフ	フェクリエイターコー	スに分かれ、学	、栄養学、カフェ理論等 内店舗実習の授業でよ グ検定、色彩活用ライン	り現場に近い実習を行			・ス、カフェ&バリス
修業年限	昼夜	全課程の修了に必	要な総授業時数) 単位数	又は総	構義	演習	実習	実	験	実技
2	昼間	※単位時間、単位いずれ かに記入	1 <u>単位</u> 62 単位	2時間	単位時間 23 単位	単位時間 17 単位	単位時間 4 単位	0	単位時間単位	単位時間 68 単位
生徒総定員	生徒到	▶ 員(A) 留学:	生数(生徒実員の内数		割合(B/A)	中退率	4 + u	0	丰匠	00 平四
452 人	329	Д	1 人		0 %	7 %				
102 /	■卒業者		:	138	Д	, ~				
	■就職希 ■就職者	望者数(D)	:	136 130	<u></u>					
	■地元就	職者数(F)	·	49						
	■就職率	(E/D) に占める地元就職者	・の割合 (E/E)	96	%					
				38	%					
	■卒業者	こ占める就職者の割	合 (E/C)	94						
就職等の状況	■進学者			0	人					
が成立の大が	■その他									
	(令和		後者に関する令和?	7 年5月1日時点♂	情報)					
	■土な駅 (令和6年度	職先、業界等								
		キャェ/ I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					
		三丁二十級目目な よいこ な	一本証法。			ATTE.				
第三者に トる		評価機関等から第 i、例えば以下について				無				
第三者による 学校評価	※有の場合	1、例えば以下について		vi de he l			 結果を掲載した			
	※有の場合			受審年月	:	評価	面結果を掲載した -ムページURL			
学校評価 当該学科の	※有の場合	で、例えば以下について 評価団体:	任意記載	受審年月	:	評価				
学校評価	※有の場合	1、例えば以下について	任意記載	受審年月	:	評価				
学校評価 当該学科の ホームページ	※有の場合	r、例えば以下について 評価団体: ww.sanko.ac.jp/senda	任意記載	受審年月	:	評価				
学校評価 当該学科の ホームページ	※有の場合	で、例えば以下について 評価団体:	任意記載	受審年月	:	評価			単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ	※有の場合	r、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数	在意記載 ai-sweets/			評価			単位時間単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ	※有の場合	r、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数 うち企業	在意記載 ai-sweets/	験・実習・実技の		評価			単位時間単位時間	
学校評価 <u>当該学科の</u> ホームページ	※有の場合	r、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数 うち企ま うち企ま	r 任意記載 ni-sweets/ 実等と連携した実	験・実習・実技の		評価			単位時間	
学校評価 <u>当該学科の</u> ホームページ	※有の場合	r、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数 うち企ま うち企ま	任意記載 ii-sweets/ 業等と連携した実 装等と連携した演	験・実習・実技の 習の授業時数	授業時数	評価水一			単位時間単位時間単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ	※有の場合	r、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数 うち企ま うち企ま	任意記載 ii-sweets/ *等と連携した実 *等と連携した演 を等と連携した演 が表現である。 おおいます。 まればればればればればればればればればればればればればればればればればればれ	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実	授業時数 験・実習・実技	評価水一			単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ URL	※有の場合	x、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数 うち企ま うち必有	任意記載 ii-sweets/ **等と連携した実 **等と連携した演 *授業時数 うち企業等と うち企業等と	験・実習・実技の 習の授業時数	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数	評価水一			単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ URL	※有の場合	x、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数 うち企ま うち必有	任意記載 ii-sweets/ **等と連携した実 **等と連携した演 *授業時数 うち企業等と うち企業等と	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数	評価水一			単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等と連連携した況へのいたに、	※有の場合 https://w (A:単f	x、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数 うち企ま うち必有	任意記載 ii-sweets/ *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数	評価水一			単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等とと実施洗した況	※有の場合 https://w (A:単f	r、例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sends 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち企業 うち必有	任意記載 ii-sweets/ *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数	評価水一		112	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等と連連携した況へのいたに、	※有の場合 https://w (A:単f	 (例えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/senda 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち近 (うち近 総単位数 	任意記載 ii-sweets/ 英等と連携した実 等と連携した演	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数 の授業時数)	評価水一			単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等を連携機した況の実施がれか	※有の場合 https://w (A:単f	 (納えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/sende 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うちむ (うちむ 総単位数 うち企業 	任意記載 ii-sweets/ 英等と連携した実 等と連携した演	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演 インターンシップ	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数 の授業時数)	評価水一		8	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等をの実施施した況れか	※有の場合 https://w (A:単f	 (納えば以下について 評価団体: (任意記載 ii-sweets/ ii-sweets/	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演 インターンシップ	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数 の授業時数)	評価水一		8	単位時間単位時間単位時間単位時間単位時間単位時間単位時間単位時間単位時間単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等を連携機した況の実施がれか	※有の場合 https://w (A:単f	 (納えば以下について 評価団体: (任意記載 ii-sweets/	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演 インターンシップ	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数 の授業時数) 単位数	評価ホー		8 2 4	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等と連連携した況へのいたに、	※有の場合 https://w (A:単f	 (納えば以下について 評価団体: (任意記載 ii-sweets/ k等と連携した実 等と連携した演 が表現業時数 うち企業等と うち企業等と ・主義等と連携した なくない。 なくない。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演 インターンシップ 験・実習・実技の 習の単位数	授業時数 酸・実習・実技 習の授業時数) 単位数 単位数 験・実習・実技	評価ホー		8 2 4 4	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等と連携機した況へのいました。	※有の場合 https://w (A:単f	 (納えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/senda 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うちの (うちが (うちが うちの (うちが うちの (うちが うちの (うちが (在意記載 ii-sweets/	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連携したシッププ 験・実習・実技の 習の単位数 連携した必修の実	授業時数	評価ホー		8 2 4 4 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等と連携機した況へのいました。	※有の場合 https://w (A:単f	 (納えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/senda 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うちの (うちが (うちが うちの (うちが うちの (うちが うちの (うちが (在意記載 ii-sweets/	験・実習・実技の習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演 インターンシップ 験・実習・実技の 習の単位数 連携した必修の実 連携した必修の実	授業時数	評価ホー		8 2 4 4 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等と連携機した況へのいました。	※有の場合 https://w (A:単f	 (納えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/senda 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うちの (うちが (うちが うちの (うちが うちの (うちが うちの (うちが (在意記載 ii-sweets/	験・実習・実技の習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の演 インターンシップ 験・実習・実技の 習の単位数 連携した必修の実 連携した必修の実	授業時数	評価ホー		8 2 4 4 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等を連携機した況の実施がれか	※有の場合 https://w (A:単f	 (納えば以下について 評価団体: www.sanko.ac.jp/senda 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うちの (うちが (うちが うちの (うちが うちの (うちが うちの (うちが (任意記載 (本)	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連大なシッププ 験・実習・実技の 単様した必修の実 連携した必修の実 は インターンシップ は は は な く 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	授業時数 ・実習・実技 の授業時数 の授業時数 が要である。 ・実技 の授業時数 の授業時数 のである。 ・実技 の単位数 の単位数 ・実技	評価ホー	-A~	8 2 4 4 0 4	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等と連連携した況へのいたに、	※有の場合 https://w (A:単f	 (M) えば以下について (評価団体: () なり を () を (任意記載 inisweets/	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連大なシッププ 験・実習・実技の 単様した必修の実 連携した必修の実 は インターンシップ は は は な く 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	授業時数 酸・実習・実技 習の授業時数) 単位数 単位数 の単位数) (専修学杉	評価 ホー	第1号)	8 2 4 4 0 4	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位	
学校評価 当該学科のジ URL と響等等と連実施状か と響等の目の入り	※有の場合 https://w (A:単f	 (の見ば以下について	任意記載 inisweets/ 装等と連携した実 等と連携した演 が表演等と 方ち企業等と 支等と連携した 大等と連携した 「開課程を修すした 「開課程を修すした 「開課程を修すした 「関語を表現した 「表現した 「表現し	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連大なシッププ 験・実習・実技の 単様した必修の実 連携した必修の実 は インターンシップ は は は な く 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	授業時数 一般で表現である。 一般で表現である。 一般で表現である。 一般である。 一をな。 一をな。 一をなる。 一をなる。 一をなる。 一をなる。 一をなる。 一をなる。 一をな。 一をな。 一をなる。 一をなる。 一をな。 一をな。 一をな。 一をなる。 一をなる。 一をな。 一を、 一を、 一を、 一を、 一を、 一を、 一を、 一を、	評価ホー の授業時数 の単位数 を設置基準第41条第1項	第1号) 第2号)	8 2 4 4 0 4 14	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 人人	
学校 当該 「WRL 当該 「WRL 「WRL	※有の場合 https://w (A:単f	 (の見ば以下について	任意記載 ii-sweets/ 装等と連携した実装等と連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した変素等とは変勢をと連携した変素等とを変勢をと連携した変勢をと連携した変勢をときと変勢をときと変勢をときと変勢を表する。 「環程を修りになる。 「環程を修りになる。」 「環程を修りになる。」 「関連を修り、表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連大なシッププ 験・実習・実技の 単様した必修の実 連携した必修の実 は インターンシップ は は は な く 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	授業時数 験・実習・実技 習の授業時数) 単位数 単位数 の単位数) (専修学杉	評価 ホー の授業時数 の単位数 の単位数 を設置基準第41条第1項 を設置基準第41条第1項 を設置基準第41条第1項	第1号) 第2号)	14 4 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位 中間 単位 単単位 上華 単位 単単位 上華 単位 上華 上位 上 人 人 人 人 人 人	
学校評価 当該学科のデーターのボーリングでは、 当該学科のデーターでは、 当該学科のデーターでは、 当該学科のデーターでは、 事等とと変響のよいには、 はないのでは、 はないのではないのでは、 はないのでは、 はないのではないのでは、 はないのではないのでは、 はないのではないのでは、 はないのでは、 はないのでは、 はないのでは、 はないのでは、 はないの	※有の場合 https://w (A:単f	 (の) えば以下について (回) 大学 (回) 大	任意記載 ii-sweets/ 装等と連携した実装等と連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した変素等とは変勢をと連携した変素等とを変勢をと連携した変勢をと連携した変勢をときと変勢をときと変勢をときと変勢を表する。 「環程を修りになる。 「環程を修りになる。」 「環程を修りになる。」 「関連を修り、表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連大なシッププ 験でである。 実習で数 連携した必修の実 連携した必修の実 は インターンシップ は は は な は た の ま は は た の と の も に る に る に る に る に る ら に る ら に る ら 。 。 さ 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、	授業時数 ・実理 ・実技 で	評価 ホー の授業時数 の受業時数 の単位数 な設置基準第41条第1項 な設置基準第41条第1項 な設置基準第41条第1項	第1号) 第2号) 第3号)	14 4 0 0 0 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校 当該 「WRL 当該 「WRL 「WRL	※有の場合 https://w (A:単f	 (M) えば以下について	任意記載 ii-sweets/ 装等と連携した実装等と連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した変素等とは変勢をと連携した変素等とを変勢をと連携した変勢をと連携した変勢をときと変勢をときと変勢をときと変勢を表する。 「環程を修りになる。 「環程を修りになる。」 「環程を修りになる。」 「関連を修り、表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連大なシッププ 験でである。 実習で数 連携した必修の実 連携した必修の実 は インターンシップ は は は な は た の ま は は た の と の も に る に る に る に る に る ら に る ら に る ら 。 。 さ 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、	授業時数 ・実理 ・実技 で	評価 ホー の授業時数 の単位数 の単位数 を設置基準第41条第1項 を設置基準第41条第1項 を設置基準第41条第1項	第1号) 第2号) 第3号)	14 4 0 0 4 14 4 0 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校 当該 「WRL 当該 「WRL 「WRL	※有の場合 https://w (A:単f	 (の) えば以下について (回) 大学 (回) 大	任意記載 ii-sweets/ 装等と連携した実装等と連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した変素等とは変勢をと連携した変素等とを変勢をと連携した変勢をと連携した変勢をときと変勢をときと変勢をときと変勢を表する。 「環程を修りになる。 「環程を修りになる。」 「環程を修りになる。」 「関連を修り、表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連大なシッププ 験でである。 実習で数 連携した必修の実 連携した必修の実 は インターンシップ は は は な は た の ま は は た の と の も に る に る に る に る に る ら に る ら に る ら 。 。 さ 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、	授業時数 ・実理 ・実技 で	評価 ホー の授業時数 の受業時数 の単位数 な設置基準第41条第1項 な設置基準第41条第1項 な設置基準第41条第1項	第1号) 第2号) 第3号)	14 4 0 0 4 14 4 0 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のジ URL とととでは、 ととでは、 ととでは、 ととでは、 というでは、 というでは、 というでは、 というでは、 というでは、 というでは、 とののには、 とののには、 とののには、 とのののには、 とのののには、 とのののには、 とのののには、 とのののには、 とのののには、 とのののには、 との数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数数	※有の場合 https://w (A:単f	 (M) えば以下について	任意記載 ii-sweets/ 装等と連携した実装等と連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した液 が変響をと連携した変素等とは変勢をと連携した変素等とを変勢をと連携した変勢をと連携した変勢をときと変勢をときと変勢をときと変勢を表する。 「環程を修りになる。 「環程を修りになる。」 「環程を修りになる。」 「関連を修り、表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表	験・実習・実技の 習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実 連大なシッププ 験でである。 実習で数 連携した必修の実 連携した必修の実 は インターンシップ は は は な は た の ま は は た の と の も に る に る に る に る に る ら に る ら に る ら 。 。 さ 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、 う 、	授業時数 ・実理 ・実技 で	評価 ホー の授業時数 の受業時数 の単位数 な設置基準第41条第1項 な設置基準第41条第1項 な設置基準第41条第1項	第1号) 第2号) 第3号)	14 4 0 0 4 14 4 0 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のジ URL ・業署等等B記入 ・大説のの属性でいて記 を教員について記	※有の場合 https://w (A:単f	 (の) えば以下について (評価団体: (任意記載 (本) (**)	験・実習・実技の習の授業時数 連携した必修の実 連携した必修の実演 インターンシップ 験・実習・数 連携した必必修の実演 インターンシップ ・実性位数 ・実性の数をの実演 インターンシップ ・実はの ・実はの ・実はの ・実はの ・実はの ・変技の ・変技の ・変技の ・変技の ・変技の ・変技の ・変技の ・変技	授業時数 後習の授業時数 単位数 単位数 (専修学科 (専修学科	評価 ホー の授業時数 の受業時数 の単位数 な設置基準第41条第1項 な設置基準第41条第1項 な設置基準第41条第1項	第1号) 第2号) 第3号) 第5号)	14 4 0 0 4 14 4 0 0 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	

- 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

<u></u>			/万可口死江
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 総務部部長	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 澪	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		1
加藤 京	仙台スイーツ&カフェ専門学校 教務主任		1
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「一」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。

委員会にて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つ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(器具の使用方法など)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、その時代で必要な力(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年次を中心に間連企業を招き、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			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		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

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

_		K C + 7 / 1/6
	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

委員会にていただいた以下の意見について対応を行っている。

・飲食業界からの離職を防ぎたい

→インターンシップの積極的な活用によるマッチング強化、企業説明会の計画的な実施、卒業生からの相談に対応できるサポート体制の整備をしていく。

・時代に合った人材を育成する学びを行ってほしい

→社会人に求められる力を学校が理解し、授業を通じて効果的に提供すること、例えばより実践的な学びの提供や失敗を恐れない環境を授業で体現し、社会人となった後に失敗を働く力に変えられるように指導していく。

学校は企業との連携を密にしつつ、教育の質を高めることで、学生を社会で活躍できる人材として送り出していきたい。

(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
松浦	弘樹		令和7年4月1日~令和8年3月 31日(1年)	
渡邉	靖水	有限会社 とびばいざ甘座	令和7年4月1日~令和8年3月 31日(1年)	企業等委員
千葉	亜紗美	休式去社 ハンビ	01 H (1 -7)	卒業生
齋藤	杏菜	株式会社ハミングバード・インターナショナル	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。 (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: https://www.sanko.ac.jp/sendai-sweets/disclosure/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

~	- 一寸一十次に65円の目刊を広ず、の収価に関するのコープープーの項目との対応									
	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:

授業科目等の概要

				課程 パティシ	/エ・カフェ科)				1 1=	授業方法 場所						
	必	分類選択	自由	授業科目名	授業科目概要	配当年次	授業	単位		演	実験・実習			専		٤
	修	必修	選択			· 学 期	時 数 	数	義	習	晋 · 実 技	内	外	任	任	の連携
1			0	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	0			0			0	
2			0	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	0			0			0	
3			0	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。		15	1	0			0		0		
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。		15	1	0			0		0		
5			0	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	0			0		0		
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。		15	1	0			0		0		
7			0	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		0		0		0		
8			0	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		0		0		0		
9			0		サービス接遇検定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	0			0			0	
10					サービス接遇検定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		0		0			0	
11			0	カ ラ 一 コ ー ディネートA	色彩検定3級受験対策講座	1 通	15	1	0			0		0		
12			0	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	0			0		0		

13			0	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		0		0		0	
14			0	未来デザイン プログラムB			15	1		0		0		0	
15			0	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	0			0		0	
16			0	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	0			0		0	
17	0			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			0	0		0	0
18		0		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			0	0		0	
19		0		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			0	0		0	
20		0		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			0	0		0	
21			0	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	0			0		0	
22			0		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	0			0		0	
23	0				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			0	0		0	0
24		0			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			0	0		0	
25		0			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			0	0		0	
26		0			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			0	0		0	
27			0	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			0		0	0	0

28					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。		15	1		0		0	0		
29			0	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		0		0	0		
30			0	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		0		0	0		
31			0	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		0		0	0		
32			0	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		0		0		0	0
33			0	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		0		0		0	0
34			0	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		0		0	0		
35			0	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		0		0	0		
36			0	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		0		0		0	
37			0	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		0		0		0	
38			0	フー ドコ <i>ー</i> ディネート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	0			0	0		
39			0	フードコー ディネート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	0			0	0		
こつ	いて	は什	0	一一一 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			0	0	0		
41			0	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			0	0	0		
42		0		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			0	0	0		

	 		_				 					
43	0	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		0	0	C)	
44	0	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		0	0	C		
45	0	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		0	0	C)	
46	0	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		0	0	C)	
47	0	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		0	0	C)	
48	0	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		0	0	C)	
49	0	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		0	0	C)	
50	0	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		0	0	C		
51	0	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		0	0	C		
52	0	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		0	0	C)	
53	0	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		0	0	C		
54	0	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		0	0	C		
55	0	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		0	0	C)	
56	0	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		0	0	C)	
57	0	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		0	0	C		

おこなう。	1	1		1	Т	1									
59	58	0		ドリンク実習 A	テアート技法やオリジナルドリンク製造も	1 2	60	2		0	0			0	0
60 ○	59	0		ドリンク実習 B	テアート技法やオリジナルドリンク製造も		60	2		0	0			0	0
61	60	0		トレンド実習 A	ンク・パンを自らがトレンドを作るメ		60	2		0	0		0		
62 ○ レシピ動画・カースト 実習A 内の編集力を身につける。	61	0		トレンド実習 B	ンク・パンを自らがトレンドを作るメ		60	2		0	0		0		
○	62	0			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	2	60	2		0	0		0		
64 〇 ウョップ経営 販売管理、法制度、飲食業界全体のこと等 道 15 1 ○ 〇 ○ <td>63</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td>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</td> <td>2</td> <td>60</td> <td>2</td> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> <td>0</td> <td></td> <td></td>	63	0			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	2	60	2		0	0		0		
65 〇 ウョック経営 販売管理、法制度、飲食業界全体のこと等 益 15 1 〇 〇 <td>64</td> <td>0</td> <td></td> <td> ンョツノ栓呂</td> <td>販売管理、法制度、飲食業界全体のこと等</td> <td>2通</td> <td>15</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td></td>	64	0		ンョツノ栓呂	販売管理、法制度、飲食業界全体のこと等	2通	15	1	0		0			0	
66 〇 マネジメント となるマネジメントの考え方と手法を学 道 15 1 〇 〇 ○	65	0		ンョツノ程呂	販売管理、法制度、飲食業界全体のこと等	2通	15	1	0		0			0	
O 会計学 学ぶ。 通 15 T O O O O O O O O O	66	0		マネジメント	となるマネジメントの考え方と手法を学		15	1	0		0			0	
	67	0		会計学			15	1	0		0			0	
合計 68 科目 112 単位(単位時間)	68		0	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		0		0	0		0
			合	計	68	7	科目			112	単位	立 (単位	時間	引)

	卒業要件及び履修方法	授業期間等	Ē
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〇を付すこと。