（別紙様式4）

令和8年11月30日

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
東京スイーツ＆カフェ専門学校	平成21年10月23日	髙橋　斉	〒　113-0033 （住所）　東京都文京区本郷3-43-9 （電話）　03-5842-6878
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	認定学科又は専攻科名	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	令和 5(2023)年度	－	平成30(2018)年度

学科又は専攻科の目的	「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事を目的とする。
学科又は専攻科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	主な教育内容：教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材を育成。汎用的な基礎技術・食の総合的な知識を有し、おもてなしの心でお客様の喜びを自分の喜びとして考えられるよう取り組んでいる。 取得可能な資格：食品衛生責任者・フードコーディネーター・色彩検定・サービス接遇検定・ラッピング検定

修業年限	昼夜の別	全課程の修了に必要な総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2　年	昼間	62　単位	11　単位	30　単位	4　単位	0　単位	71　単位

学生総定員	学生実員(A)	留学生数（学生実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)	中退率
320　人	287　人	24　人	8%　%	10　%

就職等の状況

■卒業者数（C）	90	人
■就職希望者数（D）	71	人
■就職者数（E）	71	人
■地元就職者数（F）	51	人
■就職率（E/D）	100	%
■就職者に占める地元就職者の割合（F/E）	72	%
■卒業者に占める就職者の割合（E/C）	79	%
■進学者数	0	人

■その他

12人(帰国等)

（令和　7　年度卒業者に関する令和８年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和7年度卒業生）
パティスリー・カフェ・レストラン・ホテル・ブライダル・ブーランジェ・飲食業界

当該学科又は専攻科のホームページURL	https://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/course/sweets_patissier/

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）

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	19　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	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）

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）	11　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）	7　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）	10　人
計		28　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	13　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

○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

（1）教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針及び教育課程編成委員会等の位置付け

a.教育課程編成委員会を年2回以上開催しているか。	している
開催日時実績	第1回　令和8年7月1日　11:00～12:30/第2回　令和9年1月13日　10:00～11:30
b.教育課程編成委員会に、以下①～③の類型に該当する企業等委員が参加しているか。 ※①から③において、①又は②から1人、③から1人が委員として参画している場合、「している」を選択。 ※①又は②から1人、③から1人が委員として参画していない場合、「していない」を選択。	している
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	
c.学校の教育課程編成の責任者が委員参加しているか。	している
d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。	している
e.教育課程編成委員会の議事を記録し、学内回覧等しているか。	している
f.企業等委員の意見を教育課程編成見直しに反映しているか。	している
g.次の教育課程編成委員会に、教育課程編成の見直し結果等を報告しているか。	している

（特筆すべき工夫等）

教育課程編成員会を通じて地域産業振興に関する知見および製菓業界の専門的な知見を得るため、埼玉県洋菓子協会会長に参画いただいている。また実務に関する知見を得るため、実習指導で学生と関わっていただいているホテルおよびレストラングループの人事担当者に参画いただき、業界における人材ニーズについて意見をいただいている。
教育課程編成委員会の際に報告したうえで今後の業界職員に求められる技能等について意見収集を行っている。また実習先・就職先で使われている、製菓・飲食業界で新たに必要となっている知識・技術について、委員会前後に詳細なヒアリングを行い、授業内容への導入を検討している。
これらの取組を行うことで、（1）カリキュラムの企画・運営・評価、（2）各授業科目の内容・方法の充実及び改善、（3）教科書・教材の選定、（4）その他、教員としての資質・能力の育成に必要な研修等を検討する際に参考としている。
製菓・飲食業界の就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を深め、幅広く連携を図ることで、業界動向や求められる人材要件、及び業界のニーズを正確に捉え、本校のカリキュラムや授業内容を見直すよう努めている。

（2）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年　10月　15日現在

名　前	所　　属	任期	種別
朝田晋平	埼玉県洋菓子協会　会長	令和9年3月31日	①
市川のぞみ	株式会社パレスホテル　ヒューマンリソース部人材開発課	令和10年3月31日	③
遠藤あず美	株式会社DDグループ　人事部	令和9年3月31日	③
今村　温子	東京スイーツ＆カフェ専門学校　副校長	―	―
石川　雅一	東京スイーツ＆カフェ専門学校　教務課長	―	―
石井　彩也美	東京スイーツ＆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

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及び実習・演習等における企業等との連携内容

a.実習等又は演習の形態の授業で企業等連携を行っているか。	している
b.企業等と連携を行う際は、企業等との組織的な協定や契約を締結しているか。	している
c.企業等との連携内容を、連携先企業等との文書等で明示的に合意しているか（連携のマニュアル、手引き等定めているか）。	している
d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。	している
e.企業等の講師に対して事前打ち合わせや研修を行っているか。	している
f.企業等連携の実習・演習等の内容を学校側は適切に確認しているか（教員の見回り実施、実習日誌の作成等）。	している
g.企業等連携の実習・演習等における成績評価について、企業等と協議を行っているか。	している
h.適切な企業等連携の実習・演習となるよう、必要に応じて連携先企業等を見直しているか。	している

（特筆すべき工夫等）

・連携企業に対し授業の進捗や学生の様子を共有している
・企業と連携してシラバス作成（授業設計）を行い、授業を展開している

（2）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	飲食業界就業にあたり、現場での考え方や立ち居振る舞い、技術を習得する。学校の授業との違いを知ることで働くというイメージを持ち学業に取り組むことを目的としている。	株式会社Touchwood
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	パティシエとしての基礎を身につける。	中沢乳業株式会社
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（店舗）の仕事の流れを体験を通して学習し、就業のイメージをつける。実習日誌なども記録として記載する事で振返りを自身で行う	株式会社パレスホテル 株式会社ウェルカム 株式会社神戸屋　等
学内店舗実習A	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	学習した成果をトータルでアウトプットする場とし、商品クオリティ、お客様対応などプロフェッショナルとしての即戦力を身につける。	株式会社Touchwood　等
ショップクリエイター実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	市場やお客様のニーズを踏まえ、売れる商品を企画・開発できる力を身につける。	次年度開講科目 pateisserie One 他予定

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）認定専門課程等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、明日の製菓・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：	モナンを使用した商品開発の考え方研修	連携企業等：	日仏貿易株式会社
期間：	令和8年5月27日(水)～5月29日(金)	対象：	実技教員8名
内容	商品開発の考え方やドリンク開発の技術習得		
研修名：	チョコレート細工の技術向上研修	連携企業等：	株式会社アプラノス
期間：	令和8年5月28日(木)	対象：	実技教員4名
内容	チョコレート細工の技術習得		
研修名：	通販冷凍ケーキ製造時の乳製品の選び方	連携企業等：	株式会社cake.jp、中沢乳業株式会社
期間：	令和8年9月25日(金)	対象：	実技教員10名
内容	生クリームの種類及び解凍時の注意点に関する知識習得		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	サービスの力と人間力育成について	連携企業等：	株式会社WARA-L
期間：	令和8年3月26日(木)	対象：	教員45名
内容	接客業の本質、対応力向上		
研修名：	私たちがどう主体的に動いていくのか	連携企業等：	株式会社サッポロライオン
期間：	令和8年8月20日(木)	対象：	教員9名
内容	業界理解、対応力向上		
研修名：		連携企業等：	
期間：		対象：	
内容			

（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：	イタリアパスタ講習会	連携企業等：	株式会社ミキインターナショナル
期間：	令和8年12月10日（木）	対象：	実技教員　6名
内容	本場のイタリアパスタを学ぶ		
研修名：		連携企業等：	
期間：		対象：	
内容			

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	クラス運営力と個別指導力研修	連携企業等：	小田原短期大学
期間：	令和9年2月26日（金）	対象：	教員45名
内容	クラス運営力と個別指導力を学ぶ		
研修名：		連携企業等：	
期間：		対象：	
内容			

4.「当該専門課程等を置く専修学校において、学校教育法第百三十二条の二第二項の規定により評価を受け、その結果を公表していること。」関係

○学校関係者評価

(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	
(1)教育理念・目的・目標	
1 教育理念、目的及び目標の設定等	
①教育理念等を踏まえ、当該専門学校としての目的及び目標を明確に設定し、養成する人材像を明確にしていること。	同内容評価項目を設けている
(2)学校運営	
1 教育課程の編成と授業科目	
①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な教育課程編成・実施方針を作成したうえで、教育課程を体系的に編成し、系統性・段階性に配慮した授業科目を配置していること。	同内容評価項目を設けている
2 教育の実施	
①授業科目内容に応じ、講義、演習、実験、実習又は実技など、適切な授業形態で教育が実施され、かつ、適切な教材が用いられるとともに、成績評価基準に基づき成績評価を行っていること。	同内容評価項目を設けている
②企業等と連携した、実習、実技、実験又は演習等(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。教育目標の達成に必要な企業等と連携した実習・演習等の単位数の総授業単位数に占める割合を具体的に設定していること。	同内容評価項目を設けている
3 単位・卒業認定	
①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な卒業認定方針(資格・免許等を含む習得させる職業能力を含む)を学科・コースごとに定め、当該方針に基づき卒業の認定をしていること。	同内容評価項目を設けている
4 学修成果目標の達成状況	
①卒業認定方針を踏まえ、学科・コースごとに職業能力を含む資質能力の修得(資格・免許等の取得や知識・技術・技能の修得を含む。)についての目標を定め、その目標が達成できていること。	同内容評価項目を設けている
②学生が望む進路の実現に関する目標を定め、その目標が達成できていること。	同内容評価項目を設けている
(3)学生の受入れ、学生支援	
1 学生募集及び入学者の選抜、収容定員の管理	
①入学者の受け入れ方針、入学選考基準、方法を定め、入学希望者に明示し、入学者の選考を公正に行い、合否を決定していること。	同内容評価項目を設けている
2 自主的な学習の促進に対する支援	
①学生の学力や学習状況を把握し、入学前教育や補習授業を行うなど学習支援に取組んでいること。学生の円滑な学習に向け、シラバスの活用による学習成果の向上や自主的な学習に関する適切な支援を行っていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
3 多様な学生に対する支援	
①適切な体制を構築し、障がいのある学生、海外からの留学生、社会人経験者など、多様な学生に対する支援を行っていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
4 学生生活に関する支援	
①カウンセラーの配置、相談室の設置など、学生の相談に対応するための環境整備を行い、適切に運営していること。	同内容評価項目を設けている
②留年者、退学希望者など学習の継続に困難な問題を抱える学生に対し適切な対応を行っていること。	同内容評価項目を設けている
③学校保健安全法に基づく学校保健計画を策定し、学生の心身の健康管理体制を整備し、適切に運用していること。 ※簡易評価項目	同内容評価項目を設けている
④学生の経済的側面に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。※任意項目	同内容評価項目を設けている
⑤学生のキャリア支援、就職支援に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。	同内容評価項目を設けている

(4)教育実施組織・教員	
1　教員の配置、募集、採用	
①教育課程を実施するのに必要な、資格・要件を備えた教員を確保するために基準等(教員の採用基準等)を整備し、適正に運用していること。	同内容評価項目を設けている
②教員の常勤・非常勤、年齢構成等、また教員一人当たりの授業時数等を把握していること。また、教員の専門性、教授力を把握、評価していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
2　教員の組織編制等	
①学校の目的に応じた分野の区分ごとに必要な教員組織を整備し、業務分担、責任体制を規程等で定めていること。	同内容評価項目を設けている
②教員間で連携、協力体制を構築していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　教員の資質の向上	
①学校の教育活動の改善、工夫を行うFD(Faculty Development)などの取組や、教員の研究活動、自己啓発等への支援を行っていること。	同内容評価項目を設けている
②特に職業実践専門課程においては、企業等と連携して組織的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
③教員の授業及び指導力等を修得・向上するための研修を企業等と連携して、組織的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
(5)教育環境	
1　教育環境の整備	
①教育上の必要性に対応できる施設・設備、機械器具等を備えていること。	同内容評価項目を設けている
②学生の学習支援のための施設(自習室等)を整備していること。また、学生の休憩、食事のためのスペースを確保していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
③図書室を設置し、専攻分野の教育に必要な専門書及び参考図書を配架し、必要に応じて学生が閲覧できるようにしていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
2　安全対策、防災組織	
①学校保健安全法に基づく学校安全計画を策定し、学校における安全対策を適切に行っていること。	同内容評価項目を設けている
②火災の発生や防災に関する組織体制を整備し、適切に運営していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　施設・設備等の点検、改善等	
①施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等を適切に行っていること。※任意項	同内容評価項目を設けている
②施設の改築・改修、設備の更新等の計画を定め、適切に実施していること。※任意項目	同内容評価項目を設けている
(6)教育活動の基盤と改善・向上の取組	
1　中期事業計画と財務基盤	
①当該専修学校が策定している中長期的計画に、教育目的、教育目標の実現に向けた具体的な内容が位置付けられていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
②当該専修学校の教育活動を安定して遂行するために必要かつ十分な財務基盤を確立していること。	同内容評価項目を設けている
2　学校運営	
①学校運営の組織体制を整備し、適切な運営が行われていること(職業教育に関するマネジメント(教育の企画・設計・運営等)における責任体制を含む。)。	同内容評価項目を設けている
3　学校評価の実施と改善活動	
①学校関係者評価委員会、教育課程編成委員会等外部からの意見を反映するなど、関連企業等団体、地域社会等からの意見を当該専修学校の運営やその改善・向上において活用していること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
②特に職業実践専門課程においては、教育課程編成委員会を年2回以上開催していること。	同内容評価項目を設けている
③学校評価を実施し結果及び改善状況についての情報を公表していること。	同内容評価項目を設けている
④学校評価の結果に基づく改善への取組を組織的かつ継続的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
4　社会からの理解と情報の公表	
①当該専修学校の教育活動、学修成果、学校運営等の状況に関する情報を積極的に公表していること。	同内容評価項目を設けている
②教育目的・目標の達成状況や活動状況について関連する教育機関、産業界等をはじめ、社会全体からの理解を得るよう取組んでいること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている

(3)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和8年　10月　15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シル 代表取締役	令和8年4月1日～令和9年3月31日（1年）	業界関係者
齋藤　亜希	飛鳥未来きずな高等学校 お茶の水キャンパス　教頭	令和8年4月1日～令和9年3月31日（1年）	学識経験者
野路　実莉	株式会社テンスターズダイニング	令和8年4月1日～令和9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

情報提供方法	ホームページ	「その他」の場合	
公表URL	https://www.sanko.ac.jp/disclosure/tokyo-sweets/		
公表時期	令和8年7月9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)情報提供

情報提供方法	ホームページ	「その他」の場合	
公表URL	https://www.sanko.ac.jp/disclosure/tokyo-sweets/		
公表時期	令和8年5月9日		

授業科目等の概要

	（衛生専門課程パティシエ・カフェ科）令和8年度															
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	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	基礎的な栄養学の理解を深め、栄養学的視点からレシピ考案ができ、対象（年齢、性別、特徴他）を想定したメニューの提案ができる知識を身につける。	1前	1	○	－	－	○	－	－	○	－
2	－	－	○	栄養学B	基礎的な栄養学の理解を深め、栄養学的視点からレシピ考案ができ、対象（年齢、性別、特徴他）を想定したメニューの提案ができる知識を身につける。	1後	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前	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後	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なる。	1前	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なる。	1後	1	○	－	－	○	－	－	○	－
7	－	－	○	デジタル演習A	コンピュータの基礎的な知識・操作技術の習得と文書の作成技術を習得する。	1前	1	－	○	－	○	－	○	－	－
8	－	－	○	デジタル演習B	コンピュータの基礎的な知識・操作技術の習得と文書の作成技術を習得する。	1後	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、接遇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なる。	1前	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、接遇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なる。	1後	1	－	○	－	○	－	○	－	－
11	－	－	○	カラーコーディネートA	「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」を身につける。	1前	1	○	－	－	○	－	－	○	－

12	－	－	○	カラーコーディネートB	「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」を身につける。	1後	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意識を醸成する。	1前	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意識を醸成する。	1後	1	－	○	－	○	－	○	－	－
15	－	－	○	製菓・製パン理論A	製菓・製パン実習製品の製作過程の根拠を理解する。	1前	2	－	○	－	○	－	○	○	－
16	－	－	○	製菓・製パン理論B	製菓・製パン実習製品の製作過程の根拠を理解する。	1後	2	－	○	－	○	－	○	○	－
17	○	－	－	製菓・製パン実習Ⅰ	パティシエとしての基礎を身につける。	1前	2	－	－	○	○	－	○	○	○
18	－	○	－	製菓・製パン実習Ⅱ	パティシエとしての基礎を身につける。	1前	2	－	－	○	○	－	○	○	－
19	－	○	－	製菓・製パン実習Ⅲ	パティシエとしての基礎を身につける。	1後	2	－	－	○	○	－	○	○	－
20	－	○	－	製菓・製パン実習Ⅳ	パティシエとしての基礎を身につける。	1後	2	－	－	○	○	－	○	○	－
21	－	－	○	カフェ・ドリンク理論A	調理全般の知識を学ぶ　・ドリンク基礎知識を学ぶ。	1前	2	－	○	－	○	－	－	○	－
22	－	－	○	カフェ・ドリンク理論B	調理全般の知識を学ぶ　・ドリンク基礎知識を学ぶ。	1後	2	－	○	－	○	－	－	○	－
23	○	－	－	カフェ・ドリンク実習Ⅰ	料理の基礎技術を身につける。	1前	2	－	－	○	○	－	○	○	○
24	－	○	－	カフェ・ドリンク実習Ⅱ	料理の基礎技術を身につける。	1前	2	－	－	○	○	－	○	○	－
25	－	○	－	カフェ・ドリンク実習Ⅲ	料理の基礎技術を身につける。	1後	2	－	－	○	○	－	○	○	－

26	－	○	－	カフェ・ドリンク実習Ⅳ	料理の基礎技術を身につける。	1後	2	－	－	○	○	－	○	○	－
27	－	－	○	施設実習	各施設（店舗）の仕事の流れを体験を通して学習し、就業のイメージをつける。実習日誌なども記録として記載する事で振返りを自身で行う。	1通	2	－	－	○	－	○	－	－	○
28	－	－	○	SNS マーケティングA	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前	1	－	○	－	○	－	○	－	－
29	－	－	○	SNS マーケティングB	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後	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。	2前	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。	2後	1	－	○	－	○	－	○	－	－
32	－	－	○	サービス知識と実践C	お客様から喜んでいただける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を通じて理解する。	2前	1	－	○	－	○	－	○	－	－
33	－	－	○	サービス知識と実践D	お客様から喜んでいただける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を通じて理解する。	2後	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知る。	2前	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知る。	2後	1	－	○	－	○	－	○	－	－
36	－	－	○	ラッピング演習A	サービス業に必須な包装、それに関する知識、しきたりを学び、社会で即戦力となるよう身につける。	2前	2	－	○	－	○	－	－	○	－
37	－	－	○	ラッピング演習B	サービス業に必須な包装、それに関する知識、しきたりを学び、社会で即戦力となるよう身につける。	2後	2	－	○	－	○	－	－	○	－
38	－	－	○	フードコーディネートA	食に関する「文化」「デザイン・アート」を中心に、基本を学び、食産業・フードビジネスに関する実践的な知識を他教科との連携及び実習にて習得する。	2前	1	－	○	－	○	－	－	○	－
39	－	－	○	フードコーディネートB	食に関する「文化」「デザイン・アート」を中心に、基本を学び、食産業・フードビジネスに関する実践的な知識を他教科との連携及び実習にて習得する。	2後	1	－	○	－	○	－	－	○	－

40	－	－	○	学内店舗実習A	学習した成果をトータルでアウトプットする場とし、商品クオリティ、お客様対応などプロフェッショナルとしての即戦力を身につける。	2前	4	－	－	○	○	－	○	○	○
41	－	－	○	学内店舗実習B	学習した成果をトータルでアウトプットする場とし、商品クオリティ、お客様対応などプロフェッショナルとしての即戦力を身につける。	2後	4	－	－	○	○	－	○	○	○
42	－	○	－	製菓実習Ⅰ	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける。	2前	2	－	－	○	○	－	○	○	－
43	－	○	－	製菓実習Ⅱ	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける。	2前	2	－	－	○	○	－	○	○	－
44	－	○	－	製菓実習Ⅲ	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける。	2後	2	－	－	○	○	－	○	○	－
45	－	○	－	製菓実習Ⅳ	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける。	2後	2	－	－	○	○	－	○	○	－
46	－	○	－	製菓応用実習	現場で求められる考え方・作業・技術を身につける。	2前	2	－	－	○	○	－	○	－	－
47	－	○	－	製パン基礎実習	現場で求められる考え方・作業・技術を身につける。	2後	2	－	－	○	○	－	○	○	－
48	－	○	－	製パン実習Ⅰ	１年次に習得した基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。	2前	2	－	－	○	○	－	○	－	－
49	－	○	－	製パン実習Ⅱ	１年次に習得した基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。	2前	2	－	－	○	○	－	○	－	－
50	－	○	－	製パン実習Ⅲ	現場で求められる考え方・作業・技術を身につける。	2後	2	－	－	○	○	－	○	－	－
51	－	○	－	製パン実習Ⅳ	現場で求められる考え方・作業・技術を身につける。	2後	2	－	－	○	○	－	○	－	－
52	－	○	－	製菓実習A	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける。	2前	2	－	－	○	○	－	○	○	－
53	－	○	－	製菓実習B	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける。	2後	2	－	－	○	○	－	○	○	－

54	－	○	－	カフェ実習Ⅰ	１年次に習得した基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。	2前	2	－	－	○	○	－	○	○	－
55	－	○	－	カフェ実習Ⅱ	１年次に習得した基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。	2前	2	－	－	○	○	－	○	○	－
56	－	○	－	カフェ実習Ⅲ	１年次に習得した基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。	2後	2	－	－	○	○	－	○	○	－
57	－	○	－	カフェ実習Ⅳ	１年次に習得した基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。	2後	2	－	－	○	○	－	○	○	－
58	－	○	－	ドリンク実習A	ドリンク技術の基礎・知識の理解し、ドリンク製造における基礎的な動きを習得する。	2前	2	－	－	○	○	－	－	○	－
59	－	○	－	ドリンク実習B	ドリンク技術の基礎・知識の理解し、ドリンク製造における基礎的な動きを習得する。	2後	2	－	－	○	○	－	－	○	－
60	－	○	－	トレンド実習A	トレンド（スイーツ・カフェ）の理解・技術を身につける。	2前	2	－	－	○	○	－	－	○	－
61	－	○	－	トレンド実習B	トレンド（スイーツ・カフェ）の理解・技術を身につける。	2後	2	－	－	○	○	－	－	○	－
62	－	○	－	レシピ動画・フォト実習A	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、商品力を高めるWEB販売促進力を身につける。	2前	2	－	－	○	○	－	○	－	－
63	－	○	－	レシピ動画・フォト実習B	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、商品力を高めるWEB販売促進力を身につける。	2後	2	－	－	○	○	－	○	－	－
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、具体的なビジョンを描くことができる。	2前	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、具体的なビジョンを描くことができる。	2後	1	○	－	－	○	－	－	○	－
66	－	－	○	インターン実習	各施設（店舗）の仕事の流れを体験を通して学習し、就業のイメージをつける。実習日誌なども記録として記載する事で振返りを自身で行う。	2通	2	－	－	○	－	○	－	－	○
67	－	○	－	ショップクリエイター実習	市場やお客様のニーズを踏まえ、売れる商品を企画・開発できる力を身につける。	2通	3	－	－	○	○	－	○	○	○

68	－	－	○	キャリアデザインA	社会人基礎力を身につける。	1前	1	－	○	－	○	－	○	－	－
69	－	－	○	キャリアデザインB	自己理解を深め、効果的な就職活動のための準備と必要なスキルを実践的に習得する。	1後	1	－	○	－	○	－	○	－	－
70	－	－	○	キャリアデザインC	職場でのチームワーク、問題解決力、リーダーシップ、継続的成長など、社会で必要な力を身につける。	2前	1	－	○	－	○	－	○	－	－
合計					60 科目				100 単位							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	本校に修学年限以上在学し、所定の単位数を修得し校長に認められたものに卒業の認定を行う。卒業要件単位数は、３１単位に当該学科の修業年限相当数を乗じた単位数以上とする。	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。施設実習、学内店舗実習A、ショップクリエイター実習を必履修科目としている。	１学期の授業期間	15 週