

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		高橋 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		
学科の目的		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。							
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格 等)		主な教育内容:教育理念である「技能と心の調和」を体现できる人材を育成。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・サービス接客検定・ラッピング検定							
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	
		62 単位		24 単位	16 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				
320 人	205 人	20 人		10%	14 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		71 人						
	■就職希望者数(D)		67 人						
	■就職者数(E)		67 人						
	■地元就職者数(F)		21 人						
	■就職率(E/D)		100 %						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		31 %						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		94 %						
	■進学者数		4 人						
	■その他								
	-								
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載				無				
	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/tokyo-sweets/course/sweets_patisserie/								
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)								
	総授業時数				0 単位時間				
教員の属性(専任教員について記入)	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)								
	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				4 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)				0 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)				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)				6 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				25 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

(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6年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
朝田 晋平	一般社団法人 埼玉県洋菓子協会 会長 パティスリーアプラノス オーナーシェフ	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	①
遠藤 あず美	株式会社DDグループ グループ人事統括本部 新卒採用部 シニアスタッフ	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
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 マネージャー	令和6年4月1日～令和8年3月1日(2年)	③
和田 忍	東京スイーツ&カフェ専門学校 副校長	-	-
竹村 義尚	東京スイーツ&カフェ専門学校 教務課長	-	-
松林 香里	東京スイーツ&カフェ専門学校 教務主任	-	-
瀬川 果杏	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

(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(6月、1月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年6月21日 14:00～15:30

第2回 令和6年1月26日 10:00～11:30

(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。

委員会にていただいた以下の意見について対応を行っている。

技術力の向上や店舗実習での経験学習は継続的に取り組んでほしいが、コンテストやコンクールに取り組むことで技術力向上や人間力の成長に繋がると思う為、強化しても良いと感じる。

⇒対応:授業シラバス(一部内容)を見直しと検討をする。また、ゼミの開催により、興味を持たせたり取組める環境を提供できると考えるため検討する。

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

1年次に週1日、企業との連携により、飲食業界で求められる技術・接客・意識等を実践的に学ぶ。指導評価に関しては、事前に本校及び企業と相互で確認(項目別の評価に反映し、成績認定を行う)の上、実施する。

(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	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	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

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: 洋菓子講習会	連携企業等: 株式会社アプラノス
期間: 令和5年5月25日(木)	対象: 実技教員 5名
内容: チョコレートムースのアントルメ	
研修名: 飴細工の技術向上研修	連携企業等: 帝国ホテル東京
期間: 令和5年6月8日(木)・9日(金)	対象: 実技教員 5名
内容: 飴細工の技術習得	
研修名: 機材の扱い方、写真の撮り方研修	連携企業等: フードクリエイターアーティスト
期間: 令和5年6月17日(土)	対象: 実技教員 3名
内容: 試作商品をどう綺麗に美味しく撮影できるか学ぶ	

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 生徒指導力と問題解決力向上研修	連携企業等: 株式会社ウィルシード
期間: 令和5年7月11日(月)・12日(火)	対象: 教員 1名
内容: 説得力と自信を持って育成・指導にあたるよう、対応力をあげる	
研修名: 元USJマネージャーから学ぶ仕事術	連携企業等: 株式会社SmiLearn
期間: 令和6年3月22日(金)	対象: 教員 16名
内容: 挑戦と遊び心が仕事に潤いを与え、店舗実習接客サービスの指導(教育)に繋げる	

(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:	飴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6年5月30日(木)・31日(金)	対象:	実技教員 6名
内容	飴細工の技術習得		
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6年5月16日(木)	対象:	実技教員 4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:	洋菓子講習会	連携企業等:	帝国ホテル東京
期間:	令和6年8月29日(木)	対象:	実技教員 4名
内容	グラサージュのアントルメ		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	生徒指導力と問題解決力向上研修	連携企業等:	株式会社ウィルシード
期間:	令和6年8月8日(金)	対象:	教員 1名
内容	集団指導と個別指導、対応力向上		
研修名:	業界理解と教育の課題研修	連携企業等:	有限会社 ヒューマンカウンスル
期間:	令和6年12月上旬	対象:	教員 6名
内容	授業力の向上と、飲食業界の求める人物像の理解。また、学校及び教員のあり方について学ぶ		

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

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。
情報共有の目的を再確認し、タイムリーな発信とツールを活用する。また頻度を上げ、一層改善に努めて頂きたい。
⇒対応: 情報共有ツールの使用頻度を上げ、定期的発信をするため、会議等で何を発信するか意識的に触れることで改善と強化をしている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年7月31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	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	業界 関係者
齋藤 亜希	飛鳥未来さずな高等学校 お茶の水キャンパス 教頭	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	学識 経験者
大内 美寿穂	株式会社ディアーズ・ブレイン	令和6年4月1日～令和7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/tokyo-sweets/disclosure/>

公表時期: 令和6年8月5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
(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/tokyo-sweets/disclosure/>

公表時期: 令和6年5月20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6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	
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	15	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	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 前	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 後	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なる。	1 前	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なる。	1 後	15	1	○			○			○	
7			○	Tablet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	15	1		○		○		○		
8			○	Tablet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	15	1		○		○		○		
9			○	ビジネスマナー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、顧客満足に繋がられるようになる。	1 前	15	1	○			○		○		
10			○	ビジネスマナー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、顧客満足に繋がられるようになる。	1 後	15	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」を身に付ける。	1 前	15	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」を身に付ける。	1 後	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意識を 醸成する。	1 前	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意識を 醸成する。	1 後	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の根拠を 理解する。	1 前	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の根拠を 理解する。	1 後	30	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	60	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	60	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	60	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	60	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	30	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	30	2	○			○						○	
23	○			カフェ・ドリ ンク実習Ⅰ	料理の基礎技術を身に付ける	1 前	60	2				○	○				○	○	○
24		○		カフェ・ドリ ンク実習Ⅱ	料理の基礎技術を身に付ける。	1 前	60	2				○	○				○	○	
25		○		カフェ・ドリ ンク実習Ⅲ	料理の基礎技術を身に付ける。	1 後	60	2				○	○				○	○	
26		○		カフェ・ドリ ンク実習Ⅳ	料理の基礎技術を身に付ける	1 後	60	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	60	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	15	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	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。	2前	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。	2後	15	1		○		○					○		
32			○	接客・サービス演習A	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	15	1		○		○		○					
33			○	接客・サービス演習B	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	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知る。	2前	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知る。	2後	15	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	30	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	30	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	15	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	15	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付ける。	2前	120	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付ける。	2後	120	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	60	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	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、具体的なビジョンを描くことができる。	2後	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前	15	1	○			○			○	
67	○	会計学	資金調達方法、融資の受け方など、起業する上での必要な手続きを学ぶ。日常の会計処理から決算処理までの具体的な実務を理解する。	2後	15	1	○			○			○	
68	○	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り返りを自身で行う。	2通	60	2			○		○			
合計				68 科目				112 単位（2400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。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとなる。		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。		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。