

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																																											
横浜スイーツ&カフェ専門学校		平成23年10月31日		中野 久美子		〒 221-0822 (住所) 神奈川県横浜市神奈川区西神奈川1-7-5 (電話) 045-276-4632																																											
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	-	平成28(2016)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(主な教育内容、取得可能な資格等)	実習演習を中心とした実践的授業で専門的な技術と知識を習得する。(取得可能な資格:製菓衛生師・食品衛生責任者・製菓技能検定・調理技能検定・フードコーディネーター検定・ラッピング検定・サービス接遇検定・色彩検定等)																																																
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	単位時間	62 単位	単位時間	20 単位	単位時間	16 単位	単位時間	2 単位	単位時間	0 単位	単位時間	48 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																																												
216 人	197 人	3 人		2%	7 %																																												
就職等の状況	<table border="1"> <tr><td>■卒業者数(C)</td><td>:</td><td>95</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職希望者数(D)</td><td>:</td><td>90</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職者数(E)</td><td>:</td><td>90</td><td>人</td></tr> <tr><td>■地元就職者数(F)</td><td>:</td><td>39</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職率(E/D)</td><td>:</td><td>100</td><td>%</td></tr> <tr><td>■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)</td><td>:</td><td>43</td><td>%</td></tr> <tr><td>■卒業者に占める就職者の割合(E/C)</td><td>:</td><td>95</td><td>%</td></tr> <tr><td>■進学者数</td><td>:</td><td>0</td><td>人</td></tr> <tr><td>■その他</td><td>:</td><td></td><td></td></tr> </table> <p>就職希望なし 5名</p> <p>(令和 5 年度卒業者に関する令和6年5月1日時点の情報)</p> <p>■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) パティスリー、カフェ、レストラン、ホテル、結婚式場等</p>													■卒業者数(C)	:	95	人	■就職希望者数(D)	:	90	人	■就職者数(E)	:	90	人	■地元就職者数(F)	:	39	人	■就職率(E/D)	:	100	%	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	:	43	%	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	:	95	%	■進学者数	:	0	人	■その他	:		
■卒業者数(C)	:	95	人																																														
■就職希望者数(D)	:	90	人																																														
■就職者数(E)	:	90	人																																														
■地元就職者数(F)	:	39	人																																														
■就職率(E/D)	:	100	%																																														
■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	:	43	%																																														
■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	:	95	%																																														
■進学者数	:	0	人																																														
■その他	:																																																
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価: 無</p> <p>※有の場合、例えば以下について任意記載</p> <p>評価団体: 受審年月: 評価結果を掲載したホームページURL</p>																																																
当該学科のホームページURL	https://www.sanko.ac.jp/yokohama-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)	<p>(A: 単位時間による算定)</p> <table border="1"> <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> <p>(B: 単位数による算定)</p> <table border="1"> <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>18 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>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>0 単位</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	18 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)	0 単位								
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	18 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)	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)	2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)	5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)	5人
	計	12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。

【第1回教育課程編成委員会:教育課程編成の基本方針決め・前年の問題点抽出】

企業関係者等の外部委員より、専攻分野に関した動向や新たに必要となる人材スキル等の業界の実情をヒアリングし、委員会で協議をし、次年度の教育課程編成の基本方針を決める。

さらに、前年度の問題点をピックアップし、企業関係者等の外部委員からの見識のある改善意見も集約する。

↓

【教育課程編成の科目詳細決め】

横浜スイーツ&カフェ専門学校教員によって、各科目の詳細を決定し、

また、集約した改善意見も教育課程に反映させ、次年度の教育課程の仮案を完成させる。

↓

【スイーツ&カフェ専門学校委員会にて教育課程編成の決定】

横浜スイーツ&カフェ専門学校教員による教育課程の仮案に基づいて、

再度、スイーツ&カフェ専門学校委員会で協議をし、次年度の教育課程を決定する。

↓

【第2回教育課程編成委員会:実施事例に関する報告】

新年度変更実施したシラバス内容や改善点に関して、

横浜スイーツ&カフェ専門学校教員によって、実施事例説明を行い、

外部委員からの見識あるアドバイスを集約して、即授業環境向上に努める。

(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
栗本 公恵	小田原短期大学 食物栄養学科 教授	令和5年1月1日～令和6年12月31日(2年)	②
鈴木 浩之	株式会社フロントコーポレーション 執行役員管理部長	令和5年1月1日～令和6年12月31日(2年)	③
今村 温子	横浜スイーツ&カフェ専門学校 副校長		-
中野 幸	横浜スイーツ&カフェ専門学校 教務課長		-
三浦 美恵	横浜スイーツ&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(9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年3月5日 9:30～11:00

第2回 令和6年10月21日 14:00～15:30

(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。

①トップ層の育成とボトム層の引き上げの両面を踏まえた教育のために何をすべきか

⇒それぞれの到達点を明確に設定し質(技術)と量(人との関わり)というふたつの観点で常に教育の基盤を作っていく。

②就職し、社会人として継続できる力を養うには何をすべきか

⇒社会人としてのマインドを醸成する教育として、生徒が社会で“どうなりたいのか”“何をしたいのか”を十分に把握した上で、飲食業界をさらに細分化した業界情報を提供していく。

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

実際の飲食業界における商品開発から販促活動・製造販売まで、企画からエンドユーザーまでの一連の流れを学校の教員ではなく業界の一線で活躍されている方に来ていただき、評価して頂く事を通して、実践的な職業教育を行う事で学生の社会に出た際の適応力を高める事を基本方針している。

(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

実際の飲食業界の企業より商品開発における課題を出していただき、これを基に学生は商品開発を行う。その後、販促活動も行い、実際のお店にてお客様へ提供し、接客説明も行う。最終的に売り上げ実績等も含め、プレゼンテーションを実施し、企業様からの評価を成績評価に反映させる。

また、飲食業界へ就職する者としての基本的知識や技術の実践及び業務内容全般等の修得を目的に現場での実習を委託する。業務内容は、連携先である企業と相談の上決定する。なお、学修成果の評価については、委託企業の評価及び学校評価で決定をする。

(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
学内店舗実習AB	3.【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	飲食業界(スイーツ・カフェ分野)への就業するにあたり、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、企業様に客観的に評価いただくことで、社会に出た際の適応力を高めることを目的とする	JA横浜
施設実習	4.【校外】企業等が主催するインターンシップ等(学科が主体的に企画していないものを指す。)	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ことを狙いとする	(株)キープ・ウィルダイニング、東和フードサービス(株)、(株)ニュートン、(株)ピー・エス・コープ他
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	タカナシ販売株式会社
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	日仏貿易株式会社
ドリンク実習AB	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おこなう。	株式会社と未来

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

研修については飲食業界を中心とした現状の把握と今後の業界の変化に対応すべく、可能な限り早期な情報収集と共有に向けての研修を目的としている。研修で学んだことを即座に学生教育へ反映し、業界における最新の情報を習得できるカリキュラム編成や学習方法で即戦力として業界において活躍できる人材の育成に努めている。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: コーヒースキルアップ講習会 連携企業等: 有限会社あげは 河辺 将志様
期間: 令和6年8月7日(水) 対象: 教職員20名
内容: ドリップコーヒーの淹れ方の技術と知識を学ぶ

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 業界で求められる人材の指導力向上研修 連携企業等: 株式会社オールハーツカンパニー 長尾徹道様
期間: 令和6年8月23日(金) 対象: 教職員20名
内容: 飲食業界で求められる人物像とは。育成指導方法を学ぶ

(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: チョコレート技術講習会 連携企業等: CALVA 田中二郎様
期間: 令和7年3月上旬予定 対象: 教職員10名
内容: ボンボンショコラの製造やチョコレートの種類による違い、活かし方等

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 学習障害等様々な生徒の理解と対応について 連携企業等: 東海大学 稲垣智則様
期間: 令和7年2月26日(水) 対象: 教職員30名
内容: 学習困難な生徒の実態を理解し、授業展開の仕方、生徒対応を学ぶ

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

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。

① 多様化する生徒への理解

⇒ 全体会議での情報共有・意見交換・研修の実施

② 様々な経験で視野を広げられるような教育の強化

⇒ 行事の充実、産学連携・地域貢献活動の参加の機会提供、特別授業の実施等計画的に進める

(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
遠山 啓之	株式会社WARA-L 代表取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	関連業界等関係者
橋本 淳	株式会社firstdrop 常務取締役	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	関連業界等関係者
高橋 里奈	飛鳥未来きぼう高等学校 横浜みなとみらいキャンパス	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	教育に関し知見を有する者
大橋 尚哉	株式会社トランジットジェネラルオフィス	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	卒業生
大橋 優佳	patissiereMAYO	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2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/yokohama-sweets/disclosure/>

公表時期: 令和6年7月1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/yokohama-sweets/disclosure/>

公表時期: 令和6年5月31日

授業科目等の概要

#REF!	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、レシピ考案において栄養学支店から根拠を持って作成できるように学ぶ	1前	15	1	○			○					
2			○ 栄養学B	基礎的な栄養学の理解を深め、レシピ考案において栄養学支店から根拠を持って作成できるように学ぶ	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、価格帯があるか等理解を深める	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、価格帯があるか等理解を深める	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、自らが衛生管理プランを立てられるよう学ぶ	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、自らが衛生管理プランを立てられるよう学ぶ	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ぶ	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ぶ	1後	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、飲食業界における色彩表現を修得する	1前	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、飲食業界における色彩表現を修得する	1後	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る	1前	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（製菓製パン実習との連動で包括的な修得）	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（製菓製パン実習との連動で包括的な修得）	1後	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前	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前	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後	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後	60	2				○	○	○	○	
21		○	カフェ・ドリンク理論A	調理全般の知識、ドリンクの基礎知識を学ぶ	1前	30	2	○			○			○	
22		○	カフェ・ドリンク理論B	調理全般の知識、ドリンクの基礎知識を学ぶ	1後	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前	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前	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後	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後	60	2				○	○		○	
27		○	施設実習	企業と連携して、各施設（店舗）の仕事の流れを体験を通して学習し、就業のイメージを着ける	1後	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	店内のレイアウトやコンセプトに合わせた店づくりをプロデュースできる知識・技術を学ぶ	2前	15	1	○			○			○	
31		○	店舗・空間プロデュースB	店内のレイアウトやコンセプトに合わせた店づくりをプロデュースできる知識・技術を学ぶ	2後	15	1	○			○			○	
32		○	接客・サービス演習A	お客様から喜んで頂ける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を行い身に着ける	2前	15	1	○			○			○	
33		○	接客・サービス演習B	お客様から喜んで頂ける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を行い身に着ける	2後	15	1	○			○			○	
34		○	ディスプレイA	カフェやパティスリーのコンセプトを捉え、店舗の内容や作り方、雰囲気良く魅力的な店舗の作り方を学ぶ	2前	15	1	○			○			○	
35		○	ディスプレイB	カフェやパティスリーのコンセプトを捉え、店舗の内容や作り方、雰囲気良く魅力的な店舗の作り方を学ぶ	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、しきたりを社会で即戦力となるよう学ぶ	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、しきたりを社会で即戦力となるよう学ぶ	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」分野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」分野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	レシピ考案から販売レベルの製品制作、接客やディスプレイなど店舗運営を通して学んだことを実践する	2 前	120	4				○	○		○	○	○		
41		○	学内店舗実習B	レシピ考案から販売レベルの製品制作、接客やディスプレイなど店舗運営を通して学んだことを実践する	2 後	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 前	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 前	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 後	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 後	60	2				○	○		○	○			
46		○	製菓応用実習	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 前	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 後	60	2				○	○		○	○			
48		○	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 前	60	2				○	○		○	○			
49		○	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 前	60	2				○	○		○	○			
50		○	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 後	60	2				○	○		○	○			
51		○	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 後	60	2				○	○		○	○			
52		○	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行う	2 前	60	2				○	○		○	○			
53		○	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行う	2 後	60	2				○	○		○	○			
合計					53	科目	86 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、課程の修了を校長に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。なお、製菓・製パン実習Ⅰ、カフェ・ドリンク実習Ⅰは必修である。	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。