（別紙様式4）

令和5年7月31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
名古屋スイーツ＆カフェ専門学校	平成27年10月14日	岩田　博文	〒　451-0042 （住所）　愛知県名古屋市西区那古野2-12-16 （電話）　052-589-2755
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	昼間　一彦	〒　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29(2017)年度	－	平成30(2018)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）	サービス接遇検定、色彩検定、ラッピング検定等、飲食現場で必要な資格の取得

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 24 単位	単位時間 16 単位	単位時間 4 単位	単位時間 0 単位	単位時間 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)
320 人	385 人	1 人	0 %

就職等の状況

■卒業者数 (C)	146	人
■就職希望者数 (D)	145	人
■就職者数 (E)	138	人
■地元就職者数 (F)	128	人
■就職率 (E/D)	95	%
■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)	93	%
■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

（令和　　4 年度卒業者に関する令和５年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和4年度卒業生）

レストラン、カフェ、パティスリー、ホテル、ブライダル等の飲食業界

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

http://www.sanko.ac.jp/nagoya-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）

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

（Ｂ：単位数による算定）

総授業時数	112 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	10 単位
うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位
うち必修授業時数	4 単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	4 単位
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	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）	8 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）	10 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、製菓・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、製菓・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5年4月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
長谷川　享平	一般社団法人　愛知県洋菓子協会　会長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	①
勝木　誠	魚太郎株式会社　人事部長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
吉田　真師	日仏貿易株式会社　課長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
山内　賢一郎	RESTAU K YAMAUCHI　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）	③
堀　潔	株式会社ホーリープランニング　代表取締役	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
水野　達也	MITORA　group　代表	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
藤田　高広	名古屋スイーツ&カフェ専門学校　副校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	―
川瀬　昌良	名古屋スイーツ&カフェ専門学校　専門課長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	―
磯田　翔太	名古屋スイーツ&カフェ専門学校　主任	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	―
恒川　冴子	名古屋スイーツ&カフェ専門学校　主任	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	―
栗原　志乃美	名古屋スイーツ&カフェ専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	―
渡邊　みなみ	名古屋スイーツ&カフェ専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	―
山岸　苑美	名古屋スイーツ&カフェ専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	―
熊谷　貴洋	名古屋スイーツ&カフェ専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	―

※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、2月）

（開催日時（実績））
第1回　令和5年2月28日　16：00～18：00
第2回　令和5年6月27日　16：00～18：00

（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。
①「教育課程」について
⇒委員より、改めて目的意識（なぜそれをしなくてはならないのか）の重要性を伝えることにより、教育効果がさらに高まるのではないかと意見を頂き、今後生徒へ目的意識を伝えていく機会を設けることを確認した。

②上位層教育への取り組みについて
⇒委員より、現状実施しているゼミの開講やコンテストへの参加に加え、EC販売やSDGsなど社会的な課題や流行にあわせて教育を変化させていくことが重要というご意見を頂き、EC販売においては学内店舗実習の中で取り組みを開始している。

③SDGsへの取り組みについて
⇒飲食業界として身近なフードロスへの課題を中心に、生徒の問題への理解を深める取り組みや具体的な対策を生徒自身が考え実行できるように具体的な実行案を検討していく。

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
本校カリキュラムの一環として飲食業界（カフェ、パティスリー等）において、施設実習を実施し、
様々な飲食店舗にて実際の業務を体験し、学内における講義や演習で学んだ技術や理論の中から自己の不備不足を把握し、実習後の学習に際して意欲向上につなげるものとする。また、就職活動における業界理解につなげる目的でも実施している。

（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
＊授業内容について（1年次に10日間程度、連携企業先で現場実習を実施し、飲食業界で就業するために必要な知識・技術・マナーなどを学ぶ）
＊評価について（連携企業による項目別の評価と学内における事前・事後指導の評価をもとに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	科　目　概　要	連　携　企　業　等
製菓・製パン実習Ⅰ	製菓分野への就業にあたり、学んだ知識や技術を基に、生徒自らが商品開発、プレゼンテーションを実践し、改善を繰り返すとともに学校教員だけでなく、企業様に客観的な評価を頂くことで社会に出た際の適応力を高める目的としている	佐藤食品工業株式会社
カフェ・ドリンク実習Ⅰ	カフェ分野への就業にあたり、学んだ知識や技術を基に、生徒自らが商品開発、プレゼンテーションを実践し、改善を繰り返すとともに学校教員だけでなく、企業様に客観的な評価を頂くことで社会に出た際の適応力を高める目的としている	富士コーヒー株式会社
製菓実習Ⅲ	スイーツ分野の飲食業界へ就業するにあたり、学んだ知識や技術を基に企業様よりいただいたテーマに沿った商品製作、プレゼンテーションを実践する。また、販売促進の経験として、企業様のSNSへ生徒が製品のプロモーションを実施し、学校教員だけでなく、企業様に客観的な評価を頂くことで社会に出た際の適応力を高める事を目的としている。	株式会社アメーバホールディングス
インターン実習	スイーツ・カフェ分野の飲食業界へ就業するにあたり、特に経営やマネジメント、店舗運営方法を学ぶ機会として1年間を通して現場での実習を行う。 飲食現場での実務だけではなく、運営に関わるすべての業務においてを知見を広げることを目的としている。	株式会社アメーバホールディングス　他
施設実習	スイーツ・カフェ分野の飲食業界へ就業するにあたり、学んだ知識や技術をアウトプットする機会として、また実際に現場での業務を体験することで就業イメージを明確にし、社会に出た際の適応力を高める事を目的としている。	株式会社ブラス　他

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：　食品衛生研修　　連携企業等：MITORAグループ　代表 期間：　令和5年3月3日　　対象：教員18名 内容　実習授業において必要となる食品衛生の指導向上を図るため、飲食業における衛生管理の基礎をはじめ、食中毒事例、食品表示ラベルの記載事項、各種営業許可における製造可否等の知識を習得する。
研修名：　応急処置研修　　連携企業等：（公財）日本 スポーツ協会公認アスレティックトレーナー 期間：　令和5年6月8日　　対象：教員20名 内容　学校内で発生し得る、切創や火傷時の処置方法、熱中症症状時や過呼吸時の対応、転倒等による頭部強打時の対応等、応急処置の方法を学ぶ。
②指導力の修得・向上のための研修等
研修名：　授業実施者研修　　連携企業等：大橋タ加里（CONOW　フリープランナー） 期間：　令和5年3月27日　　対象：教員36名 内容　授業運営における具体的好事例の共有や生徒へのアプローチ方法のポイントの提示。
（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：　レストランサービス研修　　連携企業等：未定 期間：　令和6年2月1日　　対象：教員18名 内容　レストランサービスに必要な知識と技術を習得し、生徒指導へとつなげる。
②指導力の修得・向上のための研修等
研修名：　業界理解、就職サポート力向上研修　　連携企業等：有限会社ヒューマンカウンシル　長山慎太郎 期間：　令和6年2月29日　　対象：教員36名 内容　業界における採用状況や求められる教育についてグループディスカッションを通して学ぶ。

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	

※（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。
学習、就業他、様々な面から多数の意見をお伺いできたため、学校関係者評価委員会実施後、職員会議にて教職員全体へフィードバックを行い、改善すべき点は早急に改善策を取るなど、順次役立てている。具体的な策としては卒業生の就職先の状況把握のために教員自身が積極的に企業訪問を実施し、卒業生の実態把握に努めている。
また、教職員向けのAED講習会の開催を予定しており、安心安全を担保した学校運営が出来るように努めている。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名　前	所　　属	任期	種別
堀　潔	株式会社ホーリープランニング　代表取締役	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	関連業界関係者
西村　美優	株式会社DDグループ	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	卒業生
佐々木　護	飛鳥未来高等学校　名古屋キャンパス キャンパス長代理	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	高等学校教員

※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/nagoya-sweets/disclosure/2023/docs/kankeisya.pdf
公表時期:　令和5年7月25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組、実習実技への取組
（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/nagoya-sweets/disclosure/schoolinfo.pdf
公表時期: 令和5年5月19日

授業科目等の概要

	授業科目等の概要																
	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る （栄養素の基礎知識他）	1・前	15	1	○			○			○	
2			○	栄養学B	基礎的な栄養学の理解を深める （食品の栄養価、食育他）	1・後	15	1	○			○			○	
3			○	食の原材料・材料学A	原料や材料についての知識を広げる （調味料、野菜他）	1・前	15	1	○			○			○	
4			○	食の原材料・材料学B	原料や材料についての知識を広げる （果実、穀物、肉、卵、乳製品、魚介他）	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、予防方法等を学習する （食品の安全性、食品と微生物、食中毒他）	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、予防方法等を学習する （食物アレルギー、食品安全対策、HACCP他）	1・後	15	1	○			○			○	
7			○	Tablet演習A	PCの基本的操作を学ぶ。Word(ドキュメント)やExcel(スプレッドシート)を使い、基本的な書類作成行う。	1・前	15	1		○		○		○		
8			○	Tablet演習B	PCの基本的操作を学ぶ。PowerPoint(スライド)を使い、資料を作成し、プレゼンテーションスキルを学ぶ	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、接遇に関する知識を学ぶ（敬語他）	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、接遇に関する知識を学ぶ（サービス接 遇検定対策他）	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感覚を養う（色のはたらき、PCCS、配色他）	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感覚を養う（色彩心理、ファッション、インテリア他）	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つの習慣をベースとしたプログラム（人生のビジョン、時間管理他）	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つの習慣をベースとしたプログラム（WIN-WIN、相乗効果を発揮する、感謝の心他）	1・後	15	1		○		○		○		
15			○	製菓・製パン理論A	製菓・製パン製品の製作過程の根拠を学ぶ （小麦粉、砂糖、卵、乳製品他）	1・前	30	2	○			○			○	

16			○	製菓・製パン理論B	製菓・製パン製品の製作過程の根拠を学ぶ（各種生地、チョコレート、パン他）	1・後	30	2	○			○			○	
17	○			製菓・製パン実習Ⅰ	製菓製パン業界で必要な基本技術を製造を通して修得する（生地、メレンゲ、クリーム、産学連携他）	1・前	60	2			○	○		○	○	○
18		○		製菓・製パン実習Ⅱ	製菓製パン業界で必要な基本技術を製造を通して修得する（アパレイユ、フルセック、氷菓、凝固剤他）	1・前	60	2			○	○		○	○	
19		○		製菓・製パン実習Ⅲ	製菓製パン業界で必要な基本技術を製造を通して修得する（メレンゲ、パン、工芸他）	1・後	60	2			○	○		○	○	
20		○		製菓・製パン実習Ⅳ	製菓製パン業界で必要な基本技術を製造を通して修得する（生地、ソース、ショコラ他）	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（各種料理、コーヒー、紅茶の歴史他）	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（デザート、世界のドリンク、各種料理の調理例他）	1・後	30	2	○			○			○	
23	○			カフェ・ドリンク実習Ⅰ	料理の基本技術を製造を通して学ぶ（包丁研ぎ、切り方、産学連携他）	1・前	60	2			○	○		○	○	○
24		○		カフェ・ドリンク実習Ⅱ	料理の基本技術を製造を通して学ぶ（調理技法、魚の三枚おろし他）	1・前	60	2			○	○		○	○	
25		○		カフェ・ドリンク実習Ⅲ	料理の基本技術を製造を通して学ぶ（ドリンク、洋食、中国料理他）	1・後	60	2			○	○		○	○	
26		○		カフェ・ドリンク実習Ⅳ	料理の基本技術を製造を通して学ぶ（スペイン料理、イタリア料理、フランス料理他）	1・後	60	2			○	○		○	○	
27			○	施設実習	企業と連携し、飲食業界で必要とされる技術、知識等を習得する	1・後	60	2			○		○		○	○
28			○	SNS マーケティングA	飲食業界の現状や顧客ニーズを把握し、WEBやSNSを活用したマーケティングを学ぶ（各種SNSマーケティング他）	2・前	15	1		○		○		○		
29			○	SNS マーケティングB	飲食業界の現状や顧客ニーズを把握し、WEBやSNSを活用したマーケティングを学ぶ（ランディングページ作成他）	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。店舗デザイン（商圏理解・ペルソナ・コンセプト設定など）	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。空間デザイン（外観・内装・インテリア・照明・BGM・アロマ・フラワーなど）	2・後	15	1		○		○		○	○	
32			○	接客・サービス演習A	お客様に喜んで頂ける接客、サービスの方法を学ぶ（什器備品の知識、場に応じた接客他）	2・前	15	1		○		○		○		
33			○	接客・サービス演習B	お客様に喜んで頂ける接客、サービスの方法を学ぶ（テーブルマナー、ロールプレイング他）	2・後	15	1		○		○		○		

34			○	ディスプレイA	店舗コンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学ぶ（写真の撮り方、POP他）	2・前	15	1		○		○			○	
35			○	ディスプレイB	店舗コンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学ぶ（ディスプレイ作成、インテリアコーディネイト他）	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、しきたりを学ぶ（各種包み方、検定対策他）	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、しきたりを学ぶ（各種アレンジラッピング他）	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」分野を中心に学ぶ（食空間の構成他）	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」分野を中心に学ぶ（各種イベント、プランニング他）	2・後	15	1	○			○			○	
40			○	学内店舗実習A	現場で求められる店舗運営の考え方を身につける（試作、仕込み、シミュレーション、販売他）	2・前	120	4			○	○		○	○	
41			○	学内店舗実習B	現場で求められる店舗運営の考え方を身につける（試作、仕込み、シミュレーション、販売他）	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（各種洋菓子作成他）	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（各種洋菓子作成他）	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（各種洋菓子作成他）	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（各種洋菓子作成他）	2・後	60	2			○	○		○	○	
46		○		製菓応用実習	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			○	○		○	○	
47		○		製パン基礎実習	現場で求められる製パン技術としての考え方、作業、技術を身につける	2・後	60	2			○	○		○	○	
48		○		製パン実習Ⅰ	現場で求められるブーランジェとしての考え方、作業、技術を身につける（各種パン作成他）	2・前	60	2			○	○		○	○	
49		○		製パン実習Ⅱ	現場で求められるブーランジェとしての考え方、作業、技術を身につける（各種パン作成他）	2・前	60	2			○	○		○	○	
50		○		製パン実習Ⅲ	現場で求められるブーランジェとしての考え方、作業、技術を身につける（各種パン作成他）	2・後	60	2			○	○		○	○	
51		○		製パン実習Ⅳ	現場で求められるブーランジェとしての考え方、作業、技術を身につける（各種パン作成他）	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（各種パン作成他）	2・後	60	2			○	○		○	○	
54		○		カフェ実習Ⅰ	1年次に修得した基礎技術を基に応用テクニックを学ぶ（各種料理作成他）	2・前	60	2			○	○		○	○	
55		○		カフェ実習Ⅱ	1年次に修得した基礎技術を基に応用テクニックを学ぶ（各種料理作成他）	2・前	60	2			○	○		○	○	
56		○		カフェ実習Ⅲ	1年次に修得した基礎技術を基に応用テクニックを学ぶ（各種料理作成他）	2・後	60	2			○	○		○	○	
57		○		カフェ実習Ⅳ	1年次に修得した基礎技術を基に応用テクニックを学ぶ（各種料理作成他）	2・後	60	2			○	○		○	○	
58		○		ドリンク実習A	ドリンクにおける基礎知識の理解、製造における基礎技術の習得（コーヒー、カプチーノ、紅茶他）	2・前	60	2			○	○			○	
59		○		ドリンク実習B	ドリンクにおける基礎知識の理解、製造における基礎技術の習得（ノンアルコールカクテル、各種ドリンク他）	2・後	60	2			○	○			○	
60		○		トレンド実習A	トレンド（スイーツ、カフェ）の知識、技 術を身につける（パスタ、パン、ドリン ク、デザート他）	2・前	60	2			○	○		○		
61		○		トレンド実習B	トレンド（スイーツ、カフェ）の知識、技 術を身につける（パスタ、パン、ドリン ク、デザート他）	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、編集力(画像)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、編集力（動画）を身につける 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	独立して店舗の経営を行う際に必要となる知識や事前準備について理解する（コンセプト、仕入れ、商圏、立地、物件選び他）	2・前	15	1	○			○			○	
65		○		ショップ経営学B	独立して店舗の経営を行う際に必要となる知識や事前準備について理解する（店舗レイアウト、内装、外装、スタッフ雇用他）	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を具体的に学ぶ	2・前	15	1	○			○			○	
67		○		会計学	開業費用、資金調達、融資の受け方など、起業する上での必要な費用、手続きを学ぶ	2・後	15	1	○			○			○	
68			○	インターン実習	1年次に学んだことを基礎とし、各施設の仕事の流れを体験、学習し、就業イメージをつける	2・後	60	2			○		○		○	○
合計					70 科目						112 単位（2820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。 卒業に必要な単位数は科目配当表に示すとおりとする。 （【施設実習】と【インターン実習】を必履修科目としている。）	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〇を付し、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。