

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		
大宮スイーツ&カフェ 専門学校		平成23年3月28日		増田 泰朗		〒 330-0854 (住所) 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-389-3 (電話) 048-658-0870		
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		屋間 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24(2012)年度	-	平成27(2015)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、飲食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、明日の飲食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)	凡庸的な基礎技術・食の総合的な知識を有し、製菓・製パン分野・飲食業界全般で活躍できる人材を目指し、62単位以上を取得することにより卒業を認める。1年次はスイーツ、カフェ、パン、ドリンクをトータルに学べ、2年次はパティシエコース、カフェ&パリストコース、フーランジェ・製パンコース、スイーツカフェクリエイターコースの4つからより身につけた技術を選べ、製菓技能検定・調理技能検定・製パン技能検定・ラッピング検定・サービス接客検定等の資格取得ができる。							
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	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入 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)	留學生数(生徒実員の内数)(B)		留學生割合(B/A)				
240 人	206 人	1 人		0.5 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		65 人					
	■就職希望者数(D)		60 人					
	■就職者数(E)		59 人					
	■地元就職者数(F)		17 人					
	■就職率(E/D)		98 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		29 %					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		91 %					
	■進学者数		0 人					
	■その他							
	6人(就職先未内定者)		(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) パティスリー・ブライダル・カフェ・レストラン						
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/omiya-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)	(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							4 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)							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合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)			6 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)			2 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					8 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、飲食分野専門委員会(別紙組織図:各専門委員会)にて提案される。提案に基づき、飲食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7月31日現在

名前	所属	任期	種別
横田 秀夫	有限会社オークウッド/洋菓子工業会会長	令和5年2月10日～令和7年3月31日(2年)	①
得納 将義	株式会社ピー・エス・コープ	令和5年2月10日～令和7年3月31日(2年)	③
橋川 太亮	カフェカンパニー株式会社	令和5年2月10日～令和7年3月31日(2年)	③
小倉 裕子	大宮スイーツ&カフェ専門学校 副校長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	-
中野 伸吾	大宮スイーツ&カフェ専門学校 教務主任	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	-
栗原 陽子	大宮スイーツ&カフェ専門学校 教務主任	令和4年4月1日～令和6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(2月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年2月25日 10:00-11:00

第2回 令和5年3月8日 14:00-15:00

(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。

委員会にいただいた下記意見について対応を行っている。

・言われたことはできるが、自分から発言する・行動することが少ない。

⇒対応:授業やホームルームで発言する機会を意図的に設ける。

学内店舗実習で主体的に動けるよう、店長・〇〇係などの役割を設定している。

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 * 授業内容について(1年次に2回程度、連携企業先の方より実習授業を受け、現場で必要とされる技術と知識を学ぶ。) * 評価について(連携企業による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	科目概要	連携企業等
製菓・製パン実習 I	スイーツ分野の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。	パティスリーアプラノス
カフェ・ドリンク実習 I	カフェ分野の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。	ジェイズ株式会社
ビジネスマナーA・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を深める。	株式会社トリプルウィン
カラーコーディネートA・B	飲食業界で必要な色彩感覚を学び、学内店舗実習やディスプレイでの実践を通じて理解を深める。	サロン・ド・リュクス
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やっていること。」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: 飲食業界の動向		連携企業等: 有限会社ヒューマンカウンスル
期間: 令和5年3月1日		対象: 全教員 25人
内容: アフターコロナにおける業界の動向、人財育成の取り組み等		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: 発達障害について		連携企業等: エンカレッジ
期間: 令和4年3月29日		対象: 全教職員60人
内容: 発達障害への理解と対応方法		
研修名: キャリアガイダンス		連携企業等: リクルート
期間: 令和5年3月28日		対象: 教職員30人
内容: Z世代の就職活動事情とかかわる背景についてに対するの考え方や対応方法		
(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: オンラインサイトの運営方法		連携企業等: 未定
期間: 令和6年3月4日		対象: 全教員 25人
内容: オンラインサイトにおける宣伝方法、商品の選定方法、利益の出し方		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: 新入社員の人財育成		連携企業等: 株式会社Ashanti
期間: 令和5年8月24日		対象: 全教職員 60人
内容: 新入社員の傾向、人財育成において大切にしていること		

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

委員より「1年生の段階から、個人のスケジュールを一人ずつ確認した上で指導する必要があるように感じる」という意見をいただいた。就職担当を中心に1年次は全体指導と個別就職指導へ向けてスケジュール確認と準備を実施し、2年次に就職の個別指導を開始できるように検討する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
川原 紗也加	第4期 卒業生	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	卒業生
芥川 牧子	在校生 保護者	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	保護者
堀田 剛志	株式会社ティーピーディー	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	企業

※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/omiya-sweets/disclosure/>

公表時期: 令和5年8月18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	

※(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/omiya-sweets/disclosure/>

公表時期: 令和5年5月23日

授業科目等の概要

(衛生専門課程 パティシエ・カフェ科)															
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	基本的な栄養素について理解を深め、レシピ考案に際し、栄養素の根拠を持って作成できるようにする。幅広い対象（年齢/性別/特徴他）に応じて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	基本的な栄養素について理解を深め、レシピ考案に際し、栄養素の根拠を持って作成できるようにする。幅広い対象（年齢/性別/特徴他）に応じて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する。	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する。	1・後	15	1	○			○			○	
7			○ Tablet演習A	インターネットで検索を行い、情報を収集することができる。 PCの基本的操作を行うことができる。 ①Wordを使い、文書の作成ができる ②Excelを使い、基本的な関数の利用、数値データを処理し、画像・グラフを組み合わせた文書の作成ができる。	1・前	15	1		○		○			○	
8			○ Tablet演習B	インターネットで検索を行い、情報を収集することができる。 PCの基本的操作を行うことができる。 ①Wordを使い、文書の作成ができる ②Excelを使い、基本的な関数の利用、数値データを処理し、画像・グラフを組み合わせた文書の作成ができる。	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れるようにする。検定の受験勉強をしながら、サービスに対する考え方や行動の形などを身に付けさせ、おもてなしの心を育てる。	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れるようにする。検定の受験勉強をしながら、サービスに対する考え方や行動の形などを身に付けさせ、おもてなしの心を育てる。	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	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「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	社会人としてあるべき人格を高め、自身および他者へのリーダーシップを醸成し主体性を発揮する人材を育成する。	1・前	15	1		○	○							○	
14			○	未来デザインプログラムB	社会人としてあるべき人格を高め、自身および他者へのリーダーシップを醸成し主体性を発揮する人材を育成する。	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ことができる。	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ことができる。	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・ドリンク基礎知識を学ぶ。知識と五感で学習を行うことにより、記憶に残す。	1・前	30	2	○		○							○	
22			○	カフェ・ドリンク理論B	調理全般・ドリンク基礎知識を学ぶ。知識と五感で学習を行うことにより、記憶に残す。	1・後	30	2	○		○							○	
23	○			カフェ・ドリンク実習Ⅰ	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解し、人前で商品を作り、人前でプレゼンテーションをすることで、能力の向上を図る。	1・前	60	2			○	○						○	○

24	○	カフェ・ドリンク実習Ⅱ	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解し、人前で商品を作り、人前でプレゼンテーションをすることで、能力の向上を図る。	1・前	60	2			○	○	○							
25	○	カフェ・ドリンク実習Ⅲ	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解し、人前で商品を作り、人前でプレゼンテーションをすることで、能力の向上を図る。	1・後	60	2			○	○	○							
26	○	カフェ・ドリンク実習Ⅳ	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解し、人前で商品を作り、人前でプレゼンテーションをすることで、能力の向上を図る。	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、就業のイメージを着ける事を狙いとし、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する事も可能とする。	1・前	60	2			○	○	○	○						
28	○	SNSマーケティングA	授業で学んだことを学内店舗実習の集客に活かし、顧客の共感や集客に繋がる写真の撮り方、メッセージをTwitter、Instagram、LINE@などを通じて発信できるようになる。	2・前	15	1			○	○	○							
29	○	SNSマーケティングB	授業で学んだことを学内店舗実習の集客に活かし、顧客の共感や集客に繋がる写真の撮り方、メッセージをTwitter、Instagram、LINE@などを通じて発信できるようになる。	2・後	15	1			○	○	○							
30	○	店舗・空間プロデュースA	店舗経営に必要な空間演出（店舗レイアウト・店舗機能・インテリア・照明・BGMなど）を身に付ける。	2・前	15	1			○	○	○							
31	○	店舗・空間プロデュースB	店舗経営に必要な空間演出（店舗レイアウト・店舗機能・インテリア・照明・BGMなど）を身に付ける。	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のコンセプトを捉え、ゆったりと楽しんでもらえる店舗の内装や作り方を学び、雰囲気が良く魅力的な店舗の作り方を知る。	2・前	15	1			○	○	○							
35	○	ディスプレイB	カフェやパティスリーのコンセプトを捉え、ゆったりと楽しんでもらえる店舗の内装や作り方を学び、雰囲気が良く魅力的な店舗の作り方を知る。	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「検定合格」だけに偏らず、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「検定合格」だけに偏らず、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	食の文化伝統、空間・テーブルコーディネート の安全性や企画等、食のプロデュースを学ぶ。	2・前	15	1	○			○		○					
39		○	フードコーディネートB	食の文化伝統、空間・テーブルコーディネート の安全性や企画等、食のプロデュースを学ぶ。	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製作。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製作。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	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	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術の応用を身につける。	2・前	60	2				○	○		○				
47		○	製パン基礎実習	現場で求められる考え方・基礎作業を身につける。	2・前	60	2				○	○		○				
48		○	製パン実習Ⅰ	現場で求められる考え方・作業を身につける。	2・前	60	2				○	○		○				
49		○	製パン実習Ⅱ	現場で求められる考え方・作業を身につける。	2・前	60	2				○	○		○				
50		○	製パン実習Ⅲ	現場で求められる考え方・作業を身につける。	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	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。	2・前	60	2				○	○	○					
55	○	カフェ実習Ⅱ	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。	2・前	60	2				○	○	○					
56	○	カフェ実習Ⅲ	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。	2・後	60	2				○	○	○					
57	○	カフェ実習Ⅳ	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。	2・後	60	2				○	○	○					
58	○	ドリンク実習A	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解する人前で商品を作ったり話すことを身に付ける。プレゼンテーション能力の向上を図る。	2・前	60	2				○	○	○					
59	○	ドリンク実習B	働く上で必要になる技術の基礎・知識を理解する人前で商品を作ったり話すことを身に付ける。プレゼンテーション能力の向上を図る。	1・後	60	2				○	○	○					
60	○	トレンド実習A	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。	2・前	60	2				○	○	○					
61	○	トレンド実習B	カフェとしての料理やドリンクの必要とされる基礎技術や知識を総合的に身に付ける。	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・写真の編集力を身につけ、商品力とWEB販売促進力を身に付ける。	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・写真の編集力を身につけ、商品力とWEB販売促進力を身に付ける。	2・後	60	2				○	○	○					
64	○	ショップ経営学A	飲食店経営に必要な基礎知識（理論）、ノウハウを身につける。	2・前	15	1	○			○		○					

65	○	シヨップ経営学B	飲食店経営に必要な基礎知識（理論）、ノウハウを身につける。	2・後	15	1	○		○	○			
66	○	マネジメント	開業をするための基本知識、ノウハウを理解し、事例をもとに成功するための方法を自ら考えることができる。	2・前	15	1	○		○	○			
67	○	会計学	「お金の管理」「販売管理」「法制度」「飲食業界全体」について理解する。	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、就業のイメージを着ける事を狙いとし、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する事も可能とする。	2・前	60	2		○	○	○	○		
合計				67 科目	112 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、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。 また、「ビジネスマナーA・B」「カラーコーディネートA・B」「施設実習」「インターン実習」については、該当科目を必履修科目と設定している。		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。