

職業実践専門課程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																									
札幌スイーツアンドカフェ専門学校		平成24年12月7日		藤田 高峰		〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西8丁目11-2 (電話) 03-6734-2939																									
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 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-9641																									
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																										
衛生	衛生専門課程	スイーツパティシエ科		平成27年文部科学省認定	-																										
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・カフェ等の関係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ことを目的とする。																														
認定年月日	令和2年3月25日																														
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	1680	330	240	30	0	1080																								
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																									
160人		137人	1人	10人	11人	21人																									
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 試験、レポート、履修状況等を総合的に勘案して行う。各科目ごとの基準についてはシラバスに示す。																										
長期休み	■学年始:4月1日～4月9日 ■夏季:8月1日～8月23日 ■冬季:12月25日～1月13日 ■学年末:2月20日～3月31日			卒業・進級条件	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。																										
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任制を取り、心身の健康問題、学校生活上の諸問題について早期発見・対応できるよう、個人面談等を実施している。また欠席の状況等について、必要に応じて適宜保護者とも共有を図り、連携体制を整えている。また希望者に対してはスクールカウンセリングを行えるよう、カウンセラーを配置している。			課外活動	■課外活動の種類 (例)学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等ボランティア活動、カタリバ、学外コンテスト																										
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) 製菓店・カフェ・ホテル・レストラン等			主な学修成果(資格・検定等)※3	■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業者にに関する令和2年5月1日時点の情報)																										
	■就職指導内容 身だしなみ指導・履歴書添削・面接指導・ビジネス文書				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>③</td> <td>59人</td> <td>59人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター検定 3級</td> <td>①</td> <td>62人</td> <td>62人</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定 3級</td> <td>③</td> <td>63人</td> <td>50人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定 3級</td> <td>③</td> <td>61人</td> <td>36人</td> </tr> <tr> <td>商業ラッピング検定 3級</td> <td>③</td> <td>58人</td> <td>57人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	食品衛生責任者	③	59人	59人	フードコーディネーター検定 3級	①	62人	62人	サービス接遇検定 3級	③	63人	50人	色彩検定 3級	③	61人	36人	商業ラッピング検定 3級	③	58人	57人
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																										
	食品衛生責任者	③	59人		59人																										
フードコーディネーター検定 3級	①	62人	62人																												
サービス接遇検定 3級	③	63人	50人																												
色彩検定 3級	③	61人	36人																												
商業ラッピング検定 3級	③	58人	57人																												
■卒業者数 57人 ■就職希望者数 51人 ■就職者数 50人 ■就職率 98.0% ■卒業者に占める就職者の割合 : 87.7%			※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等)																												
■その他 ・進学者数: 0人			■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等																												
中途退学の現状	■中途退学者 8名 平成31年4月1日時点において、在学者125名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者117名(令和2年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更・経済的問題・心身の問題			■中退率 6%																											
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 特待生入学制度等																														
第三者による学校評価	■専門実践教育訓練給付: 給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載 ■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、評価結果又は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	<a href="https://www.sanko.ac.jp/sapporo-sweets/">https://www.sanko.ac.jp/sapporo-sweets/</a>																														

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賞金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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・分析を行ない、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

またより正確に飲食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、生徒の就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を高め、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。更に実習先である飲食店に対し、アンケート等を実施することにより、学生に不足する、あるいは必要とされる能力を把握する。これらのごことによって得た結果も、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

(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

令和〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
隅田 和男	札幌洋菓子協会 副会長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	①
鈴木 薫	風をかんじて オーナーシェフ	令和2年4月1日～令和3年3月31日	③
山内 陽介	学校法人三幸学園 執行役員	令和2年4月1日～令和3年3月31日	
熊木 絢子	札幌スイーツアンドカフェ専門学校 副校長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	

※委員の種別の欄には、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。

- 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2年6月28日 17:30～18:30

第2回 令和3年2月開催予定

(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。

現場に必要なことを授業に盛り込み、学生の内から学びを得る機会を設けた方が良い

⇒対応:実習授業の展開を再度見直し、複数種類の同時進行やSNSに繋げるための盛り付けなども意識して授業展開を行えるように教科会を行っている。

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、評価していただくことを通じた実践的な職業教育を行うことで、学生が社会に出た際の適応力を高めることを基本方針としている。

(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様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。

(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
学内店舗実習	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、企業様に客観的な評価をいただくことで、社会に出た際の適応力を高める事を目的としている。	牛乳普及協会

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、明日のスイーツ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「業界の最新の動向について。新入社員の傾向について学ぶ」(連携企業等: MiK株式会社)  
 期間: 令和元年9月26日(木) 対象: 教員(22名)  
 内容: 現場で求められている人材について学び、現場が求めている実務能力を考える。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「シアターラーニング」(連携企業等: 一般財団法人日本アクティブラーニング協会)  
 期間: 令和元年8月22日(木) 対象: 教員(9名)  
 内容: 自分の殻を破り、相手とのコミュニケーションをとる方法を学び、生活指導に生かすようにする。

(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「コロナ禍における製菓・調理業界の今後について」(連携企業等: 有限会社フォセット/山下正純様)  
 期間: 令和2年9月18日(金) 対象: 教員(23名)  
 内容: コロナ禍により生き残った企業の共通点から業界を盛り上げる人材を育成する為の教員が持つべき考え方を知る。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「モチベーション維持と目的達成に必要なことについて」  
 (連携企業等: 株式会社グローバルキャリア 的場 亮様)  
 期間: 令和2年9月24日(木) 対象: 教員7人  
 内容: 感謝の心を持つことの大切さと後期モチベーションUPに向けて

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、飲食業界の企業様や卒業生・地域団体住民・高校関係者等と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該専門分野における実務に関する知見を活かして、教育目標や教育環境等について評価し、その結果を次年度の教育活動及び学校運営の改善の参考とする。  
 学校関係者評価は、「私立専門学校等評価研究機構 専門学校等評価基準」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「専修学校における学校評価ガイドライン」に則って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

委員会にいただいた以下の意見について対応を行っている。  
 職員間の技術力の統一や向上を図り、生徒指導の差を埋める必要がある。  
 ⇒対応: 学内でシラバス内容を基に必要な基礎的技術の確認の機会創出。また技術力向上を目的とした練習会を行っている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
中瀬 智大	日本ビューホテル株式会社 札幌ビューホテル大通公園	令和2年4月1日～令和3年3月31日	企業等委員
轟 健太郎	株式会社 共立メンテナンス	令和2年4月1日～令和3年3月31日	その他校長が必要と認める者
田中 翔	平成29年度卒業生	令和2年4月1日～令和3年3月31日	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)

URL:<https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisyu/sapporo-sweets.pdf>

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り組みに関するガイドライン」に則って情報提供を実施することで、学校の指導方針や課題への対応方策等に関し、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。  
 また、入学希望者やその保護者に対し、進路選択にあたっての有用な情報を提供すると共に、一人一人の能力・適性にあった望ましい進路の実現に資すること。  
 そして、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を基本方針とする。

(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
(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)

URL:<http://www.sanko.ac.jp/sapporo-sweets/>

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ科)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時間数	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	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。また、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付ける。	1年・通年	30		○			○		○		
2	○			SNSマーケティング	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年・通年	30			○		○		○		
3	○			食の原材料・材料学	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年・通年	30		○			○		○		
4	○			食の安全 (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年・通年	60		○			○		○		
5	○			製菓・製パン理論	製菓・製パン実習で体感している内容と、座学を結びつけることで、実習で出来上がった完成品、過程に根拠を持って理解ができるような知識を身に付けていく。	1年・通年	60		○			○		○		
6	○			カフェ理論	コーヒーや茶等、飲料の歴史や文化・種類・抽出方法など幅広く学び、また調理全般の知識を学ぶ。知識と五感で学習を行う。	1年・通年	60		○			○		○		
7	○			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、習得する。	1年・通年	240				○	○		○	○	
8	○			カフェ・ビバリッジ実習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、習得する。	1年・通年	240				○	○		○	○	
9	○			検定試験対策 (ビジネスマナー)	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接客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る。	1年・通年	30		○			○			○	
10	○			検定試験対策 (フードコーディネーター)	フードコーディネーター3級の認定校として食に関わる「文化」「デザイン・アート」分野を中心に基本を学ぶ。食産業・フードビジネスに関係する実践的な知識を習得する。	2年・通年	30		○			○			○	
11	○			検定試験対策 (カラーコーディネーター)	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年・通年	30		○			○			○	

12	○		未来デザイン プログラム	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人間学及び原田式メソッドを導入した目標管理設定プログラム。	1年・ 通年	30				○		○		○			
13		○	インターン実 習Ⅰ	現場にて製菓製パン・カフェ業界で必要とされる技術・知識の理解と習得を目的とする。	1年・ 後期	30					○		○				
14		○	スイーツ&カ フェ実践Ⅰ	1年次に学んでいることを基礎とし、様々な基礎的な製品を定期的にすることで理論と基礎技術の重要性を学ぶ。	1年・ 後期	30					○		○				
15	○		学内店舗実習	実際の店舗運営（販促・製造・接客・金銭管理の実践）を行う。レシピ考案から、販売レベルの製品製作、接客など店舗運営を通して、学んだことを実践する。	2年・ 通年	240					○		○		○		○
16	○		ショップ経営 学Ⅰ	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の項目について理解する。その際に必要となってくる「ヒト・モノ・カネ」の重要性と運用方法を学ぶ。	2年・ 通年	30			○				○				○
17	○		ラッピング演 習	現場で使うラッピング技法を様々な形や種類を多角的に学ぶことによって、就職後あらゆる形にも対応できるようにする。	2年・ 通年	60				○			○				○
18	○		接客・サービ ス演習	無形であるサービスの重要性を理解し、顧客満足が高まる接客術を様々な設定を想定しつつ、修得する。	2年・ 通年	30				○			○				○
19	○		ディスプレイ	学内店舗実習との連動も図り、お店のコンセプトに適した空間・テーブルコーディネート・音楽・チョークアート等を学ぶ。	2年・ 通年	30				○			○				○
20		○	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年・ 通年	240							○		○		○

21			○ 製パン実習Ⅱ	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年・通年	120					○	○				○
22			○ カフェ・ビバレッジ実習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年・通年	240					○	○				○
23			○ ドリンク実習	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。	2年・通年	120					○	○				○
24			○ トренд実習	目を引く盛り付けやテイクアウト商品の製作などを通じて、メニュー構成のポイントを理解し、スイーツ・カフェのトレンドの理解・技術を身につける。	2年・通年	240					○	○				○
25			○ ショップ経営学Ⅱ	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、事業計画書作成など具体的なビジョンを描く。	2年・通年	30				○		○				○
26			○ 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年・通年	30				○		○				○
27			○ 会計学	日常的な会計処理業務から決算処理業務に至るまでの具体的な実務を習得する	2年・通年	60				○		○				○
28			○ インターン実習Ⅱ	学んできたことを基礎とし、各施設の仕事の流れを体験し学習することで、理論を理解し、基礎技術を身につける。	2年・通年	30					○		○			○
29			○ インターン実習Ⅲ	学んできたことを基礎とし、各施設の仕事の流れを体験し学習することで、基礎技術を習得し、応用力を身につける。また具体的な就業のイメージをつける。	2年・通年	30					○		○			○
30			○ スイーツカフェ実践Ⅱ	学んできたことを基礎とし、様々な製品を定期的に作ることで理論を理解し、基礎技術を身につける。	2年・通年	30					○	○				○
31			○ スイーツカフェ実践Ⅲ	学んできたことを基礎とし、様々な製品を定期的に作ることで基礎技術を習得し、応用力を身につける。	2年・通年	30					○	○				○
合計						31科目	2520単位時間									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
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。	1 学年の学期区分	2 期
	1 学期の授業期間	1 5 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。