

## 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																										
東京スイーツ&カフェ専門学校		平成21年10月23日	高田幸一		〒113-0033 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	屋間一彦		〒113-0033 東京都文京区本郷3-23-16 (電話) 03-3814-6936																										
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																									
衛生	衛生課程	スイーツパティシエ科			平成22年11月29日 文部科学省告示第84号	-																									
学科の目的	本学科のカリキュラムは企業との連携による商品開発や産官学連携活動、及び店舗運営などの実務的教育に注力し授業を展開することにより、現代社会・文化において製菓・カフェ等の業界が求める専門的で実践的な深い知識と確実な技術を会得した人材を育成することを目的とする。																														
認定年月日	平成31年3月5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	1700	480	180	140	0	1740																								
生徒総定員		生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数																										
320人		218人	17人	9人	26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 5点法。各教科定められた方法で100点法で素点を出し、それを20点で割り四捨五入後に5点法に換算する。その後出席状況・授業態度を考慮し正式に決定する。																										
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月下旬から8月下旬までの約1か月間 ■冬季:12月下旬から1月上旬までの約2週間 ■春季:3月上旬から4月上旬までの約1か月間 ■学年末:3月31日			卒業・進級条件	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。																										
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人・保護者への連絡、三者面談、カウンセリング等の実施			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動・産学連携活動 ■サークル活動: 無																										
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) パティスリー・ホテル・結婚式場・カフェ・レストラン等 ■就職指導内容 定期的な就職ガイダンス、面接練習、外部企業を招いての企業説明会等 ■卒業生数: 100 人 ■就職希望者数: 91 人 ■就職者数: 91 人 ■就職率: 100 % ■卒業者に占める就職者の割合: 91 % ■その他 ・進学者数: 1人 ・その他、アルバイト・結婚等 8人 (令和元年度卒業者に関する 令和2年5月1日時点の情報)			主な学修成果(資格・検定等)※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</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>87人</td> <td>87人</td> </tr> <tr> <td>サービス接客検定</td> <td>③</td> <td>100人</td> <td>61人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター検定3級</td> <td>③</td> <td>100人</td> <td>100人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定</td> <td>③</td> <td>99人</td> <td>52人</td> </tr> <tr> <td>商業ラッピング検定</td> <td>③</td> <td>100人</td> <td>85人</td> </tr> </tbody> </table> ※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) ■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			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	食品衛生責任者	③	87人	87人	サービス接客検定	③	100人	61人	フードコーディネーター検定3級	③	100人	100人	色彩検定	③	99人	52人	商業ラッピング検定	③	100人	85人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																												
食品衛生責任者	③	87人	87人																												
サービス接客検定	③	100人	61人																												
フードコーディネーター検定3級	③	100人	100人																												
色彩検定	③	99人	52人																												
商業ラッピング検定	③	100人	85人																												
中途退学の現状	■中途退学者 24名 平成31年4月1日時点において、在学者214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190名(令和2年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 目標喪失、経済的理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 入学前の継続学習の機会の増加と入学後のキャリア指導及び目標を短期で達成させていくための取り組み実施。個人特性把握のテストを実施し、個別対応の制度を向上させる。人間関係を構築する球技大会やレクリエーション大会などの実施。			■中退率 11%																											
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 特待生制度・三幸学園オリジナル初期費用減額制度、等 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※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																														
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、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																														

(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、賃金、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構成員は東京スイーツ&カフェ専門学校と企業関係者等の役職者から成るものとし、審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意思を十分に活かし、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位置付けている。

【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、専攻分野に関する動向や新たに必要となる人材スキル等の教会の実情をヒアリングし、委員会で協議をし、次年度の教区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】

東京スイーツ&カフェ専門学校教員によって各科目の詳細と決定し、また集約した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】

東京スイーツ&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で学園内部部門担当理事とも協議をし、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東京スイーツ&カフェ専門学校教員によって実施事例説明を行い、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2年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
五関 嗣久	公益社団法人 東京都洋菓子協会 理事 ハティスリー サロン トウ テ ゴセキ オーナーシェフ	平成31年3月1日～ 令和2年3月31日(2年)	①
後藤 優子	東京リゾート&スポーツ専門学校 スポーツ栄養士	平成31年3月1日～ 令和2年3月31日(2年)	②
向山幸代	株式会社 ダイヤモンドダイニング 執行役員	平成31年3月1日～ 令和2年3月31日(2年)	③
市川 貴朗	東京スイーツ&カフェ専門学校 副校長		
小野 貴史	東京スイーツ&カフェ専門学校 教務課長		

※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(10月・3月)

(開催日時(実績))

(開催日時(実績))

第1回 令和元年10月11日 10:00～12:00

第2回 令和2年3月24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

・「いま現場で求められる力」について

「個人店では技術が主体だが、今後は商品をどう売り出すかという広報の力を有した人材も重要となる」という企業等委員からのご意見を元に、WEB・SNS等の知識を有した人材が必要となるため、教育課程において「SNSマーケティング」といった座学授業を展開し、時代に合った販売力を身に付けられるよう改善した。

・留学生への対応について

在籍する留学生への支援について委員より状況の確認と課題に関するご意見をいただいた。

在校中・卒業後の就職先でも言葉の壁が課題となっているため、「留学生クラス」を設置し、姉妹校の日本語学校と連携し、日本語のフォローを実施することとした。

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

施設実習【科目概要】 スイーツ・カフェ分野の現場におけるインターンシップを実施することで、学内で学んだ知識や技術がどのように活かされているのかを学ぶ。現場の客観的な評価を通じて知識・技術・人間力という側面から指導を行う。  
【連携企業等】製菓店・工場・カフェ・レストラン・パン屋・ホテル 等

(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  
本校生徒が学内で学んだ知識と技術がどのように活かされているのかを学ぶ為に提携企業の担当者よりOJTという形式で受け入れ先の業務内容を1日の就業時間に沿って指導いただく。尚、指導評価項目に関しては事前に本校及び受け入れ先相互で確認の上策定して実施する。

(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	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の就業をするにあたり、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ことを目的としている。	株式会社プロントコーポレーション
	※企業等と連携している科目は上記1科目である。	

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

実践的かつ専門的な職業教育を実施し、明日の調理・成果業界を担う人材を養成する為には、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、指導スキルを身に付けようという向上心がなければならない。そのために、「研修等に係る諸規定」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・向上の為の研修

(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「技術力・授業力向上セミナー」(連携企業等:辻学園調理・製菓専門学校)  
期間:令和元年 8月21日(水)  
対象:実技教員 16人 内容:授業力及び技術力の向上、また今後の学校及び教員のあり方についての質の向上を目指し実施。

② 指導力の修得・向上のための研修等  
研修名「3年目研修」(連携企業等:(株)ウィルシード)  
期間:令和元年7月9日(火)、10日(水) 対象:3年目担任 1人  
内容:校務(行事・イベント等)の目標を達成するための計画立て、目標達成のために計画的に業務を進めていくことを学び、学生が保育士として活躍できる人材になる為の指導方法、言葉かけなど実際に学ぶ内容となっている。

(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「技術力・授業力向上セミナー」(連携企業等:辻学園調理・製菓専門学校)  
期間:令和2年 8月 6日(木)・8月18日(火)  
対象:実技教員 15人 内容:授業力及び技術力の向上、また今後の学校及び教員のあり方についての質の向上を目指し実施。

研修名「飲食業界における教育の課題」(連携企業等:(有)ヒューマンカウンスル)  
期間:令和3年3月下旬予定 対象:全職員 26人  
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。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「新人研修」(連携企業等:(株)ウィルシード)  
期間:令和2年11月11日(水)、12日(木) 対象:新人担任 1人  
内容:仕事をスムーズに進めていくための、モノゴトの捉え方・仕事の進め方を学ぶ

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

在校生・卒業生を含めて学習・就業の面から多様な意見をお伺いできた為、関係者評価委員会実施後早急に教職員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。挨拶・返事など業界で求められる基礎的な内容をより徹底して推進する為授業開始時・終了時の挨拶徹底月間の実施。授業中の返事に対して誉めるなど評価をしっかりとる事を即日実行する。その他改善点について「短期・中期・長期」の視点より分類し、短期目標についての改善点について検討した上で、検討内容について次回学校関係者評価委員会へ提出することとする。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
丸山 智宏	グランドニッコー東京ベイ舞浜 管理部 総務人事	令和2年年4月1日～令和 3年3月31日(1年)	業界関係者
堤 隆太	飛鳥未来高等学校 綾瀬キャンパス キャンパス長	令和2年年4月1日～令和 3年3月31日(1年)	学識経験者
永井 翔也	CLAP ASSOCIATE代表 (2013年卒業)	令和2年年4月1日～令和 3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( ) ( )

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

公表日: 2020年7月19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、目標および計画	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( ) )  
<https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/tokyo-sweets.pdf>

授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ科) 令和2年度																
必 修	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	
	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	食物の栄養素を中心にエネルギー代謝・生活習慣・食育についても学ぶ。	1 通	30		○			○			○		
2	○		食の原料材料学	動物性・植物性食品とその加工品について、調味料や食品表示含め、食の原材料を広く学ぶ	1 通	30		○	△		○				○	
3	○		食の安全 (衛生法規 食品衛生学 公衆衛生学)	食品の腐敗・食中毒の種類とその原因を学び、HACCPによる食品衛生管理・保健についても学ぶ。	1 通	60		○			○				○	
4	○		製菓・製パン理論	製菓製パンの材料や製造方法を論理的に体得する。 (製菓製パン実習との連動で包括的な修得)	1 通	60		○	△		○			○		
5	○		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ぶ。	1 通	60		○	△		○			○	○	
6	○		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 通	240					○	○		○	○	
7	○		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、修得する	1 通	240					○	○		○	○	
8	○		検定試験対策 (ビジネスマナー)	サービス接客検定3級受験対策を中心に社会人として必要な基本的マナーを学ぶ	1 通	30		○			○			○		
9	○		検定試験対策 (カラーコーディネート)	色彩検定3級受験対策講座	1 通	30		○			○				○	
10	○		未来デザインプログラムⅠ	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 通	30		○			○			○		
11	○		施設実習	企業と連携して、製菓製パン・カフェ業界で必要とされる技術・知識の理解と修得を目的とする。	1 後	80					○	○				
12	○		SNSマーケティング	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 通	30			○			○			○	
13	○		検定試験対策 (フードコーディネート)	食の文化伝統、空間・テーブルコーディネート安全性や企画等、食のプロデュースを学ぶ。	2 通	30		○			○				○	

14	○		学内店舗実習	実際の店舗運営を行う。 (販促・製造・接客・金銭管理の実践)	2 通	240				○	○		○	○	○
15	○		ショップ 経営学	将来的に店を運営することを想定して、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 通	30		○	△		○		○		
16	○		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 通	60		△	○		○			○	
17	○		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 通	30		△	○		○		○		
18	○		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 通	60			○		○		○	○	
19		○	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 通	240					○	○		○	○
20		○	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 通	120					○	○		○	
21		○	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 通	240					○	○		○	○
22		○	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 通	120					○	○			○
23		○	トレンド実習	スイーツ・カフェ・ドリンク・パンの時代の 流れを理解し、最新の情報を基に製品を作成 することができる。	2 通	240					○	○			○
24		○	ショップ経営学Ⅱ	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 通	30			○			○			○
25		○	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、実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 通	30			○			○			○
26		○	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 通	60			○			○			○
27		○	インターン実習Ⅰ	各施設（店舗）の仕事の流れを体験を通して 学習する。	2 通	30					○		○	○	
28		○	インターン実習Ⅱ	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。	2 通	30					○		○	○	
29		○	スイーツ&カフェ 実践Ⅰ	製菓に必要な基礎知識（理論）・技術を身に つける	2 通	30					○	○		○	○

30		○	スイーツ&カフェ 実践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 通	30				○	○		○	○	
31			ホームルーム	学校指導方針の徹底。学校行事準備。就職指導。日常生活指導。産学連携・地域貢献活動。等の浸透、準備を行う。	1 通	60				○			○		
32			ホームルーム	学校指導方針の徹底。学校行事準備。就職指導。日常生活指導。産学連携・地域貢献活動。等の浸透、準備を行う。	2 通	60				○			○		
合計			32科目			2540 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、課程の修了を校長に認められた者に卒業の認定を行う。「学内店舗実習」については、該当科目を必修科目としている。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。
- 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。