

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																															
九州観光専門学校	昭和58年3月29日	仮屋 睦幸	〒 812-0011 (住所) 福岡県福岡市博多区博多駅前3-8-24 (電話) 092-474-9232																															
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																															
学校法人Adachi学園	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒 101-0062 (住所) 東京都千代田区神田駿河台2丁目11番地 (電話) 092-474-9233																															
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																													
商業実務	観光専門課程	スイーツ&カフェ学科	平成12(2000)年度	-	平成26(2014)年度																													
学科の目的	スイーツを販売する上での接客業務は必須となることから、製造実習から販売実習までの一連の業務を習得し、パティシエの技術を学ぶだけでは難しい企業に関する料飲知識やサービスを学び、複合的なショップオーナーとしての人材を育成して行きます。																																	
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	入学前より入学後の就職サポート授業を実施。早期内定を目指す。学外での実習販売などがカリキュラムに入っており、学習の成果をより身近に感じることができる。(昨年度中途退学率:0%) 取得可能資格: レストランサービス技能検定、JFAACフードアナリスト、ギフト・ラッピングコーディネーターなど																																	
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 1,920 単位時間 単位	1,632 単位時間 単位	4,448 単位時間 単位	単位時間 単位	単位時間 単位	単位時間 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)																															
40人	22人	3人	14%																															
就職等の状況	<p>■卒業者数(C) : 10人</p> <p>■就職希望者数(D) : 6人</p> <p>■就職者数(E) : 6人</p> <p>■地元就職者数(F) : 1人</p> <p>■就職率(E/D) : 100%</p> <p>■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 17%</p> <p>■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 70%</p> <p>■進学者数</p> <p>■その他</p> <p>(令和4年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)</p> <p>■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) さかえ屋、パティスリークラシック、フランソワ、マヌカンピス、カカオロマンズ、たきがわパン、T-CAFÉ、THRUSH CAFÉ、シュクレプレーズ、RHCロンハーマンカフェ、Saturday AND READYなど</p>																																	
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.kyukan.ac.jp/course/cafe/																																	
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>5,952 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>128 単位時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>128 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>128 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>総授業時数</td><td>単位</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</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</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</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</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</td></tr> </table>						総授業時数	5,952 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	128 単位時間	うち必修授業時数	128 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	128 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	総授業時数	単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位	うち必修授業時数	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	単位	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	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)	単位
総授業時数	5,952 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	128 単位時間																																	
うち必修授業時数	128 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	128 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																																	
総授業時数	単位																																	
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位																																	
うち企業等と連携した演習の授業時数	単位																																	
うち必修授業時数	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	単位																																	
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	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)	単位																																	
教員の属性(専任教員について記入)	<table border="1"> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td> <td>2人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>2人</td> </tr> </table> <p>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: 2人</p>						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)	0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)	0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)	2人	計	2人																
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)	0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)	0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)	2人																																	
計	2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

教育課程の編成については、企業等と定期的に会議等を通じて意見交換を行なう。編成・改善を行なう協議内容は、授業教科目の名称や授業内容・方法の改善・工夫をはじめ、業界の動向をふまえ、働く為に必要とされる科目設定・授業内容等とし、授業方法は演習型授業(知識・技術)を主体に行なう。

(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

学校教育法第133条、並びに学校教育法施行規則189条、及び学校法人Adachi学園理事会の決議に基づき、教育課程編成委員会を置く。この委員会は、教育の質の保証及び改善をするため、専門学校九州デザイナー学院の教育活動の状況に関する評価を行い教育活動の更なる躍進の為に活動をするものである。教育課程編成委員会が出された意見を基に、専任教員で行う学務会議で其々の意見を審議し、即時対応できるものは学科長がカリキュラムやスケジュールに落とし込む。校長及び学科担当者で、学科間の調整を図り、各学期の始めに行われる講師会及び各学科の分科会で、学校・学科の方向性を示し、授業に反映させていく。問題が生じた場合は随時対応し、より良いものに変更を加えていく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
平田 健太郎	福岡市パン協同組合 理事長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	①
杉浦 豪太	イースト・ミーツ・ウェストカンパニー・ジャパン有限公司	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	③
稲實 洋祐	学校長	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	—
山本 重春	学生管理部 リーダー	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	—
神崎 大介	スイーツ&カフェ学科 学科長	令和3年4月1日～ 令和5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)

年間2回開催(毎年5月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年5月17日(火) 15:00～16:00 オンライン開催

第2回 令和4年9月14日(水) 16:00～17:00 オンライン開催

0

(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。

第一回

質問:製菓衛生師の資格を取らせることはないのか。

回答:就職に影響はなく、演習が少なくなることから、資格取得よりも技術を鍛えたいと捉えていたが、資格取得の要望もあることから、今後は検討していきたい。

第二回

質問:スイーツ&カフェ学科の今後の教育方針・授業内容は変わらないのか。

回答:学科名変更とともにカリキュラムの見直しを進めている。製菓衛生師の資格も取得できる学科を目指し、姉妹校間での協議を重ねている。

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
 授業方法は職業実践的な演習型授業を学校の授業担当者と連携して行なう。特に、産業会や職業人が求められる知識・技術や最新の実務を反映した教育を行なうため、企業が学習活動に関わり、相互理解が深められる学習機会(企業実習、企業参加の学内実習活動等)を設定する。

(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
 業界が求める技術レベルや人材を育てるため、実践学習を通し、業界の方から学生への指導に必要な課題内容の検討、今後の業界の動向などの意見交換を行い、カリキュラムへ取り入れる。

(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
サービス介助士	高齢の人や障害がある人を手伝うときの「おもてなしの心」と「介助技術」を学ぶ。	公益財団法人日本ケアフィット共育機構

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
 ①教育の質を客観的に保証するために、業界の動向・人材需要に即し、最新の実務の知識・経験に基づく実践的な知識・技術を教授すべく適切に教員に対する研修等を、教職員研修規定により行なう。
 ②教員のスキルアップ及び資格取得の指導力向上を図り、業界、団体主催の研修を定期的受講する。

(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:	食材収穫研修	連携企業等:	うきは市役所(うきはブランド推進課)
期間:	令和4年 6月23日 9月28日(2回実施)	対象:	学生・教員
内容	果物等の収穫からスイーツに加工する工程を確認・実践することで学ぶ。生産者側の立場と流通行程を確認することで、日頃の実習のあり方を学生と共に教員も再確認することができる研修。		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	人権・同和研修	連携企業等:	福岡県・学事課、専修学校協会
期間:	2022年11月29日(火)15:00~16:30	対象:	教職員
内容	「人権尊重の理念」～「可能性」に応えるために～ 水平社から同和教育、いじめ・人種差別など		

研修名:	人権・同和研修	連携企業等:	福岡県・学事課、専修学校協会
期間:	2023年2月15日(水)15:00~16:30	対象:	教職員
内容	パワーハラスメント防止措置の義務化 および改正育児・介護看護法 グループディスカッション		

(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:	食材収穫研修	連携企業等:	うきは市役所(うきはブランド推進課)
期間:	令和5年9月	対象:	学生・教員
内容	果物等の収穫からスイーツに加工する工程を確認・実践することで学ぶ。生産者側の立場と流通行程を確認することで、日頃の実習のあり方を学生と共に教員も再確認することができる研修。		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	人権・同和研修	連携企業等:	福岡県・学事課、専修学校協会
期間:	令和5年11月28日	対象:	教職員
内容			

研修名:	人権・同和研修	連携企業等:	福岡県・学事課、専修学校協会
期間:	令和6年2月予定	対象:	教職員
内容			

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

自己評価の評価結果について、卒業生、企業等の関係団体、地域住民などの専門学校と密接に関係するものと理解促進や連携教育により学校運営の改善を図る。限られた時間を有効に活用するために、重点課題などを取り上げ、集中した審議を行っていく。

(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	学校の理念・目的・育成人材像
(2) 学校運営	目的等に沿った運営方針の策定
(3) 教育活動	キャリア教育の視点に立った教育方法などの実施
(4) 学修成果	キャリア形成の効果を把握し学校の教育活動の改善
(5) 学生支援	卒業後の進路に関する体制の整備
(6) 教育環境	教育上または安全の十分な施設・設備の整備
(7) 学生の受入れ募集	高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取り組み
(8) 財務	目的・目標に照らした有効かつ妥当な中期計画的な年度予算
(9) 法令等の遵守	法令と設置基準等の遵守と適正な運営
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献のための学校の教育資源や施設を活用
(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

自己評価と関係者評価の評価差異がどこにあるのか、異なる点を吟味することで、問題点を抽出する。当然、関係者評価が厳しい場合は、本校が行なっていることが伝わっていないか、評価されていない点だと真摯に受け止め、改善・改良を加えていくことに尽きる。今年度は半導体不足に於けるPC等の機材導入状況や、大雨災害が頻発する中、有事の際の学校の備えなど、世情で問題視されている点に対し確認がなされたが、学校側の前向きな対応に安堵されていた。

(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
平田 章裕	福岡県洋菓子協会	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	業界団体
荻田 英二	(株)荻田商業建築デザイン事務所	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	卒業生
田中 誠二	オリエンタルホテル福岡	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	卒業生
福島 眞祐	福岡市博多区博多駅前3丁目2区自治会	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	自治会長
藤 厚久	福岡県博多女子高等学校	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	学校長が必要と認めた者
庄部 兼司	株式会社Too エデュケーションアカウント部	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	学校長が必要と認めた者
小川 倫恵子	アミ・シュプール	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	卒業生
溝江 多佳子	株式会社イクティス	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	学校長が必要と認めた者
後藤 大輔	税理士法人アーク・パートナーズ	令和3年9月1日～ 令和5年8月31日(2年)	会計士
吉塚 正希	株式会社映像ボックス	令和3年9月1日～ 令和5年8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.kvukan.ac.jp/information.html>

公表時期: 令和5年10月31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

URL: <https://www.kyukan.ac.jp/information.html>

公表時期: 令和5年10月31日

(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	学校の教育・人材教養の目標・教育活動計画
(2) 各学科等の教育	カリキュラム、卒業生数、卒業後の進路
(3) 教職員	各教員の担当科目、校務分掌組織等、教職員の研修・研究活動
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校・学科の行事(イベント)の取組とその評価結果
(6) 学生の生活支援	就職に関する体制、卒業生への支援体制
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い
(8) 学校の財務	事業報告書
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(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.kyukan.ac.jp/information.html>

公表時期: 令和5年10月31日

授業科目等の概要

(観光専門課程 スイーツ&カフェ学科)																
No.	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	○			ホームルーム I	さまざまな課題に対し、自分の考えを持てるようになる・面接や初対面の人に対し、印象深い自己紹介ができるようになる	1・通	64	4	○			○	○			
2	○			一般教養	入社試験合格に向けた教養を身に着ける	1・前	32	2	○			○			○	
3	○			ビジネスコミュニケーション	12月末の3級検定試験に向けて、基礎知識を学ぶ海外のマナーや日本の通過儀礼まで常識の知識を増やす	1・前	32	2	○			○			○	
4	○			製菓基礎A	生地的基础を学ぶ	1・通	256	16		○		○		○		
5	○			製パン基礎	グルテンの性質を知る／イーストの働きを知る	1・通	128	8		○		○			○	○
6	○			バリスタ基礎 I	器具、機材の正しい使い方	1・前	64	4		○		○			○	
7	○			カフェドリンク基礎 I	カフェドリンク基礎習得	1・前	64	4		○		○			○	
8	○			衛生・栄養学 I	衛生・栄養学についての基礎知識	1・前	32	2	○			○			○	
9	○			調理基礎 I	包丁の使い方と調理基礎知識を学ぶ	1・前	32	2		○		○			○	
10		○		製パン演習	世界のパンを知る	1・後	64	4		○		○			○	
11		○		カフェ演習	カフェメニューを知る	1・後	64	4		○		○			○	
12			○	一般常識	入社試験合格を目指すための常識の確認	1・後	32	2	○			○			○	

授業科目等の概要

(観光専門課程 スイーツ&カフェ学科)															
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
								講 義	演 習	実験・実習・実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
必修	選択必修	自由選択													
		○	ホスピタリティ	サービス基礎習得・知識習得	1・後	32	2		○		○		○		
		○	製菓基礎B	焼き菓子・お菓子とフルーツの基礎を学び、 応用へと展開する アセットデセール	1 通 2 通	256	16		○		○		○		
		○	製菓基礎C	スイーツ（製菓基礎Bの自主作品制作）	2・通	256	16		○		○		○		
		○	ホームルームⅡ	人間力の向上を目指す	2・通	64	4	○			○		○		
		○	バリスタ基礎Ⅱ	ラテアートを描けるようになる	1・後	64	4		○		○			○	
		○	カフェドリンク基礎Ⅱ	カフェドリンク応用を学ぶ	1・後	64	4		○		○			○	
		○	衛生・栄養学Ⅱ	栄養学・食品学・食品衛生学の基礎知識	1・後	32	2	○			○			○	
		○	調理基礎Ⅱ	洋食 中華 基礎	1・後	32	2		○		○			○	
		○	サービス実践	サービス業全般を把握し、各々の学科の特性に於いて関連する業務の重要性を見出す	1・通	64	4	○			○			○	
		○	サービスクリエイティブ	業界が求める企画書作成の能力を引き出す	2・通	64	4	○			○			○	
		○	時事問題研究	最近の世間の流れを把握し、政治や文化その他の知識を吸収し、最近の傾向を研究し、幅広い知識を身につける	2・前	32	2	○			○			○	
		○	ビジネス能力	人に好印象を与えるような美しい文字を書けるようになり、持続可能な集中力を身につける	2・前	32	2	○			○			○	

授業科目等の概要

(観光専門課程 スイーツ&カフェ学科)																
25	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	
			○	製菓技法	時間を意識した作業を行うアシェットデセールスキルを身につける	2・通	128	8		○		○		○		
			○	製パン技法	生産量を増やしての工程順を学ぶ／パン応用スキル	2・通	128	8		○		○			○	
			○	ショップオペレーションSA	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する（授業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後）	2・通	128	8		○		○		○		
			○	ショップオペレーションSB	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する（授業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後）	2・通	128	8		○		○		○		
			○	ショップオペレーションBA	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する（授業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後）	2・通	128	8		○		○		○		
			○	ショップオペレーションBB	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する（授業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後）	2・通	128	8		○		○		○		
			○	ショップオペレーションCA	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する（授業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後）	2・通	128	8		○		○		○		
			○	ショップオペレーションCB	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する（授業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後）	2・通	128	8		○		○		○		
			○	スイーツクリエイティブワークス	商品開発力の向上と、作業段取りを身につける（授業内容の順番はショップ実習の日程により前後）	2・通	256	16		○		○		○		
			○	カフェクリエイティブワークス	カフェ調理のクリエイティブなスキルを身につける	2・通	256	16		○		○		○		
			○	社会システム概論	ソーシャルワークとの接点を理解する	2・後	32	2	○			○			○	
			○	ビジネススキル	正しい敬語を話す力を身につける	2・後	32	2	○			○		○		

授業科目等の概要

(観光専門課程 スイーツ&カフェ学科)															
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	
		○	英会話	日常会話のリスニングの基本を見直す／日常会話を英語でTRY／接客で使える英会話生きた英語を使おう	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
		○	英語検定セミナー	英検合格を目指そう	1 通 2 通	256	16	○			○		○		
		○	韓国語	韓国・朝鮮語の入門として、ハングルや単語の読み方など発音の基礎を学ぶ／基礎的名詞および動詞を中心に基本語彙習得／基本文法	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
		○	中国語	HSK 1-2級を目指す 接客業で会話できることを目標とする	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
		○	選択ゼミナールA	選択した分野の知識を身につける	2 ・ 通	128	8	○			○		○		
		○	選択ゼミナールB	選択した分野の知識を身につける	2 ・ 通	128	8	○			○		○		
		○	選択ゼミナールC	選択した分野の知識を身につける	2 ・ 通	128	8	○			○		○		
		○	選択ゼミナールD	選択した分野の知識を身につける	2 ・ 通	128	8	○			○		○		
		○	企業研修A I	就職活動の流れを知る	1 ・ 通	128	8		○			○	○		
		○	企業研修A II	就職活動の流れを知る	1 ・ 通	128	8		○			○	○		
		○	企業研修A III	就職活動の流れを知る	1 ・ 通	128	8		○			○	○		
		○	企業研修A IV	就職活動の流れを知る	1 ・ 通	128	8		○			○	○		

授業科目等の概要

(観光専門課程 スイーツ&カフェ学科)															
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	
49		○	企業研修B I	就職時に優位となる履歴書を書けるようになる	2・通	480	30		○			○	○		
50		○	企業研修B II	就職時に優位となる履歴書を書けるようになる	2・通	480	30		○			○	○		
51		○	短期留学									○			
合計						50	科目	380 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：卒業規程単位の取得等、卒業合格条件を満たすこと。	1 学年の学期区分	2 期
履修方法：各学期毎に行う試験、演習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。	1 学期の授業期間	16 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。