

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			
専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー		昭和54年10月1日		千葉 敦		〒 162-0843 (住所) 東京都新宿区市谷田町3-21 (電話) 03-3235-5713			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地			
学校法人21世紀アカデメイア		昭和42年1月12日		田坂 広志		〒 101-0062 (住所) 東京都千代田区神田駿河台2-11 (電話) 03-3292-0662			
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	フードクリエイティブ学科 パティシエ専攻		平成22(2010)年度	-	平成28(2016)年度			
学科の目的	【学校教育理念】おもてなしの心を持ったカフェスタッフの育成 フードクリエイティブ学科は、企業と協力し専門分野の知識・技術及び基本的人間力の向上を授業と実習を通じて、カフェ業界に必要な知識をもった人材を育成し、関係業界及び社会に貢献する人間の育成を目的とする								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	(資格・検定等) レストランサービス技能検定、JFAACフードアナリスト3・4級、SCAJアドバンスト・コーヒーマイスター資格 (中退率)25.0%□								
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	1,760 単位時間	0 単位時間	1,312 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	
		単位	単位	単位	単位	単位	単位	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)				
30 人	1 人		1 人		100 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		2 人						
	■就職希望者数(D)		2 人						
	■就職者数(E)		2 人						
	■地元就職者数(F)		2 人						
	■就職率(E/D)		2 %						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		2 %						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		2 %						
	■進学者数		0 人						
	■その他								
	(令和 6 年度卒業者に関する令和 4 年 5 月 1 日時点の情報)								
■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) 飲食業界、カフェ・レストラン業界									
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載		無						
当該学科のホームページURL	https://www.tit.ac.jp/department/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)	(A:単位時間による算定)								
	総授業時数				3,072 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				224 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位時間				
	うち必修授業時数				1,920 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				224 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 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)				128 単位時間				
	(B:単位数による算定)								
	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)	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)				1 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)				1 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)				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)				人				
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)				人				
	計				2 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				1 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

カフェ業界は「商品知識と技術」「顧客サービス」の命題に並び、新型コロナウイルス対策として、これまで以上に安全を意識した店舗づくりが課せられました。本学科においても、これらに関する理解を深め、商品作成の専門的な知識や技術、顧客サービス、社会情勢に配慮できる業界人を醸成することが、カフェサービス学科の教育目標です。

こうした学生を育てるための実践的な授業を行うために、校内の実習施設や設備等を利用し実践的な授業が行えるだけでなく、株式会社Calmoと連携を図りその理論と実践を学んでいる。

また、実習の実施にあたり、派遣された講師による指導から学修成果を行うなどの体制をとることが可能であることも、要件のひとつとしています。

(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は、学校長の下部、教員組織である学務部の上位に位置し、当校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業と連携し、必要な情報の把握・分析を行い、授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む教育課程の編成に活かすことを目的として設置された組織である。

具体的には年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年9月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
関口 恭一	株式会社CALMO	令和6年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
中巳出 理	株式会社Ante	令和6年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
金高 有里	札幌保健医療大学 青果物健康推進協会	令和6年4月1日～令和7年3月31日(2年)	②
磯部 浩昭	東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和7年3月31日(2年)	—
大塚 友香子	東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6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(3月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年9月19日 15:00～17:00

第2回 令和6年3月29日 15:00～17:00

第3回 令和7年3月27日 15:00～17:00

(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。

画一性から多様性の時代へと移行する社会において、個の魅力をいかに引き出し、幅の広い経験をさせるかという教育が求められる昨今で、

令和4年度より導入した「フードスタディ」をはじめ、令和5年度には「エシカルフード実習」「ソーシャルスキル」を導入し、食をテーマとした大きなフィールドでの教養と、一方では教育課程編成委員の金高准教授が講師となる「フルーツマエストロ」を受講。資格取得を可能とする専門性のあるカリキュラムに調整した。

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

学科目標である「食を深く理解し、多様化するカフェ業界が求める人材の育成」に基づき、管理栄養士による食育の導入や各協会、企業より講師を招いた実践教育により、オールラウンドな飲食業のスキルを身に付け、柔軟さとチーム力でお客様へのアプローチを知る。

(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

本学科では、フードアクティビスト協会と連携した科目「フードスタディー」をはじめ、洋菓子実習やカフェテイ스팅など、様々な企業との協働授業を展開している。これらを通じて、学生は技術や知識の向上を図るとともに、飲食業界の現状理解を深めている。また、学術的な視点から幅広く「食」を学ぶ機会を提供しており、学期末には連携企業による学習成果の評価を受ける体制を整えている。

(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
フードスタディ	様々な学術から見た「食」の学び	フードアクティビスト協会
洋菓子実習	洋菓子の調理実習	SUGAR SPOT.
カフェテイ스팅	コーヒーの味覚表現	株式会社CALMO

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 専門分野における実務に関する研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学科を指導する立場の教員として、常に業界の動向に目を向け、専門知識やスキルを体得するを目的に、業界団体等他の機関により実施される研修に参加することとする。この研修は年に一度、実施している。

② 指導力の修得・向上のための研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学生を指導する立場の教員として、学生に対する指導力の修得・向上のための研修に参加する。この研修は年に一度、原則6月～7月に実施している。

上記①及び②の研修は、勤務年数、業界経験年数にかかわらず、特段の理由がない限り参加しなければならない。

(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：	守る伝統と進化させる伝統	連携企業等：	村上開進堂
期間：	令和6年10月3日 14:00～15:00	対象：	フードクリエイト学科教員
内容	明治からの格式を守りながらも進化を続け、6代目の新たな挑戦を学んだ。		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教育現場におけるコーチング	連携企業等：	日本スクールコーチ協会
期間：	令和6年6月5日 15:30～17:00	対象：	全教職員
内容	コーチングの基本となる考え方を学び、教育現場での学生への活用をのし方を学んだ。		

(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：	果樹産業の今とフルーツメニューの可能性	連携企業等：	フルーツマエストロ協会
期間：	令和7年11月1日	対象：	フードクリエイト学科教員
内容	今後の日本の果樹産業の進む道の講習。		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	アカデミックハラスメント研修	連携企業等：	NP0アカデミックハラスメントをなくすネットワーク
期間：	令和7年12月	対象：	全教職員
内容	アカデミックハラスメントの事例をもとに、学生とのコミュニケーション方法や学内での報告体制づくりなどアカハラ防止に向けた対応を学ぶ。		

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

教育目標に従った人材育成ができているか、あるいはその教育目標を学科の指針として具体的に展開できているか、関連業界、卒業生を対象として、自己評価の結果にそって説明をすることで、教育目的、教育方法・内容、ガバナンスの3つの柱を基本とした運営面を評価いただく。

(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・育成人材像は定められているか、など
(2)学校運営	目的に沿った運営方針が策定されているか、など
(3)教育活動	教育課程に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか、
(4)学修成果	就職率の向上が図られているか、など
(5)学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(6)教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されてい
(7)学生の受入れ募集	募集活動は適正に行われているか、など
(8)財務	中長期的に財政基盤は安定しているか、など
(9)法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10)社会貢献・地域貢献	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など
(11)国際交流	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など

※(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

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営をレベル別クラスに分割で行うなど、より学生の実情にあわせたものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(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
高木 友子	公益財団日本ケアフィット共育機構	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
野口 幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
木村 克也	特定非営利活動法人 日本マナー・プロトコール協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	有限会社東武旅行サービス	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	令和6年4月1日～令和8年3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.tit.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1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

企業が求める、時代に即した人材を育成するための課題やニーズを共有し、学校の実践的な職業教育にかかる活動を評価・改善する中で、質の高い職業教育を行っていくために、広く雇用側の企業、関係団体、自治体等に向けて公表していくものとする。

(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	学科の特性や具体的な目標及び計画が設定されているか、など
(2)各学科等の教育	上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(3)教職員	教職員として学生対応の資質向上にあたっているか、など
(4)キャリア教育・実践的職業教育	企業と連携した授業を体系的に取り入れているか、など
(5)様々な教育活動・教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されている
(6)学生の生活支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(7)学生納付金・修学支援	適正に行われているか、など
(8)学校の財務	財政基盤は安定しているか、など
(9)学校評価	設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10)国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など
(11)その他	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など

※(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.tit.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1日

授業科目等の概要

#REF!	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	○			就職対策・ビジネスマナー	就職活動に必要な筆記試験・表現力・文章力の向上を図る 社会人としての基本的なマナーを学ぶ	1 通 2 通	##	8	○			○		○		
2	○			パティシエ実務Ⅰ	お菓子に関する知識の習得	1 通	64	4	○			○				○
3	○			パティシエ実務Ⅱ	製菓におけるレシピの構成への理解	1 通	64	4			○	○				○
4	○			パティシエ実務Ⅲ	製菓におけるレシピの作成	1 通 2 通	##	12			○	○				○
5	○			接客英語Ⅰ （英会話）	英語力の語学向上を図る	1 通	64	4	○			○				○
6	○			料飲サービス実務Ⅰ（カフェレストラン実習）	カフェ、レストランでのサービス方法の習得	1 通 2 通	##	8	△		○	○			○	
7	○			料飲サービス実務Ⅱ （チョコレートアート）	カフェ業界で使用するメニュー看板などの技術の習得	1 通	64	4			○	○				○
8	○			料飲サービス実務Ⅲ（レストランサービス技能士）	国家資格取得に向けての検定対策	1 通 2 通	##	8	○			○			○	
9	○			パティシエ実習Ⅰ（洋菓子実習）	洋菓子の基礎から応用の実践	1 通	##	8			○	○			○	○
10	○			パティシエ実習Ⅱ	洋菓子の基礎から応用の実践	1 通	64	4			○	○				○
11	○			パティシエ実習Ⅲ	洋菓子の基礎から応用の実践	1 後	32	2			○	○				○
12	○			パティシエ実習Ⅳ	洋菓子の基礎から応用の実践	2 通	##	8			○	○				○

13			○	料飲サービス 実習Ⅰ	レストランでのサービスの基礎を学ぶ	1 通 2 通	##	8	△			○	○		○		
14			○	料飲サービス 実習Ⅱ	お酒・ワイン等の知識やサービスの技術を 学ぶ	1 通 2 通	##	8	△			○	○		○		
15	○			食品衛生学Ⅰ (食品衛生 学)	食品を扱う際の知識を身につける	1 通	64	4	○				○			○	
16	○			食品衛生学Ⅱ (食品衛生 学)	食品を扱う際の知識を身につける	2 通	##	8	○				○			○	
17	○			パソコン実習	パソコンの基礎から応用までを学ぶ	1 通 2 通	##	8				○	○			○	
18	○			外食産業論Ⅰ (フードスタ ディ)	飲食業界の現状を理解する。さまざまな学 術からみた食の学び	1 前	32	2	○				○			○	○
19	○			コーディネー ター実務	フードコーディネーター3級取得を目指す	2 通	64	4	△			○	○		○		
20	○			ブランシェ実 習	パン作りの基本を学ぶ	2 通	##	8	△			○	○		○		
21	○			経営学(店舗 経営論)	店舗の経営について基礎から学ぶ	2 通	64	4	○				○			○	
22			○	インターン シップ	企業と連携し実習する	1 後	##	8				○		○			
23			○	検定対策	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	##	16	○				○			○	
24			○	検定補習	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	##	16	○				○			○	
25			○	語学	フランス・イタリア・韓国・中国等 英語 以外の言語を学ぶ	1 通 2 通	##	16	○				○		○	○	
26	○			バリスタ実習 Ⅰ	カフェでのアレンジドリンク、カクテル技 術の習得	1 前	32	2				○	○			○	
27	○			バリスタ実習 Ⅱ(カフェテ イスティン グ)	コーヒー豆の知識、味覚表現を学ぶ	1 後 2 後	64	4				○	○			○	○

28	○			バリスタ実習 Ⅳ	エスプレッソ抽出、ラテアート技術の習得	2 前	32	2					○	○				○	
合計					28 科目			3072 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：108単位以上を取得。その内必修科目は104単位以上取得しなければならぬ		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：必修選択・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる		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。

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		
専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー		昭和54年10月1日		千葉 敦		〒 162-0843 (住所) 東京都新宿区市谷田町3-21 (電話) 03-3235-5713		
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地		
学校法人21世紀アカデメイア		昭和42年1月12日		田坂 広志		〒 101-0062 (住所) 東京都千代田区神田駿河台2-11 (電話) 03-3292-0662		
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	フードクリエイト学科 パリスタ &カフェプロデュース専攻		平成22(2010)年度	-	平成28(2016)年度		
学科の目的	【学科教育理念】おもてなしの心を持ったカフェスタッフの育成 フードクリエイト学科は、企業と協力し専門分野の知識・技術及び基本的人間力の向上を授業と実習を通じて、カフェ業界に必要な知識をもった人材を育成し、関係業界及び社会に貢献する人間の育成を目的とする							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	(資格・検定等) レストランサービス技能検定、JFAACフードアナリスト3・4級、SCAJアドバンスド・コーヒーマイスター資格 (中退率)25.0%□							
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	1,664 単位時間	0 単位時間	1,408 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			単位	単位	単位	単位	単位	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)			
30人	2人		1人		50%			
就職等の状況	■卒業者数(C) : 2人							
	■就職希望者数(D) : 1人							
	■就職者数(E) : 1人							
	■地元就職者数(F) : 1人							
	■就職率(E/D) 100%							
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) 100%							
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) 50%							
	■進学者数 0人							
	■その他							
	(令和6年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)							
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							
	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.tit.ac.jp/department/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)	(A:単位時間による算定)							
	総授業時数		3,072 単位時間					
教員の属性(専任教員について記入)	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		224 単位時間					
	うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間					
	うち必修授業時数		1,920 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		224 単位時間					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 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)		128 単位時間					
	(B:単位数による算定)							
	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)	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) 1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) 1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) 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) 人					
	⑤ その他		(専修学校設置基準第41条第1項第5号) 人					
	計		2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		1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

カフェ業界は「商品知識と技術」「顧客サービス」の命題に並び、新型コロナウイルス対策として、これまで以上に安全を意識した店舗づくりが課せられました。本学科においても、これらに関する理解を深め、商品作成の専門的な知識や技術、顧客サービス、社会情勢に配慮できる業界人を醸成することが、カフェサービス学科の教育目標です。

こうした学生を育てるための実践的な授業を行うために、校内の実習施設や設備等を利用し実践的な授業が行えるだけでなく、株式会社Calmoと連携を図りその理論と実践を学んでいる。

また、実習の実施にあたり、派遣された講師による指導から学修成果を行うなどの体制をとることが可能であることも、要件のひとつとしています。

(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は、学校長の下部、教員組織である学務部の上位に位置し、当校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業と連携し、必要な情報の把握・分析を行い、授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む教育課程の編成に活かすことを目的として設置された組織である。

具体的には年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年9月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
関口 恭一	株式会社CALMO	令和6年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
中已出 理	株式会社Ante	令和6年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
金高 有里	札幌保健医療大学 青果物健康推進協会	令和6年4月1日～令和7年3月31日(2年)	②
磯部 浩昭	東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和7年3月31日(2年)	—
大塚 友香子	東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6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(3月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年9月19日 15:00～17:00

第2回 令和6年3月29日 15:00～17:00

第3回 令和7年3月27日 15:00～17:00

(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。

画一性から多様性の時代へと移行する社会において、個の魅力をいかに引き出し、幅の広い経験をさせるかという教育が求められる昨今で、

令和4年度より導入した「フードスタディ」をはじめ、令和5年度には「エシカルフード実習」「ソーシャルスキル」を導入し、食をテーマとした大きなフィールドでの教養と、一方では教育課程編成委員の金高准教授が講師となる「フルーツマエストロ」を受講。資格取得を可能とする専門性のあるカリキュラムに調整した。

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

学科目標である「食を深く理解し、多様化するカフェ業界が求める人材の育成」に基づき、管理栄養士による食育の導入や各協会、企業より講師を招いた実践教育により、オールラウンドな飲食業のスキルを身に付け、柔軟さとチーム力でお客様へのアプローチを知る。

(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

本学科では、フードアクティビスト協会と連携した科目「フードスタディー」をはじめ、洋菓子実習やカフェテイステイングなど、様々な企業との授業を展開している。これらを通じて、技術や知識の向上を図るとともに、飲食業界の現状理解を深めている。また、学術的な視点から幅広く「食」を学ぶ機会を提供しており、学期末には連携企業による学習成果の評価を受ける体制を整えている。

(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
フードスタディ	様々な学術から見た「食」の学び	フードアクティビスト協会
洋菓子実習	洋菓子の調理実習	SUGAR SPOT.
カフェテイステイング	コーヒーの味覚表現	株式会社CALMO

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 専門分野における実務に関する研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学科を指導する立場の教員として、常に業界の動向に目を向け、専門知識やスキルを体得するを目的に、業界団体等の機関により実施される研修に参加することとする。この研修は年に一度、実施している。

(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：	守る伝統と進化させる伝統	連携企業等：	村上開進堂
期間：	令和6年10月3日 14:00～15:00	対象：	フートクリエイト学科教員
内容	明治からの格式を守りながらも進化を続け、6代目の新たな挑戦を学んだ。		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教育現場におけるコーチング	連携企業等：	日本スクールコーチ協会
期間：	令和6年6月5日	対象：	全教職員
内容	コーチングの基本となる考え方を学び、教育現場での学生への活用をのし方を学んだ。		

(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：	果樹産業の今とフルーツメニューの可能性	連携企業等：	フルーツマエストロ協会
期間：	令和7年11月1日	対象：	フートクリエイト学科教員
内容	今後の日本の果樹産業の進む道の講習。		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	アカデミックハラスメント研修	連携企業等：	NPOアカデミックハラスメントをなくすネットワーク
期間：	令和7年12月	対象：	全教職員
内容	アカデミックハラスメントの事例をもとに、学生とのコミュニケーション方法や学内での報告体制づくりなどアカハラ防止に向けた対応を学ぶ。		

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

教育目標に従った人材育成ができているか、あるいはその教育目標を学科の指針として具体的に展開できているか、関連業界、卒業生を対象として、自己評価の結果にそって説明をすることで、教育目的、教育方法・内容、ガバナンスの3つの柱を基本とした運営面を評価いただく。

(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・育成人材像は定められているか、など
(2)学校運営	目的に沿った運営方針が策定されているか、など
(3)教育活動	教育課程に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか、
(4)学修成果	就職率の向上が図られているか、など
(5)学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(6)教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されてい
(7)学生の受入れ募集	募集活動は適正に行われているか、など
(8)財務	中長期的に財政基盤は安定しているか、など
(9)法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10)社会貢献・地域貢献	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など
(11)国際交流	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など

※(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

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営をレベル別クラスに分割で行うなど、より学生の実情にあわせたものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(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
高木 友子	公益財団日本ケアフィット共育機構	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
野口 幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
木村 克也	特定非営利活動法人 日本マナー・プロトコール協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	有限会社東武旅行サービス	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	令和6年4月1日～令和8年3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.tit.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1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

企業が求める、時代に即した人材を育成するための課題やニーズを共有し、学校の実践的な職業教育にかかる活動を評価・改善する中で、質の高い職業教育を行っていくために、広く雇用側の企業、関係団体、自治体等に向けて公表していくものとする。

(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	学科の特性や具体的な目標及び計画が設定されているか、など
(2)各学科等の教育	上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(3)教職員	教職員として学生対応の資質向上にあたっているか、など
(4)キャリア教育・実践的職業教育	企業と連携した授業を体系的に取り入れているか、など
(5)様々な教育活動・教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されている
(6)学生の生活支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(7)学生納付金・修学支援	適正に行われているか、など
(8)学校の財務	財政基盤は安定しているか、など
(9)学校評価	設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10)国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など
(11)その他	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など

※(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.tit.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1日

授業科目等の概要

#REF!	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	○			就職対策・ビジネスマナー	就職活動に必要な筆記試験・表現力・文章力の向上を図る 社会人としての基本的なマナーを学ぶ	1 通 2 通	##	8	○			○		○		
2	○			バリスタ実務Ⅰ（コーヒーマイスター対策講座）	SCAJコーヒーマイスター取得の為の対策講座	1 通	64	4	○			○				○
3	○			バリスタ実務Ⅱ（焙煎知識）	焙煎の知識を学び、焙煎を実践にて学ぶ	1 通	64	4			○	○				○
4	○			バリスタ実務Ⅲ（ティーコンシェルジュ3級）	ティーコンシェルジュ3級取得対策講座	1 通 2 通	##	12			○	○				○
5	○			接客英語Ⅰ（英会話）	英語力の語学向上を図る	1 通	64	4	○			○				○
6	○			料飲サービス実務Ⅰ（カフェレストラン実習）	カフェ、レストランでのサービス方法の習得	1 通 2 通	##	8	△		○	○		○		
7	○			料飲サービス実務Ⅱ（チョコレートアート）	カフェ業界で使用するメニュー看板などの技術の習得	1 通	64	4			○	○				○
8	○			料飲サービス実務Ⅲ（レストランサービス技能士）	国家資格取得に向けての検定対策	1 通 2 通	##	8	○			○		○		
9	○			バリスタ実習Ⅰ（カフェビバレッジ実習）	カフェでのアレンジドリンク、カクテル技術の習得	1 通	##	8			○	○		○		
10	○			バリスタ実習Ⅱ（カフェテイスティング）	コーヒーの豆の知識、味の違いなどを実践をもとにテイスティングする	1 通	64	4			○	○			○	○
11	○			バリスタ実習Ⅲ（ラテアート実習）	バリスタマシンを使用しラテアート技術の習得	1 後	32	2			○	○			○	
12	○			バリスタ実習Ⅳ（ラテアート実習）	バリスタマシンを使用しラテアート技術の習得	2 通	##	8			○	○			○	

13	○		料飲サービス 実習Ⅰ	レストランでのサービスの基礎を学ぶ	1 前	32	2	△		○	○		○		
14	○		料飲サービス 実習Ⅱ	お酒・ワイン等の知識やサービスの技術を 学ぶ	1 後	32	2	△		○	○		○		
15	○		食品衛生学Ⅰ (食品衛生 学)	食品を扱う際の知識を身につける	1 通	64	4	○			○			○	
16	○		食品衛生学Ⅱ (食品衛生 学)	食品を扱う際の知識を身につける	2 通	##	8	○			○			○	
17	○		パソコン実習	パソコンの基礎から応用までを学ぶ	1 通 2 通	##	8			○	○			○	
18	○		外食産業論Ⅰ (フードスタ ディ)	飲食業界の現状を理解する。さまざまな学 術からみた食の学び	1 前	32	2	○			○			○	○
19	○		料飲サービス 実習Ⅲ	レストランでのサービスの応用を学ぶ	2 後	32	2	△		○	○		○		
20	○		料飲サービス 実習Ⅳ	お酒・ワイン等の知識やサービスの技術を 学ぶ(応用)	2 前	32	2	△		○	○		○		
21	○		コーディネー ター実務	フードコーディネーター3級取得を目指す	2 通	64	4	○			○			○	
22	○		ブーランジェ 実習	パン作りの基本から応用までを学ぶ	2 通	##	8	△		○	○			○	
23	○		経営学(店舗 経営論)	店舗の経営について基礎から学ぶ	2 通	64	4	○			○			○	
24		○	インターン シップ	企業と連携し実習する	1 後	##	8			○		○			
25		○	検定対策	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	##	16	○			○			○	
26		○	検定補習	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	##	16	○			○			○	
27		○	語学	フランス・イタリア・韓国・中国等 英語 以外の言語を学ぶ	1 通 2 通	##	16	○			○		○	○	

28			○	パティシエ実習Ⅰ（洋菓子実習）	洋菓子の基礎から応用の実践	1通	64	4			○	○		○	○	○
29			○	パティシエ実習Ⅱ（洋菓子実習）	洋菓子の基礎から応用の実践	1通	64	4			○	○		○	○	
30			○	パティシエ実習Ⅲ（洋菓子実習）	洋菓子の基礎から応用の実践	2通	64	4			○	○		○	○	
31			○	パティシエ実習Ⅳ（洋菓子実習）	洋菓子の基礎から応用の実践	2通	64	4			○	○		○	○	
合計						31 科目	3072 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：108単位以上を取得。その内必修科目は104単位以上取得しなければならぬ		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：必修選択・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる		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。