職業実践専門課程等の基本情報について

		設置認可年	月日 校	長名	= 4	62-0942	所在地			
専門学校東京ホスし アカデミー		昭和54年10	月1日 千到	葉 敦	(住所) 耳	62-0843 東京都新宿区市谷田	1町3-21			
設置者名		設立認可年	月日 代表	者名		3-3235-5713	所在地			
学校法人21世紀ア	カデメイア	昭和42年1月	月12日 田坂	広志		01-0062 東京都千代田区神田	Ⅰ駿河台2-11			
分野		認定課程名	認定学科	Z	(電話) 0	3-3292-0662 士認定年度	高度専門士認定	午度	職業宝建書	門課程認定年
<u>カ</u> 野 商業実務		恋足球性石 見光専門課程	フードクリエイト学科			22(2010)年度	同及守门工祕足	T IX		8(2016)年度
学科の目的	【学科教育	『理念】おもてなしの』	工専攻 心を持ったカフェスタッフ ・協力し専門分野の知識 育成を目的とする				を通じて、カフェ業界に	必要な知識		
学科の特徴(取得 可能な資格、中退 率 等)	(資格・検		JFAACフードアナリスト3	•4級、SCA、	アドバンスド	·コーヒーマイスター資	格			
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、単位いずだかに記入	1,920 単位時間 単位	1,760	単位時間	0 単位時間	1,312 単位時間 単位		単位時間単位	0 単位時間
生徒総定員	生徒	実員(A) 留学:	生数(生徒実員の内数)(B)	留学生害	^{単位} 引合(B/A)	- 単位	早业		平位	- 単位
30 人	1	,	1 人	100	%					
30 //	■卒業者	数 (C)	: 2		人					
	■就職希	·望者数 (D)	: 2		<u> </u>					
	■就職者 ■地元就	i数(E) 記職者数(F)	: 2		숫					
	■就職率	E (E/D)	2		%					
	■就職者	に占める地元就職者	香の割合 (F/E) 2		%					
	■卒業者	に占める就職者の割	J合 (E/C)							
	■進学者	数	<u>2</u> 0		<u>%</u>					
就職等の状況	■その他				/\					
	■民間の	、カフェ・レストラン								
		評価機関等から第	三者評価:			無				
第三者による	※有の場合)評価機関等から第 ☆、例えば以下について				無				
学校評価	※有の場合			受審年月:		評	価結果を掲載した ームページURL			
	https://w	R、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart	任意記載	受審年月:		評				
学校評価 当該学科の ホームページ	https://w	な、例えば以下について 評価団体:	任意記載	受審年月:		評		3, 072	単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ	https://w	R、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数	任意記載		受業時数	評			単位時間単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ	https://w	s、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企乳	任意記載 ment/cafe/	習・実技の持	受業時数	評		224		
学校評価 当該学科の ホームページ	https://w	s、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち企業	任意記載 ment/cafe/	習・実技の持	受業時数	評		224	単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ	https://w	s、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち企業	任意記載 ment/cafe/	習・実技の技 業時数		評 水·		224 0 1, 920	単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ	https://w	s、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち企業	任意記載 ment/cafe/ **等と連携した実験・実 を等と連携した演習の授 **授業時数	習・実技の打業時数 た必修の実験	倹・実習・実	評 水·		224 0 1, 920 224	単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科の ホームページ URL	https://w	s、例えば以下について 評価団体: /www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企事 うち企事	任意記載 ment/cafe/ **等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 *授業時数 うち企業等と連携し	習・実技の指 業時数 た必修の実 た必修の演習	乗習・実 ・実習・実 ・実習・実	評 水·		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL	https://w	s、例えば以下について 評価団体: /www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企事 うち企事	任意記載 ment/cafe/ w等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 授業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し うち企業等と連携し	習・実技の指 業時数 た必修の実 た必修の演習	乗習・実 ・実習・実 ・実習・実	評 水·		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL	https://w	 (例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち企業 うち必何 (うちú 	任意記載 ment/cafe/ w等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 授業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し うち企業等と連携し	習・実技の指 業時数 た必修の実 た必修の演習	乗習・実 ・実習・実 ・実習・実	評 水·		224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL 企業等をと連携しした況へんのいます。	https://w	 (納えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うちú (うちú 総授業時数 	在意記載 ment/cafe/ w等と連携した実験・実 を等と連携した演習の授 を授業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	習・実技の技業時数 た必修の実態 た必修の演習	・実習・実 者の授業時数 の授業時数)	評 水·		224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等をと連携した状況 (A、Bいずれか	https://w	 (納えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必頼 (うち追 総授業時数 うち必頼 	任意記載 ment/cafe/ w等と連携した実験・実 と変等と連携した演習の授 を授業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し ・業等と連携したインタ	習・実技の抗 業時数 た必修の実態 た必修の演習 ーンシップの	・実習・実 者の授業時数 の授業時数)	評 水·		224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等をと連携しした況へ	https://w	 (納えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち追 総授業時数 うち企業 うち企業 うち企業 うち企業 うち企業 	任意記載 ment/cafe/ w等と連携した実験・実 と等と連携した演習の授 を授業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し ・業等と連携したインタ	習・実技の抗 業時数 た必修の実態 た必修の演習 ーンシップの	・実習・実 者の授業時数 の授業時数)	評 水·		224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等をと連携した状況 (A、Bいずれか	https://w	 (納えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち追 総授業時数 うち企業 うち企業 うち企業 うち企業 うち企業 	任意記載 ment/cafe/	習・実技の担業時数 た必修の実験 た必修の演習 ・一ンシップの 習・実技の担業時数	食・実習・実 者の授業時数) 授業時数) 受業時数	支の授業時数		224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等をと連携した状況 (A、Bいずれか	https://w	 (納えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち追 総授業時数 うち企業 うち企業 うち企業 うち企業 うち企業 	任意記載 ment/cafe/ w等と連携した実験・実 と等と連携した演習の授 を授業時数 うち企業等と連携したインタ を発生連携したインタ を等と連携した実験・実 と等と連携した演習の授 を発きと連携した実験・実 を等と連携した演習の授 を発きと連携した演習の授 を表	習・実技の担業時数 た必修の実制 た必修の実制 でいます。 ための演習・実技の担当 のでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実 習の授業時数) 授業時数) 受業時数 受業時数	支の授業時数		224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL 業等をと連携をした況へのよい。	https://w	 (納えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち追 総授業時数 うち企業 うち必ず うち企業 うち必ず うち企業 うち企業 うち企業 うち必ず 	任意記載 ment/cafe/ 建等と連携した実験・実 建等と連携した演習の授 授業時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し 之業等と連携したインタ と業等と連携した演習の授 手授業時数 うち企業等と連携した演習の授 手授業時数 うち企業等と連携した演習の授 手授業時数 うち企業等と連携した演習の授	習・実技の担 業時数 た必修の実制 た必修の演習 ーンシップの 習・実技の担 等等数 た必修の実制 を必修の実制 を必修の実制 を必修の実制	食・実習・実 習の授業時数) 授業時数) 受業時数 ・実習・実 質の授業時数	支の授業時数		224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL 全業等と連携に状況 (A、Bいずれか	https://w	 (納えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち追 総授業時数 うち企業 うち必ず うち企業 うち必ず うち企業 うち企業 うち企業 うち必ず 	任意記載 ment/cafe/ w等と連携した実験・実 と等と連携した演習の授 を授業時数 うち企業等と連携したインタ を発生連携したインタ を等と連携した実験・実 と等と連携した演習の授 を発きと連携した実験・実 を等と連携した演習の授 を発きと連携した演習の授 を表	習・実技の担 業時数 た必修の実制 た必修の演習 ーンシップの 習・実技の担 等等数 た必修の実制 を必修の実制 を必修の実制 を必修の実制	食・実習・実 習の授業時数) 授業時数) 受業時数 ・実習・実 質の授業時数	支の授業時数		224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等をと連携した状況 (A、Bいずれか	https://w	 (納えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち企業 うち必ず (うち血 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち血 である である である である である である である である	任意記載 ment/cafe/ wespecial and the state of the state	習・実技の担 業時数 た必修の実制 でというのである。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実 習の授業時数) 力授業時数) 受業時数 ・実習・実 愛の授業時数 の授業時数)	支の授業時数	-A<-yURL	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL 企業等をと連携しした況へんのいます。	https://w	a、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企動 うち企動 (うち血 数による算定) 総授業時数 うち企動 (うち血 を登りません。 (うち血 でも必有 でも必有 でも必有 でも必有 でも必有 でも必有 でも必有 でも必有	任意記載 ment/cafe/	習・実技の担 業時数 た必修の実制 でを必修の実施である。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実 習の授業時数 D授業時数) 受業時数 食・実習・実 者の授業時数 D授業時数) (専修学材	支の授業時数	第1号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
学校評価 当該学科のホームページ URL と業等を実施状況 (A、Bいが、Iに記入)	https://w	は、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち血 数による算定) 総授業時数 うち企業 うち必ず (うち血 でうち血 でうち血 がである。 できる。 を。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 で	任意記載 ment/cafe/ 禁等と連携した実験・実 等と連携した演習の授 接案時数 うち企業等と連携し うち企業等と連携し うち企業等と連携した 実等と連携した大変 ある企業等と連携し うち企業等と連携し うちなきませ うなきませ きなきませ きなきまませ きなきまませ きなきませ きなきままませ きなきまませ きなきまま	習・実技の担 業時数 た必修の実制 でを必修の実施である。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実 習の授業時数 D授業時数) 受業時数 食・実習・実 質の授業時数 D授業時数) (専修学社	支の授業時数 支の授業時数	第1号) 第2号)	224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL と連携施ずれい に記入)	https://w	ま、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企動 うち企動 (うち血 総授業時数 うち企動 (うち血 (うち血 (うち血 (うち血 (うち血 (うち血 (うち血 (うち血	任意記載 ment/cafe/ 装等と連携した実験・実等と連携した演習の授 授業時数 うち企業等と連携したインタ 等と連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大変を はません。 「おきないます。 「まないます。 「おきないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないまするないます。 「おきないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまする	習・実技の担 業時数 た必修の実制 でを必修の実施である。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実達 留の授業時数 D授業時数 受業時数 後・実習・実達 留の授業時数 D授業時数) (専修学社 (専修学社	支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数 を設置基準第41条第1項 を設置基準第41条第1項 を設置基準第41条第1項	第1号) 第2号) 第3号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単位時間 単	
学校評価 当該学科のホージ URL と実等等のいは、 に記入)	https://w	ま、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企動 (うち企動 を対して、 でででは、 ででは、 でででは、 ででは、 ででは、 ででは、 ででは、	任意記載 ment/cafe/ 装等と連携した実験・実等と連携した演習の授 授業時数 うち企業等と連携したインタ 等と連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大変を はません。 「おきないます。 「まないます。 「おきないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないまするないます。 「おきないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまする	習・実技の担 業時数 た必修の実制 でを必修の実施である。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実 習の授業時数 D授業時数 受業時数 受業時数 D授業時数 D授業時数 (専修学校 (専修学校 (専修学校	支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数	第1号) 第2号) 第3号) 第4号)	224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単	
学校評価 当該学科のホームページ URL と実等等とと連携施状れか に記入) に記入)	https://w	ま、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うちかが (うちかが (うちかがが) が被する第と を発生をする解となる でででは、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では	任意記載 ment/cafe/ 装等と連携した実験・実等と連携した演習の授 授業時数 うち企業等と連携したインタ 等と連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大変を はません。 「おきないます。 「まないます。 「おきないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないまするないます。 「おきないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまする	習・実技の担 業時数 た必修の実制 でを必修の実施である。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実 習の授業時数 D授業時数 受業時数 受業時数 D授業時数 D授業時数 (専修学校 (専修学校 (専修学校	支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数 を設置基準第41条第1項 を設置基準第41条第1項 を設置基準第41条第1項	第1号) 第2号) 第3号) 第4号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位 単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL と連携施ずれい に記入)	https://w	ま、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うち企動 (うち企動 を対して、 でででは、 ででは、 でででは、 ででは、 ででは、 ででは、 ででは、	任意記載 ment/cafe/ 装等と連携した実験・実等と連携した演習の授 授業時数 うち企業等と連携したインタ 等と連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大変を はません。 「おきないます。 「まないます。 「おきないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないまするないます。 「おきないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまする	習・実技の担 業時数 た必修の実制 でを必修の実施である。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実 習の授業時数 D授業時数 受業時数 受業時数 D授業時数 D授業時数 (専修学校 (専修学校 (専修学校	支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数	第1号) 第2号) 第3号) 第4号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単	
学校評価 当該学科のホームページ URL と連携施ずれいに記入) と変響等の関係では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、」では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、」では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、」は、「中部では、」」は、「中部では、「中部では、「中部では、」」は、「中部では、「中部では、「中部では、」は、「中部では、「中部では、「中部では、」は、「中部では、「中部では、「中部では、」は、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、「中部では、」は、「中部では、「中部では、「中部では、」は、「中部では、「中部では、「中部では、」は、「中部では、「中部では、」は、「中語では、」は、「中語では、「中語では、」は、「中語では、」は、「中語では、「中語では、「中語では、」は、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、」は、「中語では、「中語では、」は、「中語では、「中語では、」は、「中語では、「中語では、「中語では、「中語では、」は、「中語では、「中語では、」は、「中語では、「は、」は、「は、」は、「は、「は、」は、「は、「は、」は、は、は、「は、」は、は、は、は、	https://w	ま、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うちかが (うちかが (うちかがが) が被する第と を発生をする解となる でででは、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では	任意記載 ment/cafe/ 装等と連携した実験・実等と連携した演習の授 授業時数 うち企業等と連携したインタ 等と連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大演習の授 を選等と連携した大変を はません。 「おきないます。 「まないます。 「おきないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないます。 「おきないまするないまするないます。 「おきないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまするないまする	習・実技の担 業時数 た必修の実制 でを必修の実施である。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	食・実習・実 習の授業時数 D授業時数 受業時数 受業時数 D授業時数 D授業時数 (専修学校 (専修学校 (専修学校	支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数	第1号) 第2号) 第3号) 第4号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位 単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位	
学校評価 当該学科のホームページ URL と連携施ずれいに記入) に記入)	https://w	は、例えば以下について 評価団体: www.tit.ac.jp/depart 立時間による算定) 総授業時数 うちかが (うちかが が被表す。 がでする年とのがでする。 ででは、の数による第数では、のの数による第数では、のの数による第数では、のの数による第数では、のの数によるの数では、のの数には、のの、のの、のの、のの、のの、のの、のの、のの、のの、のの、のの、のの、のの	任意記載 ment/cafe/ we等と連携した実験・実験等と連携した演習の授 が表示をと連携した演習の授 が表示を企業等と連携した。 なきを連携したた実験の授 を主連携したた実験の授 を主連携したた実験の授 を表示をと連携したた。 を表示をと連携したたった。 を表示をと連携したたった。 を表示を表示を表示を表示を表示を表示を表示を表示を表示を表示を表示を表示を表示を	習・実技の担 業時数 た必修の実実 でというのである。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	後・実習・実習の授業時数) 受業時数 受業時数 後者の授業時数) (専修学社 (専修学社 (専修学社	支の授業時数 支の授業時数 支の授業時数	第1号) 第2号) 第3号) 第5号)	224 0 1,920 224 0 128	単位時間 単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位時間 単単位 単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位 単単位	

- 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、新型コロナウィルス対策として、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		令和6年4月1日~令和7年3月 31日(2年)	3
中巳出 理		令和6年4月1日~令和7年3月 31日(2年)	3
金高 有里		令和6年4月1日~令和7年3月 31日(2年)	2
磯部 浩昭		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「一」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、柔軟さとチームカでお客様 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ィングなど、 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.
カフェテイスティング	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

内容

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

対象: コートクリエイト字科教 令和6年10月3日 14:00~15:00 期間:

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

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 研修名:

令和6年6月5日 15:30~17:00 期間: 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

フートクリエイト字科教対象: 』 期間: 令和7年11月1日

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

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 内容

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

(2) 子修子以に830 0子以計画の11 712 02	
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。

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		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
		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		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		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		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

⁽³⁾学校関係者評価結果の活用状況

- 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

(<u>-) (1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 </u>	
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

	#RE													- W		
		分類	Į								5法	場	所	教	員	
	必	選択必	自由與	授業科目名	授業科目概要	配当年次・	授業時	単位	講	演	実験・実習	校	校	専	兼	企業等との
	修	, 必修	択			学期	数	数	義	習	実技	内	外	任	任	連携
1	0			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 カの向上を図る 社会人としての基本的な マナーを学ぶ	1 通 2 通	##	8	0			0		0		
2	0			パティシエ実 務 I	お菓子に関する知識の習得	1 通	64	4	0			0			0	
3	0			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			0	0			0	
4	0			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			0	0			0	
5	0			接 客 英 語 I (英会話)	英語力の語学向上を図る	1通	64	4	0			0			0	
6	0			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	Δ		0	0		0		
7	0			料飲サービス 実 務 Ⅱ (チョーク 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			0	0			0	
8	0			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	0			0		0		
9	0			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			0	0		0		0
10	0			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			0	0			0	
11	0			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			0	0			0	
12	0			パティシエ実 習Ⅳ	洋菓子の基礎から応用の実践	2 通	##	8			0	0			0	

13		0	料飲サービス	レストランでのサービスの基礎を学ぶ	1 通 2	##	8	Δ	0	0		0		
			実習 [通	""								
14		0	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	Δ	0	0		0		
15	0		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	0		0			0	
16	0		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	0		0			0	
17	0		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		0	0			0	
18	0		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	0		0			0	0
19	0		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	4	0	0		0		
20	0		ブランシェ実 習	パン作りの基本を学ぶ	2 通	##	8	Δ	0	0		0		
21	0		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	0		0			0	
22		0	インターン シップ	企業と連携し実習する	1 後	##	8		0		0			
23		0	検定対策	各種検定の取得を目指す	1通2通	##	16	0		0			0	
24		0	検定補習	各種検定の取得を目指す	1通2通	##	16	0		0			0	
25		0	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	0		0		0	0	
26	0		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		0	0			0	
27	0		バリスタ実習 Ⅱ(カフェテ イス テイン グ)		1後2後	64	4		0	0			0	0

28	0		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	С)	0		0	
		合	計	28	科	·目		30	72	単位	<u>. (i</u>	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	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〇を付すこと。

職業実践専門課程等の基本情報について

アカデミー	ピタリティ・		忍可年月		長名		62-0843				
			4年10月1		製		₹京都新宿区市谷日 3-3235-5713	· •			
設置者名		設立認	忍可年月	日 代表	者名	₹ 1	01-0062	所在地			
学校法人21世紀ア	カデメイア	昭和42	2年1月12	日 田坂	広志	(住所) 身	東京都千代田区神田	田駿河台2-11			
分野		認定課程名		認定学科名	3		3-3292-0662 士認定年度	高度専門士認定	2年度	職業実践専	門課程認定年歷
商業実務	復	見光専門課程	-	フードクリエイト学科 &カフェプロデユ-		平成2	2(2010)年度	-		平成2	8(2016)年度
学科の目的	フードクリ		企業と協力	持ったカフェスタッフの カし専門分野の知識	の育成	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	二必要な知識	戦をもった人材	すを育成し、関係業
学科の特徴(取得 可能な資格、中退 率 等)	(資格・検 レストラン (中退率)	サービス技能検	食定、JFA	ACフードアナリスト3	·4級、SCA、	Jアドバンスド・	コーヒーマイスター賞	資格			
修業年限	昼夜	全課程の修了	アに必要な 単位	i総授業時数又は総 数	講	義	演習	実習	実	験	実技
2 年	昼間	※単位時間、単位 かに記入	立いずれ	1,920 単位時間	1,664	単位時間単位	0 単位時間 単位	1,408 単位時間 単位	0	単位時間単位	0 単位時間 単位
生徒総定員	生徒	実員(A)	留学生数	女(生徒実員の内数)(B)	留学生割	削合(B/A)				<u> </u>	
30 人	2	2 A		1 人	50	%					
	■卒業者■就職希■就職者■地元就■就職率	i数(C) 望者数(D) i数(E) i職者数(F)	就職者の	2 1 1 1 100		人 人 人 人 %					
	■卒業者	に占める就職者	きの割合((E/C)							
	■進学者			50 0		%					
就職等の状況	■程子行			<u> </u>							
	(令和6年度 飲食業界	職先、業界等 ^{要卒業生)} 、カフェ・レスト	トラン業界		1日時点の付	情報)					
公一去 ,一 L 7)評価機関等か â、例えば以下に					無				
第三者による											
学校評価			20.017		stake for D		部	□価結果を掲載した			
		評価団体:	JU CILLE		受審年月:			を は は に し な し た は し た は し た は り し た し た り し り し り し り し り し り し り し り			
学校評価 当該学科の ホームページ URL		評価団体: www.tit.ac.jp/do	epartmer		受審年月:						
当該学科の ホームページ		評価団体: www.tit.ac.jp/do 立時間による算	epartmer		受審年月:				3 072	举位時間	
当該学科の ホームページ		評価団体: www.tit.ac.jp/do 立時間による算 総授業時数	epartmer 定)	nt/cafe/		受業時数				単位時間	
当該学科の ホームページ		評価団体: www.tit.ac.jp/do 立時間による算 総授業時数 う:	epartmer 定) ち企業等。		習・実技の持	受業時数			224	単位時間	
当該学科の ホームページ		評価団体: www.tit.ac.jp/dr 立時間による算 総授業時数 う:	epartmer 定) ち企業等。	nt/cafe/ と連携した実験・実 と連携した演習の授	習・実技の持	受業時数			224	単位時間	
当該学科の ホームページ		評価団体: www.tit.ac.jp/dr 立時間による算 総授業時数 う:	epartmer 定) ち企業等。 ち企業等。 ち必修授	nt/cafe/ と連携した実験・実 と連携した演習の授	習・実技の ! 業時数		<i>i</i>		224 0 1, 920	単位時間	
当該学科の ホームページ		評価団体: www.tit.ac.jp/dr 立時間による算 総授業時数 う:	epartmer 定) ち企業等。 ち企業等。 ち必修授シ	nt/cafe/ と連携した実験・実行 と連携した演習の授ま	習・実技の打 業時数 ○こ必修の実場	検・実習・実技	<i>i</i>		224 0 1, 920 224	単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL		評価団体: www.tit.ac.jp/do 立時間による算 総授業時数 う: う:	epartmer 定) ち企業等。 ち企業等 ち必修授授	nt/cafe/ と連携した実験・実行 と連携した演習の授り 業時数 うち企業等と連携しか	習・実技の打 業時数 ○必修の実場 ○必修の演習	険・実習・実技 習の授業時数	<i>i</i>		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う:	epartmer 定) ち企業等 ち企業等 ち必修授!	nt/cafe/ と連携した実験・実行 と連携した演習の授3 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携した	習・実技の打 業時数 ○必修の実場 ○必修の演習	険・実習・実技 習の授業時数	<i>i</i>		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL 企業等と連携した を実質等の実施状況	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う:	epartmer 定) ち企業等 ち企業等 ち必修授!	nt/cafe/ と連携した実験・実行 と連携した演習の授3 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携した	習・実技の打 業時数 ○必修の実場 ○必修の演習	険・実習・実技 習の授業時数	<i>i</i>		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL と業等をと連携した ととと連携は状况 (A、Bいずれか	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: 立数による算定	epartmer 定) ち企業等 ち企業等 ち必修授! うち企業等	nt/cafe/ と連携した実験・実 と連携した演習の授 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携した	習・実技の打 業時数 企必修の実影 企必修の演習 一ンシップの	像・実習・実技 習の授業時数 の授業時数)	<i>i</i>		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL 企業等を連携した 実習等の実で流れが	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: 立数による算定 総授業時数	epartmer 定) ち企業等。 ち必修授! うち企業等 うち企業等	nt/cafe/ と連携した実験・実行 と連携した演習の授引 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター を連携したインター	習・実技の校 業時数 に必修の実影 ことがの方で ニンシップの	像・実習・実技 習の授業時数 の授業時数)	<i>i</i>		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL 企業等を連携した 実習等の実で流れが	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: 並数による算定 総授業時数 う: (()	epartmer 定) ち企業等、 ち必修授! うち企業等 うち企業等)	nt/cafe/ と連携した実験・実 と連携した演習の授 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携した 序と連携したインター と連携した実験・実 と連携した演習の授	習・実技の校 業時数 に必修の実影 ことがの方で ニンシップの	像・実習・実技 習の授業時数 の授業時数)	<i>i</i>		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL 企業等を連携した 実習等の実で流れが	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: 並数による算定 総授業時数	epartmer 定) ち企業等、 ち必修授! うち企業等 うち企業等 うち企業等後	nt/cafe/ と連携した実験・実 と連携した演習の授 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携した 序と連携したインター と連携した演習の授 と連携した演習の授	習・実技の打 業時数 に必修の実態 に必修の演習 ーンシップの 習・実技の打 業時数	食・実習・実法 習の授業時数 D授業時数) 受業時数	カ 皮の授業時数		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL と業等をと連携した ととと連携は状况 (A、Bいずれか	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: 並数による算定 総授業時数	epartmer 定) ち企業等。 ち必修授 うち企業等 うち企業等 うち企業等 うち企業等	nt/cafe/ と連携した実験・実行と連携した演習の授ま 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携した次習の授ま と連携した演習の授ま と連携した演習の授ま 実験も数 こち企業等と連携した	習・実技の材業時数 に必修の実影 に必修の演習・実技の材質 ・実技の材質 ・実技の材質 ・実技の表	食・実習・実法 習の授業時数 か授業時数) 受業時数 受業時数	カ 皮の授業時数		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL と業等をと連携した とととである。 と、と、で、で、こので、こので、こので、こので、こので、こので、こので、こので、こので	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: 並数による算定 総授業時数 う: う:	epartmer 定) ち企業等、 ち必修授! うち企業等 うち企業等 うち企業等	t/cafe/ と連携した実験・実行と連携した演習の授ま業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携した演習の授ま業時数 と連携したインター	習・実技の打業時数 企必修の実影 企必修の演習・実技の打造 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換をの実現を表現である。 で変換をの実現を表現である。 で変換をの実現を表現である。	食・実習・実抗 習の授業時数 か授業時数) 受業時数 ・実際・実施 電の授業時数	カ 皮の授業時数		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位	
当該学科の ホームページ URL と業等をと連携した とととである。 と、と、で、で、こので、こので、こので、こので、こので、こので、こので、こので、こので	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: 並数による算定 総授業時数 う: う:	epartmer 定) ち企業等、 ち必修授! うち企業等 うち企業等 うち企業等	nt/cafe/ と連携した実験・実行と連携した演習の授ま 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携した次習の授ま と連携した演習の授ま と連携した演習の授ま 実験も数 こち企業等と連携した	習・実技の打業時数 企必修の実影 企必修の演習・実技の打造 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換の変換を表現である。 で変換をの実現を表現である。 で変換をの実現を表現である。 で変換をの実現を表現である。	食・実習・実抗 習の授業時数 か授業時数) 受業時数 ・実際・実施 電の授業時数	カ 皮の授業時数		224 0 1, 920 224 0	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL 企業等をと連携した に とまでの実施状状の (A、Bいずれか	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: 立数による算定 総授業時数 う: う: (① 専修学校 てその担当す	epartmer 定) ち企業等等。 うちを必修 うちを企業等等。 うちを企業等等等。 実 でののでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	t/cafe/ と連携した実験・実行と連携した演習の授ま業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携した演習の授ま業時数 と連携したインター	習・実技の材 業時数 企必修の実制 でと必修の演 で でとからの演 で でというのでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	後・実習・実注 習の授業時数 の授業時数 受業時数 受業時数 後・実習・実注 習の授業時数 の授業時数	カ 皮の授業時数	ニムベージURL	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位	
当該学科の ホームページ URL 企業等を連携した況 でよる、Bいずれか	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: な数による算定 総授業時数 う: でで表の担当 ・ できる。 ・ でき	epartmer 定) ちたな必修 業等等授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	上連携した実験・実行 上連携した実験・実行 上連携した演習の授り 実時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター 上連携したインター 上連携した演習の授り 実時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携した うち企業等と連携した うち企業等と連携した でを では事した者であった は、学行 に従事した期間	習・実技の材 業時数 企必修の実制 でと必修の演 で でとからの演 で でというのでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	後・実習・実技 習の授業時数) 万授業時数) 受業時数 後・実習・実技 留の授業時数) 万授業時数) (専修学校	なの授業時数 なの授業時数	(第1号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科の ホームページ URL 企業等を連携した況 でよる、Bいずれか	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: な数による算定 総授業時数 う: では、	epartmer 定) ちちちめ を企業等等 授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	と連携した実験・実行と連携した演習の授業 素時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携した演習の授業 業時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携した でを選携したインター と連携したであった。 では事じた者であった。 では事じたまいた。学行に従事した者であった。 では事じた者であった。	習・実技の材 業時数 企必修の実制 でと必修の演 で でとからの演 で でというのでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	後・実習・実注 習の授業時数 の授業時数 受業時数 後・実習・実注 の授業時数) (専修学校	なの授業時数 抜の授業時数	(デームページURL) (第1号) (第2号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 世位 単単位 単単位 単単位 単単位 単位 単単位 単位 単位 単位 単位 単位	
当該学科のホームページ URL URL と実際等の実施状かした況か、に記入)	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: ・	epartmer 定) ちちちめ を企業等等 授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	と連携した実験・実活と連携した演習の授業 を連携した演習の授業 等時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携した大変習の授業 業時数 うち企業等と連携したインター と連携した大変習の授ま 業時数 うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携したで表記である。 とで表記である。 とで表記である。 とで表記である。 とを表記でする。 とを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表	習・実技の材 業時数 企必修の実制 でと必修の演 で でとからの演 で でというでする。 では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ	後・実習・実注 習の授業時数 D授業時数 受業時数 後・実習・実注 習の授業時数 D授業時数) (専修学校 (専修学校	カ 皮の授業時数 皮の授業時数 なの授業時数 なの授業時数	(デームページURL) (第1号) (第2号) (第3号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科のホームページ URL 企業等をの実施状れかに記入)	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/dd 立時間による算 総授業時数 う: う: な数による第定 総授業時数 う: ででは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	epartmer 定) ちちちめ を企業等等 授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	と連携した実験・実活と連携した演習の授業 を連携した演習の授業 等時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携した大変習の授業 業時数 うち企業等と連携したインター と連携した大変習の授ま 業時数 うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携したで表記である。 とで表記である。 とで表記である。 とで表記である。 とを表記でする。 とを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表	習・実技の材 業時数 企必修の実制 でと必修の演 で でとからの演 で でというでする。 では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ	後・実習・実技 習の授業時数) 受業時数 受業時数 後・実習・実技 習の授業時数) (専修学杉 (専修学杉 (専修学杉	なの授業時数 なの授業時数 を設置基準第41条第1項 設置基準第41条第1項 設置基準第41条第1項 設置基準第41条第1項	デームページURL (第1号) (第2号) (第3号) (第4号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	
当該学科のホームページ URL URL と連携洗がした況からに記入り	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/d 立時間による算 総授業時数 う: う: が表する第定 総授業時数 う: でででは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では	epartmer 定) ちちちめ を企業等等 授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	と連携した実験・実活と連携した演習の授業 を連携した演習の授業 等時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携した大変習の授業 業時数 うち企業等と連携したインター と連携した大変習の授ま 業時数 うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携したで表記である。 とで表記である。 とで表記である。 とで表記である。 とを表記でする。 とを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表	習・実技の材 業時数 企必修の実制 でと必修の演 で でとからの演 で でというでする。 では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ	後・実習・実技 習の授業時数) 受業時数 受業時数 後・実習・実技 習の授業時数) (専修学杉 (専修学杉 (専修学杉	なの授業時数 なの授業時数 なの授業時数 なの授業時数 なの授業等31 なの授業等41 会第19 設置基準第41 会第19	デームページURL (第1号) (第2号) (第3号) (第4号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位 単位 単位 単位 単位 単位 単位 人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人人	
当該学科のホームページ URL URL と実際等の実施状かした況か、に記入)	(A:単f	評価団体: www.tit.ac.jp/dd 立時間による算 総授業時数 う: う: な数による第定 総授業時数 う: ででは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	epartmer 定) ちちちめ を企業等等 授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	と連携した実験・実活と連携した演習の授業 を連携した演習の授業 等時数 うち企業等と連携した うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携した大変習の授業 業時数 うち企業等と連携したインター と連携した大変習の授ま 業時数 うち企業等と連携したインター と連携したインター と連携したで表記である。 とで表記である。 とで表記である。 とで表記である。 とを表記でする。 とを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表記でする。 をを表	習・実技の材 業時数 企必修の実制 でと必修の演 で でとからの演 で でというでする。 では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ	後・実習・実技 習の授業時数) 受業時数 受業時数 後・実習・実技 習の授業時数) (専修学杉 (専修学杉 (専修学杉	なの授業時数 なの授業時数 を設置基準第41条第1項 設置基準第41条第1項 設置基準第41条第1項 設置基準第41条第1項	デームページURL (第1号) (第2号) (第3号) (第4号)	224 0 1, 920 224 0 128	単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間 単位時間	

- 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、新型コロナウィルス対策として、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		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		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「一」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、柔軟さとチームカでお客様 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)目休的な連進の例※科目数については代表的な5利目について記載

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.
カフェテイスティング	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-

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

連携企業等: 村上開進堂 研修名: 守る伝統と進化させる伝統

対象: コートクリエイト字科教 令和6年10月3日 14:00~15:00 期間:

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。 内容

②指導力の修得・向上のための研修等

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 研修名:

令和6年6月5日 対象: 全教職員 期間:

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

連携企業等: フルーツマエストロ協会 果樹産業の今とフルーツメニューの可能性 研修名:

対象: 音 期間: 令和7年11月1日

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

アカデミックハラスメント研修 研修名: 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

令和7年12月 期間: 対象: 全教職員

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 内容

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。

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		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		令和6年4月1日~令和8年3月 31日(2年)	協会役員
		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		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		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		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(

最誌等の刊行物 ・ その他()) https://www.tit.ac.jp/about/disclosure.html

URL: https://www.tit.ac.jp/about/disc 公表時期: 令和7年9月1日

⁽³⁾学校関係者評価結果の活用状況

- 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 <u>ものとする。</u> (2)「専門学校における情報<u>提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応</u>

(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	(<u>-) (1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 </u>	
(2)各学科等の教育	ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(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	(1)学校の概要、目標及び計画	
(4)キャリア教育・実践的職業教育		上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(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		
(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		
(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	(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
(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	(6)学生の生活支援	
(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)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		
(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		
		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 令和7年9月1日

公表時期:

授業科目等の概要

	#REF!															
		分類							授業方法			場所		教員		
	必	択	自由選	授業科目名	授業科目概要	配当年次・	授業時	単位	講	演	実験・実習	校	校	専	兼	企業等との
	修	必修	択			学期	数	数	義	習	実技	内	外	任	任	連携
1	0			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 カの向上を図る 社会人としての基本的な マナーを学ぶ	1 通 2 通	##	8	0			0		0		
2	0			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	1 通	64	4	0			0			0	
3	0			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			0	0			0	
4	0			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			0	0			0	
5	0			接 客 英 語 I (英会話)	英語力の語学向上を図る	1 通	64	4	0			0			0	
6	0			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	Δ		0	0		0		
7	0			料飲サービス 実 務 Ⅱ (チョーク 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			0	0			0	
8	0			料飲サービス 実務皿(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	0			0		0		
9	0			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			0	0		0		
10	0				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			0	0			0	0
11	0			ト実習)	バリスタマシーンを使用しラテアート技術 の習得	俊	32	2			0	0			0	
12	0			バリスタ実習 Ⅳ(ラテアー ト実習)	バリスタマシーンを使用しラテアート技術 の習得	2 通	##	8			0	0			0	

13	0		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	Δ	0	0		0		
14	0		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	Δ	0	0		0		
15	0		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	0		0			0	
16	0		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	0		0			0	
17	0		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		0	0			0	
18	0		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	0		0			0	0
19	0		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	Δ	0	0		0		
20	0		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	Δ	0	0		0		
21	0		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	0		0			0	
22	0		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	Δ	0	0			0	
23	0		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	0		0			0	
24		0	インターン シップ	企業と連携し実習する	1後	##	8		0		0			
25		0	検定対策	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	##	16	0		0			0	
26		0	検定補習	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	##	16	0		0			0	
27		0	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	0		0		0	0	

28		0	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		0	0		0	0	0
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		0	0		0	0	
30		0	パティシエ実 習皿 (洋菓子 実習)	洋菓子の基礎から応用の実践	2 通	64	4		0	0		0	0	
31		0	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		0	0		0	0	
		合	計	31	科	目			3072	単位	立 (単位	.時間	引)

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	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〇を付すこと。