

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																										
東京観光専門学校		昭和57年10月1日	昭和57年10月1日	篠田 真千	〒162-0843 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	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	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒101-0062 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	高度専門士																									
商業実務	観光専門課程	カフェサービス学科 パティシエ専攻		平成22年文部科学省 認定	-																									
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 カフェサービス学科は、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して、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																													
認定年月日	平成29年2月28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																								
2年	昼間	1920	672	0	1248	0																								
生徒総数	生徒総数	留学生数(生徒総数の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																									
20人	1人	1人	1人の内数	6人の内数	7人の内数																									
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 出席率、試験、授業態度による総合評価																										
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月25日～8月31日 ■冬季:12月24日～1月7日 ■春季:3月1日～3月31日 ■学年末:3月31日		卒業・進級 条件	卒業単位の取得が条件 出席率70%以上、定期テストの実施																										
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個人面談や三者面談、専門カウンセラーによる面談実施		課外活動	■課外活動の種類 国内旅程管理研修、海外旅程管理研修 ■サークル活動: 有																										
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 旅行・バス業界 ■就職指導内容 ①担任との面談実施、就職担任との面談実施、面接練習 ②学内企業セミナー実施 ■卒業生数 1 人 ■就職希望者数 1 人 ■就職者数 1 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 ・進学者数: 0人 (令和3年度卒業者に関する令和4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3年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報) <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></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、官制・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 ノエルアリダスイーツコンテスト 最優秀賞 ふくしまスイーツコンテスト 準グランプリ 第25回お茶料理コンテスト 最優秀賞			資格・検定名	種	受験者数	合格者数																				
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																											
中途退学 の現状	■中途退学者 2名 令和3年4月1日時点において、在学者4名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者2名(令和4年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、経済的理由、学習意欲の喪失、健康上の理由など ■中退防止・中退者支援のための取組 担任との個人面談、保護者との面談、初年度教育の徹底、補習の実施など		■中退率 50%																											
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(授業料減免制度) ■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

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

専門学校の教育は今、大きな岐路に立たされている。製菓、コーヒー、サービスだけの調理や給仕の専門性はAI導入により需要が低迷の一途を辿り、国際的な感染症の蔓延、紛争で飲食をはじめとするサービス業全般は出口の見えない業界となっていることから目指す学生、送り出す高校教員は激減した。

一方で食を取り巻く問題やムーブメントは頻繁性を増していることを鑑み、流行に都度応じた教育よりも、基本技術の習得や知識の教示はもちろん。具体性を持った商品開発や、発信方法の考案、食の根本的な歴史、文化、現状を知り、対応策や見解を声に出し行動できる人材の育成を図る。

(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、年度内に2回の開催を原則とし、シラバスを基に、各科目の授業目的や授業内容が業界のニーズに応えたものになっているかを、教員へのヒアリングを交えながら確認し、より実践に即したカリキュラムとなるよう、改善策を提案し、採用の是非を検討するものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
関口恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
中巳出理	株式会社Ante	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
金高有里	NPO法人青果物健康推進協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
野口幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
山本佳成	東京観光専門学校	令和4年4月1日～令和6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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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(2月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年2月7日 13:00～15:00

第2回 令和4年3月10日 13:00～15:00

(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

今行ふべき教育は、実習、講座のバランスと、実体験に基づくサスティナブルな食経験であり、日本の食文化と飲食業界の現状を肌で感じ、一生学び続ける基盤を作ることにあるといえる。卒業、就職をゴールとせず、自らの技術を磨くこと、何故を考える力をいかに備えてあげられるかが大きな鍵となる。

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

学科目標「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こと

(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

コーヒーの品種、焙煎具合、抽出方法によって変化する味覚を理解し口頭で伝える。

日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)コーヒーマイスターによる実践授業で、在学中に認定資格コーヒーマイスターの受験、取得も可能。

(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
カフェテイティング	コーヒーの味覚表現	株式会社カフェカルモ

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

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、原則として6月に実施している。

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。

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「地方創生とSDG's」(連携企業等:株式会社Ante)

期間:令和4年3月31日(木) 対象:カフェサービス学科教職員

内容:伝統製塩の技法と現代社会の食問題

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「女らしく、男らしくよりも目分らしく生きる」

「～すべての人のジェンダーが平等に尊重される学校へ～」(連携企業等:日本LGBT協会)

期間:令和4年3月2日(水) 対象:全職員

内容:

【目的】①LGBTQとは何か、当事者の多様性を理解すべき領域はどこまでかを学ぶことで、漏れのない学生対応が可能になる。

②LGBTQの当事者である学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる。

③教育現場に特有の注意点や必要な環境整備を理解することで、当事者の心理的安全性を担保できるようになる。

【内容】①LGBTQとは何かという基礎的な理解をする。

②LGBTQ当事者の生き方やこころの持ち様を深く理解する。

③学生に向き合う教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶ。

(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「フードアクティビスト講座 環境とヒトの健康」(連携企業等:フードアクティビスト協会、日月倶楽部)
期間:令和4年11月3日(木) 対象:カフェサービス学科教職員
内容:富士山麓の中、ホリスティック医療と現代人の自然欠乏による食生活の変化と病の関係性

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ITリテラシー・情報セキュリティ研修」
「ITリテラシー・情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成」(連携企業等:合同会社アクセルフォーム)
期間:令和4年6月16日(木) 対象:全職員
内容:
【目的】ITリテラシーを向上させ、ICT教育の基盤づくりを進める。情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成
【内容】①ITリテラシーとは何かという基礎的な理解をする。
②セキュリティ関連法規を理解する。
③教育現場(インターンシップを含む)におけるインターネットの利便性と危険性の理解

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くか、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、など
(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るか、など
(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

教育活動において、LGBTQをはじめとした多様性の理解が求められた。職員研修によって、教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶなど、多様性の理解度向上に取り組んだ。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和4年4月1日～令和6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4年4月1日～令和6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・プロトコル協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
原 康隆	スカイマーク株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
関口 恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6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4年4月1日～令和6年3月31日(3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/files/information_disclosure.pdf

公表時期:令和4年6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

※(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/files/information_disclosure.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程カフェサービス学科パティシエ専攻)																
	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	128	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	192	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	128	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	128	8	○			○			○	
9	○			パティシエ実習Ⅰ	洋菓子の基礎から応用の実践	1通	128	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	128	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	128	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	128	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	128	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	128	8			○	○		○	
18	○		外食産業論Ⅰ	飲食業界の現状を理解する	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	128	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	128	8			○		○		
23		○	検定対策	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	256	16	○			○		○	
24		○	検定補習	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	256	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	256	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	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単位時間(192単位)									

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ない 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 (留意事項)		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	16週

- 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																									
東京観光専門学校		昭和57年10月1日	昭和57年10月1日	篠田 真千	〒162-0843 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	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	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒101-0062 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	高度専門士																								
商業実務	観光専門課程	カフェサービス学科 パリスト専攻		平成22年文部科学省 認定	-																								
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 カフェサービス学科は、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して、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																												
認定年月日	平成29年2月28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	1920	863	0	1057	0	0																						
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																							
15人		3人	1人	1人の内数	6人の内数	7人の内数																							
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 出席率、試験、授業態度による総合評価																								
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月25日～8月31日 ■冬季:12月24日～1月7日 ■春季:3月1日～3月31日 ■学年末:3月31日			卒業・進級 条件	卒業単位の取得が条件 出席率70%以上、定期テストの実施																								
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個人面談や三者面談、専門カウンセラーによる面談実施			課外活動	■課外活動の種類 国内旅程管理研修、海外旅程管理研修																								
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 旅行・バス業界			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3年度卒業者に係る令和4年5月1日時点の情報)																								
	<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>レストランサービス技能検定</td> <td>②</td> <td>1人</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	②	1人	1人																	※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	受験者数	合格者数																										
レストランサービス技能検定	②	1人	1人																										
中途退学 の現状	■中途退学者 2名 令和3年4月1日時点において、在学者2名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者0名(令和4年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、経済的理由、学習意欲の喪失、健康上の理由など			■中退率 100%																									
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(授業料減免制度) ■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

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

専門学校の教育は今、大きな岐路に立たされている。製菓、コーヒー、サービスだけの調理や給仕の専門性はAI導入により需要が低迷の一途を辿り、国際的な感染症の蔓延、紛争で飲食をはじめとするサービス業全般は出口の見えない業界となっていることから目指す学生、送り出す高校教員は激減した。

一方で食を取り巻く問題やムーブメントは頻繁性を増していることを鑑み、流行に都度応じた教育よりも、基本技術の習得や知識の教示はもちろん。具体性を持った商品開発や、発信方法の考案、食の根本的な歴史、文化、現状を知り、対応策や見解を声に出し行動できる人材の育成を図る。

(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、年度内に2回の開催を原則とし、シラバスを基に、各科目の授業目的や授業内容が業界のニーズに応えたものになっているかを、教員へのヒアリングを交えながら確認し、より実践に即したカリキュラムとなるよう、改善策を提案し、採用の是非を検討するものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
関口恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
中巳出理	株式会社Ante	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
金高有里	NPO法人青果物健康推進協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
野口幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
山本佳成	東京観光専門学校	令和4年4月1日～令和6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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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(2月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年2月7日 13:00～15:00

第2回 令和4年3月10日 13:00～15:00

(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

今行うべき教育は、実習、講座のバランスと、実体験に基づくサステイナブルな食経験であり、日本の食文化と飲食業界の現状を肌で感じ、一生学び続ける基盤を作ることにあるといえる。卒業、就職をゴールとせず、自らの技術を磨くこと、何故を考える力をいかに備えてあげられるかが大きな鍵となる。

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

学科目標「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こと

(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

コーヒーの品種、焙煎具合、抽出方法によって変化する味覚を理解し口頭で伝える。

日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)コーヒーマイスターによる実践授業で、

在学中に認定資格コーヒーマイスターの受験、取得も可能。

(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
カフェテイティング	コーヒーの味覚表現	株式会社カフェカルモ

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

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、原則として6月に実施している。

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。

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「地方創生とSDG's」(連携企業等:株式会社Ante)

期間:令和4年3月31日(木) 対象:カフェサービス学科教職員

内容:能登半島で塩田を営む中巳出理氏による伝統製塩の技法と現代社会の食問題

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「女らしく、男らしく、男も女も男らしく生きる」

「～すべての人のジェンダーが平等に尊重される学校へ～」(連携企業等:日本LGBT協会)

期間:令和4年3月2日(水) 対象:全職員

内容:

【目的】①LGBTQとは何か、当事者の多様性を理解すべき領域はどこまでかを学ぶことで、漏れのない学生対応が可能になる。

②LGBTQの当事者である学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる。

③教育現場に特有の注意点や必要な環境整備を理解することで、当事者の心理的安全性を担保できるようになる。

【内容】①LGBTQとは何かという基礎的な理解をする。

②LGBTQ当事者の生き方やこころの持ち様を深く理解する。

③学生に向き合う教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶ。

(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「フードアクティビスト講座 環境とヒトの健康」(連携企業等:フードアクティビスト協会、日月倶楽部)

期間: 令和4年11月3日(木) 対象: カフェサービス学科教職員

内容: 富士山麓の中、ホリスティック医療に取り組む山本竜隆医師による現代人の自然欠乏による食生活の変化と病の関係性

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ITリテラシー・情報セキュリティ研修」

「ITリテラシー・情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成」(連携企業等: 合同会社アクセルフォーム)

期間: 令和4年6月16日(木) 対象: 全職員

内容:

【目的】ITリテラシーを向上させ、ICT教育の基盤づくりを進める。情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成

【内容】①ITリテラシーとは何かという基礎的な理解をする。

②セキュリティ関連法規を理解する。

③教育現場(インターンシップを含む)におけるインターネットの利便性と危険性の理解

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、など
(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るか、など
(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

教育活動において、LGBTQをはじめとした多様性の理解が求められた。職員研修によって、教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶなど、多様性の理解度向上に取り組んだ。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和4年4月1日～令和6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4年4月1日～令和6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4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
原 康隆	スカイマーク株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
関口恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6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4年4月1日～令和6年3月31日(3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/files/information_disclosure.pdf

公表時期: 令和4年6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

※(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/files/information_disclosure.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程カフェサービス学科バリスタ専攻)															
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													
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	128	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	192	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	128	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	128	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	128	8			○	○		○		
10	○		バリスタ実習Ⅱ（カフェテイスタイング）	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タイングする	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	128	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	128	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	128	8			○	○			○
18	○		外食産業論Ⅰ	飲食業界の現状を理解する	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	128	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	128	8			○		○		
25		○	検定対策	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	256	16	○			○			○
26		○	検定補習	各種検定の取得を目指す	1 通 2 通	256	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	256	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単位時間(192単位)						

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ない 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 (留意事項)		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	16週

- 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																							
東京観光専門学校	昭和57年10月1日	昭和57年10月1日	篠田 真千	〒162-0843 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	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	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒101-0062 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	高度専門士																					
商業実務	観光専門課程	カフェサービス学科 カフェサービス専攻		平成22年文部科学省 認定	-																					
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 カフェサービス学科は、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して、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																									
認定年月日	平成29年2月28日																									
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	1792	800	0	992	0	0																				
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																				
5人		0人	0人	1人の内数	6人の内数	7人の内数																				
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 出席率、試験、授業態度による総合評価																						
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月25日～8月31日 ■冬季:12月24日～1月7日 ■春季:3月1日～3月31日 ■学年末:3月31日		卒業・進級条件	卒業単位の取得が条件 出席率70%以上、定期テストの実施																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個人面談や三者面談、専門カウンセラーによる面談実施		課外活動	■課外活動の種類 国内旅程管理研修、海外旅程管理研修 ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 旅行・バス業界 ■就職指導内容 ①担任との面談実施、就職担任との面談実施、面接練習 ②学内企業セミナー実施 ■卒業生数 0 人 ■就職希望者数 0 人 ■就職者数 0 人 ■就職率 - % ■卒業者に占める就職者の割合 : - % ■その他 ・進学者数: 0人 (令和3年度卒業生に関する令和4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3年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報) <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>レストランサービス技能検定</td> <td>②</td> <td>1人</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	②	1人	1人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																							
レストランサービス技能検定	②	1人	1人																							
中途退学の現状	■中途退学者 1名 令和3年4月1日時点において、在学者2名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者1名(令和4年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組		中退率	50%																						
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(授業料減免制度) ■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)																									
当該学科のホームページURL	https://www.tit.ac.jp/department/cafe/																									

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

専門学校の教育は今、大きな岐路に立たされている。製菓、コーヒー、サービスだけの調理や給仕の専門性はAI導入により需要が低迷の一途を辿り、国際的な感染症の蔓延、紛争で飲食をはじめとするサービス業全般は出口の見えない業界となっていることから目指す学生、送り出す高校教員は激減した。

一方で食を取り巻く問題やムーブメントは頻繁性を増していることを鑑み、流行に都度応じた教育よりも、基本技術の習得や知識の教示はもちろん。具体性を持った商品開発や、発信方法の考案、食の根本的な歴史、文化、現状を知り、対応策や見解を声に出し行動できる人材の育成を図る。

(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、年度内に2回の開催を原則とし、シラバスを基に、各科目の授業目的や授業内容が業界のニーズに応えたものになっているかを、教員へのヒアリングを交えながら確認し、より実践に即したカリキュラムとなるよう、改善策を提案し、採用の是非を検討するものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
関口恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
中巳出理	株式会社Ante	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
金高有里	NPO法人青果物健康推進協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
野口幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
山本佳成	東京観光専門学校	令和4年4月1日～令和6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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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(2月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年2月7日 13:00～15:00

第2回 令和4年3月10日 13:00～15:00

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

今行うべき教育は、実習、講座のバランスと、実体験に基づくサステイナブルな食経験であり、日本の食文化と飲食業界の現状を肌で感じ、一生学び続ける基盤を作ることにあるといえる。卒業、就職をゴールとせず、自らの技術を磨くこと、何故を考える力をいかに備えてあげられるかが大きな鍵となる。

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

学科目標「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こと

(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

コーヒーの品種、焙煎具合、抽出方法によって変化する味覚を理解し口頭で伝える。

日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)コーヒーマイスターによる実践授業で、在学中に認定資格コーヒーマイスターの受験、取得も可能。

(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
カフェテイティング	コーヒーの味覚表現	株式会社カフェカルモ

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

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、原則として6月に実施している。

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。

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「地方創生とSDG's」(連携企業等:株式会社Ante)

期間:令和4年3月31日(木) 対象:カフェサービス学科教職員

内容:伝統製塩の技法と現代社会の食問題

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「女らしく、男らしく、男も女も男も女も生きたる」

「～すべての人のジェンダーが平等に尊重される学校へ～」(連携企業等:日本LGBT協会)

期間:令和4年3月2日(水) 対象:全職員

内容:

【目的】①LGBTQとは何か、当事者の多様性を理解すべき領域はどこまでかを学ぶことで、漏れのない学生対応が可能になる。

②LGBTQの当事者である学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる。

③教育現場に特有の注意点や必要な環境整備を理解することで、当事者の心理的安全性を担保できるようになる。

【内容】①LGBTQとは何かという基礎的な理解をする。

②LGBTQ当事者の生き方やこころの持ち様を深く理解する。

③学生に向き合う教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶ。

(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「フードアクティビスト講座 環境とヒトの健康」(連携企業等:フードアクティビスト協会、日月倶楽部)
期間:令和4年11月3日(木) 対象:カフェサービス学科教職員
内容:富士山麓の中、ホリスティック医療と現代人の自然欠乏による食生活の変化と病の関係性

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ITリテラシー・情報セキュリティ研修」
「ITリテラシー・情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成」(連携企業等:合同会社アクセルフォーム)
期間:令和4年6月16日(木) 対象:全職員
内容:
【目的】ITリテラシーを向上させ、ICT教育の基盤づくりを進める。情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成
【内容】①ITリテラシーとは何かという基礎的な理解をする。
②セキュリティ関連法規を理解する。
③教育現場(インターンシップを含む)におけるインターネットの利便性と危険性の理解

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、など
(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るか、など
(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

教育活動において、LGBTQをはじめとした多様性の理解が求められた。職員研修によって、教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶなど、多様性の理解度向上に取り組んだ。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和4年4月1日～令和6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4年4月1日～令和6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4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
原 康隆	スカイマーク株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
関口 恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6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4年4月1日～令和6年3月31日(3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/files/information_disclosure.pdf

公表時期: 令和4年6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

※(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/files/information_disclosure.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程カフェサービス学科カフェサービス専攻)																
	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	就職活動に必要な筆記試験・表現力・文章力の向上を図る	1通2通	64	4	○			○		○		
2	○			ビジネスマナー	社会人としての基本的なマナーを学ぶ	1通	64	4	○			○				○
3	○			接客英語Ⅰ(英会話)	英語力の語学向上を図る	1通	128	8	○			○				○
4	○			ユニバーサルホスピタリティー	高齢者やしょうがい者の方にとって適切なおもてなし表現をする為のスキルやマインドを身につける	1通2通	64	4	○			○				○
5	○			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	96	6	○			○				○
6	○			ベーシックビジネス論	経営学の基本	1通2通	32	2	○			○		○		
7	○			外食産業研究	外食産業の企業研究	1通	64	4	○			○				○ ○
8	○			レストランサービス実習	レストランでのサービスの基礎を学ぶ	1通2通	128	8			○	○		○		
9	○			ビバレッジ・バーテンダー実習	ドリンクの作成、味の違いなどを実践をもとに学ぶ	1通	128	8			○	○		○		
10	○			調理実習	調理の基本実習	1通	64	4			○	○				○
11	○			カラーコーディネート	カラーコーディネート資格取得を目的とする	1後	128	8	○			○				○
12	○			メニュー研究開発	飲食業のメニューから様々な分析をし、新たなメニューを考案する実習	2通	64	4			○	○				○

13	○		食空間デザイン	テーマやコンセプトに合わせ、食べ物を中心とした空間全体の演出を学ぶ	1前	64	4				○	○					○	
14	○		フードコーディネーター3級	フードコーディネーター資格に基づく	1後	128	8	○				○						○
15	○		パソコン実習	パソコンの基礎から応用までを学ぶ	1通	32	2				○	○						○
16		○	英検 & TOEIC対策	英検対策、TOEICのハイスコアを目指す	2通	256	16	○				○						○
17		○	接客フランス語	フランス語力の語学向上を図る	1通 2通	128	8	○				○						○
18		○	手話	手話の理解、ご案内ができるレベルの取得	1前	128	8	○				○						○
19		○	プレゼンテーション	プレゼンテーションスキルの向上を図る	2後	32	2	○				○						○
20		○	ワイン・ソムリエ概論	レストランで提供されるワインの基礎知識	2前	64	4	○				○						○
21		○	ビバレッジ知識	飲料の基礎知識	2通	64	4	○				○						○
22		○	食品食材知識	食材の基礎知識	2通	64	4	○				○						○
23		○	インターンシップ	インターンシップ（現場研修）	1後	96	6				○	○						○
24	○		レストランオペレーション	レストランでの人材配置や作業工程の実習	2通	128	8				○	○						○
25	○		マーケティング・プランニング	マーケティングの目的と達成すべき目標、達成するための戦略を学ぶ	2通	128	8	○				○						○
26	○		パーティーコーディネーター	コンセプト別で大人数向けのサービス実習	2通	128	8				○	○						○
27		○	スキルアップ	就職活動に向けた対策	1通 2通	32	2	○				○						○

28	○	レストランサービス実習	レストランサービスの実習	2通	128	8				○	○	○		
29	○	ビバレッジ実習	テーマに合わせたドリンク作成実習	2通	128	8				○	○	○		
30	○	FBマネジメント	調理、料飲の一連の仕事を理解し運営を学ぶ	2通	64	4	○				○			○
31	○	ワインエキスパート	ワイン知識の応用	2通	64	4				○	○	○		
32	○	ビバレッジエキスパート	料飲知識の応用	2通	64	4				○	○	○		
33	○	レストランウェディング論	レストランウェディングの基礎知識	2後	32	2	○				○			○
34	○	各国料理知識	世界の料理を学ぶ実習	2通	64	4	○				○			○
35	○	HRS一次試験特別講習	レストランサービス技能士筆記試験対策	2後	32	2	○				○			○
36	○	HRS二次試験特別講習	レストランサービス技能士実技試験対策	2後	32	2	○				○			○
合計				36科目			3104単位時間(194単位)							

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ない 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 (留意事項)	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

- 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。