

## 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	玉井 正人	〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3丁目21番地 (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 東京安達学園	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒102-0081 東京都千代田区四番町11番地 (電話) 03-3221-0202				
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。						
分野	課程名	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11月29日文部 科学省告示第153号	-			
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	1440	192	1440	0	0
単位時間							
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
20人	25人	2人 の内数	10人	12人			
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 出席率、試験、授業態度による総合評価		
長期休み	■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			卒業・進級 条件	卒業単位の取得が条件		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 個人面談や三者面談、カウンセラーの紹介を行っている			課外活動	■課外活動の種類 各種イベント、ボランティア活動、クラブ活動を行っている ■サークル活動: 有		
就職等の 状況	■主な就職先、業界等 カフェ、レストラン、ホテル 洋菓子店等 ■就職率 <sup>※1</sup> 7名:7名 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> 7名:9名 77.8 % ■その他 0 (平成 27 年度卒業者に関する 平成28年5月1日 時点の情報)			主な資格・ 検定等	ホテルビジネス実務検定 レストランサービス技能士 フードコーディネーター フードアナリスト 等		
中途退学 の現状	■中途退学者 5名 平成27年4月1日時点において 在学者 38名 平成28年3月31日時点において 在学者 33名 ■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			中退率	13.2 % (平成27年4月1日入学者を含む) (平成28年3月31日卒業者を含む)		
	■中退防止のための取組 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						
ホームページ	http://www.tit.ac.jp/						

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」「店舗の集客」が重要な命題となっています。本学科においても、これらに関する理解を深め、実践的な実習授業において、商品作成の専門的な知識や技術、顧客サービス、店舗への集客を体現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、または連携先企業の施設を活用した指導の協力が得られる企業・団体を選定しています。

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

年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会が学科カリキュラムを決定することに位置づけている。

1回は前年度のカリキュラムの検証をおこない提案をいただき改善していく。

その後の1回はカリキュラムの検討をおこない提案いただいた内容を踏まえカリキュラムを変更・新設していく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
関口 恭一	株式会社CALMO	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	③
青柳 崇子	フード&テーブルクリエイション	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	③
野口 幸一	一般社団法人 ホスピタリティ機構	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	①
磯部 浩昭	東京観光専門学校	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	
山本 佳成	東京観光専門学校	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)

②学会や学術機関等の有識者

③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(開催日時)

第1回 平成27年6月16日 13:30～15:30

第2回 平成27年8月18日 13:30～15:30

第3回 平成28年6月16日 13:30～15:30

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

バリスタ専攻は、カフェ業界に就職するための授業が、実習及び座学ともバランスよく整備されているため、特に変更の必要はない。

学科としては、日本橋三越との共同カフェの運営の話が進んでおり、今後、企業と学生とのコラボレーションによるメニュー開発等に取り組むことで、学生の意欲の向上ならびにチームワークの強化につなげていきたい。

(別途、以下の資料を提出)

\* 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程

\* 教育課程編成委員会等の規則

\* 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1

\* 学校又は法人の組織図

\* 教育課程編成委員会等の開催記録

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 カフェサービス学科の教育理念「おもてなしの心を持ったカフェスタッフの育成」を実現するため、企業と連携した実践的な実習授業を実施することにより、実践的かつ専門的能力をもった人材を育成すること。		
(2) 実習・演習等における企業等との連携内容 日本チョコレートアーティスト協会との連携により「チョコレート授業」において、集客のための見せ方やカフェにて使用できる実践的な看板作成技術、知識の向上を図る。同企業より学期末において学習成果の評価をしている。		
(3) 具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
料飲サービス実務Ⅱ (チョコレート)	① チョコレートの基礎を学び、カフェにあるような看板製作から接客業における様々な顧客へのアピール方法を学ぶ。 ② 個性、オリジナリティを活かし店舗で役立つ技術の習得。	CAA日本チョコレートアーティスト協会
(別途、以下の資料を提出)		
* 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)等		
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していること。」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 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知識やスキルを体得するために、業界に関係する企業・団体に依頼し年に一度、研修を実施する。		
② 指導力の修得・向上のための研修 学生の気質を理解し個々の対処方法を体得することで、指導力の向上を図る。		
(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 平成27年度(平成27年6月18日実施) コーヒーの品種及び農園、コーヒーの歴史、コーヒーベルト及びコーヒーのグレードについてを確認した後、実際にコーヒーの抽出をすることでポイントを学んだ。		
② 指導力の修得・向上のための研修等 平成27年度の研修は、6月18日に実施。昨今の学生は精神面に問題を抱えるケースが多いことから、当該年度は特に鬱病について職員の理解を促す機会とした。研修では、ストレスの本質や対応策を学ぶとともに、学生をソーシャルタイプで分類し、それぞれのタイプを把握しつつ、グループワークを行うことでさらに理解を深めた。		
(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 職員研修として年に1回実施する。 平成28年度実施計画:平成28年6月16日実施予定 バリスタとパティシエが学べる専門学校の現状、業界は専門学校生を求めているか、就職につながるスキルとは何かをテーマに研修を実施する。		
② 指導力の修得・向上のための研修等 職員研修として年に1回実施する。 平成28年度実施計画:平成28年6月16日予定 ホスピタリティの基本を理解し、実際にホスピタリティを発揮するために必要な「目配り」「気配り」「心配り」に関する認識を促し、最終的にグループワークによるケーススタディを行い、担任活動の意義の再確認を目的に実施予定。		
(別途、以下の資料を提出)		
* 研修等に係る諸規程		
* 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績)		
* 研修等の計画(推薦年度における計画)		

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ないか、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ないか、関係業界、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つの柱を基本に評価をいただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、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	教育理念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

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して行うなど、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

平成28年4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	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
野口 幸一	一般社団法人 ホスピタリティ機構	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
明石 伸子	特定非営利活動法人 日本マナー・プロトコール協会	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
佐保 有為	東京地下鉄株式会社	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	卒業生委員
本山 裕之	株式会社コラボレーション	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	卒業生委員

※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。

(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: <http://www.tit.ac.jp> 平成28年9月1日公開

(別途、以下の資料を提出)

- \* 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2
- \* 自己評価結果公開資料
- \* 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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

URL: <http://www.tit.ac.jp>

(別途、以下の資料を提出)

\* 情報提供している資料

事務担当責任者	フリガナ	タドコロ ヒロフミ	所属部署	学務部
	氏名	田所 裕文	役職名	課長
	所在地	〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3-21		
	TEL	03-3235-5713	FAX	03-3235-8226
	E-mail	<a href="mailto:tadokoro@tit.ac.jp">tadokoro@tit.ac.jp</a>		

(備考)

・用紙の大きさは、日本工業規格A4とする(別紙様式1-2、2-1、2-2、3-1、3-2、4、5、6、7についても同じ。)

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) 平成28年度															
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	
○			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	○			○	○			
○			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	○			○			○	
○			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			○	○			○	
○			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			○	○			○	
○			接客英語Ⅰ（英会話）	英語力の語学向上を図る	1通	64	4		○		○			○	
○			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	△		○	○			○	
○			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			○	○			○	○
○			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	○			○			○	
○			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			○	○			○	
合計															
					科目	単位時間( 単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
		1学年の学期区分	2期
		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。

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) 平成28年度															
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	
○			バリスタ実習Ⅱ (カフェテイティング)	コーヒーの豆の知識、味の違いなどを実践をもとにテイティングする	1通	64	4			○	○			○	
○			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			○	○			○	
○			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			○	○			○	
○			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	△		○	○		○		
○			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	△		○	○		○		
○			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	○			○			○	
○			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	○			○			○	
○			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	○			○			○	
○			外食産業論Ⅰ	飲食業界の現状を理解する	1前	32	2	○			○			○	
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	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
- 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。

授業科目等の概要

(観光専門課程カフェサービス学科パリスト専攻) 平成28年度															
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	
○			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	△		○	○		○		
○			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	△		○	○		○		
○			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	○			○				○
○			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	△		○	○				○
○			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	○			○				○
		○	インターンシップ	企業と連携し実習する	1後	128				○		○			
		○	検定対策	各種検定の取得を目指す	1通 2通	256	16	○			○				○
		○	検定補習	各種検定の取得を目指す	1通 2通	256	16	○			○				○
		○	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	○			○		○	○	
合計				科目	単位時間(								単位)		

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。



授業科目等の概要

(観光専門課程カフェサービス学科パリスト専攻) 平成28年度															
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	
		○	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			○	○		○	○	
		○	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			○	○		○	○	
		○	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			○	○		○	○	
		○	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96単位以上取得しなければならない	1学年の学期区分	2期
履修方法・・・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)

- 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。

## 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	玉井 正人	〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3丁目21番地 (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 東京安達学園	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒102-0081 東京都千代田区四番町11番地 (電話) 03-3221-0202				
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。						
分野	課程名	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11月29日文部 科学省告示第153号	-			
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	1440	192	1440	0	0
単位時間							
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
40人	6人	2人	10人	12人			
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 出席率、試験、授業態度による総合評価			
長期休み	■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		卒業・進級 条件	卒業単位の取得が条件			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 個人面談や三者面談、カウンセラーの紹介を行っている		課外活動	■課外活動の種類 各種イベント、ボランティア活動、クラブ活動を行っている ■サークル活動: 有			
就職等の 状況	■主な就職先、業界等 カフェ、レストラン、ホテル 洋菓子店等 ■就職率 <sup>※1</sup> 1名:1名 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> 1名:3名 33.3 % ■その他 0 (平成 27 年度卒業者に関する 平成28年5月1日 時点の情報)		主な資格・ 検定等	ホテルビジネス実務検定 レストランサービス技能士 フードコーディネーター フードアナリスト 等			
中途退学 の現状	■中途退学者 5名 平成27年4月1日時点において 在学者 38名 平成28年3月31日時点において 在学者 33名 ■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 ■中退防止のための取組 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		中途退学 率	13.2 % (平成27年4月1日入学者を含む) (平成28年3月31日卒業者を含む)			
ホームページ	<a href="http://www.tit.ac.jp/">http://www.tit.ac.jp/</a>						

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」「店舗の集客」が重要な命題となっています。本学科においても、これらに関する理解を深め、実践的な実習授業において、商品作成の専門的な知識や技術、顧客サービス、店舗への集客を体現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、または連携先企業の施設を活用した指導の協力が得られる企業・団体を選定しています。

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

年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会が学科カリキュラムを決定することに位置づけている。

1回は前年度のカリキュラムの検証をおこない提案をいただき改善していく。

その後の1回はカリキュラムの検討をおこない提案いただいた内容を踏まえカリキュラムを変更・新設していく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
関口 恭一	株式会社CALMO	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	③
青柳 崇子	フード&テーブルクリエイション	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	③
野口 幸一	一般社団法人 ホスピタリティ機構	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	①
磯部 浩昭	東京観光専門学校	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	
山本 佳成	東京観光専門学校	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(開催日時)

第1回 平成27年6月16日 13:30～15:30

第2回 平成27年8月18日 13:30～15:30

第3回 平成28年6月16日 13:30～15:30

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

パティシエ専攻は、お菓子だけでなくコーヒー系のアレンジドリンクの授業をあたりに導入し、お菓子だけという意識からの脱却を目指す必要がある。

学科としては、日本橋三越との共同カフェの運営の話が進んでおり、今後、企業と学生とのコラボレーションによるメニュー開発等に取り組むことで、学生の意欲の向上ならびにチームワークの強化につなげていきたい。

(別途、以下の資料を提出)

- \* 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程
- \* 教育課程編成委員会等の規則
- \* 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1
- \* 学校又は法人の組織図
- \* 教育課程編成委員会等の開催記録

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 カフェサービス学科の教育理念「おもてなしの心を持ったカフェスタッフの育成」を実現するため、企業と連携した実践的な実習授業を実施することにより、実践的かつ専門的能力をもった人材を育成すること。		
(2)実習・演習等における企業等との連携内容 日本チョコレートアーティスト協会との連携により「チョコレート授業」において、集客のための見せ方やカフェにて使用できる実践的な看板作成技術、知識の向上を図る。同企業より学期末において学習成果の評価をしている。		
(3)具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
料飲サービス実務Ⅱ (チョコレート)	① チョコレートの基礎を学び、カフェにあるような看板製作から接客業における様々な顧客へのアピール方法を学ぶ。 ② 個性、オリジナリティをを活かし店舗で役立つ技術の習得。	CAA日本チョコレートアーティスト協会
(別途、以下の資料を提出) * 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)等		
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 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知識やスキルを体得するために、業界に関係する企業・団体に依頼し年に一度、研修を実施する。 ②指導力の修得・向上のための研修 学生の気質を理解し個々の対処方法を体得することで、指導力の向上を図る。		
(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 平成27年度(平成27年6月18日実施) コーヒーの品種及び農園、コーヒーの歴史、コーヒーベルト及びコーヒーのグレードについてを確認した後、実際にコーヒーの抽出をすることでポイントを学んだ。 ②指導力の修得・向上のための研修等 平成27年度の研修は、6月18日に実施。昨今の学生は精神面に問題を抱えるケースが多いことから、当該年度は特に鬱病について職員の理解を促す機会とした。研修では、ストレスの本質や対応策を学ぶとともに、学生をソーシャルタイプで分類し、それぞれのタイプを把握しつつ、グループワークを行うことでさらに理解を深めた。		
(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 職員研修として年に1回実施する。 平成28年度実施計画:平成28年6月16日実施予定 バリスタとパティシエが学べる専門学校の現状、業界は専門学校生を求めているか、就職につながるスキルとは何かをテーマに研修を実施する。 ②指導力の修得・向上のための研修等 職員研修として年に1回実施する。 平成28年度実施計画:平成28年6月16日予定 ホスピタリティの基本を理解し、実際にホスピタリティを発揮するために必要な「目配り」「気配り」「心配り」に関する認識を促し、最終的にグループワークによるケーススタディを行い、担任活動の意義の再確認を目的に実施予定。		
(別途、以下の資料を提出) * 研修等に係る諸規程 * 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績) * 研修等の計画(推薦年度における計画)		

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、関係業界、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つの柱を基本に評価をいただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、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	教育理念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

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して行うなど、より学生の実情にあわせてしたものとした。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

平成28年4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	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
野口 幸一	一般社団法人 ホスピタリティ機構	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
明石 伸子	特定非営利活動法人 日本マナー・プロトコール協会	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
佐保 有為	東京地下鉄株式会社	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	卒業生委員
本山 裕之	株式会社コラボレーション	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	卒業生委員

※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。

(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: <http://www.tit.ac.jp> 平成28年9月1日公開

(別途、以下の資料を提出)

- \* 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2
- \* 自己評価結果公開資料
- \* 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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

URL: <http://www.tit.ac.jp>

(別途、以下の資料を提出)

\* 情報提供している資料

事務担当責任者	フリガナ	タドコロ ヒロフミ	所属部署	学務部
	氏名	田所 裕文	役職名	課長
	所在地	〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3-21		
	TEL	03-3235-5713	FAX	03-3235-8226
	E-mail	<a href="mailto:tadokoro@tit.ac.jp">tadokoro@tit.ac.jp</a>		

(備考)

・用紙の大きさは、日本工業規格A4とする(別紙様式1-2、2-1、2-2、3-1、3-2、4、5、6、7についても同じ。)

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) 平成28年度															
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	
○			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	○			○	○			
○			パティシエ実務Ⅰ（製菓理論）	お菓子に関する知識の習得	1 通	64	4	○			○	○			
○			パティシエ実務Ⅱ（ルセット構成論）	製菓におけるレシピの構成を理解する	1 通	64	4	○			○	○			
○			パティシエ実務Ⅲ（ルセット構成論）	製菓におけるレシピの構成を理解する	1 通 2 通	192	12	○			○	○			
○			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	128	8				○	○	○	○	
○			パティシエⅡ（洋菓子実習）	洋菓子の基礎から応用の実践	1 通	64	4				○	○	○	○	
○			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	1 後	32	2				○	○	○	○	
○			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	128	8				○	○	○	○	
○			接客英語Ⅰ（英会話）	英語力の語学向上を図る	1 通	64	4	○			○			○	
合計					科目		単位時間( 単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	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。

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) 平成28年度															
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	
○			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	△		○	○		○		
○			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			○	○			○	○
○			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	○			○		○		
○			バリスタ実習Ⅰ	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前	32	2	△		○	○			○	
○			バリスタ実習Ⅱ	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後2後	64	4	△		○	○			○	
○			バリスタ実習Ⅳ	バリスタマシンを使用しラテアート技術の習得	2前	32	2	△		○	○			○	
○			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	○			○			○	
○			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	○			○			○	
○			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		○		○			○	
合計				科目	単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	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
- 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。



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) 平成28年度															
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	
○			外食産業論 I	飲食業界の現状を理解する	1前	32	2	○			○			○	
○			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	○			○			○	
○			ブランジェ実習	パン作りの基本から応用までを学ぶ	2通	128	8	△		○	○			○	
○			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	○			○			○	
		○	インターンシップ	企業と連携し実習する	1後	128				○	○				
		○	検定対策	各種検定の取得を目指す	1通 2通	256	16	○			○			○	
		○	検定補習	各種検定の取得を目指す	1通 2通	256	16	○			○			○	
		○	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	○			○		○	○	
		○	料飲サービス実習 I	レストランでのサービスの基礎から応用を学ぶ	1通 2通	128	8	△		○	○		○		
合計				科目	単位時間(								単位)		

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3 (3) の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

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) 平成28年度															
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	
		○	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	△		○	○		○		
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96単位以上取得しなければならない	1学年の学期区分	2期
履修方法・・・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)

- 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。

## 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	玉井 正人	〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3丁目21番地 (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 東京安達学園	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒102-0081 東京都千代田区四番町11番地 (電話) 03-3221-0202				
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。						
分野	課程名	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 (カフェオーナー専攻)	平成22年11月29日文部 科学省告示第153号	-			
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	1792	1312	480	1184	0	0
単位時間							
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
20人	1人 の内数	2人 の内数	10人	12人			
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 出席率、試験、授業態度による総合評価			
長期休み	■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		卒業・進級 条件	卒業単位の取得が条件			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 個人面談や三者面談、カウンセラーの紹介を行っている		課外活動	■課外活動の種類 各種イベント、ボランティア活動、クラブ活動を行って ■サークル活動: 有			
就職等の 状況	■主な就職先、業界等 カフェ、レストラン、ホテル 洋菓子店等 ■就職率 <sup>※1</sup> 1名:1名 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> 1名:1名 100 % ■その他 0 (平成 27 年度卒業者に関する 平成28年5月1日 時点の情報)		主な資格・ 検定等	ホテルビジネス実務検定 レストランサービス技能士 フードコーディネーター フードアナリスト 等			
中途退学 の現状	■中途退学者 5名 平成27年4月1日時点において 在学者 38名 平成28年3月31日時点において 在学者 33名 ■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 ■中退防止のための取組 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	13.2 % (平成27年4月1日入学者を含む) (平成28年3月31日卒業者をを含む)			
ホームページ	<a href="http://www.tit.ac.jp/">http://www.tit.ac.jp/</a>						

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」「店舗の集客」が重要な命題となっています。本学科においても、これらに関する理解を深め、実践的な実習授業において、商品作成の専門的な知識や技術、顧客サービス、店舗への集客を体現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、または連携先企業の施設を活用した指導の協力が得られる企業・団体を選定しています。  
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

年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会が学科カリキュラムを決定することに位置づけている。  
1回は前年度のカリキュラムの検証をおこない提案をいただき改善していく。  
その後の1回はカリキュラムの検討をおこない提案いただいた内容を踏まえカリキュラムを変更・新設していく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
関口 恭一	株式会社CALMO	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	③
青柳 崇子	フード&テーブルクリエイション	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	③
野口 幸一	一般社団法人 ホスピタリティ機構	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	①
磯部 浩昭	東京観光専門学校	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	
山本 佳成	東京観光専門学校	平成28年4月1日～ 平成29年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(開催日時)

第1回 平成27年6月16日 13:30～15:30

第2回 平成27年8月18日 13:30～15:30

第3回 平成28年6月16日 13:30～15:30

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

カフェオーナー専攻は、PC実習にメニュー開発を連動させ、パワーポイントでメニューを作成させるよう内容を変更。また、ベーシックビジネス論(店舗経営論)を2年次から1年次に変更するとともに、フードコーディネーターに目指す級数を入れて分かりやすくした。

学科としては、日本橋三越との共同カフェの運営の話が進んでおり、今後、企業と学生とのコラボレーションによるメニュー開発等に取り組むことで、学生の意欲の向上ならびにチームワークの強化につなげていきたい。

(別途、以下の資料を提出)

- \* 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程
- \* 教育課程編成委員会等の規則
- \* 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1
- \* 学校又は法人の組織図
- \* 教育課程編成委員会等の開催記録

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 カフェサービス学科の教育理念「おもてなしの心を持ったカフェスタッフの育成」を実現するため、企業と連携した実践的な実習授業を実施することにより、実践的かつ専門的能力をもった人材を育成すること。		
(2)実習・演習等における企業等との連携内容 日本チョコレートアーティスト協会との連携により「チョコレート授業」において、集客のための見せ方やカフェにて使用できる実践的な看板作成技術、知識の向上を図る。同企業より学期末において学習成果の評価をしている。		
(3)具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
料飲サービス実務Ⅱ (チョコレート)	① チョークアートの基礎を学び、カフェにあるような看板製作から接客業における様々な顧客へのアピール方法を学ぶ。 ② 個性、オリジナリティを活かし店舗で役立つ技術の習得。	CAA日本チョコレートアーティスト協会
(別途、以下の資料を提出) * 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)等		
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 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知識やスキルを体得するために、業界に関係する企業・団体に依頼し年に一度、研修を実施する。 ②指導力の修得・向上のための研修 学生の気質を理解し個々の対処方法を体得することで、指導力の向上を図る。		
(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 平成27年度(平成27年6月18日実施) コーヒーの品種及び農園、コーヒーの歴史、コーヒーベルト及びコーヒーのグレードについてを確認した後、実際にコーヒーの抽出をすることでポイントを学んだ。 ②指導力の修得・向上のための研修等 平成27年度の研修は、6月18日に実施。昨今の学生は精神面に問題を抱えるケースが多いことから、当該年度は特に鬱病について職員の理解を促す機会とした。研修では、ストレスの本質や対応策を学ぶとともに、学生をソーシャルタイプで分類し、それぞれのタイプを把握しつつ、グループワークを行うことでさらに理解を深めた。		
(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 職員研修として年に1回実施する。 平成28年度実施計画:平成28年6月16日実施予定 バリスタとパティシエが学べる専門学校の現状、業界は専門学校生を求めているか、就職につながるスキルとは何かをテーマに研修を実施する。 ②指導力の修得・向上のための研修等 職員研修として年に1回実施する。 平成28年度実施計画:平成28年6月16日予定 ホスピタリティの基本を理解し、実際にホスピタリティを発揮するために必要な「目配り」「気配り」「心配り」に関する認識を促し、最終的にグループワークによるケーススタディを行い、担任活動の意義の再確認を目的に実施予定。		
* 研修等に係る諸規程 * 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績) * 研修等の計画(推薦年度における計画)		

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。

(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ないか、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ないか、関係業界、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つの柱を基本に評価をいただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、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	教育理念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

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して行うなど、より学生の実情にあわせて(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

平成28年4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	平成28年4月4日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
野口 幸一	一般社団法人 ホスピタリティ機構	平成28年4月4日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
明石 伸子	特定非営利活動法人 日本マナー・プロトコール協会	平成28年4月4日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成28年4月4日～ 平成29年3月31日(1年)	企業等委員
佐俣 有為	東京地下鉄株式会社	平成28年4月4日～ 平成29年3月31日(1年)	卒業生委員
本山 裕之	株式会社コラボレーション	平成28年4月4日～ 平成29年3月31日(1年)	卒業生委員

※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。

(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: <http://www.tit.ac.jp> 平成28年9月1日公開

(別途、以下の資料を提出)

- \* 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2
- \* 自己評価結果公開資料
- \* 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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

URL: <http://www.tit.ac.jp>

(別途、以下の資料を提出)

\* 情報提供している資料

事務担当責任者	フリガナ	タドコロ ヒロフミ	所属部署	学務部
	氏名	田所 裕文	役職名	課長
	所在地	〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3-21		
	TEL	03-3235-5713	FAX	03-3235-8226
	E-mail	<a href="mailto:tadokoro@tit.ac.jp">tadokoro@tit.ac.jp</a>		

(備考)

・用紙の大きさは、日本工業規格A4とする(別紙様式1-2、2-1、2-2、3-1、3-2、4、5、6、7についても同じ。)

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オーナー専攻) 平成28年度															
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	
○			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 後 2 前	64	4	○			○	○			
○			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 前 2 後	64	4	○			○	○			
○			接客英語（英会話）	英語力の語学向上を図る	1 通 2 通	128	8		○		○			○	
○			ユニバーサルホスピタリティー	生きていくうえで重要な「人間関係」「考えて行動する」「調整する能力を養う」などの能力を身につける	1 通	64	4			○	○			○	
○			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 後 2 前	96	6	○			○		○		
○			ベーシックビジネス論（店舗経営論）	店舗の経営について基礎から学ぶ	1 前	32	2	○			○			○	
○			外食産業研究	外食産業の現状・動向を調査、発表する	1 後	64	4			○	○			○	
○			レストランサービス実習	カフェ、レストランでのサービス方法の習得	1 通	128	8	△		○	○		○		
○			ビバレッジ・パーティー実習	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			○	○		○		
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	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。



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オーナー専攻) 平成28年度															
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	
○			調理実習 (カフェフード実習)	カフェでの料理、盛り付け技術の習得	1後	64	4			○	○		○		
○			カラーコーディネート	色彩検定取得を目指す	1通2通	128	8			○	○			○	
○			メニュー研究開発 (カフェメニュー開発)	カフェでのアレンジドリンク、アレンジ料理の開発	1通	64	4			○	○			○	
○			食空間デザイン (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		○		○			○	○
○			フードコーディネーター3級	フードコーディネーター3級取得を目指す	1通2通	128	8	○			○			○	
○			パソコン実習	パソコンの基礎を学ぶ	1前	32	2		○		○			○	
○			レストランオペレーション (店舗販売実習)	学校内にて学生が作った作品を販売する	2通	128	8				○	○	○	○	
○			マーケティング・プランニング (お客様満足論)	お客様に対する顧客満足を学ぶ	2通	128	8	○			○			○	
○			パーティーコーディネート	パーティーのメニューから装飾、サービス方法をトータルで学ぶ	2通	128	8	△	○		○			○	
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	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
- 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。

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オーナー専攻) 平成28年度															
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	
○			スキルアップ	就職活動に必要な筆記試験対策、面接対策	2前	32	2	○			○	○			
	○		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から応用を学ぶ	2通	128	8	△		○	○		○		
	○		ビバレッジ実習	お酒・ワイン等の知識やサービスの技術を学ぶ	2通	128	8	△		○	○		○		
		○	英検&TOEIC対策	英検合格、TOEICのスコア向上を目指す	1通 2通	256	16	○			○				○
		○	接客フランス語（フランス語会話）	フランス語の語学向上を目指す	1通 2通	128	8		○		○				○
		○	手話	手話検定合格を目指す	1通 2通	128	8				○	○			○
		○	プレゼンテーション	テーマに沿った作品を表現し披露する	1後	32	2				○	○			○
		○	ワイン・ソムリエ概論	ワイン全般の知識を学ぶ	1通	64	4	○				○			○
		○	ビバレッジ知識	アルコール・ソフトドリンク等飲物に関する知識を学ぶ	1通	64	4	○				○			○
合計				科目	単位時間(								単位)		

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

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オーナー専攻) 平成28年度															
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	
		○	食品食材知識（食品衛生学）	食品を扱う際の知識を身につける	1通	64	4	○			○			○	
		○	インターンシップ	企業と連携し実習する	1後	96	6			○		○			
		○	FBマネジメント	売上管理や勤怠管理について基礎から学ぶ	2通	64	4	○			○				○
		○	ワインエキスパート	ワインエキスパート取得の対策を行う	2通	64	4	○			○				○
		○	ビバレッジエキスパート	ビバレッジエキスパート取得の対策を行う	2通	64	4	○			○				○
		○	レストランウェディング論	レストランウェディングの構成や歴史を学ぶ	2後	32	2	○			○				○
		○	各国料理知識	世界の代表的な料理を学ぶ	2通	64	4	○			○				○
		○	HRS一次試験特別講習（レストランサービス技能士）	国家資格筆記合格に向けての検定対策	2後	32	2	○			○			○	
		○	HRS二次試験特別講習（レストランサービス技能士）	国家資格実技合格に向けての検定対策	2後	32	2			○	○			○	
合計					36科目		2976単位時間（186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90単位以上取得しなければならない	1学年の学期区分	2期
履修方法・・・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)

- 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。