

学校法人 三幸学園  
東京スイーツ&カフェ専門学校に関する情報提供について

① 学校の概要、目標及び計画

- 目的～本校は学校教育法に基づき、スイーツ(製菓)・カフェ等の関連分野において活躍する人材を育成する為、必要とされる知識と技能を教授することを目的とする。
- 校長、所在地、連絡先  
校長：高田 幸一  
所在地：東京都文京区3-43-9  
連絡先：03-5842-6878
- 学校の沿革・歴史  
三幸学園の専門学校6つめの分野、製菓・調理に関わる衛生分野の専門学校として平成22年4月に開校。

② 各学科(コース)等の教育

- 入学者に対する受け入れ方針及び入学者数、収容定員、在学学生数  
スイーツパティシエ科：2年制学科：2年次よりコース選択あり。  
入学定員160名/1学年 収容定員/全学年計320名  
在学学生数：全学年計316名(平成29年5月1日現在)
- カリキュラム等  
別表1を参照
- 進級・卒業の要件等
  - 1、校長は、教育課程の定めるところにより、各学年ごとに、修了すべき学科目について試験を行い、合格者に対して当該学科目の修了を認定する。  
但し、実習については、実習の成績によって終了を認定することができる。  
本校所定の課程を修了した者には、卒業証書を授与する。
  - 2、前項において卒業と認められる者のうち、文部科学大臣が認める衛生専門課程スイーツパティシエ科を修了した者は、専門士(衛生専門課程)と称することができる。

教育課程及び授業時間数

スイーツパティシエ科 (衛生分野)

区分	授業科目	1年次			2年次			合計
		週間授業時数		年間授業 時数	週間授業時数		年間授業 時数	
		前期	後期		前期	後期		
必修科目 (共通科目)	栄養学	1	1	36				36
	ショップ経営学	1	1	36				36
	食の原料・材料学	1	1	36				36
	食の安全(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)	2	2	72				72
	製菓・製パン理論	2	2	72				72
	カフェ・ビバリッジ知識	2	2	72				72
	製菓・製パン実習 I	8	8	288				288
	カフェ・ビバリッジ実習 I	8	8	288				288
	検定試験対策(ビジネスマナー)	1	1	36				36
	検定試験対策(フードコーディネート)	1	1	36				36
	検定試験対策(カラコーディネート)	1	1	36				36
	未来デザインプログラム I	1	1	36				36
	学内店舗実習				6	6	204	204
	パティシエ基礎外国語				1	1	34	34
	ラッピング演習				2	2	68	68
	接客・サービス演習				1	1	34	34
	未来デザインプログラム II				1		16	16
	プランニング				2	2	68	68
	ディスプレイ				2	2	68	68
	施設実習						80	80
教科外の教育活動	ホームルーム	1	1	36	1	1	34	70
小計		30	30	1080	16	15	606	1686
選択必修科目	製菓実習 II				8	8	272	272
	製パン実習 II				4	4	136	136
	カフェ・ビバリッジ実習 II				8	8	272	272
	ドリンク実習				4	4	136	136
	小計				12	12	408	408
合計		30	30	1080	28	27	1014	2094

科目区分	授業科目	1年次		年間授業時 間数	2年次		年間授業時間 数	授業時間数 合計
		週間授業時間数			週間授業時間数			
		前期	後期	前期	後期			
任意選択科目	教養・文化の学習A	2		20				20
	教養・文化の学習B		2	20				20

【前期 18 週 (2 年次施設実習 2 週) + 後期 18 週 年間 36 週】