

学校情報

①学校の概要、目標及び計画

学校名	設置年月日	校長名	所在地・連絡先
仙台スイーツ&カフェ専門学校	平成23年12月21日	梅田 一成	〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡3-8-3 (電話) 022-742-5680
設置者名	設置年月日	代表者名	所在地・連絡先
学校法人 三幸学園	昭和60年3月8日	鳥居 敏	〒113-0033 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-6151
学校の教育・人材養成の目的			
本校は学校教育法及び私立学校法の規定に基づきスイーツ(製菓)・カフェ等の関連分野に従事しようとする者に必要な知識と技術を教授し、それらの分野において専門的職業人となるべき人材を養成することを目的とする。			
沿革	http://www.sanko.ac.jp/about/history/		

②各学科等の教育

学科	修業年限	入学定員	収容定員
パティシエ・カフェ科	2年	226人	452人

<客観的な指標の算出方法>

客観的な指標の算出方法
全履修科目の評定(5点法で示されたもの)の和を科目数で除したものを「評定平均」とし、年に2回(期末ごとに)一覧管理を行うことで、成績の分布状況を把握する。

<卒業要件について>

卒業要件
本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に、卒業の認定を行う。
教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人
【技能】 ・汎用的な基礎技術、食の総合的な知識を有し、飲食業界で活躍できる人材
【心】 ・おもてなしの心で、お客様の喜びを自分の喜びとして考えられる人材

<取得可能な資格について>

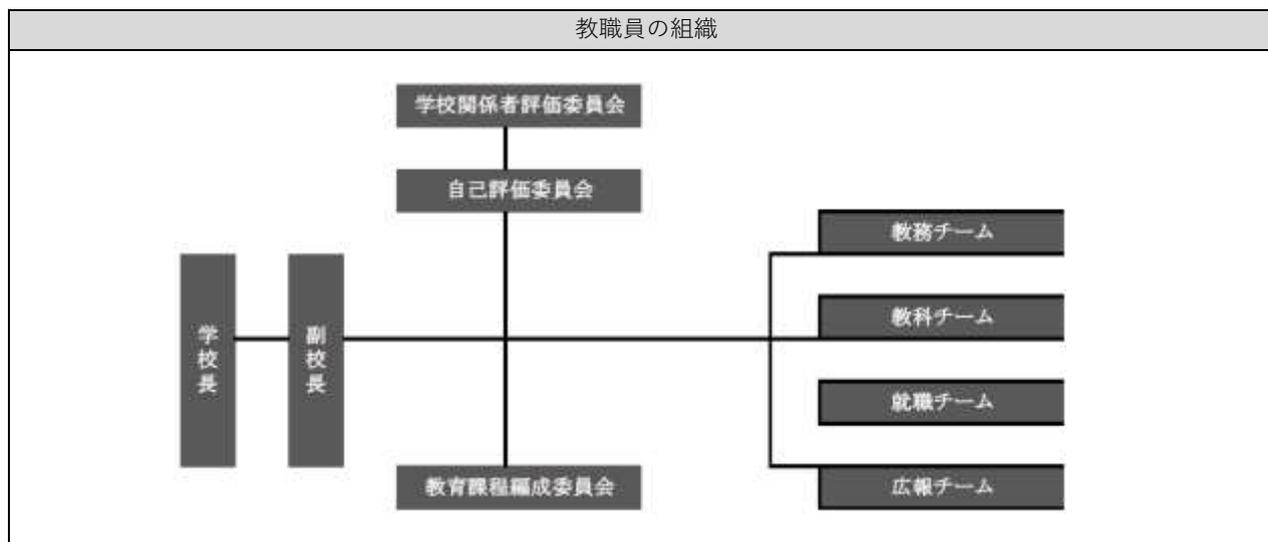
取得可能な資格
https://www.sanko.ac.jp/sendai-sweets/jobdata/skill.shtml

<卒業後の主な進路について>

就職実績
https://www.sanko.ac.jp/sendai-sweets/jobdata/jobdata.shtml

③教職員

専任教員	20人
兼任教員	10人
事務職員	9人



<教職員の専門性について>

名前	専門分野	資格・職歴等
江幡寛之	製菓分野	製菓衛生師/飲食業界での実務経験を有する
斎藤拓実	カフェ分野	調理師/飲食業界での実務経験を有する
今野佑紀子	製パン分野	製菓衛生師/飲食業界(製パン店舗勤務)での実務経験を有する
佐藤美枝	ラッピング分野	ラッピングコーディネーター/店舗経営(紅茶・和陶器)/カルチャースクールでの実務経験を有する

④キャリア教育・実践的職業教育

キャリア教育への取組	https://www.sanko.ac.jp/sendai-sweets/course/practice_outside/
実習実技への取組	<p>カリキュラムに則した現場実習を行い、より実践的な教育機会としている。</p> <p><パティシエ・カフェ科 施設実習></p> <p>10日間の体験実習を行う。カフェやパティスリー業務について理解を深め、基礎的な知識・技術を習得することを目的とする。学校と実習先との事前打ち合わせ、担当教員による実習期間中の訪問等により、適宜課題発見等のケアを行っていく。</p> <p>終了後には振り返りを実施し、実習授業の基礎技術やコミュニケーション能力について、評価に基づいたフィードバックを行うものとする。</p>

⑤様々な教育活動・教育環境

学校行事	https://www.sanko.ac.jp/sendai-sweets/schoolguide/year.shtml
------	---

⑥学生の生活支援

生活上の諸問題（中途退学、心身の健康）への対応	
学年担任制を取り、心身の健康問題、学校生活上の諸問題について早期発見・対応できるよう、日々個人面談等を実施している。また出欠席の状況等について、必要に応じて適宜保護者とも共有を図り、連携体制を整えている。また希望者に対してはスクールカウンセリングを行えるよう、カウンセラーを配置している。	

⑦学生納付金・就学支援

学生納付金	tps://www.sanko.ac.jp/pdf/sendai-sweets/guideline_2023/guideline_01.p
就学支援	https://www.sanko.ac.jp/sendai-sweets/guidelines/

⑧学校の財務

事業報告書	https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf
-------	---