

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	大宮スイーツアンドカフェ専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
衛生専門課程	スイーツパティシエ科	夜・通信	2480 単位時間	160 単位時間	
	スイーツカフェビジネス科	夜・通信	750 単位時間	80 単位時間	
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

「実務経験のある教員等による授業科目一覧表」を職員室に設置し、広く一般に公開
--

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	大宮スイーツアンドカフェ専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/yakuinmeibo.pdf>

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	弁護士	R2.4.1 ~ R6.3.31	法務
非常勤	公認会計士	R2.4.1 ~ R6.3.31	財務
非常勤	弁護士	H29.6.1 ~ R3.5.31	法務
(備考)			

様式第 2 号の 3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	大宮スイーツアンドカフェ専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。</p> <p>原則として法人統一の様式を使用し、客観的に分かりやすい「授業計画」「到達目標」「成績評価基準」を作成・公表している。</p> <p>公表はインターネットによる他、授業内で当該生徒へ説明する。また、習熟度等に応じて授業計画が変更される場合は、都度説明を行うものとする。(公表の時期は毎年度4月を目途とする)</p>	
授業計画書の公表方法	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/omiya-sweets.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/omiya-sweets.pdf</a>
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>教務規程に基づき、各学生の学習成果(試験、レポートの他、平素の履修状況等)を総合的に勘案し評価を行うものとする。</p> <p>科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。</p> <p>なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p> <p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)  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。</p>	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/omiya-sweets.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/omiya-sweets.pdf</a>
<p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p> <p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)  本校に修業年限以上在籍し、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。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。  なお、卒業を認める者については課程において設定した目指すべき人材像を満たすことを求める。</p>	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/omiya-sweets.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/omiya-sweets.pdf</a>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	大宮スイーツアンドカフェ専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
財産目録	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
事業報告書	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	スイーツ パティシエ科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1790 単位時間	480 単位時間	180 単位時間	140 単位時間	0 単位時間	1740 単位時間
			2540 単位時間／単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
240人		122人	5人	9人	13人	22人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目的に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。
成績評価の基準・方法
（概要） 教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。 科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。 なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。
卒業・進級の認定基準
（概要） 本校に修業年限以上在籍し、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。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。

<p>&lt;目指すべき人材像&gt;          教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。  <b>【技能】</b>          ①汎用性のある基礎技術が実践できる人材          ②レシピを自ら考案し創りだせる人材          ③衛生管理に関する知識を有し、管理が出来る人材          ④食の総合的な知識を有し業態に関わらず活躍できる人材  <b>【心】</b>          ⑤素直で明るく自ら考えて動ける人材          ⑥コミュニケーション能力が高く、お客様の喜びを自分の喜びとして考えられる人材</p>
<p>学修支援等          (概要)          クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
63人 (100%)	1人 (1.6%)	55人 (87.3%)	7人 (11.1%)
(主な就職、業界等) 調理、製菓を中心とした飲食業界			
(就職指導内容) 担任を中心とした履歴書指導や面接練習、学年全体に向け行う就職ガイダンスなど			
(主な学修成果(資格・検定等)) 食品衛生責任者の取得、各種検定合格、調理、製菓技術の習得			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
152人	15人	9.9%
(中途退学の主な理由) 目標喪失、人間関係、精神的疾患など		
(中退防止・中退者支援のための取組) 適性検査の実施、担任による個人面談、保護者への電話がけなど		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	スイーツカフェ ビジネス科				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼間	870 単位時間	120 単位時間	270 単位時間	120 単位時間	0 単位時間	360 単位時間
			870 単位時間／単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
40人		8人	0人	3人	2人	5人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要） 授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要） 教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。 科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。 なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要） 本校に修業年限以上在籍し、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。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。</p> <p>&lt;目指すべき人材像&gt; 教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>【技能】 ①汎用性のある基礎技術が実践できる人材 ②食の総合的な知識を有し、独立開業、もしくはオーナーとして活躍できる人材</p> <p>【心】 ③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 ④おもてなしの心で、お客様に製品を提供できる</p>
学修支援等
<p>（概要） クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
人 ( %)	人 ( %)	人 ( %)	人 ( %)
(主な就職、業界等)			
(就職指導内容)			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
(備考) (任意記載事項) 2020年度4月開設でまだ卒業生が出ていないため未記入。			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
人	人	%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		



②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
スイーツパティシエ科	100,000 円	660,000 円	780,000 円	施設設備費 教材実習費
スイーツカフェビジ ネス科	100,000 円	660,000 円	650,000 円	施設設備費 教材実習費
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/omiya-sweets.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/omiya-sweets.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。 学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社ヒューマンカウンシル	令和2年4月1日より 令和3年3月31日まで	関連企業
株式会社大宮コーヒーロースター	令和2年4月1日より 令和3年3月31日まで	近隣住民
卒業生代表	令和2年4月1日より 令和3年3月31日まで	卒業生
学校関係者評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/omiya-sweets.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/omiya-sweets.pdf</a>		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)

<https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/>