

## 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
名古屋スイーツアンド カフェ専門学校	平成27年10月14日	紅谷 尚幹	〒451-0042 名古屋市西区那古野2丁目12番16号 (電話) 052-589-2755
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	昼間 一彦	〒113-0033 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-9641
学校の教育・人材養成の目的			
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ため、必要とされる知識と技能を教授することを目的とする。			
沿革	<a href="http://www.sanko.ac.jp/about/history/">http://www.sanko.ac.jp/about/history/</a>		

### ②各学科等の教育

学科	修業年限	入学定員	収容定員
スイーツパティシエ科	2年	160名	320名

<カリキュラム（科目配当表）について>

カリキュラム（科目配当表）
<a href="https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/pdf/curriculum.pdf">https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/pdf/curriculum.pdf</a>

<シラバスについて>

学科	学年	シラバス
スイーツパティシエ科	1年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/nagoya-">https://www.sanko.ac.jp/nagoya-</a>
スイーツパティシエ科	2年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/nagoya-">https://www.sanko.ac.jp/nagoya-</a>

<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。

<卒業要件と「目指すべき人材像」について>

卒業要件	
本校に修業年限以上在学し、全課程の修了を校長に認められた者に卒業の認定を行う。課程を修了したと認められた者には、卒業証書を授与する。	
スイーツパティシエ科	<p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p><b>【技能】</b></p> <p>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</p> <p><b>【心】</b></p> <p>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>

<取得可能な資格について>

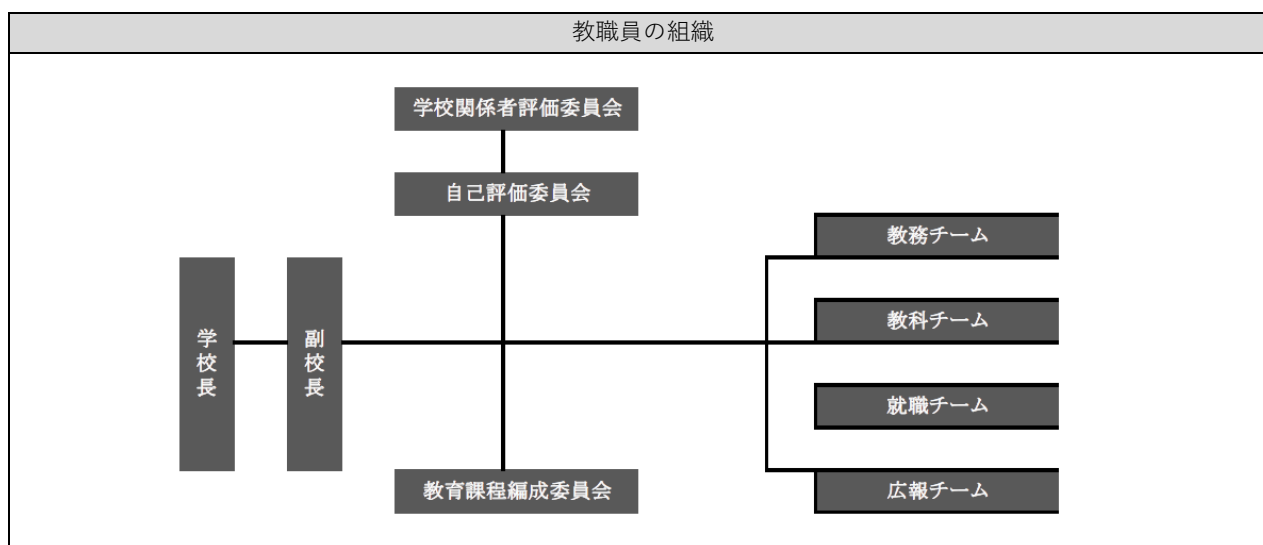
取得可能な資格	<a href="https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/jobdata/skill.shtml">https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/jobdata/skill.shtml</a>
---------	---

<卒業後の主な進路について>

就職実績	<a href="https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/jobdata/jobdata.shtml">https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/jobdata/jobdata.shtml</a>
------	---

③教職員

専任教員	21名
兼任教員	8名
事務職員	2名



<教職員の専門性について>

名前	専門分野	資格・職歴等
竹村義尚	製菓	製菓衛生師・専門調理師ほか / 大阪府洋菓子協会副会長
金子由佳	製菓	製菓衛生師・調理師 / 実務経験あり
若松忠俊	製パン	製パン技能検定1級・製菓衛生師 / 実務経験あり
恒川冴子	製菓	管理栄養士・製菓衛生師 / 実務経験あり
古川寛和	調理	調理師 / 教員経験あり

④キャリア教育・実践的職業教育

キャリア教育への取組	<a href="https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/course/practice/">https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/course/practice/</a>
実習実技への取組	<p>カリキュラムに則した実習を行い、より実践的な教育機会としている。</p> <p>&lt;学内店舗実習&gt;</p> <p>現場に出て必要な知識、経験を学内にある実際の店舗にて実習授業を行う。様々な授業で学習した知識、技術をアウトプットすることは勿論、飲食業務についての理解を深め、組織を動かす上で大切なコミュニケーション能力やリーダーシップ、協調性等を養うことも目的としている。</p> <p>毎回、終了後にはお客様から頂いたアンケート等を基に振り返りを実施し、次回の実習授業に向け、業務改善や新たな商品開発等を行う内容の実習に取り組んでいる。</p>

⑤様々な教育活動・教育環境

学校行事	<a href="https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/schoolguide/year.shtml">https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/schoolguide/year.shtml</a>
------	---

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
<p>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。</p> <p>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。</p>

⑦学生納付金・就学支援

学生納付金	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/nagoya-sweets/guideline_2020/guideline_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/nagoya-sweets/guideline_2020/guideline_01.pdf</a>
就学支援	<a href="https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/schoolguide/support.shtml">https://www.sanko.ac.jp/nagoya-sweets/schoolguide/support.shtml</a>

⑧学校の財務

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>
-------	---

⑨学校評価

自己評価・学校関係者評価結果	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/nagoya-sweets.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/nagoya-sweets.pdf</a>
----------------	---