

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
大宮スイーツアンドカフェ専門学校	平成23年3月28日	増田 泰朗	〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-389-3 (電話) 048-658-0870
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。			
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
スイーツパティシエ科	2年	120人	240人
スイーツカフェビジネス科	1年	40人	40人

<カリキュラム（科目担当表）について>

カリキュラム（科目担当表）
https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/pdf/curriculum.pdf

<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	https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/pdf/sweets_patissier_01.pdf
	2年	https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/pdf/sweets_patissier_02.pdf
スイーツカフェビジネス科	1年	https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/pdf/business.pdf

※シラバスは年度当初予定のものであり、災害等により一部内容に変更が生じる場合があります。

<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、課程の修了を校長に認められた者に卒業の認定を行う。	
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>【技能】</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>【心】</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>
スイーツカフェビジネス科	<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>【技能】</p> <p>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】</p> <p>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>

<取得可能な資格について>

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

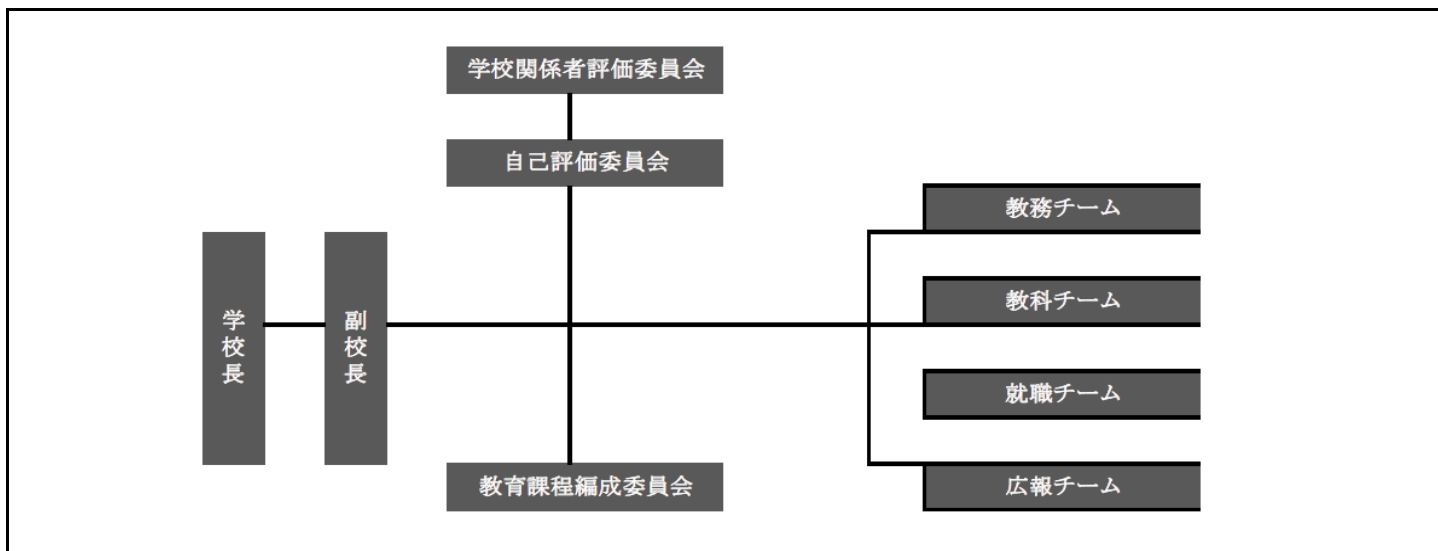
<卒業後の主な進路について>

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

③教職員

専任教員	9
兼任教員	16
事務職員	2

教職員の組織



<教職員の専門性について>

名前	専門分野	資格・職歴等
小島 裕奈	製菓	商品開発3年、教員10年
佐藤 愛美	製菓	パティシエ6年、教員7年
小高 清志	製菓	製菓製造22年、推進・開発10年、教員10年
中野 伸吾	調理	レストラン13年、教員10年
村田 真也	調理	レストラン6年、カフェ3年、教員7年

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/omiya-sweets/jobdata/support.shtml
実習実技への取組	<p>カリキュラムに則した学内店舗実習を行い、より実践的な教育機会としている。</p> <p><スイーツパティシエ科 学内店舗実習></p> <p>スイーツ・カフェ分野の飲食業界への就業するにあたり、学んだ知識や技術を基に、生徒自らが商品開発・製造販売・プレゼンテーションを実践し、改善を繰り返すと共に学校教員だけでなく、企業様に客観的な評価いただくことで、社会に出た際の適応力を高める事を目的としている。</p> <p>本校担当教員と企業担当者が事前に打ち合わせを行い、学内での学習内容の確認及び、評価項目・評価基準について策定するとともにそれを踏まえて上で、企業様からの課題をいただく。</p> <p>企業様には実際の生徒開発商品・実際の店舗販売実績・プレゼンテーション・試食を通して、現場の視点から評価いただく。</p>

⑤様々な教育活動・教育環境

学校行事	https://www.sanko.ac.jp/omiya-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

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	https://www.sanko.ac.jp/pdf/omiya-sweets/guideline_2020/guideline_01.pdf
就学支援	https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/guidelines/

⑧ 学校の財務

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

⑨ 学校評価

自己評価・学校関係者評価結果	https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/omiya-sweets.pdf
----------------	---

⑩ 高等教育の修学支援新制度 申請様式

2019年度	https://www.sanko.ac.jp/omiya-sweets/pdf/yoshiki.pdf
--------	---