

## 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
東京スイーツアンド カフェ専門学校	平成21年10月23日	高田幸一	☎113-0033 東京都文京区本郷3-43-9
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			
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事を目的とする。			
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人	320人

<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/tokyo-sweets/pdf/curriculum.pdf">https://www.sanko.ac.jp/tokyo-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/tokyo-">https://www.sanko.ac.jp/tokyo-</a>
スイーツパティシエ科	2年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/tokyo-">https://www.sanko.ac.jp/tokyo-</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、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>

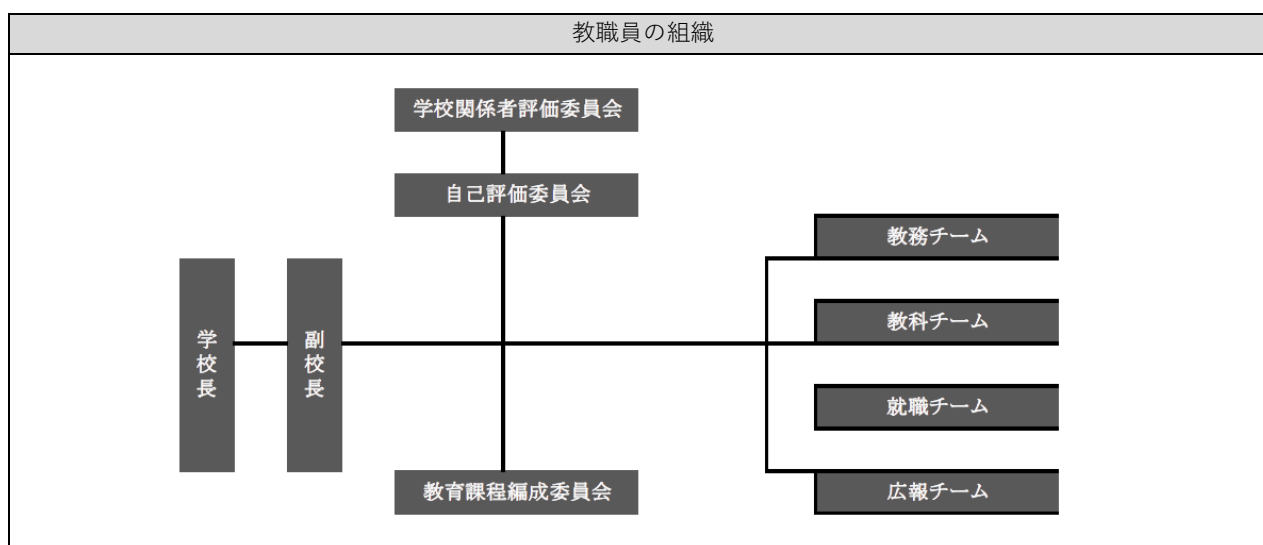
取得可能な資格	<a href="https://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/qa/expenses.shtml">https://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/qa/expenses.shtml</a>
---------	---

<卒業後の主な進路について>

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

③教職員

専任教員	20
兼任教員	11
事務職員	5



<教職員の専門性について>

名前	専門分野	資格・職歴等
大石栄子	製菓実習	株式会社多古満3年6か月勤務 株式会社オリエンタルランドフード開発部3年勤務 株式会社京橋千疋屋2年勤務
西本清弘	製菓実習	横浜馬車道十番館製菓部 2年6か月勤務 四谷オテルドミクニ 3年勤務 ソウル リッツカールトン2年6か月勤務 ブルガリホテルズ&リゾーツ2年6か月勤務
川瀬昌良	カフェ・ビバレッジ実習	辻学園調理製菓専門学校 中国料理セクション20年勤務 中国料理セクション長
福田直人	カフェ・ビバレッジ実習	株式会社オリエンタルランド2年勤務 株式会社ホテルオークラ東京ベイ5年6か月勤務

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/tokyo-sweets/course/practice_outside/">https://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/course/practice_outside/</a>
実習実技への取組	カリキュラムに即した現場実習を行い、より実践的な教育機会のもととしてインターンシップ実習を教育課程に組み込んでいる。 ≪スイーツパティシエ科インターンシップ実習≫ 10日間の企業実習を行う。接客・販売・製造・会計など基礎知識や応用を交えて実際に体験する事で知識が技能へと変身し身につく事を目的として実施している。また数日間経過後に担当教員の訪問を行い、受け入れ先担当者との3者面談を通して定着している技能や課題を明確にした上で残りの期間を実施し、基礎知識応用・技能・サービスの観点から評価とフィードバックを行うようにしている。

⑤様々な教育活動・教育環境

学校行事	<a href="https://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/schoolguide/year.shtml">https://www.sanko.ac.jp/tokyo-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
担任制を取っている事と実技授業を2人～3人の体制にて実施する事によって多角的な視点から個人又はクラスの課題やリスクを早期発見、解決できるようにシステムを組んでいる。また日々の出欠席に関しては事務で日々集計をし、単位や技術取得に必要な出席状態を把握の上、適時保護者とも連携を図っている。また希望者に対してはスクールカウンセラーによる個別面談の体制を整えている。

⑦学生納付金・就学支援

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