

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																												
東京スイーツ&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 (電話) 03-5842-6878																												
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																												
学校法人三幸学園	昭和60年3月1日	昼間一彦	〒113-0033 東京都文京区本郷3-23-16 (電話) 03-3814-6936																												
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																											
衛生	衛生課程	スイーツパティシエ科	平成22年11月29日 文部科学省告示第84号	—																											
学科の目的	本学科のカリキュラムは企業との連携による商品開発や産官学連携活動、及び店舗運営などの実務的教育に注力し授業を展開することにより、現代社会・文化において製菓・カフェ等の業界が求める専門的で実践的な深い知識と確かな技術を会得した人材を育成することを目的とする。																														
認定年月日	平成31年3月5日																														
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	講義	演習	実習	実験	実技																								
2	昼間	1850時間	450時間	240時間	1160時間																										
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																										
320人	278人	23人	25人	11人	36人																										
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 5点法。各教科定められた方法で100点法で素点を出し、それを20点で割り四捨五入後に5点法に換算する。その後出席状況・授業態度を考慮し正式に決定する。																											
長期休み	■学年始:4月1日～4月10日 ■夏季:7月21日～8月31日 ■冬季:12月21日～1月7日 ■学年末:3月21日～3月31日		卒業・進級条件	成績・出席状況・就学態度、その他必要事項を鑑み、認める。																											
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人・保護者への連絡、三者面談、カウンセリング等の実施		課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動・産学連携活動 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																											
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) パティスリー・ホテル・結婚式場・カフェ・レストラン等		主な学修成果(資格・検定等)※3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>③</td> <td>128人</td> <td>128人</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定</td> <td>③</td> <td>135人</td> <td>115人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター検定3級</td> <td>③</td> <td>135人</td> <td>135人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定</td> <td>③</td> <td>135人</td> <td>85人</td> </tr> <tr> <td>商業ラッピング検定</td> <td>③</td> <td>126人</td> <td>106人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	食品衛生責任者	③	128人	128人	サービス接遇検定	③	135人	115人	フードコーディネーター検定3級	③	135人	135人	色彩検定	③	135人	85人	商業ラッピング検定	③	126人	106人
	資格・検定名	種		受験者数	合格者数																										
食品衛生責任者	③	128人	128人																												
サービス接遇検定	③	135人	115人																												
フードコーディネーター検定3級	③	135人	135人																												
色彩検定	③	135人	85人																												
商業ラッピング検定	③	126人	106人																												
■就職指導内容 定期的な就職ガイダンス、面接練習、外部企業を招いての企業説明会等の実施、対外的な企業説明会への案内・斡旋等。		■卒業者数: 135 人 ■就職希望者数: 126 人 ■就職者数: 116 人 ■就職率: 92.06 % ■卒業者に占める就職者の割合: 85.92 % ■その他 ・進学者数: 1人 ・その他、アルバイト・結婚等 16人(留学生11名含む)	※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するもの記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例) 認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等																												
中途退学の現状	■中途退学者 24 名 平成29年4月1日時点において、在学者316名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者292名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 入学目的の曖昧さから派生する目的意識の喪失、または経済的理由などが主だった理由。		■中退率 8 %																												
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 特待生制度・三幸学園オリジナル初期費用減額制度、等 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																														
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																														
当該学科のホームページURL	<a href="http://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/">http://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/</a>																														

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」とは、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他定期的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱わず)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

<p>1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係</p>				
<p>(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針          企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い実践的かつ専門的な職業教育を実施することを目的として教育課程編成委員会を設置する。委員会は次の各号に掲げる事項を審議し、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に活かす。          1)カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項          2)各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項          3)教科書・教材の選定に関する事項          4)その他、教員としての資質能力の育成に必要な研修に関する事項</p>				
<p>(2)教育課程編成委員会等の位置付け          教育課程編成委員会構成員は東京スイーツ&amp;カフェ専門学校と企業関係者等の役職者から成るものとし、審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意思を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するに相応しい教育課程の編成を協力して行うものと位置付けている。</p>				
<p>【第1回教育課程編成委員会・教育課程編成の基本方針決め・前年の問題点抽出】          企業関係者等の外部委員より、専攻分野に関した動向や新たに必要となる人材スキル等の教会の実情をヒアリングし、委員会で協議をし、次年度の教区課程編成の基本方針を決める。          さらに、前年度の問題点をピックアップし、企業関係者等の外部委員からの見識のある改善意見も集約する。          ↓          【教育課程編成の科目詳細決め】          東京スイーツ&amp;カフェ専門学校教員によって各科目の詳細と決定し、また集約した意見も教育課程に反映させ、次年度の教育課程の仮案を完成させる。          ↓          【スイーツ&amp;カフェ専門学校委員会にて教育課程編成の決定】          東京スイーツ&amp;カフェ専門学校教員による教育課程の仮案に基づいて、再度スイーツ&amp;カフェ専門学校委員で学園内部部門担当理事とも協議をし、次年度の教育課程を決定する。          ↓          【第2回教育課程編成委員会・実施事例に関する報告】          新年度変更実施したシラバス内容や改善点に関して東京スイーツ&amp;カフェ専門学校教員によって実施事例説明を行い、委員からの見識あるアドバイスを集約して即授業環境向上に努める。</p>				
<p>(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿</p>				
平成30年4月1日現在				
	名前	所属	任期	種別
	大橋健二	一般社団法人 全国洋菓子協会連合会 理事	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
	栗本公恵	小田原短期大学 准教授	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	②
	向山幸代	株式会社 ダイアモンドダイニング 執行役員	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
	高橋義和	株式会社 サザビーリーグ 人事部採用教育課課長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
	飯島聡平	東京スイーツ&カフェ専門学校 副校長		
	佐藤弘之	東京スイーツ&カフェ専門学校 教務課長		
<p>※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。          ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)          ②学会や学術機関等の有識者          ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員</p>				
<p>(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期          (年間の開催回数及び開催時期)          年2回 (7月、3月)          (開催日時)          平成29年度 第2回 平成30年3月1日 15:40～16:20          平成30年度 第1回 平成30年7月9日 11:00～12:00</p>				
<p>(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況          インターンシップ実習について          ・調理師専門学校等だと具体的な指示が出る。受け入れの場合特にホールの方は何を学ばせてあげたらよいかを迷う部分もある。          ⇒学校のカリキュラムや指導している技術内容など、事前に受け入れ先に提示していくことを決定          ・学校から個人の申し送り書(どのような進路を希望しているのかなど)をもらえるとありがたい。          ⇒受け入れ希望の生徒の履歴書を準備するだけでなく、その生徒の進路状況や希望を知れる環境を整える。H30年度より実施済み。          ・学校としてのインターンシップの目的「学びを主軸にしている」「就活の軸を決めさせるため」などはっきりわかるだけでもありがたい。          ⇒そもそもの目的として、「幅広い体験をさせる」「将来の自分へかすため」など、より明確に1年生の前期中を目標に目的を持たせる指導をする</p>				



4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること

(1) 学校関係者評価の基本方針  
 学校関係者として、飲食業界の企業様や卒業生・地域団体住民・高校関係者等と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該専門分野における実務に関する知見を活かして、教育目標や教育環境等について評価し、その結果を次年度の教育活動及び学校運営の改善の参考とする。

学校関係者評価は、「私立専門学校等評価研究機構 専門学校等評価基準」の評価項目を使用して実施した。自己点

(2) 専門学校における学校評価ガイドラインの項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受け入れ募集	(7) 学生の受け入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	(11) 国際交流

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況  
 在校生・卒業生を含めて学習・就業の面から多様な意見をお伺いできた為、関係者評価委員会実施後早急に教職員へフィードバックを行い改善すべき点は早急に改善策を取るなど順次役立てています。具体的な策としては挨拶・返事など業界で求められる基礎的な内容をより徹底して推進する為授業開始時・終了時の挨拶徹底月間の実施。授業中の返事に対して答めるなど評価をしっかりとる事を即日実行する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在			
名前	所属	任期	種別
五関 嗣久	公益社団法人 東京都洋菓子協会 理事	平成30年4月1日～平成31	企業等委
宝木原 寛明	株式会社DDホールディングス 人材開発室	平成30年4月1日～平成31	企業等委
小田 耕三	有限会社 ヒアンタ マネージャー	平成30年4月1日～平成31	企業等委
手塚 望	本校第7期卒業生	平成30年4月1日～平成31	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他( ) )

<http://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/tokyo-sweets.pdf>

公表時期:平成30年8月28日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専門学校における教育活動その他の学校運営の状況

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針  
 「専門学校における情報提供者等への取り組みに対するガイドライン」に則って情報提供をすることで、学校の指導方針や課題への対応方針等に関し、教職員・生徒間、学校・家庭間の共通理解が深まり、教育活動の活性化や学校運営の円滑化につなげる。

(2) 専門学校における情報提供等への取組に関するガイドラインの項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	●東京スイーツ&カフェ専門学校について(事業案内、経営理念、歴史)
(2) 各学科等の教育	●東京スイーツ&カフェ専門学校の教育
(3) 教職員	●講師紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	●学内店舗実習 ●インターンシップ
(5) 様々な教育活動・教育環境	●施設紹介 ●特別ゼミ ●企業・地域コラボレーション
(6) 学生の生活支援	●サポートシステム ●学生寮・一人暮らし
(7) 学生納付金・修学支援	●募集学科・学費 ●学費サポート制度
(8) 学校の財務	●監事監査報告書 ●資金収支計算書 ●消費支出計算書
(9) 学校評価	●自己点検自己評価・学校関係者評価委員会報告書
(10) 国際連携の状況	●留学生の受け入れ・在籍管理についての体制
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

URL:<http://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/>

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ学科) 平成30年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			栄養学	食物の栄養素を中心にエネルギー代謝・生活習慣・食育についても学ぶ。	1 通	30		○			○			○	
○			ショップ経営学	将来的に店を運営することを想定して、その際に必要となってくる「ヒト・モノ・カネ」の重要性和運用方法を学ぶ。	1 通	30		○	△		○		○		
○			食の原材料学	動物性・植物性食品とその加工品について、調味料や食品表示含め、食の原材料を広く学ぶ	1 通	30		○	△		○			○	
○			食の安全 (衛生法規 食品衛生学 公衆衛生学)	食品の腐敗・食中毒の種類とその原因を学び、HACCPによる食品衛生管理・保健についても学ぶ。	1 通	60		○			○			○	
○			製菓・製パン理論	製菓製パンの材料や製造方法を論理的に体得する。 (製菓製パン実習との連動で包括的な修得)	1 通	60		○	△		○		○		
○			カフェ理論	コーヒーや茶等、飲料の歴史や文化・種類・抽出方法など幅広く学ぶ。	1 通	60		○	△		○		○	○	
○			製菓・製パン実習Ⅰ	製菓製パン業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、修得する	1 通	240					○	○	○	○	
○			カフェビバリッジ実習Ⅰ	カフェ業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、修得する	1 通	240					○	○	○	○	
○			検定試験対策 (ビジネスマナー)	サービス接客検定3級受験対策を中心に社会人として必要な基本的マナーを学ぶ	1 通	30		○			○		○		
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	期
	1学期の授業期間	週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ学科) 平成30年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			検定試験対策 (フードコーディネーター)	フードコーディネーターの3級認定校として食の文化伝統、空間・テーブルコーディネートの安全性や企画等、食のプロデュースを学ぶ	1 通	30		○			○			○	
○			検定試験対策 (カラーコーディネーター)	色彩検定3級受験対策講座	1 通	30		○			○			○	
○			未来デザイン プログラムⅠ	スティーブン・R・コヴィー博士の7つの習慣をベースとした人間学及び原田式メソッドを導入した目標管理設定プログラム	1 通	30		○			○			○	
○			学内店舗実習	実際の店舗運営を行う。 (販促・製造・接客・金銭管理の実践)	2 通	240					○	○		○	○
○			パティシエ基礎 外国語	日常的に使うフランス語表現及び現場で使われる器具や材料・製造方法に関するフランス語を学ぶ。	2 通	30		○	△		○			○	
○			ラッピング演習	現場で使うラッピング技法を様々な形や種類を多角的に学ぶことによって、就職後あらゆる形にも対応できるようにする。	2 通	60		△	○		○			○	
○			接客・サービス演習	無形であるサービスの重要性を理解し、顧客満足が高まる接客術を様々な設定を想定しつつ、修得する。	2 通	30		△	○		○			○	
○			プランニング	学内店舗実習との連動を図り、実践的なお客様へのプランニングプロデュースを学ぶ。	2 通	60				○	○			○	
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	期
	1学期の授業期間	週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程スイーツパティシエ学科) 平成30年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			施設実習	企業と連携して、製菓製パン・カフェ業界で必要とされる技術・知識の理解と修得を目的とする。	2 前	80			○		○				
○			ディスプレイ	学内店舗実習との連動も図り、お店のコンセプトに適した空間・テーブルコーディネート・音楽・チョコレートアート等を学ぶ	2 通	60			○		○			○	
○			ホームルーム	学校指導方針の徹底。学校行事準備。就職指導。日常生活指導。産学連携・地域貢献活動。等の浸透、準備を行う。	1 2 通	60			○		○			○	
	○		製菓実習Ⅱ	製菓業界で必要とされる製造技法を数多く学びより実践的な技術を習得する	2 通	240					○	○		○	○
	○		製パン実習Ⅱ	製パン業界で必要とされる製造技法を数多く学び、より実践的な技術を習得する	2 通	120					○	○		○	
	○		カフェ・ビバリッジ実習Ⅱ	カフェ業界で必要とされる調理技法をより実践的に学ぶ	2 通	240					○	○		○	○
	○		ドリンク実習	コーヒーや茶の抽出の実践を学ぶと共にラテアート技法やオリジナルドリンク製造もおこなう。	2 通	120					○	○		○	
合計				25 (※選択必修は2科目選択)	科目		1850単位時間(80単位)								

	○	教養・文化の学習A	教養を深める講座(ペン字・健康・メイク・心理等)に対して、希望者が受講する。	1 前	20			○	△	△	○			○	
	○	教養・文化の学習B	教養を深める講座(ペン字・健康・メイク・心理等)に対して、希望者が受講する。	1 後	20			○	△	△	○			○	
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
校長は、教育課程の定めるところにより、各学年ごとに修了すべき学科目について成績出席の具体的状況、就学態度の結果から合格者に対して当該学科目の修了を認定する。								1学年の学期区分				2期			
								1学期の授業期間				15週			

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。