

## 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
横浜スイーツアンド カフェ専門学校	平成23年10月31日	小泉 いづみ	〒221-0822 神奈川県横浜市神奈川区西神奈川1-7-5 (電話) 045-276-4632
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			
本校は学校教育法及び私立学校法の規定に基づき製菓・カフェの関連分野に従事しようとする者に必要な知識と技術を教授し、それらの分野において専門的職業人となるべき人材を養成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	108人	216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/yokohama-sweets/pdf/curriculum.pdf">https://www.sanko.ac.jp/yokohama-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/yokohama-">https://www.sanko.ac.jp/yokohama-</a>
	2年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/yokohama-">https://www.sanko.ac.jp/yokohama-</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。	
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>

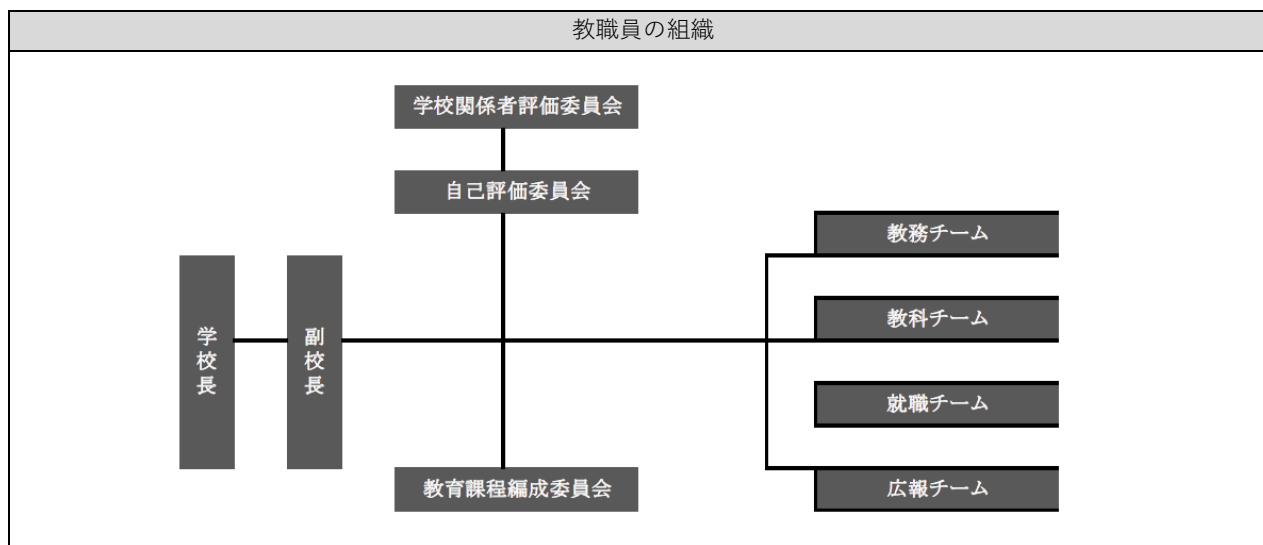
取得可能な資格	<a href="https://www.sanko.ac.jp/yokohama-sweets/jobdata/skill.shtml">https://www.sanko.ac.jp/yokohama-sweets/jobdata/skill.shtml</a>
---------	---

<卒業後の主な進路について>

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

③教職員

専任教員	11人
兼任教員	16人
事務職員	4人



<教職員の専門性について>

名前	専門分野	資格・職歴等
石川 雅一	製菓実習	Restaurant IIMORI (ドイツ) / 洋菓子工房KAI / 株式会社アルカンシエル / 株式会社テイクアンドギヴニーズ 等10年勤務
岩澤 真知子	製菓実習・理論	有限会社ケーキハウス幸せの丘 / 株式会社新宿高野 等8年勤務
上篠 光朗	カフェ・ビバリッジ実習	株式会社アターブル松屋 / 株式会社ソフトハウス / 株式会社サニーテーブル 等13年勤務
岡田 浩明	カフェ・ビバリッジ実習	株式会社芝パークホテル / 株式会社フィール / 株式会社シードタンク / 株式会社コロンプスのたまご 等約25年勤務

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/yokohama-sweets/course/practice_outside/">https://www.sanko.ac.jp/yokohama-sweets/course/practice_outside/</a>
実習実技への取組	<p>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。</p> <p>《スイーツパティシエ科インターンシップ実習》</p> <p>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化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。</p>

⑤様々な教育活動・教育環境

学校行事	<a href="https://www.sanko.ac.jp/yokohama-sweets/schoolguide/year.shtml">https://www.sanko.ac.jp/yokohama-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/yokohama-sweets/guideline_2020/guideline_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/yokohama-sweets/guideline_2020/guideline_01.pdf</a>
就学支援	<a href="https://www.sanko.ac.jp/yokohama-sweets/guidelines/">https://www.sanko.ac.jp/yokohama-sweets/guidelines/</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/kankeisyu/yokohama-sweets.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisyu/yokohama-sweets.pdf</a>
----------------	---