

ハッピースイーツ製菓専門学校 情報公開

1. 理事長挨拶
2. 中村学園について
 - 2-1. 学園の誕生
 - 2-2. 学園の歩み
 - 2-3. 学園及び学園グループの所在地と連絡先
3. 学園の財務状況
 - 3-1. 資金収支計算書
 - 3-2. 貸借対照表
4. 学校長挨拶
5. 学校について
 - 5-1. 学校の歩み
 - 5-2. 学校の所在地と連絡先
6. 教育
 - 6-1. 学生状況
 - 6-2. カリキュラム
 - 6-3. 進級・卒業の要件
 - 6-4. 製菓衛生師試験結果
 - 6-5. 卒業後の進路
 - 6-6. 教育課程編成委員会
 - 6-7. 学校関係者評価委員会
 - 6-8. 教職員研修
 - 6-9. 教職員・講師
7. 学生支援
 - 7-1. SAM活動及びクラブ活動
 - 7-2. カウンセリング
8. 危機管理
9. 国際連携・地域貢献等
10. 自己評価
11. 学校関係者評価
12. 学則

1. 理事長挨拶

お蔭様をもちまして、中村学園が誕生して、71年目を迎えます。
戦後間もない昭和22年洋裁の技術指導を目的として設立された中村洋裁研究所が現在の学園の基盤となっております。

時代の流れと共に新しい分野の専門学校展開を図ってまいりましたが、その教育に対する精神は、一貫しており、技術を身につけ、常に自信をもって社会に貢献でき、相手の立場が理解できるホスピタリティ精神の醸成を図る事であります。

学園の大きな改革の始まりは1987年（昭和62年）に行った洋裁の技術指導から観光産業に従事する学生の育成への転換でありました。その後、動物分野、美容分野、製菓分野へと進展を図ってまいりました。今年度は、さらに調理分野への展開を図ってまいります。それぞれの時代で学園を支えた多くの教職員の力があってこそ、今日の中村学園があると常に感謝いたしております。

現在、学園は5校の学校運営を行っております。

「国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校」専門学校 ちば愛犬動物フラワー学園」アイ エステティック専門学校」ハッピースイーツ製菓専門学校」

「ジェイ ヘアメイク専門学校」であります。

これらの5校で、1,600名を超える学生が夢を果たすために、日夜努力を重ねており、教職員はその夢の実現をサポートする日々を送っております。

これからも、さらに専門教育指導の充実を図り、学生にとって「明るく 楽しく 元気よく」をモットーに充実した学園生活を送る事が出来る専門学校を目指してまいります。

中村学園 GRAND CREDO

おもてなしと感謝の心で、夢をカタチに

2018年4月1日

学校法人 中村学園

理事長 中 村 洋 子

2. 中村学園について

2-1 学園の誕生

1947年（昭和22年）、名誉理事長中村あいが教育機関として「中村洋裁研究所」を開設いたしました。以来、本日まで専門教育に携わり教育に対する取組む姿勢は常に技術指導、技能習得を通して人格形成をはかり、時代が求める職業人の育成でありました。開校以来71年その理念は現在に受け継がれ39,000人以上の卒業生を送り出し、それぞれの分野の第一線で活躍し社会に貢献しています。

2-2 学園の歩み

- 1947年12月22日 「中村洋裁研究所」開所。
- 1951年 財団法人中村学園として発足、中村ドレスメーカー女学院へ改称。
- 1966年 学校法人中村学園として認可、旧1号館校舎が完成。
- 1976年 専修学校認可により中村ドレスメーカー専門学院に校名変更。
- 1977年 中村学園ビル（7階建）が完成。
- 1985年 学校法人森谷学園と教育提携を行い旅行科の設置を決定。
- 1987年 校名を国際トラベル・モード専門学校と改め、旅行科を新設。
- 1988年 国際トラベル・モード専門学校の旅行科専用校舎2号館が完成。(株)ナカムラを設立。
- 1993年 国際女子ビジネス専門学校と国際トラベル・ホテル専門学校の2校に分離、国際トラベル・ホテル専門学校のホテル科専用校舎3号館が完成。
- 1996年 国際女子ビジネス専門学校をCIB国際ビジネス専門学校に改称。
- 1997年 ちば愛犬動物学園を認可外学校として(株)ナカムラ内に設立。
- 1999年 CIBを閉校。ちば愛犬動物学園が専修学校として認可。
- 2000年 (株)ナカムラ内に「ちば留学センター」を開設。
- 2002年 専門学校ちば愛犬動物学園の実習校舎として5号館を購入。
- 2003年 専門学校ちば愛犬動物学園のおゆみ野校舎（実習校舎）が完成。
- 2004年 専門学校ちば愛犬動物学園の長柄キャンパス（1万坪）校舎が完成。
- 2005年 専門学校ちば愛犬動物学園の千葉校舎として新1号館が完成。
- 2007年 国際トラベル・ホテル専門学校の付帯事業としてズーフォニクスアカデミー千葉校を開設、幼児の英語教育を開始。
- アイエステティック専門学校を開校。
- 国際トラベル・ホテル専門学校の実習校舎8号館が完成。
- 2011年 アイエステティック専門学校をアイエステティック美容専門学校に改称。
- 2013年 専門学校ちば愛犬動物学園を専門学校ちば愛犬動物フラワー学園に改称。
- 国際トラベル・ホテル専門学校を国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校に改称。
- 中村学園総合校舎Nタワー（9階建）が完成。
- 2014年 ハッピースイーツ製菓専門学校を開校。
- 2015年 アイエステティック専門学校を開校。
- 2016年 アイエステティック美容専門学校をジェイヘアメイク専門学校に改称。

2-3. 学園及び学園グループの所在地と連絡先

(1) 学園

学園本部（1号館）

〒260-0021 千葉市中央区新宿2-14-13

TEL : 043-242-0778 FAX : 043-242-0541

総務部（1号館）

〒260-0021 千葉市中央区新宿2-14-13 TEL

: 043-242-0467 FAX : 043-242-2916

(2) 学園グループ

株式会社ナカムラ

〒260-0021 千葉市中央区新宿2-13-10 TEL

: 043-248-8011 FAX : 043-241-4480

ちば留学センター

〒260-0021 千葉市中央区新宿2-14-3 中村学園Nタワー2階

TEL : 043-248-8011 FAX : 043-241-4480

<http://www.chiba-ryugaku.jp/>

ズー・フォニックス・アカデミー（株式会社ナカムラ本社）

〒260-0021 千葉市中央区新宿2-13-10

TEL : 043-238-2081・0120-026-081

<http://chiba.zoo-phonics.jp>

e-mail chiba@zoo-phonics.jp

3. 学園の財務状況

3-1. 資金収支計算書 (2017年4月1日から2018年3月31日)

単位：千円

収入の部			
科目	予算	決算	差異
学生生徒等納付金収入	2,004,651	2,012,930	△8,279
手数料収入	14,331	17,106	△2,775
寄付金収入	0	300	△300
補助金収入	19,524	19,524	0
資産売却収入	0	0	0
付随事業・収益事業収入	9,360	4,118	5,242
受取利息・配当金収入	16	15	1
雑収入	18,452	33,967	△15,515
借入金等収入	0	0	0
前受金収入	1,002,000	982,858	19,142
その他の収入	547,351	606,932	△59,581
資金収入調整勘定	△1,026,658	△1,024,700	△1,958
前年度繰越支払資金	1,700,210	1,700,210	
収入の部合計	4,289,237	4,353,261	△64,023
支出の部			
科目	予算	決算	差異
人件費支出	1,007,063	990,410	16,653
教育研究経費支出	414,684	382,059	32,625
管理経費支出	299,790	279,985	19,805
借入金等利息支出	2,700	673	2,027
借入金等返済支出	120,000	120,000	0
施設関係支出	0	142,586	△142,586
設備関係支出	44,000	30,660	13,340
資産運用支出	0	1	△1
その他の支出	575,910	637,218	△61,308
資金支出調整勘定	△61,552	△80,191	18,639
翌年度繰越支払資金	1,886,642	1,849,859	36,783
支出の部合計	4,289,237	4,353,260	△64,023

予算－決算＝差異

3-2. 事業活動収支計算書 (2017年4月1日から2018年3月31日)

単位：千円

教育活動収支			
事業活動収入の部			
科目	予算	決算	差異
学生生徒等納付金	2,004,651	2,012,930	△8,279
手数料	14,331	17,106	△2,775
寄付金	0	300	△300
経常費等補助金	16,787	19,524	△2,737
付随事業収入	2,360	1,838	522
雑収入	18,452	33,967	△15,515
教育活動収入計	2,056,581	2,085,665	△29,084
事業活動支出の部			
科目	予算	決算	差異
人件費	1,007,063	990,410	16,653
教育研究経費	588,170	555,373	32,797
管理経費	320,278	294,746	25,532
徴収不能額等	13,131	1,820	11,311
教育活動支出計	1,928,642	1,842,349	86,293
教育活動収支差額	127,939	243,316	△115,377
教育活動外収支			
事業活動収入の部			
科目	予算	決算	差異
受取利息・配当金	16	15	1
その他の教育活動外収入	7,000	2,280	4,720
教育活動外収入計	7,016	2,295	4,721
事業活動支出の部			
科目	予算	決算	差異
借入金等利息	2,700	673	2,027
その他の教育活動外支出	0	0	0
教育活動外支出計	2,700	673	2,027
教育活動外収支差額	4,316	1,622	2,694
経常収支差額	132,255	244,938	△112,683

特 別 収 支			
事 業 活 動 収 入 の 部			
科 目	予 算	決 算	差 異
資産売却差額	0	0	0
その他の特別収入	0	0	0
特別収入計	0	0	0
事 業 活 動 支 出 の 部			
科 目	予 算	決 算	差 異
資産処分差額	0	0	0
その他の特別支出	0	0	0
特別支出計	0	0	0
特別収支差額	0	0	0
科 目	予 算	決 算	差 異
基本金組入前当年度収支差額	132,255	244,938	△112,683
基本金組入額合計	△2,263,062	△286,555	△1,976,507
当年度収支差額	△2,130,807	△41,617	△2,089,190
前年度繰越収支差額	△1,357,677	△1,330,810	△26,867
基本金取崩額	0	0	0
翌年度繰越収支差額	△3,488,484	△1,372,427	△2,116,057

(参 考)

事業活動収入計	2,063,597	2,087,960	△24,363
事業活動支出計	1,931,342	1,843,023	88,319

予算－決算＝差異

3-3. 貸借対照表(2018年3月31日)

単位：千円

科目		本年度末	前年度末	増減
資産の部				
固定資産		4,920,171	4,934,964	△14,793
	有形固定資産	4,752,549	4,765,953	△13,404
	特定資産	101,234	101,233	1
	その他の固定資産	66,388	67,778	△1,390
流動資産		1,870,727	1,736,700	134,027
資産の部合計		6,790,898	6,671,664	119,233
負債の部				
固定負債		0	90,000	△90,000
	長期借入金	0	90,000	△90,000
流動負債		1,455,024	1,490,728	△35,704
負債の部合計		1,455,024	1,580,728	△125,704
純資産の部				
基本金		6,708,301	6,421,746	286,555
	第1号基本金	6,608,301	6,321,746	286,555
	第3号基本金	100,000	100,000	0
繰越収支差額		△1,372,427	△1,330,810	△41,617
純資産の部合計		5,535,874	5,090,936	244,938
負債及び純資産の部 合計				
		6,790,898	6,671,664	119,233

- (注) 1. 減価償却額の累計額の合計額 1,939,448千円
 2. 徴収不能引当金の合計額 1,617千円
 3. 担保に供している資産の内訳
 千葉市中央区新宿 2-11-5 学校用地
 同 上 建 物 (3号館)
 千葉市中央区新宿 2-14-17 学校用地
 千葉市中央区新宿 2-14-13 学校用地
 同 上 建 物 (1号館)
 4. 退職金引当金
 期末退職金の要支給額 230,860千円は、千葉県私立学校教職員退職金財団
 よりの交付金と同額のため、退職給与引当金は計上していない。
 5. 翌会計年度以後の会計年度において基本金への組入れを行う金額 90,167千円

4. 学校長挨拶

本校は専修学校認可、また国家資格である製菓衛生師の養成施設としての指定を受けて2014年4月に「ハッピースイーツ製菓専門学校」として設立されました。

千葉県で唯一の「製菓衛生師」を在学中に取得可能な専門学校として誕生し、2015年3月に第一期生が卒業しております。

現在は、スイーツやパン作りへの関心が年々高まり、少子化の中で製菓製パン分野を希望する若者が増加傾向にあります。食の選択が広がる中で消費者の食の安全に対する意識は高く、「美味しく安全なもの」を提供するために製菓衛生師の学習を通して正しい知識と技術を習得していきます。

近年、日常生活の中でスイーツやパンがより身近な存在となり、個性豊かな店舗が数多く展開され消費者として選ぶ楽しみが広がっています。同時にインターネットを利用した情報収集やお取り寄せギフトなどお客様のお店や商品を選ぶ基準や購入方法も時代の流れと共に大きく変化してしている業界です。

海外で話題のスイーツや高級志向の洋菓子が注目され、またコラボレーション商品や地産地消商品の開発・販売により製菓製パン業界全体が活気のあるマーケットとして続いていくと確信しています。しかし、少子高齢化が進み労働者を確保することが、企業としても大きな課題であることは間違いありません。時代と共に変化し成長し続けてきた、日本の菓子文化と高度な技術を若者へ継承していくためには、「人材」が不可欠であり、そのためには専門学校の教育が今後の製菓製パン業界を支えていくでしょう。人工知能(AI)の進歩によりさまざまな作業が機械化され、作業がスリム化することは職を奪うのではなく、人工知能の導入によって生まれた時間が新たな取り組みに使われることを願っています。

学校法人中村学園の教育理念は「ホスピタリティマインド豊かな社会人の育成」にありますが、ハッピースイーツ製菓専門学校にも、根底にはその理念が流れています。

相手の立場に立ち、お客様の気持ちを理解し、真心と思いやりを持ってお菓子やパン作りに努める姿勢を大切にしています。

お客様の幸せを自らの喜びと感ずることのできる、「おもてなしの心をもった製菓・製パン技術者」の育成をしていきます。

2018年4月1日

ハッピースイーツ製菓専門学校

校長 神保勝司

5. 学校について

5-1. 学校の歩み

- 2010年 学校法人中村学園「国際トラベル・ホテル専門学校」現国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校) ホテル科内に、パティシエ・ヴァンドゥーズコースを設置し、千葉県洋菓子協会の協力を得て、製菓技術習得及び製菓販売の教育を開始する。
- 2011年 同パティシエ・ヴァンドゥーズコースをパティシエ科として認可申請し、本格的な製菓教育を開始する。
- 2012年 国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校パティシエ科の経験と実績を踏まえて、ハッピースイーツ製菓専門学校の認可申請を行う。
- 2013年 定員40名で募集を開始する。
- 2014年 学校設立申請が認可され、第1期生39名で学校運営を開始する。また、定員を80名に増員申請し、第2期生の募集を開始する。
- 2015年 開校2年目に当たり、62名の第2期新入生を迎える。

5-2. 学校の所在地と連絡先

学校本部 (6号館)

〒260-0021 千葉市中央区新宿 2-11-2

TEL : 043-239-2520 FAX : 043-239-2521

フリーダイヤル 0800-800-3281

<http://happy-sweets.jp/>

e-mail hpy@nakamura.ac.jp

N-TOWER

アトリエH (1F)

〒260-0021 千葉市中央区新宿 2-14-3

6. 教育

6-1. 学生状況

1. 入学者数及び出身地

入学年度	入学者数	出身地		出身校	
		県内	県外	県内	県外
2015年度	62	59	3	56	6
2016年度	52	48	4	47	5
2017年度	77	70	7	70	7

※復学者1名含まず

2. 在学者数

2017年度

学年	年初在籍			退学				途中休学		
	学生総数	男子	女子	退学数	退学率	男子	女子	休学数	男子	女子
1年生	78	15	63	6	7.7%	0	6	0	0	0
2年生	45	15	30	0	0.0%	0	0	0	0	0
合計	123	30	93	6	4.9%	0	6	0	0	0

6-2. カリキュラム

衛生専門課程 パティシエ科 2年制 カリキュラム

1時限 = 50分

必修科目	専門必修	公衆衛生学	90		90
		食品衛生学	120		120
		栄養学	60		60
		食品学	60		60
		社会	60		60
		製菓理論	150		150
	専門必修 小計		570		570
	製菓実習	基礎実習（和菓子・洋菓子・製パン）	180		180
		専門実習	240	420	660
		ヴァンドゥーズ実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ		84	84
	製菓実習 小計		41	504	545
	教養科目	国家試験対策Ⅰ		75	75
		ショップデザイン		45	45
		フードデザイン		45	45
		フランス語ⅠⅡ		30	30
		接客ベーシックⅠ・Ⅱ		30	30
		F&BオペレーションⅠ・Ⅱ		36	36
		就職・業界ガイドⅠ・Ⅱ	7	46	53
		ホスピタリティⅠ・Ⅱ		30	30
		人間力アップ講座		30	30
教養科目 小計		7	367	374	
必修科目 計①		618	871	1,489	
特別必修科目	生活・実習指導	30	30	60	
	企業実習	30		30	
	スタートアップ研修	14	14	28	
	ジャパンケーキショー	7	7	14	
	スイーツコンテストⅠ	24	24	48	
	スイーツコンテストⅡ（卒業研究発表）	0	7	7	
特別必修科目 計②		105	82	187	
必修科目合計①+②		723	953	1,676	
選択科目	国家試験対策Ⅱ		12	12	
総合計		723	965	1,688	

6-3. 進級・卒業の要件

規定する卒業基準時間を履修した学生を卒業とする。また進級については1年次すべての科目を履修すること。卒業基準時間とは選択科目「国家試験対策Ⅱ」を除く、2085時間である。

6-4. 製菓衛生師試験結果

	対象者	受験者	合格者	合格率
2015年度	37	37	36	97.3%
2016年度	53	53	53	100.0%
2017年度	45	45	45	100.0%

6-5. 卒業後の進路

1. 卒業後の進路状況

卒業年度	卒業生数	就職状況						進学等			
		就職希望	内定数	卒業生就職率	分野		勤務地		進学	留学	その他
					関連分野	分野外	県内	県外			
2015年度	37	37	35	94.6%	35	0	28	7	0	0	2
2016年度	53	51	51	96.2%	49	2	41	10	0	1	1
2017年度	45	44	43	95.6%	41	2	34	9	0	0	1

2. 分野別内訳

		2015年度	構成比	2016年度	構成比	2017年度	構成比
関連分野	洋菓子店	25	71.4%	30	58.8%	19	44.2%
	和菓子店	0	0.0%	0	0.0%	1	2.3%
	パン店	1	2.9%	5	9.8%	3	7.0%
	ホテル	4	11.4%	8	15.7%	9	20.9%
	レストラン・カフェ	4	11.4%	3	5.9%	7	16.3%
	ブライダル	0	0.0%	3	5.9%	0	0.0%
	その他	1	2.9%	0	0.0%	2	4.7%
分野外		0	0.0%	2	3.9%	2	4.7%
合計		35	100.0%	51	100.0%	43	100.0%

3. 主な就職先（2015～2017年度/順不同）

創作洋菓子 モンパリエ	西洋菓子処 樹杏	お菓子工房 バニーユ
フリアン	菓子工房 セ・ラ・ヴィ	千葉スイーツ ハレの日
スイーツミズノヤ	ル・パティシエ ヨコヤマ	株式会社川島屋
シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル	浦安ブライトンホテル東京ベイ	ホテルニューオータニ幕張
京成ホテルミラマーレ	株式会社C・B・H	ホテル雅叙園東京
ル・ジャルダン・デュ・ソレイユ	牧場創菓momom	パティスリー シューベルト
ホテル ザ・マンハッタン	東京ベイ舞浜ホテル	ラ・メゾン・ド・ガトー・マサキ
ザ・テラスホテルズ株式会社	黒船菓子店	Toshi Yoroizuka
アニバーサリー	成田ビューホテル	フランス伝統菓子 エル・プランタン
ショコラティエ パレドール	オーボンヴュータン	ホテルインターコンチネンタル東京ベイ

6-6. 教育課程編成委員会

1. 教育課程編成委員会の委員名簿

パティシエ科 教育課程編成委員

No.	構成	氏名	所属	任期
1	①	大木 悟	千葉県洋菓子協会 会長	2年
2	③	斎藤 清	有限会社 彩倅 代表取締役	2年
3	③	池田 嗣郎	株式会社明治 業務商品営業部 係長	2年
4		神保 勝司	ハッピースイーツ製菓専門学校 校長	2年
5		古川 博文	ハッピースイーツ製菓専門学校 副校長兼事業本部長	2年
6		金子 剛	ハッピースイーツ製菓専門学校 教務・就職室長兼事業本部長補佐	2年
7		櫻井 正	ハッピースイーツ製菓専門学校 教務・就職室リーダー	2年

- 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・地方公共団体の役職員
- ② 専攻分野に関する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

2.教育課程編成委員会の議事録

ハッピースイーツ製菓専門学校 第1回 パティシエ科 教育課程編成委員会議事録

作成日：2018年3月20日（火）

日時	2018年3月20日(火)13:00~14:00	場所	6号館407教室	進行/記録	金子/櫻井
出席者	大木 悟 氏（千葉県洋菓子協会） 斎藤 清 氏（有限会社 彩倖） 池田 嗣郎 氏（株式会社明治） 神保 勝司（ハッピースイーツ製菓専門学校） 古川 博文（ハッピースイーツ製菓専門学校） 金子 剛（ハッピースイーツ製菓専門学校） 櫻井 正（ハッピースイーツ製菓専門学校）				
欠席者	なし				
議題	1. 職業実践専門課程認定 2. カリキュラムについて 3. 今後の活動計画・企業連携				
議事録・経過要領	<p>○定刻、開会を宣し上記の通り定足数に足る委員の出席があったので、本委員会は適法に成立した旨を述べ、直ちに議案の審議に入った。</p> <p>○ハッピースイーツ製菓専門学校 副校長 古川博文より開会の宣言</p> <p>○議題1. 職業実践専門課程認定 （資料）： ① 専門学校における「職業実践専門課程」の認定等（平成29年度）について【別添1~6】 ② 官報 号外第41号（平成30年2月28日） ・ハッピースイーツ製菓専門学校教務・就職室長の金子剛より、パティシエ科の職業実践専門課程の認定について報告</p> <p>○議題2. カリキュラムについて ① 1年次企業実習（インターンシップ）実施報告（金子） （資料）：『2017年度インターンシップ企業一覧』 ー開校以来1年次12月に約2週間実施している。 クリスマス時期と重なる中で、現場の調整を密に行い学生にとって大きな経験となっている。 また、就職活動をふまえた長期休暇中のインターンシップを任意で3月に実施した。</p> <p>・各委員からの意見 ー実施期間を現状の約2週間から4週間に拡大して、学生の現場経験を強化してはどうか。齋藤氏） ーインターンシップ後にアルバイトを継続し、就職内定につながるケースもありお互いのミスマッチの減少につながると考える。大木氏） ーアルバイト給与で学費支払いを行っている学生にとっては、無給での拘束期間が長くなることによって経済面での負担が大きくなる。池田氏）</p> <p>→現場学習での時間は有意義である。一方で経済的負担が大きくなることも現実である。受入企業により交通費や食事負担などの支援があるが、一部の企業に限られる。製菓製パン業界に限らず、インターンシップについてのガイドラインを研究していく。</p> <p>→任意参加の就職活動インターンシップは1~5日間程度の場合が多いので問題はない。カリキュラムの一環として必修で実施しているインターンシップ期間については、最低3週間以上」1週間</p>				

程度」と受入条件が異なるケースがあり、全員を同じ期間で実施するには課題がある。

② 製菓実習での製造及び販売報告（櫻井）

6月…大東製糖株式会社との連携。1年生含蜜糖を使ったレシピコンテストを実施。

上位3名の商品が茂原黒船にて1か月間実店舗販売。

11月…株式会社シマダエッグとの連携。学園祭のケーキの製造にシマダエッグを使用。

最優秀アイテムをモンペリエで期間限定販売。

2月…千葉市・市原市・四街道市の協力のもと、3市で生産された農作物を使ったケーキの

卒業制作を2月に実施。2/17.18両日でペリエ千葉特設会場にて1600個のケーキを販売。

・各委員からの意見

－企業や行政と連携したとても良い取組みであり、今後も継続して行ってほしい。2月の製造販売は「パティシエのたまご」として出店しており、製造や販売を経験した学生たちが卒業して、どのように活躍しているかを伝えられると良いのではないかと。大木氏

→学生たちが成長していく姿を報告できる手法を検討していく。

③ ヴァンドゥーズ実習（接客・販売スキル）

ペリエ千葉での販売事例として、学生の販売姿勢に対するご意見をいただきました。

お客様へのより実践的な販売の機会が必要であり、接客のアルバイト経験も必要であると感じている。各企業での研修について情報共有したい。（櫻井）

・各委員からの意見

－パティシエ＝ケーキ職人ではなく、製造も販売も両方できることが今のパティシエに求められているスキルである。すべての授業において、両方やることを学生に意識させてほしい。特別な研修ではなく、日ごろの積み重ねが重要である。身だしなみや対応能力は日常生活の中で、身につけていくと考える。（齋藤氏）

－美味しいケーキをお客様に食べて頂いて初めて成り立つ職業であり、作って終わりではいけない。どのようにしてお客様の元へ届けるのかを考えることができなければパティシエとして成功できない。ヴァンドゥーズ協会へ講師派遣を依頼し、授業に取り入れてはどうか。（大木氏）

→挨拶や礼儀については再度徹底し、教職員・講師の指導体制を講師会議などで共有する。

→講師派遣については今後、検討していく。

－インターンシップに来る学生を見ていると、高校時代を含めてアルバイト経験のない学生が多いように感じている。学生なので学業が最優先でだと思うが、放課後や休日の過ごし方にも改善すべき点があるように感じている。休日はずっと家に居るといふ若者が多いのでしょうか。（大木氏）

→アルバイト経験のない学生が多い現状で、中学校での職場体験（3日間程度）が学校外での活動経験と言った場合もあります。それぞれの環境もあるので一概には言えませんが、アルバイト経験なども進路活動に少なからず影響があると感じています。パティスリーの情報収集をした後に、実際にお店に行ってケーキを食べてみる頻度を向上させたい。本来は自主的な行動が求められるが、きっかけ作りとしてショップリサーチとしての課題も導入している。

④ 卒業生の活用

現場で活躍している卒業生の授業参加にて、学生たちの身近な将来像をイメージさせていきたい。

・各委員からの意見

－現場としても、時間の許す限り協力したいお店は多いと思う。卒業生にとっても普段の職場とは違った環境で仕事をする、話をすることは大きな刺激となり相乗効果が期待できる。（池田氏）

→2018年度より実施していく方向で、各企業と調整を行っていく。

○議題3. 今後の活動計画・企業連携

（資料）2017年度研修実績

- ハッピースイーツ製菓専門学校副校長の古川博文よりパティシエ科教員の研修実績を報告した。
- ・教員の技術向上に向けて技術講習会やコンクールへの参加を促進する

○議題 4. その他

- ・次回は2018年9月3日(月) 予定とする

ハッピースイーツ製菓専門学校
第2回 パティシエ科 教育課程編成委員会議事録

作成日：2018年9月3日(月)

日時	場所	進行 /記録	金子 /櫻井
2018年9月3日(月) 13:00~14:00	6号館 407 教室		
出席者	大木 悟 氏 (千葉県洋菓子協会) 齋藤 清 氏 (有限会社 彩倅) 池田 嗣郎 氏 (株式会社明治) 神保 勝司 (ハッピースイーツ製菓専門学校) 古川 博文 (ハッピースイーツ製菓専門学校) 金子 剛 (ハッピースイーツ製菓専門学校) 櫻井 正 (ハッピースイーツ製菓専門学校)		
欠席者	なし		
議題	1. 委員長挨拶 2. 前回会議内容確認 3. 前期総括報告 4. カリキュラムについて 5. 企業連携 6. その他		
議事録・経過要領	<p>○定刻、開会を宣し上記の通り定足数に足る委員の出席があったので、本委員会は適法に成立した旨を述べ、直ちに議案の審議に入った。</p> <p>○議題 1. 委員長挨拶 ・ハッピースイーツ製菓専門学校 副校長 古川博文より委員長挨拶を行った。</p> <p>○議題 2. 前回会議内容確認 (資料)：第1回教育課程編成委員会議事録 ・前回の議事録を参照して会議内容の確認を行った。</p> <p>○議題 3. 前期総括報告 (資料)：『2018年度前期総括』授業改善アンケート ・学生募集及び事業展開 ・学生状況 (製菓衛生師結果含む) ・就職状況 ・授業アンケート結果</p> <p>○議題 4. カリキュラムについて ① 将来の仕事を意識した授業 (金子) ー新卒採用の時期は企業によって大きく異なり、4月に進路決定するケースもある。ホテルにおいては定期採用が行われ春と秋に選考時期が集中している。街場(個人店)においては通年採用(随時募集)が多く、採用試験において実技試験やインターンシップを行うケースが増加傾向にある。実習授業において製菓製パン技術はもちろん、現場(職場)を意識した作業意識の重要性を感じている。</p>		

- ・各委員からの意見
- まず学校で教えるべきことは基本的なこと。基本が身につけていけば、どんな事にも対応できる。(大木氏)
- 授業で覚えた知識や技術によって学生は少しずつ自信をもっているはず。進路を考えるためには、とにかくお店やホテルを巡って、将来働く場所の雰囲気を感じ、ケーキの味や見た目を研究することが大切だと感じる。ショップ巡りの機会をもっと多くできるように工夫してはどうか。(池田氏)
- 採用試験の実技ではスタッフとの協調性を見ている。良い仕事をしていく為には、周りのスタッフといかに上手くやっていくのが重要です。学校の授業では同じメンバーでの作業になるので、例えば1.2年生合同やクラスの枠を超えた授業を実施すると先輩・後輩を含めて効果が期待できるのではないかと。(齋藤氏)
- 将来に向けて、コツコツと情報を集めて行くことは重要。2年間を通じて自分自身の財産として、多くのホテルや街場のことを知るために、実習授業のノートのような個人資料を作成させる。
- 実習授業では定期的に作業メンバーを変更している。学年・クラスの枠を超えた授業の効果も期待できるので、時間割やスケジュールを検討していく。

② 製菓衛生師関連科目 (櫻井)

- 国家資格受験において定められた各科目トータル 1020 時間を 1 年次に履修し、2 年次に受験するカリキュラムとなっている。また学期末に試験を実施して学習理解度を把握している。更に学年末には学内での統一模擬試験を実施している。理解度の傾向を分析して受験対策補講を継続的に実施して、全員合格へ導いています。科目：製菓理論について説明)

- ・各委員からの意見
- 学生にとって国家資格にチャレンジすること、さらに合格と言う成功体験は大きな自信になっていると思います。(池田氏)
- 製菓理論は材料の特性をしっかりと学ぶ内容であり、学生時代に理解してほしい。例えば砂糖一つとっても幅広く、新しいアイテムもあるので取り入れてはどうか。(大木氏)
- 製菓理論の授業内容と実習内容の関連性を重視し、製菓理論から実習に反映させていく。

③ その他

- ・各委員からの意見
- インターンシップ実施後に、そのままアルバイトを継続するケースは多くありませんか。(齋藤氏)
- アルバイト経験はコミュニケーション力アップに繋がり、社会人としての力も身につくと思います。(池田氏)
- 高校時代からのアルバイトを継続しているケースが多く、インターンシップ後の継続は少ない状況です。しかし、学生にとっても経験を積む貴重な機会なので、入学時も含めて業界でのアルバイト紹介体制を整備していく。
- 店舗や商品 PR において SNS の活用は重要になっている。授業に導入してはどうか。(大木氏)
- ショップデザインの授業内にて導入を検討していく。
- コンテストなど競う機会を多く設け、細かなスパンでの目標を持たせてほしい。例えば「絞り・ナッペ・パイピング」など、基本作業でも良いと思う。(大木氏)
- 授業やテストとは異なる環境での成果発表に効果を期待し、クラス単位・学年単位での実施を検討する。

○議題 5. 企業連携

- ・千葉市農政課を通じて観光農園ドラゴンファームを訪問し、収穫体験し果実を使用した授業を実施。使用する食材の生産地を訪れ自らの手で収穫することは、食材や生産者の方々を大切にしている姿勢につながっている。

○議題 6. その他

- ・次回は 2018 年 3 月 20 日 (水) 予定とする

6-7 学校関係者評価委員会

1. 学校関係者評価委員会の委員名簿

学校関係者評価委員会

No.	氏名	所属	任期
1	大木 悟	千葉県洋菓子協会 会長	2年
2	向後 正憲	Smart Design Field	2年
3	佐々木 まどか	有限会社バニージュ お菓子工房バニージュ (卒業生)	2年

2. 学校関係者評価委員会の議事録

ハッピースイーツ製菓専門学校
第1回 学校関係者評価委員会議事録

作成日：2018年9月3日（火）

日時	2018年9月3日(月)11:30~12:30	場所	6号館6階	進行 /記録	大木 /佐々木
出席者	大木 悟 氏 (千葉県洋菓子協会) 向後 正憲 氏 (Smart Design Field) 佐々木 まどか 氏 (卒業生代表) 神保 勝司 古川 博文 金子 剛 櫻井 正 (学校職員、オブザーバー参加)				
欠席者	無し				
議題	1. 委員長挨拶 2. 2017年度学校関係者評価 3. その他				
議事録・経過要領	<p>○定刻、進行役が開会を宣し上記の通り定足数に足る委員の出席があったので、本委員会は適法に成立した旨を述べ、直ちに議案の審議に入った。</p> <p>○議題1. 委員長挨拶 ・委員長の大木氏より、挨拶を行った。</p> <p>○議題2. 2017年度学校関係者評価 (資料)：自己点検・評価表 ・2017年度の自己点検・評価表を元に、学校関係者評価委員による評価を行った。 (別紙：学校関係者評価報告書参照)</p> <p>・学校関係者評価結果の活用案について 「学校関係者評価委員より」</p>				

- ① 【教育理念・目標】在学中ならびに卒業時まで継続的に保護者との情報共有のために、保護者会の開催時期の検討と目的別開催の導入検討を要望する。
- ② 【学校運営】コンプライアンス体制については、教育機関として個人情報を取り扱う機会も多く規定に沿ってきちんと体制が整っている。教職員における試験結果や成績管理についても、引き続き徹底した管理が必要である。
- ③ 【教育活動】面接・面談などで得られる情報もあるが、学習するにあたり基礎学力を把握することも重要だと感じる。高校の成績のみでは把握が難しいのではないか。基礎学力試験のようなものを実施して、統一の基準をもつことも授業運営に役立つと考える。
- ④ 【学習成果】インターンシップの実施時期や期間が適正か検証し、受け入れ企業からのヒアリングを実施するなどして更なる充実と効果的な運営を期待する。
- ⑤ 【学生支援】卒業生への支援体制に関して、卒業生向けの情報提供が十分とは言えず、ホームページでの求人紹介などの展開をを求めて要改善の指摘事項とした。
- ⑥ 【学生支援】社会人のニーズにおいても入学の実績が少ない中で、県内の需要は不明であるが現状の学科やカリキュラムを基本として検証を求める。
- ⑦ 【教育環境】図書ペースにおいて書籍の管理がやや不十分である。管理方法の改善が必要であると判断し、要改善と評価した。また、自己評価に記載されていた通りスマートフォンの利用環境整備は、自己学習においても効果があり、スマートフォンを活用した授業運営を導入するなど新たな授業が期待できる。
- ⑧ 【法令等の順守】学校は入学希望者や在校生、卒業生と多くの個人情報を管理している。ホームページや SNS を活用した情報発信については、十分な配慮を続けてほしい。
- ⑨ 【国際交流】現時点で留学生の入学実績は無いが、日本の高い製菓・製パン技術を母国に持ち帰り活躍するケースもある。就労ビザと言う課題があるが、少子高齢化や人材確保の観点から教育機関として検討すべき点があり要改善とした。

「今後の活用案」

上記①→進級時もしくは2年次の実施を視野に検討する。

上記②→担当責任者の管理を継続する。

上記③→基礎学力の把握にむけて2019年度を目標に導入予定。

上記④→長期休暇を利用して積極的に任意での実施を行う。

上記⑤→卒業生の現状把握を行い、職業紹介を含めた情報共有方法を検討する。

上記⑥→グループ校を対象に専門学校の社会人ニーズを調査していく。

上記⑦→図書閲覧マニュアルを作成。Wi-Fi環境整備を検討する。

上記⑧→情報閲覧制限の定期的確認と、発信前の複数チェックを徹底する。

上記⑨→製菓専門学校への留学生の入学数調査など、情報収集を行う。

○議題3. その他

- ・次回開催は2019年7月を予定とする。

以上

6-8. 教職員研修

1. 研修の方針

学園及び学校の業務に必要なスキルを計画的に教職員に習得させ、まごころと思いやりをもった職業人を育成することを目的とする。

学校研修については、現在の業界のニーズに合った教育の提供に向けて教職員の知識や技術のブラッシュアップを継続的に行う。

食品に対する正しい理解を深めるために、計画的に研修を行い更なる技術と指導力の向上を図る。

2. 研修実績

期間	研修名	内容	対象	区分*
5月9日	製菓・製パンに関する基礎知識①「砂糖」	<ul style="list-style-type: none"> ・砂糖の原料について ・砂糖の種類 ・原材料から砂糖を作り実験 ・お菓子毎に合う砂糖 ■大東製糖株式会社	パティシエ科 教員	専門 実務
5月30日	製菓・製パンに関する基礎知識②「乳製品」	<ul style="list-style-type: none"> ・生クリームの乳脂肪の違い ・チーズの分類と産地 ・流行のホエーの使用法 ■株式会社明治 明治フレッシュネットワーク株式会社	パティシエ科 教員	専門 実務
6月6日	製菓・製パンに関する基礎知識③「チョコレート」	<ul style="list-style-type: none"> ・主なクーベルチュールメーカー ・代表的なショコラスイーツ ・世界の生産量と消費量 ■株式会社明治 明治フレッシュネットワーク株式会社	パティシエ科 教員	専門 実務
8月8日	技術講習会	<ul style="list-style-type: none"> ・チョコレートと飴細工のピエスモンテ 講師：オクシタニアル中山氏 サロンドルワンジュ古田氏 ■千葉県洋菓子協会	パティシエ科 教員	専門 実務
9月19日	製菓・製パンに関する基礎知識④「洋酒」	<ul style="list-style-type: none"> ・醸造酒と蒸留酒の製造方法 ・リキュールの明確な定義 ・熟成による色の変化 ■ドーバー洋酒貿易株式会社	パティシエ科 教員	専門 実務
9月20日	製菓・製パンに関する基礎知識⑤「香料」	<ul style="list-style-type: none"> ・天然香料と合成香料の違い ・現在のバニラ市場の危機 ・エッセンスとオイルの使い分け ■株式会社ナリヅカコーポレーション	パティシエ科 教員	専門 実務

* 専門・・・専攻分野に関する知識、技術、技能を修得・向上するため

指導・・・授業及び生徒に対する指導力等を修得・向上するため

職員・・・役職別研修や学校事務研修など学校組織で働くため

6-9. 教職員・講師

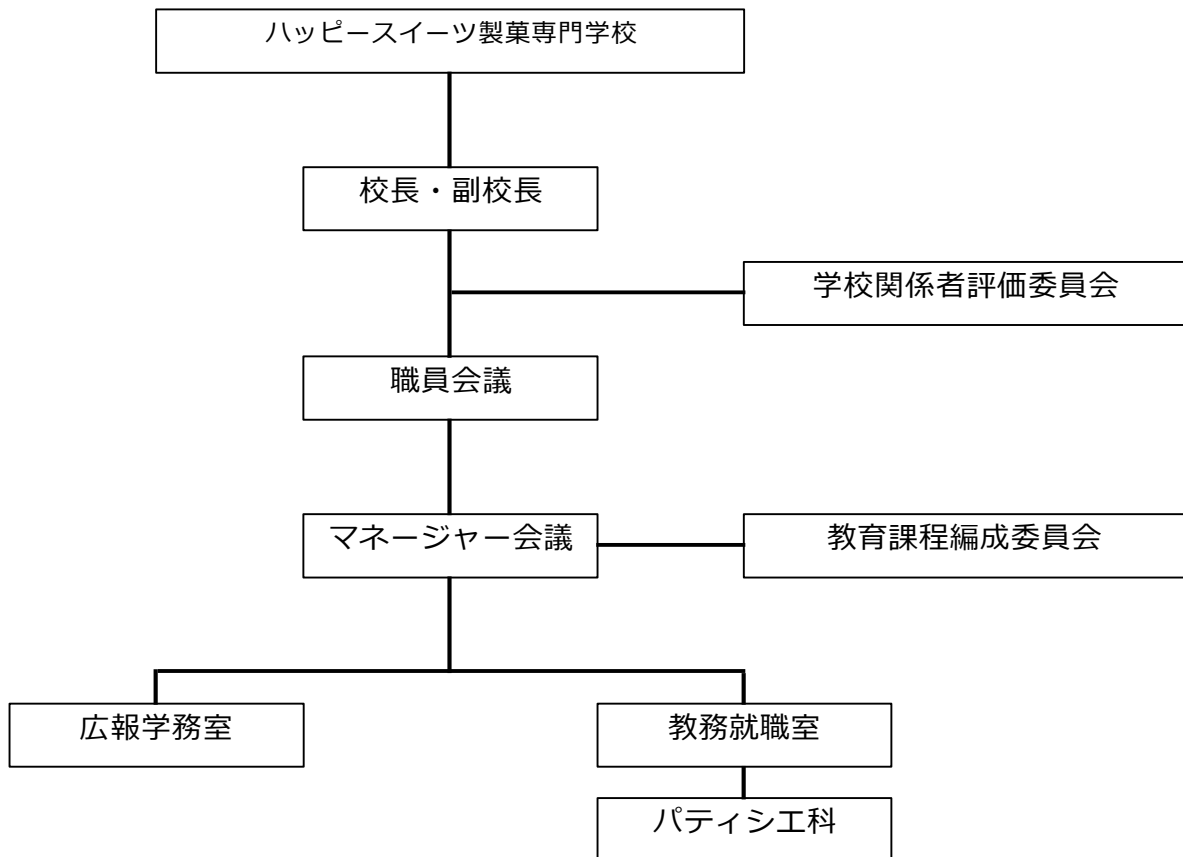
○教職員数

2017年度

男女別		専任	兼任	専任・兼任計
教員	女	3	10	13
	男	4	15	19
	計	7	25	32
職員	女	3	0	3
	男	1	0	1
	計	4	0	4
合計		11	25	36

専任教職員職名別	人数
校長	1
副校長・事業本部長	1
事業本部長補佐	1
リーダー	2
一般職	6
合計	11

○教職員の組織



	氏名	専任	兼任	主な担当科目・資格・経歴・所属等
1	神保 勝司	○		校長・製菓実習 千葉県洋菓子協会会長
2	金子 剛	○		就職・就職ガイド
3	櫻井 正	○		製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 製菓衛生師 調理師
4	山下 初音	○		就職・就職ガイド
5	中嶋 咲絵	○		製菓実習・ヴァンドゥーズ実習・製菓理論 製菓衛生師 1級菓子技能士
6	丹野 直樹	○		製菓実習・ヴァンドゥーズ実習・製菓理論 製菓衛生師 1級菓子技能士 調理師
7	溝口 郁子	○		製菓実習・ヴァンドゥーズ実習・ショップデザイン・フードデザイン 製菓衛生師
8	伊藤 岳明		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 ル・パティシエ・ヨコヤマ所属
9	川口 美紀		○	製菓実習 製菓衛生師
10	草処 英次		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 菓子工房セ・ラ・ヴィ所属
11	酒井 鉄夫		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 ル・パティシエ・ヨコヤマ所属
12	戸賀澤 寿史		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 スイーツ・アリッサム所属
13	平野 謙一		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 パティスリーフリアン所属
14	布施 修		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 製菓衛生師 調理師
15	古田 康郎		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 カフェ・ド・ジュアン所属
16	松本 猪武起		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 調理師
17	水野谷 祐一		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 スイーツミズノヤ所属
18	宮田 英明		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 千葉スイーツハレの日所属
19	宮本 崇市		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 パティスリー ル・シエル所属
20	吉田 昌史		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 シューベルト所属
21	前田 美智江		○	製菓実習 製菓衛生師
22	先崎 仁思		○	衛生法規・食品衛生学・社会・国家試験対策 獣医師
23	井部 有美子		○	接客ベーシック
24	黒坂 明子		○	ホスピタリティ
25	齋藤 典子		○	人間力アップ講座
26	片倉 康博		○	F&Bオペレーション
27	福嶋 勘太郎		○	F&Bオペレーション
28	谷貝 葉月		○	ショップデザイン・フードデザイン
29	恩田 麻衣		○	栄養学・食品学 管理栄養士
30	田村 江里子		○	栄養学・食品学 管理栄養士
31	葦沢 敦子		○	製菓実習(助手)
32	小鍛冶 涼子		○	製菓実習(助手)

7. 学生支援

7-1. SAM活動及びクラブ活動

SAM規定

1. 名称

この会は、中村学園の学生から選ばれたメンバーと学園から任命された職員により構成され、名称を School Activity Members といい、略して SAM(サム)と称する。

2. 目的

中村学園の学生が、明るく元気で活力のある学生生活を送るために、5校（ITH・AIK・AIE・JHM・HPY）の学生と学園の教職員でSAMを結成し、教職員は学生の自主活動の促進を図り、学生は自主活動により各種イベントの企画運営、クラブ活動、ボランティア活動の活性化を図る。

3. 基本活動目標

- (1) クラブ活動の活性化を図る。
- (2) ボランティア活動の推進を図る。
- (3) 学生の自主活動としての行事を策定し、運営実行を行えるよう企画立案を行う。

4. 組織

- (1) 各学校のクラスよりSAM担当メンバーを2名以上選出する。
- (2) 各クラブより部長を1名選出する。
- (3) 会長1名、副会長（各学校1名以上）を選出する。
- (4) 学園はSAM活動を支援するため教職員をSAM職として配属する。

5. 任期

- (1) SAMメンバーの任期は1年とする。
- (2) 期間は年度の5月下旬に組織され、翌年度の第1回SAM会議前日までとする。ただし最終学年は卒業で役割を終える。

6. 運営

- (1) SAM会議は、原則として毎月1回行う。
- (2) 組織結成と役員を選出、年間活動計画案策定のため、5月に第1回SAM会議を行う。
- (3) 会長の職務を補佐するために、役員会議を随時開催する。
- (4) 各既存クラブや新規クラブ募集の支援を行い、クラブ確定後にクラブの年間予算の管理を行う。
- (5) SAM主催のボランティア活動を年数回行う。
- (6) クラブ活動やボランティア活動の情報を学生に伝達し、参加を促す。
- (7) SAM運営の行事は、7月までに企画案を立て学園の承認を持って実行する。

7. 予算

- (1) クラブ活動予算は、年度当初に総額が決定され、各クラブの年間活動計画等を参考にして配分方法を立てる。

(2) 予算の執行はクラブ顧問及びSAM職が責任を持って行い、会計の執行手続きについてはSAM職リーダー及び代表の指示に従い執り行なう。

7-2. カウンセリング

スクールカウンセラーの設置

場所： 学生相談室を校舎外の近隣に設備。

日時： 毎週水曜日 15時～19時まで開設。

方法： 学生は予約電話をカウンセラーの先生へかけて相談日時を決定。

告知： 4月オリエンテーション時にカウンセラーを紹介、ポスター掲示

8. 危機管理

視点：個人情報保護、事故対策、防災対策、健康管理、苦情処理

項目	内容
17年度の実績	<p>1. 危機管理プロジェクト</p> <p>担当：向山・植草・小園・山本・橋爪・川島克・宮寺・山根・丹野</p> <p>(1)内容</p> <ul style="list-style-type: none">①合同避難訓練計画と実施②非常・災害時備蓄品の確認③地震対策マニュアルの改訂④消防法に基づく対応の整備⑤緊急連絡先の更新と確認⑥各校の危機管理対策状況確認 <p>(2)日程</p> <ul style="list-style-type: none">①2017年4月17日(月)②2017年5月24日(水)③2017年6月28日(水)④2017年7月26日(水)⑤2017年8月23日(水)⑥2017年9月20日(水)⑦2017年10月25日(水)⑧2017年12月7日(水)⑨2018年2月21日(水) <p>2. 中村学園合同避難訓練の実施</p> <p>(1)実施日：事前訓練2017年11月6日(月)～11月10日(金)</p> <p>実践訓練2017年11月15日(水) 11時11分発災</p> <p>事後訓練2017年11月16日(木)～11月30日(木)</p> <p>(2)参加人数：1,219名(学生)</p> <p>(3)目的：命を守る初動訓練</p> <p>(4)訓練項目：</p> <ul style="list-style-type: none">・状況に合わせた自己の安全確保方法・学生と教職社員の連携による安否確認方法の確認・大規模震災時の教職社員の初期対応の確認・各校の災害対策室と災害対策本部の情報連絡方法の確認 <p>(5)反省点</p> <ul style="list-style-type: none">・レポート用紙フォーマット修正箇所(教室名欄・英語表記など)・全学園一斉連絡用の無線機の整備・緊急放送の入らない教室・事前準備資料の不備(旧レポート用紙の混入や集計表クラス記載漏れ)<ul style="list-style-type: none">・集計数カウント記載ミス・低年齢児の誘導に時間がかかった

	<p>3. 学生指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インフルエンザ、ノロウイルス予防啓蒙（加湿器設置・ウイルス除去設置） ・腸内細菌検査及びノロウイルス検査 ・防災啓蒙活動 ・SNS 利用における学生への指導 ・薬物の危険性における学生への指導 <p>4. 職員実施事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人情報の取扱いに関する注意喚起 ・健康診断実施＜2017年4月4日(火)＞ ・サイバーパトロールの実施 <p>5. 施設・設備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各施設防犯カメラによる監視活動 ・消防点検 ・防災備蓄品の整備 ・救急医療セットの整備 ・各施設AED定期点検 ・夜間有人警備（合同校舎）
<p>今後の取組</p>	<p>上記 17 年度の実績と同内容に加え、学校内での保健室専属スタッフの配置を継続検討する。また、防災管理者講習の受講を促進し、SNS 活用の研修を導入していく。</p>

9. 国際連携・地域貢献等

視点：国際連携や地域貢献、新規導入行事等の活動

留学生からの入学に関する問い合わせは少ない現状である。興味のある分野ではあるが、卒業後の就職を考えると現在も就労ビザ取得に課題がある。

学校施設を使用して「千葉南部地区家庭科教員研修会」を実施し、製菓製パン実技の講習を行った。千葉市・四街道市・市原市の生産者と協力した商品開発を継続。地域の生産者を訪問し、各市町村の官庁とも連携して商品化を実現。ペリエ千葉にて限手販売を行い、地域の食材をPRすることができた。

キッズハッピープロジェクトとして小学生を対象としたお仕事体験イベントを12月に開催（参加費無料）。8月には千葉市夏休みおしごと感動体験ワクワクワークデーに参画。

エコキャップキャップ運動の継続と赤い羽根共同募金の実施。

自己点検・評価表

実施日：平成30年3月1日

学校名：ハッピースイーツ製菓専門学校

1. 学校の教育目標

【教育の基本理念】

ホスピタリティマインド豊かな製菓・製パン技術者の育成
「まごころ」と「おもいやり」を兼ね備えた技術者の育成に取り組みます。

【教育の方針】

「礼儀」 職場での立場を自覚し、上司・先輩そしてお客様からの信頼を得られるためのマナーを体得
「自己管理」 社会人として必要な時間の管理、体調管理の実践
「整理整頓」 職業人として日常心がける5S活動（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）の実践
「協調性」 職場で重んじられるチームワークの大切さを体得、そして実践
「挑戦・向上心」 常に目標を掲げ、失敗を恐れず挑戦し続け、互いに助け合い達成した喜びを分かち合う

2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

1.中退防止 2.授業満足度の向上 3.入学満足度の向上 4.卒業生就職率の向上 5.新入生定員の充足
日々の学生管理は基より、中退率の軽減、教育内容の充実と入学満足度・授業満足度の向上、国家資格合格率100%の継続、安定した就職先の確保を行う。またPDCAサイクルを着実に検証・改善し、全教職員が結束してエネルギーに満ち溢れた、活気あふれる学校を実現する。

3. 評価項目の達成及び取組状況

1. <教育理念・目標>		適切：4 ほぼ適切：3 やや不適切：2 不適切：1				エビデンス (文書名又は文書番号)	
1	1	学校の理念や社会のニーズを反映する教育目的・育成人材像は明確に定められているか	④	3	2	1	学則・入学案内書
1	2	学校における職業教育の特色は明確になっているか	④	3	2	1	入学案内書・スクールマニュアル
1	3	学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想等が学生・保護者等に周知されているか	4	③	2	1	学則・入学案内書・入学前保護者説明会・新入生保護者会

①課題

入学希望者を対象とした保護者説会を実施し、年々参加者は増加傾向にある。また、4月に実施している新入生保護者説明会においてスクールマニュアルを配布し、学校の理念などへの理解を深めていただき共有している。スケジュール面や遠方者など出席できない保護者へのサポートが課題である。また、製菓衛生師養成施設カリキュラムに加えて、時代のニーズに合わせたカリキュラムを取り入れ続けることで、他校との差別化を図る。

②今後の改善方策

新入生保護者会に出席できない方への資料の後日配布を継続し、アンケートやヒアリングの実施を検討。
より高度な技術や知識の習得を目指し授業内容の見直しを継続的に行い、安定した就職先の確保に努める。

③特記事項

国家資格「製菓衛生師」の在学中取得を目指し、2017年度が2年生全員が合格。

2. <学校運営>		適切：4 ほぼ適切：3 やや不適切：2 不適切：1				エビデンス (文書名又は文書番号)	
2	1	教育方針や教育目的等に沿った運営方針が策定されているか	④	3	2	1	重点方針
2	2	運営方針に沿った事業計画が策定されているか	④	3	2	1	財務関連資料・重点方針
2	3	学校運営に関する(事業計画、予算編成、教育活動等)に対する評価を結論としてとりまとめた評価報告書を作成しているか	4	③	2	1	自己点検・評価報告書、情報公開
2	4	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化され、人事、給与に関する規定も含め、有効に機能しているか	④	3	2	1	就業規則・人事考課表・組織図・職務分掌

2	5	業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4	③	2	1	自己点検・評価報告書・個人情報保護規定
2	6	教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	④	3	2	1	情報公開資料（HP掲載）

①課題

学校運営また日々の生活の中においてSNSの関連性が強く、必要不可欠となっている。利用者のモラルが問われる現状に対し、学生への注意喚起を行っている。その中で、進化し続ける情報を正確に把握し学校全体に周知していくことが課題である。
2年間と言う短い期間の中で専門技術・知識の習得に加え、社会人基礎力を向上させ就業後に組織の中で生きていく為の実践的な行動が必要不可欠である。

②今後の改善方策

SNS利用に関する明確化した指導方法の作成と、研修（講義）の導入を検討。
業界を問わず求められる社会人基礎力の習得のために、学園全体の情報共有を行いホスピタリティ教育の検証を行う。

③特記事項

特になし

3. <教育活動>			適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)
3	1	教育理念に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4	③	2	1	重点方針・カリキュラム表・WEBシラバス・教育課程編成委員会議事録
3	2	教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえ、修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	④	3	2	1	カリキュラム表・WEBシラバス
3	3	教育理念・到達目標に沿って学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4	③	2	1	カリキュラム表・WEBシラバス
3	4	講義及び実習に関するシラバスは作成されているか	④	3	2	1	WEBシラバス
3	5	学生によるアンケート等で、適切に授業評価を実施しているか	④	3	2	1	授業改善アンケート
3	6	適切な評価体制を有し、授業評価が実施されているか	4	③	2	1	授業改善アンケート
3	7	職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	4	③	2	1	教育課程編成委員会議事録
3	8	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	④	3	2	1	スクールマニュアル・WEBシラバス
3	9	人材育成目標の達成に向け各授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	④	3	2	1	講師履歴書・免許写し・講師名簿
3	10	専門分野との連携による優れた教員（本務・兼務含む）を確保するための活動が行われているか	4	③	2	1	教育課程編成委員会議事録
3	11	関連分野における先端的な知識・技能等を習得するための研修や教員の指導力育成等資質向上のための取組が行われているか	④	3	2	1	研修関連資料
3	12	カリキュラムは自主学習を含む学習時間・学習方法を、学生の生活時間や学習時間に配慮して設計されているか	④	3	2	1	WEBシラバス、スクールマニュアル
3	13	講義に関し養成施設として定められたカリキュラムあるいはそれに準じたカリキュラムが実施されているか	④	3	2	1	WEBシラバス、スクールマニュアル、養成施設関連法律
3	14	実習に関し養成施設として定められたカリキュラムあるいはそれに準じたカリキュラムが実施されているか	④	3	2	1	WEBシラバス、スクールマニュアル、養成施設関連法律
3	15	講義・実習等の受講前に学生の能力等に不足がないかを確認するためのアンケートやヒアリングを行っているか	4	③	2	1	入学試験面接記録、個人面談記録
3	16	各実習、実験等に関し、これらに関する倫理・器具の取り扱いについて規則やマニュアルが整備され、公表されているか	4	③	2	1	実習マニュアル
3	17	学生の成績情報等への閲覧権限が適切に設定されているか	④	3	2	1	文書管理規定・学生情報システム(Nacs)権限設定

①課題

3-3製菓製パンに対する専門知識はもちろん、環境が大きく変化する中で社会人として生きていくための力が必要である。特に自ら足を運び、自分の目や耳で情報を集める機会を増やさなければならない。
 学期末試験結果での成績評価を実施しているが、平常点(授業取組み・課題完成度)を加えた総合評価が授業の質向上につながると考えられる。

②今後の改善方策

SNSの情報だけに頼らないよう、体験型のレポート作成を定期的に取り入れ学生の情報量を増やしていく。
 成績評価方法を改善し、学期末試験での学習目標の到達を図り合わせてカリキュラムごとの総合評価へ移行を行う。

③特記事項

特になし。

4. <学修成果>			適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)
4	1	就職率の向上が図られているか	④	3	2	1	学校基本調査・内定関連資料
4	2	資格取得率の向上が図られているか	④	3	2	1	国家試験結果一覧
4	3	入学者に対する卒業率はどうか	4	③	2	1	年度末在籍集計表
4	4	在校生の社会的な活動に対し、それを把握し評価する体制があるか	4	③	2	1	SAM活動、外部販売企画
4	5	学生の学修成果の評価に際して、育成する人材像に沿った評価項目を定め、明確な基準で実施されているか	4	③	2	1	スクールマニュアル、成績証明書、WEBシラバス
4	6	教育・訓練及び実習等を委託する場合、その目的、要望事項及びそれに対する評価項目等の依頼を明確にしているか	4	③	2	1	委託協定書
4	7	企業実習(インターンシップ)について、依頼先の担当者等と十分なコミュニケーションをとり、その内容、評価法等を事前に決め、評価しているか	4	③	2	1	インターンシップ依頼書、インターンシップ報告書(記録)

①課題

4-1就職率の向上は図れており、就職先とのミスマッチによる早期離職を防ぐことが課題である。
 4-7カリキュラム内の企業実習を全学生が実施しているが、就職活動を意識した長期休暇中のインターンシップ実施を増加させたい。

②今後の改善方策

受験企業の選定に向けて学校求人にとらわれず、学生自らが働きたい企業を見つけていく体制づくり整備していく。
 内定日から入社までの期間が長くなるケースもあるため、内定企業と情報交換をおこない定期的な研修などを検討する。
 1年次の春季休暇を活用した実施を促進し、実施期間においても柔軟に対応していく。

③特記事項

製菓衛生師試験の合格に向けて、学生の学習状況に合わせた補講を放課後や長期休暇に開講している。

5. <学生支援>			適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)
5	1	進路・就職に関する支援体制は整備され、それはきちんと学生や保護者に周知されているか	4	③	2	1	スクールマニュアル、保護者会
5	2	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	④	3	2	1	健康診断記録、専任カウンセラー、

5	3	学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	④	3	2	1	奨学金制度案内、各種制度
5	4	学生相談に関する体制は整備されているか	④	3	2	1	担任制度、専任カウンセラー
5	5	課外活動に対する支援体制は整備されているか	4	③	2	1	SAM活動
5	6	学生の生活環境への支援体制は整備されているか	4	③	2	1	提携寮紹介・ひとり暮らし応援制度
5	7	保護者との連携は適切か	④	3	2	1	保護者会、保護者発送文書
5	8	卒業生への支援体制はあるか	4	③	2	1	卒業生進路管理表
5	9	社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4	③	2	1	
5	10	高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4	③	2	1	高校連携事業内容

①課題

毎日の朝礼と定期的な担任による面談にて学生の状況把握に努め、中退者防止を図っているが例年数名の退学者がいる。5-10高校への進路ガイダンスの一環として模擬授業・面接指導などを実施。職業教育に焦点を絞った時間の確保が課題である。

②今後の改善方策

特に長期休暇前後の動向に注意してクラス全体の雰囲気づくりに力を注ぎ、製菓製パンを仕事として自分自身の中に落とし込んでいく時間を確保して退学を防いでいく。
夏休み期間を利用した「仕事の学び場」への参画を検討し、高校生の職業理解を深める。
現場で仕事をしている職業人の派遣や、家庭科部などのクラブ活動へのサポートを検討。

③特記事項

5-9国家資格養成カリキュラムを昼間部2年制を設置しており、社会人経験者の受け入れ実績はある。

6. <教育環境>			適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)
6	1	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	④	3	2	1	施設・設備リスト、時間割表
6	2	防災に対する体制は整備されているか	④	3	2	1	事故対策・地震対策・緊急初動マニュアル、備蓄品、緊急連絡先一覧
6	3	実習室には養成施設として定められた設備が備わっているか	④	3	2	1	器具・設備リスト
6	4	実習を行うための実習室が十分に備わっており、また支障なく運用できる状態になっているか	④	3	2	1	時間割表、備品リスト
6	5	自己学習に必要な図書室ないし図書スペース及びコンピュータが利用できる環境を設置しているか	4	③	2	1	図書リスト
6	6	学校施設・備品等が定期的に管理・点検されているか	4	③	2	1	備品リスト
6	7	実習室等の学校施設、設備の利用割り当て(スケジュール管理)が明確になっているか	④	3	2	1	時間割表、設備予約システム、
6	8	海外研修制度はあるか。またその際の学生への指示、教育は十分に実施しているか	4	③	2	1	海外研修募集案内資料、研修行程表

①課題

養成施設として更なる環境整備をはかり、教育の充実を目指し新たな施設を建築していく。
6-5図書室の充実を図る中で、書籍の管理については整備が不十分である。
また、スマートフォンによるネット環境の更なる改善が必要である。

②今後の改善方策

新たな施設の運用方法の確立を行い、2018年度から2019年度に向けて準備を継続していく。また、備品の入れ替えも検討する。学生のネット環境を向上させるためにFree-Wi-Fiの導入を検討する。

③特記事項

6-8海外研修においては世界情勢の変化が大きく、安全面を考慮して実施をしていく。

7. <学生の受入れ募集>				適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)
7	1	学生募集活動は、適正に行われているか	④	3	2	1	入学案内書、募集要項、入学時関連ツール	
7	2	学納金は妥当か	④	3	2	1	募集要項、公式ガイドブック	
7	3	障がい等、特別な措置が必要な学生への対応を定め、共有しているか	4	③	2	1	学生情報システム(Nacs)	

①課題

1オープンキャンパスを年間を通して開催し、特色やカリキュラム、学費等の情報を入学希望者へ伝えている。卒業生の進路状況を伝えている中で、就業後の定着状況をすべて把握することが課題である。
2定員数をしっかりと守り、原材料費の高騰に加え、消費税の変更の動向を見ながら適正な学費の維持及び見直しを継続しなければならない。

②今後の改善方策

就職指導担当者による情報収集をすすめ、卒業生の最新情報を更新していく。訪問に加え求人票に卒業生在籍欄を検討する。教育内容の質を維持しながら、業者選定や購入方法の見直し検討し適正な学納金を継続する。

③特記事項

7-3学生の欠席状況や障がい等や特別措置が必要な場合は、必要に応じて情報共有の場を設け職員・講師が把握できる環境を整えている。

8. <財務>				適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)
8	1	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4	③	2	1	財務関連資料	
8	2	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	③	2	1	予算関連資料	
8	3	財務について会計監査が適正に行われているか	④	3	2	1	会計監査関連資料	
8	4	財務情報の公開の体制整備はできているか	④	3	2	1	情報公開(HP)	

①課題

経費は削減だけに目を向けるのではなく、必要な経費をしっかりと見極めていかなければならない。

②今後の改善方策

安定に向けて定員の確保を行い、社会のニーズに沿った教育内容の展開を行い活躍できる人材を育てていく。

③特記事項

特になし。

9. <法令等の遵守>		適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)	
9	1	法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4	③	2	1	学則、文書管理規定
9	2	個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	④	3	2	1	個人情報保護規定(プライバシーポリシー)
9	3	自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	③	2	1	学校関係者評価表
9	4	自己評価結果を公開しているか	④	3	2	1	情報公開(HP)
9	5	教職員の職務記述書を作成し、これらを適切な間隔で見直しているか	④	3	2	1	人事考課表
9	6	評価目標ならびに想定される評価範囲を整理し、記述できているか	④	3	2	1	人事考課表、人事規定
9	7	教職員に対する評価方法、評価スケジュール及び評価の考え方が書類として存在するか	④	3	2	1	人事考課表、人事規定

①課題

9-3問題点の改善をさらに進めるためには、内部監査体制を整備することが課題である。

②今後の改善方策

学園全体での内部監査体制整備に向け、プロジェクト設置及びシステム検証を行う。

③特記事項

特になし。

10. <社会貢献・地域貢献>		適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)	
10	1	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献、学生のボランティア活動を奨励や支援、地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか	4	③	2	1	SAM活動、キッズハッピープロジェクト、家庭科教員研修会

①課題

10-1中学生の職場体験学習受入れにおいて、通常の授業期間であり日程の調整が困難である。

②今後の改善方策

授業スケジュール及び新校舎の施設利用状況での調整を行う。また、製菓製パン業界の企業紹介を検討する。

③特記事項

千葉南部地区家庭科教員研修会にて製菓製パン実技の講習を行い、高校での授業やクラブ活動に活用していただくことを目的とした。

11. <国際交流(必要に応じて)>		適切:4 ほぼ適切:3 やや不適切:2 不適切:1				エビデンス (文書名又は文書番号)	
11	1	留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行き、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	4	3	②	1	
11	2	学修成果が国内外で評価される取組を行っているか	4	3	②	1	

①課題

11-1 留学生からの問い合わせは少ない現状である。興味のある分野ではあるが、卒業後の就職面を考えると現在も就労ビザ取得に課題がある。

②今後の改善方策

日本語学校との情報交換を設け、卒業後に母国での就業の可能性を調査する。

③特記事項

11<国際交流>については、留学生の入学実績がないため、それぞれの項目を②評価。

ハッピースイーツ製菓専門学校 学校関係者評価報告書

審査日:平成30年8月31日

評価者:学校関係者評価委員会

評価結果

1. <教育理念・目標>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
1	1	学校の理念や社会のニーズを反映する教育目的・育成人材像は明確に定められているか	学則・入学案内書	◎		
1	2	学校における職業教育の特色は明確になっているか	入学案内書・スクールマニュアル	◎		
1	3	学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想等が学生・保護者等に周知されているか	学則・入学案内書・入学前保護者説明会・新入生保護者会		○	

コメント

教育理念・目標の項目については、教育目的・育成人材像・職業教育の特色が明確にされており、スクールマニュアルにおいて学生・保護者へも周知できていると評価、すべての項目で適合以上の評価となった。在学中ならびに卒業時まで継続的に保護者との情報共有のために、保護者会の開催時期の検討と目的別開催の導入検討を要望する。

2. <学校運営>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
2	1	教育方針や教育目的等に沿った運営方針が策定されているか	重点方針	◎		
2	2	運営方針に沿った事業計画が策定されているか	財務関連資料・重点方針	◎		
2	3	学校運営に関する(事業計画、予算編成、教育活動等)に対する評価を結論としてとりまとめた評価報告書を作成しているか	自己点検・評価報告書、情報公開		○	
2	4	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化され、人事、給与に関する規定も含め、有効に機能しているか	就業規則・人事考課表・組織図・職務分掌	◎		
2	5	業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	自己点検・評価報告書・個人情報保護規定		○	
2	6	教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	情報公開資料(HP掲載)	◎		

コメント

学校運営の項目については項目に沿ったエビデンスがあり、2-5コンプライアンス体制については、教育機関として個人情報を取り扱う機会も多く規定に沿ってきちんと体制が整っている。教職員における試験結果や成績管理についても、引き続き徹底した管理が必要である。

3. <教育活動>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
3	1	教育理念に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	重点方針・カリキュラム表・WEBシラバス・教育課程編成委員会議事録		○	
3	2	教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえ、修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	カリキュラム表・WEBシラバス	◎		
3	3	教育理念・到達目標に沿って学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	カリキュラム表・WEBシラバス		○	
3	4	講義及び実習に関するシラバスは作成されているか	WEBシラバス	◎		
3	5	学生によるアンケート等で、適切に授業評価を実施しているか	授業改善アンケート	◎		
3	6	適切な評価体制を有し、授業評価が実施されているか	授業改善アンケート		○	

3	7	職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	教育課程編成委員会 議事録		○	
3	8	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	スクールマニュアル・WEB シラバス	◎		
3	9	人材育成目標の達成に向け各授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	講師履歴書・免許写し・講 師名簿	◎		
3	10	専門分野との連携による優れた教員(本務・兼務含む)を確保するための活動が行われているか	教育課程編成委員会議事 録		○	
3	11	関連分野における先端的な知識・技能等を習得するための研修や教員の指導力育成等資質向上のための取組が行われているか	研修関連資料	◎		
3	12	カリキュラムは自主学習を含む学習時間・学習方法を、学生の生活時間や学習時間に配慮して設計されているか	WEBシラバス、スクール マニュアル	◎		
3	13	講義に関し養成施設として定められたカリキュラムあるいはそれに準じたカリキュラムが実施されているか	WEBシラバス、スクール マニュアル、養成施設 関連法律	◎		
3	14	実習に関し養成施設として定められたカリキュラムあるいはそれに準じたカリキュラムが実施されているか	WEBシラバス、スクール マニュアル、養成施設 関連法律	◎		
3	15	講義・実習等の受講前に学生の能力等に不足がないかを確認するためのアンケートやヒアリングを行っているか	入学試験面接記録、個 人面談記録		○	
3	16	各実習、実験等に関し、これらに関する倫理・器具の取り扱いについて規則やマニュアルが整備され、公表されているか	実習マニュアル		○	
3	17	学生の成績情報等への閲覧権限が適切に設定されているか	文書管理規定・学生情報 システム(Nacs)権限設定	◎		

コメント

教育活動の項目については、項目に沿ったエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。また、3-9においては養成施設基準に沿った教員を確保し、資格についても免許の写しを保管するなどして適性に行っている。3-15面接・面談などで得られる情報もあるが、学習するにあたり基礎学力を把握することも重要だと感じる。高校の成績のみでは把握が難しいのではないかと感じる。基礎学力試験のようなものを実施して、統一の基準をもつことも授業運営に役立つと考える。

4. <学修成果>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
4	1	就職率の向上が図られているか	学校基本調査・内定関連 資料	◎		
4	2	資格取得率の向上が図られているか	国家試験結果一覧	◎		
4	3	入学者に対する卒業率はどうか	年度末在籍集計表		○	
4	4	在校生の社会的な活動に対し、それを把握し評価する体制があるか	SAM活動、外部販売企 画		○	
4	5	学生の学修成果の評価に際して、育成する人材像に沿った評価項目を定め、明確な基準で実施されているか	スクールマニュアル、成績 証明書、WEBシラバス		○	
4	6	教育・訓練及び実習等を委託する場合、その目的、要望事項及びそれに対する評価項目等の依頼を明確にしているか	委託協定書		○	
4	7	企業実習(インターンシップ)について、依頼先の担当者等と十分なコミュニケーションをとり、その内容、評価法等を事前に決め、評価しているか	インターンシップ依頼 書、インターンシップ報 告書(記録)		○	

コメント

学修成果の項目については、項目に沿ったエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。国家資格「製菓衛生師」の合格率は2年連続で全員合格を継続しており、学生・教職員・講師の努力が結果に結びついている。4-7インターンシップの実施時期や期間が適正か検証し、受け入れ企業からのヒアリングを実施するなどして更なる充実と効果的な運営を期待する。

5. <学生支援>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
5	1	進路・就職に関する支援体制は整備され、それはきちんと学生や保護者に周知されているか	スクールマニュアル、保護 者会		○	
5	2	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	健康診断記録、専任カ ウンセラー、		○	

5	3	学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	奨学金制度案内、各種制度	◎		
5	4	学生相談に関する体制は整備されているか	担任制度、専任カウンセラー	◎		
5	5	課外活動に対する支援体制は整備されているか	SAM活動		○	
5	6	学生の生活環境への支援体制は整備されているか	提携寮紹介・ひとり暮らし応援制度		○	
5	7	保護者との連携は適切か	保護者会、保護者発送文書	◎		
5	8	卒業生への支援体制はあるか	卒業生進路管理表			△
5	9	社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか			○	
5	10	高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	高校連携事業内容		○	

コメント

学生支援の項目については、5-8卒業生への支援体制に関して、卒業生向けの情報提供が十分とは言えず、ホームページでの求人紹介などの展開を求めて要改善の指摘事項とした。また、5-9社会人のニーズにおいても入学の実績が少ない中で、県内の需要は不明であるが現状の学科やカリキュラムを基本として検証を求める。学生の健康管理においては、専任のカウンセラーが設置され利用しやすい環境である。保健室のよりよい環境を要望し適合評価とする。

6. <教育環境>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
6	1	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	施設・設備リスト、時間割表	◎		
6	2	防災に対する体制は整備されているか	事故対策・地震対策・緊急初動マニュアル、備蓄品、緊急連絡先一覧	◎		
6	3	実習室には養成施設として定められた設備が備わっているか	器具・設備リスト	◎		
6	4	実習を行うための実習室が十分に備わっており、また支障なく運用できる状態になっているか	時間割表、備品リスト	◎		
6	5	自己学習に必要な図書室ないし図書スペース及びコンピュータが利用できる環境を設置しているか	図書リスト			△
6	6	学校施設・備品等が定期的に管理・点検されているか	備品リスト		○	
6	7	実習室等の学校施設、設備の利用割り当て(スケジュール管理)が明確になっているか	時間割表、設備予約システム、	◎		
6	8	海外研修制度はあるか。またその際の学生への指示、教育は十分に実施しているか	海外研修募集案内資料、研修行程表		○	

コメント

教育環境の項目については、6-3養成施設として定められた設備が十分に備わっており、その他の項目においてもエビデンスをもとに優良評価とした。6-5図書スペースにおいて書籍の管理がやや不十分である。管理方法の改善が必要であると判断し、要改善と評価した。また、自己評価に記載されていた通りスマートフォンの利用環境整備は、自己学習においても効果があり、スマートフォンを活用した授業運営を導入するなど新たな授業が期待できる。

7. <学生の受入れ募集>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
7	1	学生募集活動は、適正に行われているか	入学案内書、募集要項、入学時間連ツール	◎		
7	2	学納金は妥当か	募集要項、公式ガイドブック	◎		

7	3	障がい等、特別な措置が必要な学生への対応を定め、共有しているか	学生情報システム (Nacs)		○	
---	---	---------------------------------	-----------------	--	---	--

コメント

学生の受入れ募集の項目については、項目に沿ったエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。
7-3ケースはさまざまであると思うが学生一人一人の状況に合わせた対応を心掛け、情報を共有するとともに最善の選択をしてほしい。

8. <財務>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
8	1	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	財務関連資料		○	
8	2	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	予算関連資料		○	
8	3	財務について会計監査が適正に行われているか	会計監査関連資料	◎		
8	4	財務情報の公開の体制整備はできているか	情報公開 (HP)	◎		

コメント

資料はホームページの情報公開に内容が掲載されており、会計監査が適正に行われている。全項目適合以上の評価となった。

9. <法令等の遵守>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
9	1	法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	学則、文書管理規定		○	
9	2	個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	個人情報保護規定(プライバシーポリシー)	◎		
9	3	自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	学校関係者評価表		○	
9	4	自己評価結果を公開しているか	情報公開 (HP)	◎		
9	5	教職員の職務記述書を作成し、これらを適切な間隔で見直しているか	人事考課表	◎		
9	6	評価目標ならびに想定される評価範囲を整理し、記述できているか	人事考課表、人事規定	◎		
9	7	教職員に対する評価方法、評価スケジュール及び評価の考え方が書類として存在するか	人事考課表、人事規定	◎		

コメント

9-2学校は入学希望者や在校生、卒業生と多くの個人情報を管理している。ホームページやSNSを活用した情報発信については、十分な配慮を続けてほしい。自己点検・評価表はホームページの情報公開に内容が掲載されている。

10. <社会貢献・地域貢献>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
10	1	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献、学生のボランティア活動を奨励や支援、地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか	SAM活動、キッズハッピープロジェクト、家庭科教員研修会	◎		

コメント

小学生を対象に年2回お仕事体験会を開催し、地域の子供たちの職業体験に貢献している。SAM活動の一環として募金やエコキャップ回収などのボランティア活動を行っている。高校の家庭科教員研修の受入れは評価でき、学校と学校との教育連携は評価でき優良とした。

11. <国際交流(必要に応じて)>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
11	1	留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行い、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか				△
11	2	学修成果が国内外で評価される取組を行っているか				△

コメント

11-1現時点で留学生の入学実績は無いが、日本の高い製菓・製パン技術を母国に持ち帰り活躍するケースもある。就労ビザと言う課題があるが、少子高齢化や人材確保の観点から教育機関として検討すべき点があり要改善とした。

総評

2018年2月末にパティシエ科が職業実践専門課程の認定を受け、製菓製パン業で活躍する人材を育てる教育機関としての役割を果たしていくことを期待する。企業連携はもちろん時代のニーズに合わせたカリキュラムの検討を継続して改善を図ることが、学生・保護者・企業・高校からの評価につながっていくと感じる。評価結果については概ね優良もしくは適合とは判断できるが、一部の項目については要改善と判断した。製菓衛生師養成施設としての基準を守り、学生募集・授業運営・資格取得・就職と適正な運営がなされている。今後は社会人や留学生のニーズを検証し、新たなコース展開を行うなど受け入れ環境の整備が必要である。また学生の状況を把握するために個人面談を行うなどしているが、基礎学力を把握することにより授業運営の参考になると考えられるので基礎学力テストの導入検討を要望する。

12. 学則

ハッピースイーツ製菓専門学校学則

第1章 総 則

[目 的]

第1条 本校は、教育基本法および学校教育法および製菓衛生師法に基づき、製菓、製パンに関する必要な知識、技能を修得させると共に、公衆衛生の向上及び増進に寄与する人材を養成することを目的とする。幸せに満ち溢れ、真心のこもったホスピタリティ精神を基本に製菓、製パン技術者を志し、国際感覚に富む教養を備えた社会人を養成し、社会、業界に寄与することを目的とする。

[名 称]

第2条 本校は、ハッピースイーツ製菓専門学校という。

[位 置]

第3条 本校は、千葉県千葉市中央区新宿2丁目11番2号に置く。

第2章 組織、修業年限及び学生定員

[組織、修業年限]

第4条 本校の課程、学科及び修業年限は次の通りとする。

衛生専門課程

パティシエ科 昼間 2年制

[学生定員]

第5条 本校の収容定員は、次の通りとする。

衛生専門課程

パティシエ科 昼間 各学年 80名 計160名

第3章 学年、学期及び休日

[学年、学期の終始期]

第6条 学年は4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

[学 期]

第7条 学期を分けて、次の通りとする。

前 期 4月1日から 9月30日まで

後 期 10月1日から 3月31日まで

[休 日]

第8条 本校の休日を次の通りとする。

(1) 国民の祝日に関する法律で規定する日

(2) 土曜日、日曜日

(3) 本校創立記念日 12月22日

(4) 夏期休日 8月 1日から 8月31日まで

(5) 冬期休日 12月26日から 1月 5日まで

(6) 春期休日 3月21日から 4月10日まで

第4章 入学、休学、退学及び転学

〔入学資格〕

第9条 本校に入学できる者は、次の通りとする。

高等学校卒業者、又は同等の学力を有する者。

〔入学手続、許可〕

第10条 本校の入学手続きは、次の通りとする。

1. 本校に入学しようとする者は、本校の定める入学願書、その他の書類に必要事項を記載し、第17条に定める入学検定料を添えて、指定期日までに
出願しなければならない。

2. 前号の手続きを終了した者に対して、入学試験又は面接を行い、校長が
入学者を決定する。

〔転入所〕

第11条 他の指定製菓衛生師養成施設の生徒の本校への入所を認める

但し、転入所に当たっては転入所しようとする生徒が修業期間内に製菓衛生法
施行規則第十八条 令第二十条三号に規定する教科科目等が履修できるよう、
すでに履修した科目およびその時間数などを十分検討した上で行う。

〔休学、退学及び転学〕

第12条 休学、退学、転学しようとする者は、その事由を付して校長に届出なければ
ならない。

第5章 教育課程及び終始時刻

〔授業科目、授業時数〕

第13条 本校の授業及び授業時数を別表の通りとする。

〔授業の終始時刻〕

第14条 本校の授業終始時刻を次の通りとする。

昼間部 午前9時00分より 午後5時10分まで

但し、授業時間は校長が必要と認めた時は、これを変更することがある。

第6章 課程終了の認定及び卒業

〔課程終了の認定〕

第15条 課程終了の認定は、試験の成績並びに出席状況等により行う。

〔卒業〕

第16条 本校所定の課程を終了した者には、卒業証書を授与する。

〔専門士〕

第16条の2 前二条の規定により衛生専門課程パティシエ科を修了した者には専門士（衛生専門課程）の
称号を授与する。

第7章 教 職 員

〔教職員〕

第17条 本校につきの教職員を置く。

- | | |
|----------|---------|
| (1) 校 長 | 1 名 |
| (2) 教 員 | 5 名 以 上 |
| (3) 事務職員 | 1 名 以 上 |

第8章 入学金、授業料、その他

〔納付金〕

第18条 本校の入学金、授業料は次の通りとする。

- | | | | | |
|--------------|-----|------------|-----|------------|
| (1) 入学検定料 | 1 年 | 20,000円 | | |
| (2) 入学金 | 1 年 | 120,000円 | | |
| (3) 授業料 (年間) | 1 年 | 1,020,000円 | 2 年 | 1,092,000円 |
| (4) その他 | | | | |
| 施設費 | 1 年 | 150,000円 | 2 年 | 150,000円 |

第19条 入学金は入学の際に納入しなければならない。

2. 納付金は出席の有無にかかわらず、所定の期日までに納入しなければならない。

第20条 学生が休学したときは、前条第2項の規定にかかわらず納付金を免除することがある。

〔納入金の返還〕

第21条 既に納入された入学金、授業料、及び施設費は、原則として返還しない。

但し、入学前3月末までの辞退の届け出があった者へは、納付金のすべてを返金する。

第9章 賞 罰

〔褒 賞〕

第22条 学生が成績優秀にして他の模範となるときは、これを褒賞する。

〔退 学〕

第23条 次の各号の一つに該当する者は、これを退学させる事ができる。

- (1) 性行不良で改善の見込みがないと認められる者
- (2) 学力劣等で成業の見込みがないと認められる者
- (3) 正当な理由がなくて出席が常でない者
- (4) 学校の秩序を乱し、その他学生としての本分に反した者
- (5) 指定した期日までに納付金の納入が行われない者

附 則

1. この学則は平成26年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は平成27年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は平成28年4月1日から施行する。