

ハッピースイーツ製菓専門学校 情報公開

(2016 年度自己点検・評価結果)

目 次

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. 製菓衛生師試験結果
 - 6-3. 卒業後の進路
 - 6-4. 教育課程編成委員会
 - 6-5. 教職員研修
 - 6-6. 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

1. 理事長挨拶

お蔭様をもちまして、中村学園が誕生して、70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。それぞれの時代で学園を支える多くの教職員があつて現在の中村学園があると常に感謝いたしております。現在では、5校合わせて約1,700名の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。

現在は以下5校の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

2017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70年その理念は現在に受け継がれ37,000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。 ㈱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㈱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	㈱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ェニッ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シ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 (2016年4月1日から2017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	1,992,331	2,011,683	△19,352
手数料収入	21,747	15,660	6,087
寄付金収入	0	0	0
補助金収入	16,462	16,462	0
資産売却収入	0	0	0
付随事業・収益事業収入	0	9,704	△9,704
受取利息・配当金収入	2,900	18	2,882
雑収入	30,097	19,539	10,558
借入金等収入	0	0	0
前受金収入	1,733,159	1,016,640	716,519
その他の収入	177,554	2,021,697	△1,844,143
資金収入調整勘定	△1,039,081	△1,042,807	3,726
前年度繰越支払資金	1,489,231	1,489,231	—
収入の部合計	4,424,400	5,557,827	△1,133,427
支出の部			
科目	予算	決算	差異
人件費支出	993,185	994,848	△1,663
教育研究経費支出	421,226	377,675	43,551
管理経費支出	317,377	299,555	17,822
借入金等利息支出	3,815	2,693	1,122
借入金等返済支出	120,000	120,000	0
施設関係支出	0	1,538	△1,538
設備関係支出	44,000	5,013	38,987
資産運用支出	0	28,351	△28,351
その他の支出	448,120	2,086,801	△1,638,681
資金支出調整勘定	△12,500	△58,858	46,358
翌年度繰越支払資金	2,089,177	1,700,211	388,966
支出の部合計	4,424,400	5,557,827	△1,133,427

予算－決算＝差異

3-2. 貸借対照表(2017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		4,934,964	5,095,945	△160,981
	有形固定資産	4,765,953	4,953,734	△187,781
	特定資産	101,233	101,232	1
	その他の固定資産	67,778	40,979	26,799
流動資産		1,709,833	1,514,855	194,978
資産の部合計		6,644,797	6,610,800	33,997
負債の部				
固定負債		90,000	210,000	△120,000
	長期借入金	90,000	210,000	△120,000
流動負債		1,490,728	1,532,259	△41,531
負債の部合計		1,580,728	1,742,259	△161,531
純資産の部				
基本金		6,421,746	6,309,401	112,345
	第1号基本金	6,321,746	6,209,401	112,345
	第3号基本金	100,000	100,000	0
繰越収支差額		△1,357,677	△1,440,860	83,183
純資産の部合計		5,064,069	4,868,541	195,528
負債及び純資産の部 合計		6,644,797	6,610,800	33,997

- (注) 1. 減価償却額の累計額の合計額 1,759,681 千円
 2. 徴収不能引当金の合計額 7,131 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 226,208 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 211,749 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。

従前から、千葉県内に製菓専門学校をと言う要望はありましたが、千葉県内のパティシエ（製菓技術者）・製パン技術者（ブーランジェ）を目指す若者、及び、特に千葉県の製菓製パン業界からの熱い期待を受けて、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、誕生しました。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であることは間違いありません。

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。

2017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
2014年度	39	38	1	35	4
2015年度	62	59	3	56	6
2016年度	52	48	4	47	5

2. 在籍者数

1年生	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
	52	17	35	6	11.5%	2	4	1	0	1
2年生	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
	53	11	42	0	0.0%	0	0	0	0	0
合計	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
	105	28	77	6	5.7%	2	4	1	0	1

6-2. 製菓衛生師試験結果

	対象者	受験者	合格者	合格率
2014年度	-	-	-	-
2015年度	37	37	36	97.3%
2016年度	53	53	53	100.0%

6-3. 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			
2014年度	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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

2. 分野別内訳

		2014年度	構成比	2015年度	構成比	2016年度	構成比
関連分野	洋菓子店	-	-	25	71.4%	30	58.8%
	和菓子店	-	-	0	0.0%	0	0.0%
	パン店	-	-	1	2.9%	5	9.8%
	ホテル	-	-	4	11.4%	8	15.7%
	レストラン・カフェ	-	-	4	11.4%	3	5.9%
	ブライダル	-	-	0	0.0%	3	5.9%
	その他	-	-	1	2.9%	0	0.0%
分野外		-	-	0	0.0%	2	3.9%
合計		-	-	35	100.0%	51	100.0%

3. 主な就職先（2015年度から2016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	ブルーランジェリー クー
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ル	株式会社C・B・H	目黒雅叙園
ル・ジャルダン・デュ・ソレイユ	パティスリー サン・ドニ	パティスリー シューベルト
ホテル ザ・マンハッタン	シェ・タニ 新東京店	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	パティスリー ラ・プリュム
アニバーサリー	スイーツワンダーランド アラキ	パティスリーティアレ
森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社	パティスリーロンシャン	成田菓子工房 モンシュシュ

6-4. 教育課程編成委員会

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 副会長	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

2016年度 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：2017年3月21日（火）

日 時	2017年3月21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（千葉県洋菓子協会 副会長） 斎藤 清（有限会社 彩倅 代表取締役） 池田 嗣郎（株式会社明治 業務商品営業部 係長） 神保 勝司（ハッピースイーツ製菓専門学校 校長） 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） 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） 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）				
欠 席 者	なし				
議 題	1. 職業実践専門課程及び組織確認 2. 委員会規程・規則、及び組織役割 3. 現行カリキュラム及び資格 4. 次年度カリキュラムについてのご意見 5. 今後の活動計画・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>○ 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. 組織確認 (資料):「職業実践専門課程サイト」参照 「各委員会名簿」 ・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、職業実践専門課程の概要を説明した。また、パティシエ科教育課程編成委員会の委員構成を説明した。</p> <p>○議題2. 委員会規程・規則、及び組織役割 (資料):「教育課程編成委員会規程」・「教育課程編成委員会規則」 ・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、パティシエ科教育課程編成委員会の規程と規則を説明した。また、パティシエ科教育課程編成委員会の当校における位置づけと役割の説明を行い、委員長にハッピースイーツ製菓専門学校副校長の古川博文が就く旨を全員が異議なく承認し可決された。</p> <p>○議題3. 現行カリキュラム及び資格 (資料):「スクールライフマニュアル」 ・ハッピースイーツ製菓専門学校教務・就職室長の櫻井正より、製菓衛生師養成施設として定められた教科科目と授業内容、企業連携科目、インターンシップ、製菓衛生師資格についての説明を行った。</p>				

○議題4. 次年度カリキュラムについての意見交換

- ・2016年度授業内容の報告と2017年度に向けての意見交換を行った。
- －洋菓子店勤務を希望する学生が多い中で、製パンや和菓子希望者が少しずつ増加している。入学後にホテルやブライダル施設での勤務を検討している現状である。

- ・各委員からの意見
- －就業後に苦勞している1つに多量を個人で仕込む作業が挙げられる。学校の授業は少量を班構成で作業するためである。一人で多量の仕込みをする授業を可能な範囲で取り入れてはどうか。(斎藤氏)
→1年次後期に焼き菓子の多量仕込み授業を設定することとする。
- －材料のレパートリーが多様化しており、同じ粉でも使い分けが必要になっているため時代の流れに合った材料を知ることが重要である。授業内で名称・特性などを説明し、知識として身に着的けると企業として助かります。(斎藤氏)
→関連企業からアドバイザーを派遣していただき、教員のスキルアップを行い授業運営に活用することに決定した。
- －卒業までにデコレーションケーキを1台仕上げる技術を身に着けてほしい。(斎藤氏)
- －作品展に出品し入賞を目指すなど「熱意」のある人材が求められている。学生時代からコンクールへの出品や校内作品展の実施が効果的である。1年次からマジパンの基本をはじめ2年次には作品完成へ目的意識を持たせて導いてほしい。(大木氏)
- －製菓・製パン業界を目指す学生もペティナイフ以外の包丁を使えると良い。フルーツカービングの導入を検討してはどうか。(大木氏)
- －作業内容を把握して臨機応変に作業できるように学生に考えさせて行動させる機会を増やし、自ら学び行動できる資質を養うことが学校の役割である。(大木)
- －元気のある職場には活気が生まれ、商売繁盛に直結している。コミュニケーション能力の向上と元気な挨拶と返事が成功への第一歩である。(池田氏)
- －サービスを受ける側の視点に立ち、学生一人一人がクオリティの高いサービスを受け学んだことを実践できる研修を取り入れてはどうか。(池田氏)

※以上の意見に対しては2017年度前期より一部を導入し、更に後期に向けて継続審議とする

○議題5. 今後の活動計画・企業連携

- ・教員に対する研修会を校内にて実施してはどうか。材料について等。
- ・教員の技術向上に向けてコンクールへの出品を促進する
- ・教員の現場研修を学生の長期休暇中での実施を検討する

○議題7. その他

- ・次回第2回開催は2017年7月予定とする。

以上

6-5. 教職員研修

1. 2016年度の研修方針

(1) 学園研修

自分自身のあり方やリーダーシップの発揮の仕方を見つめ直し、長期的・継続的に望む結果を出す。組織づくりの原則を考え、行動し、習慣化することを目的として昨年度に引き続き「7つの習慣」について研修を実施する。学園研修を通して、自分自身の人生を“長期的、継続的に好ましい状態”へと導くことを目指していく。

(2) 学校研修

現在の業界のニーズに合った専門性と、社会人基礎力を身に着けた人材を育てる立場とて、専門知識の向上を行う。

2. 研修実績

月/日	目的*	タイトル	場 所	対 象	内 容
3/31	指導	新入教職員研修	学校	新入教職員	学生対応
4/1	職員	新入教職員研修	学校	新入教職員	就業規則等
4/29	職員	7つの習慣	都内ホテル	全教職員	相互理解と協力の習慣
5/19	職員	教育 IT ソリューション	東京都	総務	アクティブラーニング
7/5	専門	製菓・製パンに関する基礎知識①	学校	教務	乳製品の特性と使用方法
7/12	専門	製菓・製パンに関する基礎知識②	学校	教務	チョコレートの製造過程と特性
8/9	職員	学校法人会計基礎講座	商工会議所	総務	財務・経理の知識
8/19	職員	学校法人会計基準研修	教育会館	総務	会計基準の見直し
9/9	専門	ショコラアドバイザー	東京都	教務	主原料などの知識
10/11	専門	ジャパソケキショウ東京	産業貿易センター	教務	製菓技術視察
11/4	専門	製菓衛生師	山梨県	教務	食品衛生等
11/8	専門	製菓・製パンに関する基礎知識③	学校	教務	洋酒の製造方法と使用について
11/8	専門	製菓・製パンに関する基礎知識④	学校	教務	香料の特性や使用方法
11/9	職員	サイバーセキュリティセミナー	東京都	総務	サイバーセキュリティ
11/15	職員	ヒューマンソリューションフェア	千葉県	総務	IT 業界動向と知識
11/26	職員	マネジメントスキル	学校	管理職	共感と質問
12/7	職員	管理者研修	東京都	管理職	職業専門大学
2/9・2/10	職員	実践ソリューションフェア	東京都	総務	IT 業界動向と知識
3/22	職員	マネジメントスキル	学校	管理職	フォローアップ

* 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

6-6. 教職員・講師

専任教員 7名

職員 4名

非常勤教員 21名

7. 学生支援

7-1. SAM活動及びクラブ活動

SAM規程

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

I TH・A I K・A I E・J HM・HP Y 5校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) 各クラブよりSAM担当メンバーを1名選出する。
- (2) 各学校のクラスよりSAM担当メンバーを2名選出する。
- (3) 会長1名、副会長・書記・会計の役員を11名おく。
- (4) 行事・広報・クラブ・ボランティアの各委員を編成し、年度活動計画を策定する。
- (5) 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、翌年度の第一回SAM会議前日までとする。
ただし2年生の学生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月に第一回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) SAMの年間総予算は、クラブ運営予算＜年度の在籍学生数×1,500円＞及びイベント活動予算＜年度の在籍学生数×1,500円＞で構成される。
- (2) 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、SAM職代表の承認を得る。
- (3) 予算の執行は会長が責任を持って行い、会計の執行手続きについてはSAM職リーダーの指示に従い会計が執り行なう。

クラブ名と員数

クラブ名	2014年度					2015年度					2016年度					
	ITH	AIK	AIE	HPY	計	ITH	AIK	AIE JHM	HPY	計	ITH	AIK	AIE	HPY	JHM	計
バドミントン	36	25	2	0	63	34	4	2	8	48	26	9	14	5	0	54
サッカー(男女)	28	18	6	1	53	34	22	8	2	66	48	11	6	5	0	70
野球	20	4	1	0	25	24	4	1	1	30	29	9	2	1	0	41
バレーボール	15	21	1	0	37	17	11	13	3	44	39	17	11	4	0	71
男女バスケットボール	12	31	4	0	47	21	28	23	0	72	24	21	2	7	0	54
テニス	8	27	2	0	37	21	9	1	1	32	14	9	0	1	0	24
マラソン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	1	0	5	0	16
カケル研究	28	8	0	0	36	69	6	3	15	93	80	0	2	5	0	87
動物里親	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	32	0	0	0	32
軽音楽	15	18	9	3	45	17	17	12	5	51	5	20	2	1	1	29
アウトドア	121	15	6	0	142	146	2	9	3	160	71	0	1	0	0	72
ドッグスポーツ	0	44	0	0	35	7	41	4	0	52	4	16	3	0	0	23
シネマ	1	54	0	0	55	10	35	0	2	47	8	27	0	2	0	37
チャリ	58	2	0	0	60	79	1	16	1	97	49	0	8	0	0	57
ダンス	17	10	8	3	38	39	3	20	0	62	29	6	13	7	5	60
美ューティ	1	0	29	0	32	3	0	26	0	29	0	0	62	0	0	62
アクア	0	16	0	0	16	2	10	0	0	12	1	10	0	0	0	11
クルージュパソ	66	4	0	0	70	126	0	0	0	126	162	1	0	0	0	163
パティシエ	6	9	4	0	19	24	5	2	0	31	7	3	0	0	0	10
フォト	0	14	0	0	14	6	19	0	0	25	6	8	0	0	0	14
テーマパーク	49	2	1	0	52	43	5	0	2	50	36	2	0	1	0	39
卓球	17	3	0	0	20	11	4	1	1	17	14	1	1	1	0	17
Job & Joy	0	0	65	0	65	0	0	63	0	63	0	0	0	0	89	89
ダイエット	21	0	0	0	21	14	3	2	0	19	13	4	0	0	0	17
みんなのゴルフ	26	0	2	0	28	12	4	0	0	16	22	2	0	0	0	24
計	554	350	141	7	1052	759	233	206	63	1261	697	209	127	45	95	1173

ITH: 国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校

AIK: 専門学校ちば愛犬動物フラワー学園

AIE: アイ エステティック美容専門学校

JHM: ジェイ ヘアメイク専門学校

HPY: ハッピースイーツ製菓専門学校

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： 個人情報の保護、事故対策、防災対策、健康管理、苦情処理

項目	内容
16 年度の実績	<p>1. 危機管理プロジェクト 担当：瀧・向山・安田・櫻井正・鈴木史・亀井・山内（宮寺）・川島克</p> <p>(1)内容 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積雪時の対応について</p> <p>(2)日程 ①2016 年 5 月 30 日(月) ②2016 年 6 月 27 日(月) ③2016 年 7 月 27 日(水) ④2016.年 9 月 15 日(木) ⑤2016 年 10 月 31 日(月) ⑥2016 年 11 月 30 日(水)</p> <p>2. 中村学園合同避難訓練の実施 (1)実施日：事前訓練 2016 年 11 月 7 日(月)～11 月 11 日(金) 実践訓練 2016 年 11 月 15 日(火) 11 時 11 分発災 事後訓練 2016 年 11 月 16 日(水)～11 月 30 日(水) (2)参加人数：1,219 名（学生） (3)目的：命を守る初動訓練 (4)訓練項目： ・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>

	<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） ・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、ノロウィルス予防啓蒙 ・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"> ・個人情報取扱いに関する注意喚起。 ・健康診断実施＜2016年4月1日(金)、2016年4月8日(金)＞ ・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）
今後の取組	上記16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検討する

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

千葉市内の生産者と協力した商品開発を継続、更に四街道市及び市原市の生産者との商品開発を新規導入した。商品化に向け各市町村の官庁とも連携することができた。国際連携についてはフランス研修旅行（任意）を実施し現地スクールでの学習によりスキルアップと交流を図った。地域貢献・行事としては、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。学園全体によるSAM活動としての清掃ボランティアを実施した。

10. 自己評価

自己点検・評価表

実施日：平成29年1月31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

＝目指す製菓・製パン技術者の素養＝

笑顔・挨拶・返事・身だしなみ～職場を意識してルールとマナーを守る～

挨拶と返事は意思疎通を図るための大事なサイン、学校内や就職後の職場でも欠かすことはできません。ルールやマナーを守る意識を高め、当たり前のこと当たり前にできることから実践していきます。

はじめと自律～時間や自己の管理をしてONとOFFの切り替える～

学校は仕事場と意識し体調管理と時間管理を指導しています。2年間と言う短い学生生活の先にある将来を見据えた毎日を過ごして目標を実現していきます。

整理・整頓・清掃・清潔・習慣～生産性・品質・安全性の向上につなげる～

清潔で安全な職場を維持することは食に関わる仕事の第一歩です。作業しやすい環境は一人一人の心掛けから生まれるため、学校だけでなく自宅でも5Sを意識することで習慣化していきます。

チームワーク～チーム内の自分の立場と役割を理解して行動する～

社会人として求められるコミュニケーション能力、ホスピタリティ精神を「人間力アップ講座」「ホスピタリティ」「接客ベーシック」「就職業界ガイド」を通して学んでいきます。

チャレンジ～基礎をしっかりと学び、製菓衛生師免許を取得する～

全ては基礎に始まり応用へと進んでいきます。全学生が製菓衛生師試験に臨み免許取得を目指します。大きな目標に向かって学校全体が一つになって取り組む体制が整っています。

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

・製菓製パンの専門教育と社会人基礎力の向上、国家資格（製菓衛生師）合格率の向上へ取り組む。また、地域や企業と連携したイベントを積極的に実施して学校から情報発信していく。より充実した教育の提供と職業人として活躍できる人材の輩出に向けて、全教職員が活躍することを目標としています。

3.評価項目の達成及び取組状況

1. 教育理念・目標		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
1	1	4 ③ 2 1	入学案内書 SCHOOL LIFE MANYUAL	4.2
1	2	4 3 ② 1	教育課程編成委員 会議事録 企業訪問管理表	3.1.1
1	3	4 ③ 2 1	入学案内書 SCHOOL LIFE MANYUAL	3.1.2 e)
1	4	4 3 ② 1	入学案内書 SCHOOL LIFE MANYUAL	3.1.3 a)
1	5	4 3 ② 1	入学案内書 SCHOOL LIFE MANYUAL 保護者会配布資料	3.3.1 a)

① 現状と課題

・2014年に開校して3年が経過、2017年3月に第二期生が卒業し社会人としての第一歩を踏み出しました。社会人基礎力を身に着けつつ製菓・製パンの正しい知識と技術を身に着けた技術者を目指し、製菓衛生師免許の在学中取得、製菓・製パンの基礎をしっかりと学ぶカリキュラムとなっています。学校説明会や入学前研修、入学後のスタートアップ研修や生活実習指導等を通して共有しています。

・千葉県洋菓子協会との連携により情報収集及び授業運営を行い業界ニーズをしっかりと把握している。企業が求める社会人基礎力の更なる向上は必要不可欠である。

・保護者への情報共有は学校説明会に加え、入学後の4月に行う保護者会にて学生・家族・学校の協力体制を共有しています。

② 今後の改善方策

・社会人基礎力の向上に向けて、更に情報収集を行い学内及び学園全体で検討を行う。

③ 特記事項

特になし。

2. 学校運営		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
2	1	4 3(2) 1	設置認可書	
2	2	4(3) 2 1	組織図 職務分掌	4.1
2	3	4 3(2) 1	組織図	4.1
2	4	4(3) 2 1	重点方針	4.2
2	5	4(3) 2 1	重点方針	4.2
2	6	4(3) 2 1	就業規則 給与規定	4.1
2	7	4(3) 2 1	講師会議資料	
2	8	4 3(2) 1	近隣連携	4.1
2	9	4 3(2) 1	情報公開資料	
2	10	4(3) 2 1	デスクネッツ Nacs オクレンジャー	
2	11	4 3(2) 1	自己点検	
2	12	4 3(2) 1	危機管理ミーティング、議事録	
2	13	4 3(2) 1	SCHOOL LIFE MANYUAL 学生相談窓口 (3F 職員室)	

① 現状と課題

・本校は前年の活動から問題点や改善点を抽出し、法人全体の長期計画・中期計画をもとに重点方針や事業計画を策定しています。本校における事業計画は事業本部長がこれを定め、職員会議を最高決定機関とし、その中で学科の責任者が目標や役割を明確にし、部門やメンバー同士の連携を図り学校運営を行っています。

・人事や処遇に関する規程については、常勤職員の採用及び人事等を学校法人中村学園の運営本部が管轄し、また非常勤講師の採用については法人に属する各校が管轄しています。常勤者の処遇については運営本部また事業本部の要員計画に基づいて契約内容を決めて採用を行い、人事考課制度に基づいて昇進、昇給及び賃金規定を決めています。

・情報システムについては Nacs、デスクネッツ、オクレンジャーを使用し、会計システムを新規導入して更なる効率化を図ってる。システムの有効活用に向けて改修を重ねていくことが必要である。

・情報公開については自己点検、自己評価、財務情報は、ホームページで公開しております。

② 今後の改善方策

人事・給与に関する規程については、法人全体で統一されています。毎年の人事考課のシステムについては継続課題として取り組んでおり、就業規則全体の見直しをを視野に入れ更に公正かつ適切で明確な処遇に改善する方針です。

③ 特記事項

特になし。

3. 教育活動		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
3	1	4 ③ 2 1	入学案内書 SCHOOL LIFE MANYUAL	3.1.3 c) 3.3.1 b)
3	2	4 ③ 2 1	教育課程編成委員 会議事録 SCHOOL LIFE MANYUAL	3.1.3 d) 3.2.3 b)
3	3	4 ③ 2 1	教育課程編成委員 会議事録 SCHOOL LIFE MANYUAL	3.2.1
3	4	4 ③ 2 1	教育課程編成委員 会議事録	3.2.2
3	5	④ 3 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL 重点方針 保護者会配布資料	3.2.2
3	6	4 ③ 2 1	教育課程編成委員 会議事録 SCHOOL LIFE MANYUAL	3.2.3 a)
3	7	4 ③ 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL	3.2.3 a)
3	8	4 ③ 2 1	インターンシップ 依頼書・協定書 講師契約書	3.2.3 c)
3	9	4 ③ 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL	3.3.1a) 3.3.1 f)
3	10	4 ③ 2 1	時間割	3.3.2 c)

3	11	学生によるアンケートなどで、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 授業報告書	3.4 3.5.1 d)e)
3	12	成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4 ③ 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL 2年再評価基準	3.5.1 b)
3	13	職業教育に関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	SCHOOL LIFE MANYUAL	3.5.1 c)
3	14	授業評価の実施・評価体制はあるか	4 ③ 2 1	授業改善アンケート 授業報告書	3.5.3 a) 3.5.3 b)
3	15	閲覧権限の設定がなされ、個人情報保護への配慮がされているか	4 ③ 2 1	Nacs の閲覧制限	3.5.2 a)
3	16	教育の質向上に役立つ改善点を明確にするために、教育を提供している状況(学習環境等)を確認・検証しているか	4 ③ 2 1	授業報告書 職員会議議事録 学園生活アンケート 授業改善アンケート	3.5.3 d)
3	17	人材育成目標に向け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	履歴書	4.6.1
3	18	教職員のコンピテンシーを職務記述書と関連付けながら評価し、それらの評価結果を記録しているか	4 3 ② 1	授業報告書 職務分掌	4.6.2 a) b).c).e)
3	19	関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	4 ③ 2 1	研修報告書	4.6.2
3	20	職員の能力開発のための研修等が行われているか(研修等の効果の評価し、文書により記録しているか)	4 ③ 2 1	研修報告書	4.6.2 d)
3	21	製菓・製パン関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含め)の提供先を確保するなどマネジメントが行なわれているか	4 ③ 2 1	講師契約書	

① 現状と課題

・本校では教育理念、教育方針・製菓衛生師養成施設の基準に沿った教育課程を編成し、就職においては業界の人材ニーズの把握と明確化に努め、職業人としての目指す人材像、知識や技術の学習到達目標やカリキュラムの体系化を含め、教育計画の見直しを定期的に行っています。教育目標の精査を行い、目標達成に向けた重点目標及び年間計画を策定しています。前期終了時や年度終了時に目標達成状況を確認し、改善すべき事項については、原因を把握し、活動計画の修正や教育内容の改善に努めています。

・キャリア教育・実践的職業教育については、企業からの派遣講師による現場に近い実習授業を実施。1年次には全学生を対象として関連企業との企業インターンシップを行い、学外での授業にも力を注いでいる。本校が対象とする業界でも企業インターンシップ制度が定着していない企業もあり、受け入れ条件を含めて実習先の選定は慎重な運営が求められます。また、インターンシップを実施する際の、企業・店舗までの通勤手段について自力通勤が厳しい学生が増えている現状である。

・授業評価と改善については、年2回「授業改善アンケート」を実施しています。学生からの授業評価と、教職員・講師の授業報告書をもとに授業の改善、カリキュラムの改善に努めています。また学年終了時に「学園生活アンケート」を実施し、総合的な評価をもとに教育内容や指導方法、施設、教職員の意識等の改善に努めています。

す。

- ・教職員の確保と能力開発については、必要な教職員を定期的に確保しています。国家試験関連の科目については教員資格に適正な人材・人員を配置しています。

- ・教職員の研修については、専門性に特化した研修を実施、法人全体における研修も定期的に実施しています。専門分野の研修を充実を図っているが、スケジュール調整など課題がある。

② 今後の改善方策

- ・カリキュラムや教育方法等については、「教育課程編成委員会」において定期的な評価、改善を図っていきます。

- ・研修については社会人基礎力を身に着けるための研修の充実にむけて調査、研究を進めます。

- ・インターンシップの受入条件や環境の整備を継続する。

③ 特記事項

- ・特になし。

4.学修成果		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
4	1	4 (3) 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL	
4	2	4 (3) 2 1	進路管理表 N a c s 機関誌	3.2.2
4	3	4 (3) 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL	3.5.1 a)
4	4	4 (3) 2 1	授業改善アンケート 学園生活アンケート 授業報告書 人事考課表	3.5.1 b)
4	5	(4) 3 2 1	成績証明書	3.6.2 a)
4	6	4 (3) 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL 授業評価報告書	3.5.3 c)
4	7	4 (3) 2 1	インターンシップ 依頼書・協定書 オーダーシート	3.1.2 b)
4	8	4 3 (2) 1		4.4

① 現状と課題

- ・進路決定に向けて専属の就職担当者を配置しています。職種や希望勤務地等の希望に応じて、計画的に就職指

導を行っています。学生一人一人の目標と適正、通勤条件等を加味し、最適な就職先が選定できるよう個別に指導しています。また本校全体において1年次から2年次かけて継続的に情報を提供し、自ら行動に移す就職活動の構築のために活動を支援しています。

・資格取得率の向上については、全学生が在学中に製菓衛生師の取得を目指し、一年間かけて国家試験科目に取り組みます。授業運営の工夫や対策講座の実施等の計画を立て、体系的な指導のもとに学生が効果的に資格取得できるように努めています。

② 今後の改善方策

・卒業生の社会的な活躍及び評価については、第一期生の卒業後の状況を把握することができているが、卒業生が増えるにあたり組織的に把握方法を検討していく。

③ 特記事項

・特になし

5.学生支援		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項	
5	1	進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4 (3) 2 1	求人のお願	3.1.2. c)
5	2	学生相談に関する体制は整備されているか	(4) 3 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL	3.1.2 c)
5	3	保護者と適切に連携しているか	(4) 3 2 1	保護者説明会資料	3.1.2 e)
5	4	社会人学生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		3.1.3 c)
5	5	卒業生への支援体制はあるか	4 (3) 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL	3.2.2
5	6	図書室・図書コーナー等、ホットライン、カウンセリングサービス、コンピュータの利用、メンタリングなどの学習サポートについて案内しているか	(4) 3 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL	3.3.1 e)
5	7	学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか	(4) 3 2 1	学費サポート制度 (入学案内書)	
5	8	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4 (3) 2 1	カウンセラー	3.5.2 b)
5	9	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 規約	
5	10	学生の生活環境への支援は行われているか	(4) 3 2 1	提携学生寮案内 アルバイト紹介	
5	11	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	高校訪問時の模擬 授業 マナー指導 ガイダンス依頼書	

① 現状と課題

・就職及び学生相談に関する支援体制については、本校では就職担当者と、各クラス担任を配置し、一人一人の志望と能力・適性に合わせ進路指導と学生相談を行っています。

・図書室については学生の知識・学習意欲の向上のために、図書の整備を続けている。

・学生の経済的支援や生活全般に関する支援体制については、本校では経済的支援を必要とする学生が増加する

中で、一人暮らし応援制度、特待生制度等、生活面・経済面等全般的な支援体制の整備に心掛けています。

・高校での職業説明やマナー指導、面接指導を実施している。家庭科授業支援やクラブ活動支援等も高校側のニーズとして把握している。

② 今後の改善方策

・高校との連携を深めキャリア教育の向上に向けて、家庭科教諭との連携を図り知識や技術等を共有する機会を検討する。

③ 特記事項

・特になし。

6.教育環境		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
6	1	④ 3 2 1	設備・備品一覧表 教員一覧表	3.3.3 4.8
6	2	4 ③ 2 1	教室内 教材・設備管理表	3.3.2 a)
6	3	4 ③ 2 1	研修報告書 避難訓練概要	3.3.2 b)
6	4	④ 3 2 1	中村学園災害対策 マニュアル	4.5 b)
6	5	4 ③ 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL IS 先 一覧表 フランス研修工程 表	4.8

① 現状と課題

・施設・設備については専門学校の設置基準及び製菓衛生師養成施設基準に基づき、学習に専念できる環境を確保しています。

・施設・設備のメンテナンスに関しては、教務担当者を中心として管理を行い、修理等の外部業者が必要な案件に関しては法人総務部で総合的に対応しています。

・防災に対する体制については毎年法令に基づいた防災訓練（避難訓練）を実施しています。法人独自の防災マニュアルを作成し、それに従った要員の配置と役割の明確化により行っています。備蓄品の整備も順次取り組んでおります。

② 今後の改善方策

・学生への連絡ツールのオクレンジャーを活用した災害時の連絡・確認などを検討する。

③ 特記事項

・特になし。

7.学生の受入れ募集		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
7	1	④ 3 2 1	願書 誓約書 卒業証書写し	3.1.2 f)

7	2	履歴書(学歴、所有資格など)を適切に入手し、適切な管理を行っているか	④ 3 2 1	願書	3.1.2 a)
7	3	学校案内等には選抜方法など、入学に必要なスキル、資格、職業経験などの前提となる要件が明示されているか	④ 3 2 1	入学案内書 募集要項	3.3.1 g)
7	4	学校案内等に、学費、受験料、学習教材の購入費等が明示されているか	④ 3 2 1	募集要項	3.3.1
7	5	学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	④ 3 2 1	入学案内書	3.1.2 e)
7	6	評価手段及びその基準、修了時に発行される証明書等について説明しているか	④ 3 2 1	入学案内書 公式ガイドブック	3.1.2 d)
7	7	学力の不足や障がいに関する特別なニーズを特定しているか	4 3 ② 1		3.3.1 c)
7	8	教育の履行、人的・物的資源の提供、個人情報の取り扱い、安全管理など、学校側の義務と責任を学生と保護者に案内しているか	4 ③ 2 1	SCHOOL LIFE MANYUAL	
7	9	学納金は妥当なものとなっているか	④ 3 2 1	募集要項 公式ガイドブック	

① 現状と課題

・学生募集については、教育機関としての節度を持ち、適正に行うよう努めています。入学検討者を対象とした入学案内書やホームページは、教育内容、就職状況等が、学生や保護者の立場の視点からわかりやすく理解できるよう作成しています。製菓衛生師養成施設の基準に準じ、入学時に最終学歴の卒業証明書の提出を義務化している。

・入学選考については適正且つ公平に行うため、入学募集要項に入学選考方法の基準を記載しています。

・学納金については理事会・評議員会において、入学金、授業料、実習費等の学納金が、学生の人数、教育内容、教育環境に照らし妥当なものであるか等の検討を経て、決定しています。

② 今後の改善方策

・経済的支援を必要とする学生層が増加傾向にあり、通学時の交通手段が不便なケースも多く、このような環境下での奨学金利用者も多く適正な募集活動の研究が課題であります。

③ 特記事項

・特になし。

8.教育の内部質保証システム			適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
8	1	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	学生管理システムの閲覧制限	4.1
8	2	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	運営会議	4.6.2 f)
8	3	文書管理規程、文書管理リスト(ファイル管理簿)ならびに決裁の流れを含む決裁規程(文書処理規程)が文書化されているか	4 3 ② 1	デスクネット文書管理システム	4.1
8	4	自己点検・評価や内部監査の実施と問題点の改善に努めているか	4 3 ② 1	自己点検	4.9

8	5	監査や評価基準の知識を有する適任者により適切に監査され、当該課程・部署の責任者に監査結果を報告しているか	4 3 ② 1		4.9 a)~c)
8	6	内部監査での指摘事項として、改善すべき点を明確にしているか	4 3 ② 1		4.9 d)
8	7	内部監査の結果を受けて取られる処置が、適切な時期及び適切な方法で実施されているか	4 3 ② 1		4.9 e)
8	8	自己点検・評価結果を公開しているか	④ 3 2 1	情報公開資料	

① 現状と課題

- ・本校におけるコンプライアンスについては学校法人の運営本部が法律の専門家を顧問として配置し、新制度や規則の制定、各種届出などの際に様々な角度から確認を行う等、法律等を遵守する体制を構築しています。
- ・個人情報については、学校に必要な個人情報の保護を事業本部主導のもと、年2回開催している講師会議において、常勤、非常勤教職員とともに注意喚起を行い、個人情報の保護に努めています。

② 今後の改善方策

- ・自己点検・自己評価につき、学校関係者評価委員会により評価・改善を行ってまいります。
- ・文書管理規定の整備に努め、内部監査の組織体制と評価基準の設定に向けて検討を行います。

③ 特記事項

- ・特になし。

9.財務			適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
9	1	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	4.5 a)
9	2	財務情報公開の体制整備はできているか	④ 3 2 1	情報公開資料	4.5 a)
9	3	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	決算書	
9	4	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	予算書 収入見込み	

① 現状と課題

- ・本校では学園本部と学校事業本部が連携し、学校の財務基盤について中期計画を立て、執行状況に関しては毎年半期ごとの理事会・評議員会の確認を経て財務状況、資産内容や資金内容の管理を行っています。
- ・予算・収支計画については、中期計画、年度計画に基づいて執行しています。予算・収支の総額及び収支各項目の妥当性は、理事会・評議員会において確認がなされ、予算の問題点や今後の動向については業務組織に対する指摘が行われます。
- ・会計監査については半期ごとに2回、監事による会計監査と監査法人による会計監査を適正に行っており、理事会・評議員会に報告しています。
- ・財務状況の公開については、自己点検・自己評価を公開するにあたり、財務状況の公開も行っています。

② 今後の改善方策

- ・安定した教育の提供のために今後も業界の研究を継続し、入学者の動向をしっかりと把握して中退防止に努めます。

③ 特記事項

- ・特になし。

10.社会貢献・地域貢献		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
10	1	4 ③ 2 1	施設貸出、KHP	
10	2	4 3 ② 1		
10	3	4 3 ② 1		

① 現状と課題

- ・学校の教育資源や施設の活用については、通常授業、学校行事に影響の及ばない範囲で外部の諸関連団体に施設・設備の貸し出しを行っています。
- ・小学生を対象にキッズハッピープロジェクトという名称で、製菓製パンのお仕事体験を無償で行っています。
- ・地域及び企業と連携し実施したスイーツ販売の収益をNPO法人へ寄付し、子供たちの自然体験を通じた教育を支援している。

② 今後の改善方策

- ・学校で学んだ知識や技術とホスピタリティ精神を活かした、地域貢献や子供たちの活動を支援するボランティアを研究していく。公開講座や教育訓練の受託等の貢献活動については現在は実施しておりません。今後その体制が組織的に構築できるか検討していきます。

③ 特記事項

- ・特になし。

11.国際交流		適性・4、ほぼ適正・3 やや不適正・2、不適正・1	エビデンス (文書番号)	要求事項
11	1	4 3 ② 1		
11	2	4 ③ 2 1		
11	3	4 ③ 2 1		
11	4	4 3 ② 1		

① 現状と課題

本校では外国人留学生の受験者及び入学者がおりません。実習の技術指導と国家資格科目を中心とした授業において高い日本語能力が求められ、また卒業後の国内での就労ビザ取得が最大の理由に挙げられます。毎年1～2名の来校相談の実績がありますが、いずれも出願や入学には至っておりません。

② 今後の改善策

サポート教職員の配置と就労ビザと就労環境の調査研究をを検討する。

③ 特記事項

特になし