

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	ハッピー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 中村学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
衛生専門課程	パティシエ科	夜・通信	480 時間	160 時間	
	高度調理師科	夜・通信	300 時間	160 時間	
	調理師科	夜・通信	300 時間	80 時間	
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

学校ホームページ「シラバス」ページにて公表 (<http://happy-sweets.jp/>)

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	ハッピー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 中村学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学校ホームページ 情報公開 2-4 理事名簿にて公表 (<http://happy-sweets.jp/>)

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	株式会社FMG 代表取締役 社長	2022年5月31日～ 2025年5月30日	学識経験による
非常勤	古谷乳業株式会社 代表取締役 社長	2022年5月31日～ 2025年5月30日	学識経験による
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	ハッピー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 中村学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シラバスを作成し、授業概要、到達目標、成績評価の方法と基準を記載。</li> <li>・年1回講師会議を実施し、カリキュラムや授業内容の意見交換等を行っている。</li> <li>・シラバスについては学校ホームページにて公開している。</li> <li>・学期終了毎に授業アンケートを実施し、学生の理解度、授業運営について検証を行い、改善に取り組んでいる。</li> </ul>	
授業計画書の公表方法	学校ホームページ 「シラバス」にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p><b>【学習成果に関する評価】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各学年の学期毎(前期・後期)に期末試験を行う。</li> <li>・60点以上を合格、60点未満を不合格とする。</li> <li>・①期末試験の成績、②出席時間、③授業態度・課題の完成度や提出状況に基づいて総合的に行う。</li> <li>・A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とする。但し、4段階評価が困難な科目については、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とする。</li> <li>・期末試験未受験の場合の成績はD評価とする。</li> <li>・再試験による認定はR評価とする。</li> </ul> <p><b>【評価基準】</b></p> <p>A評価(優)・B評価(良)・C評価(可)・R評価(認定)・D評価(不認定)</p>	
<p>3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p>	

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)

【成績評価方法】

- ・各学年の学期毎（前期・後期）に期末試験を行う。
- ・60点以上を合格、60点未満を不合格とする。
- ・①期末試験の成績、②出席時間、③授業態度・課題の完成度や提出状況に基づいて総合的に行う。
- ・A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とする。但し、4段階評価が困難な科目については、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とする。
- ・期末試験未受験の場合の成績はD評価とする。
- ・再試験による認定はR評価とする。

【成績評価基準】

A 評価（優）・B 評価（良）・C 評価（可）・R 評価（認定）・D 評価（不認定）

【成績評価における客観的な指標】

成績評価ポイント換算表

A 評価	B 評価	C 評価	D 評価
3	2	1	0

単位時間数ポイント換算表

①講義・演習

15～29 時間	30～44 時間	45～59 時間	60～74 時間	75～89 時間	90～104 時間
1	2	3	4	5	6
105～119 時間	120～134 時間	135～149 時間	150～164 時間	164～179 時間	180～194 時間
7	8	9	10	11	12

②実習

30～59 時間	60～89 時間	90～119 時間	120～149 時間	150～179 時間	180～209 時間
1	2	3	4	5	6
210～239 時間	240～269 時間	270～299 時間	300～329 時間	330～359 時間	360～389 時間
7	8	9	10	11	12
390～419 時間	420～449 時間	450～479 時間	480～509 時間	510～539 時間	540～569 時間
13	14	15	16	17	18

GPA 評価 計算式

成績評価ポイント × 単位時間数ポイント = 課目評価係数

全課目合計 評価係数 ÷ 全科目合計 単位時間数ポイント = 成績評価係数 (評定平均)

※小数点第 3 位を四捨五入する。

※GPA の換算においては、R 評価を除いたすべての科目の指標とする。

<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>学校ホームページ 情報公開 6－3. 成績評価方法及び進級、卒業の要件にて公表 (<a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a>)</p>
<p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p>	
<p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p><b>【卒業の認定基準】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業基準時間を履修し、すべての科目において認定を受けていること。</li> <li>・所定の期日までに学納金が収められていること。</li> <li>・卒業時、卒業判定会議を実施し、会議に基づいて卒業が決定する。</li> </ul>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>学校ホームページ 情報公開 6－3. 成績評価方法及び進級、卒業の要件にて公表 (<a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a>)</p>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	ハッピー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 中村学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	学校ホームページ 情報公開3-1. 貸借対照表にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )
収支計算書又は損益計算書	学校ホームページ 情報公開3-2. 収支計算書にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )
財産目録	学校ホームページ 情報公開3-3. 財産目録にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )
事業報告書	学校ホームページ 情報公開3-4. 事業報告書にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )
監事による監査報告（書）	学校ホームページ 情報公開3-5. 監査報告にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	パティシエ科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1800 単位時間	540 <small>単位時間</small>	240 <small>単位時間</small>	1020 <small>単位時間</small>	0 <small>単位時間</small>	0 <small>単位時間</small>
			1800 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160人		147人	1人	10人	13人	23人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シラバスを作成し、授業概要、到達目標、成績評価の方法と基準を記載。</li> <li>・年1回講師会議を実施し、カリキュラムや授業内容の意見交換等を行っている。</li> <li>・シラバスについては学校ホームページにて公開している。</li> <li>・学期終了毎に授業アンケートを実施し、学生の理解度、授業運営について検証を行い、改善に取り組んでいる。</li> </ul>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>【学習成果に関する評価】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各学年の学期毎（前期・後期）に期末試験を行う。</li> <li>・60点以上を合格、60点未満を不合格とする。</li> <li>・①期末試験の成績、②出席時間、③授業態度・課題の完成度や提出状況に基づいて総合的に行う。</li> <li>・A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とする。但し、4段階評価が困難な科目については、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とする。</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>・期末試験未受験の場合の成績はD評価とする。</li> <li>・再試験による認定はR評価とする。</li> </ul> <p><b>【評価基準】</b> A評価（優）・B評価（良）・C評価（可）・R評価（認定）・D評価（不認定）</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p><b>【卒業の認定基準】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業基準時間を履修し、すべての科目において認定を受けていること。</li> <li>・所定の期日までに学納金が収められていること。</li> <li>・卒業判定会議を実施し、会議に基づいて卒業が決定する。</li> </ul> <p><b>【進級の認定基準】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1年次の全ての科目において、時間数を取得していること。</li> <li>・所定の期日までに学納金が収められていること。</li> <li>・進級判定会議を実施し、会議に基づいて進級が決定する。</li> </ul>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特待生制度：学業、学校生活において、将来製菓・製パン・調理業界を担うに相応しい学生に学費の一部を免除する制度。</li> <li>・一人暮らし応援制度：通学に120分以上かかる学生で一人暮らしをする場合に家賃の一部として補助金を支給する制度。</li> </ul>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
82人 (100%)	0人 (0%)	76人 (92.7%)	6人 (7.3%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、ヒルトン東京ベイ、浦安ブライトンホテル東京ベイ、株式会社シュールベルト、フランス菓子エル・プランタン、株式会社ザ・キャピトルホテル東急、ダブルツリーby ヒルトン大阪城、東京ベイ舞浜ホテル、ウエスティンホテル東京、ハイアットリージェンシー東京、富士屋ホテル株式会社、ウィシュトンホテル・ユーカリ</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>学生一人一人の特性に見合った職種及び企業の斡旋。また、企業研究や面接指導の個別指導。学校求人WEB閲覧システムの導入。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>製菓衛生師</p>			
<p>(備考) (任意記載事項)</p>			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率

159 人	10 人	6.3%
(中途退学の主な理由) 精神的・意欲興味喪失		
(中退防止・中退者支援のための取組) <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生との個人面談及び、状況に応じ三者面談の実施。</li> <li>・出欠状況を把握し、全職員で共有する。</li> <li>・N a c s システムを使用して面談内容や要注意事項の情報共有を行う。</li> </ul>		



分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	高度調理師科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1740 単位時間	660	390	690	0	0
			単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
		1740 単位時間					
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160人		85人	0人	9人	6人	15人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) <ul style="list-style-type: none"> <li>・シラバスを作成し、授業概要、到達目標、成績評価の方法と基準を記載。</li> <li>・年1回講師会議を実施し、カリキュラムや授業内容の意見交換等を行っている。</li> <li>・シラバスについては学校ホームページにて公開している。</li> <li>・学期終了毎に授業アンケートを実施し、学生の理解度、授業運営について検証を行い、改善に取り組んでいる。</li> </ul>
成績評価の基準・方法
(概要) <b>【学習成果に関する評価】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各学年の学期毎 (前期・後期) に期末試験を行う。</li> <li>・60点以上を合格、60点未満を不合格とする。</li> <li>・①期末試験の成績、②出席時間、③授業態度・課題の完成度や提出状況に基づいて総合的に行う。</li> <li>・A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とする。但し、4段階評価が困難な科目については、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とする。</li> <li>・期末試験未受験の場合の成績はD評価とする。</li> <li>・再試験による認定はR評価とする。</li> </ul> <b>【評価基準】</b> A評価 (優) ・B評価 (良) ・C評価 (可) ・R評価 (認定) ・D評価 (不認定)
卒業・進級の認定基準
(概要) <b>【卒業の認定基準】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業基準時間を履修し、すべての科目において認定を受けていること。</li> <li>・所定の期日までに学納金が収められていること。</li> <li>・卒業判定会議を実施し、会議に基づいて卒業が決定する。</li> </ul> <b>【進級の認定基準】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1年次の全ての科目において、時間数を取得していること。</li> <li>・所定の期日までに学納金が収められていること。</li> <li>・進級判定会議を実施し、会議に基づいて進級が決定する。</li> </ul>
学修支援等

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特待生制度：学業、学校生活において、将来製菓・製パン・調理業界を担うに相応しい学生に学費の一部を免除する制度。</li> <li>・一人暮らし応援制度：通学に120分以上かかる学生で一人暮らしをする場合に家賃の一部として補助金を支給する制度。</li> </ul>
--

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
27人 (100%)	0人 (0%)	27人 (100%)	0人 (0%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>浦安ブライトンホテル東京ベイ、シダックス株式会社、株式会社日黒雅叙園、株式会社ベストプランニング、株式会社パレスホテル、ヒルトン成田、ヒルトン東京ベイ、東京食彩株式会社、富士産業株式会社、グランドニッコー東京ベイ舞浜、株式会社ホテルおかだ、リゾートトラスト株式会社</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>学生一人一人の特性に見合った職種及び企業の斡旋。また、企業研究や面接指導の個別指導。学校求人WEB閲覧システムの導入。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>調理師免許（卒業後の申請で取得）</p>			
<p>(備考)（任意記載事項）</p>			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
78人	10人	12.8%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>精神的・意欲興味喪失</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生との個人面談及び、状況に応じ三者面談の実施。</li> <li>・出欠状況を把握し、全職員で共有する。</li> <li>・N a c s システムを使用して面談内容や要注意事項の情報共有を行う。</li> </ul>		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	調理師科					
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	夜	960 単位時間	420 単位時間	150 単位時間	390 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
	昼		960 単位時間				
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		

40 人	11 人	0 人	9 人	6 人	15 人
------	------	-----	-----	-----	------

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) <ul style="list-style-type: none"> <li>シラバスを作成し、授業概要、到達目標、成績評価の方法と基準を記載。</li> <li>年 1 回講師会議を実施し、カリキュラムや授業内容の意見交換等を行っている。</li> <li>シラバスについては学校ホームページにて公開している。</li> <li>学期終了毎に授業アンケートを実施し、学生の理解度、授業運営について検証を行い、改善に取り組んでいる。</li> </ul>
成績評価の基準・方法
(概要) <b>【学習成果に関する評価】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>各学年の学期毎 (前期・後期) に期末試験を行う。</li> <li>60 点を合格、60 点未満を不合格とする。</li> <li>①期末試験の成績、②出席時間、③授業態度・課題の完成度や提出状況に基づいて総合的に行う。</li> <li>A～C 評価を『認定』、D 評価を『不認定』とする。但し、4 段階評価が困難な科目については、R 評価を『認定』、D 評価を『不認定』とする。</li> <li>期末試験未受験の場合の成績は D 評価とする。</li> <li>再試験による認定は R 評価とする。</li> </ul> <b>【評価基準】</b> A 評価 (優) ・ B 評価 (良) ・ C 評価 (可) ・ R 評価 (認定) ・ D 評価 (不認定)
卒業・進級の認定基準
(概要) <b>【卒業の認定基準】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>卒業基準時間を履修し、すべての科目において認定を受けていること。</li> <li>所定の期日までに学納金が収められていること。</li> <li>卒業判定会議を実施し、会議に基づいて卒業が決定する。</li> </ul>
学修支援等
(概要) <ul style="list-style-type: none"> <li>一人暮らし応援制度: 通学に 120 分以上かかる学生で一人暮らしをする場合に家賃の一部として補助金を支給する制度。</li> </ul>

卒業生数、進学者数、就職者数 (直近の年度の状況を記載)			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
0 人 (0%)	0 人 ( 0%)	0 人 ( 0%)	0 人 ( 0%)
(主な就職、業界等) 2024 年度新設学科の為、2023 年度就職実績はございません。			
(就職指導内容) 学生一人一人の特性に見合った職種及び企業の斡旋。また、企業研究や面接指導の個別指導。学校求人 WEB 閲覧システムの導入。			

(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師免許 (卒業後の申請で取得)
(備考) (任意記載事項)

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
0人	0人	0%
(中途退学の主な理由) 2024年度新設学科の為、2023年度退学実績はございません。		
(中退防止・中退者支援のための取組) <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生との個人面談及び、状況に応じ三者面談の実施。</li> <li>・出欠状況を把握し、全職員で共有する。</li> <li>・N a c sシステムを使用して面談内容や要注意事項の情報共有を行う。</li> </ul>		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
パティシエ科	120,000 円	1,020,000 円	369,320 円	その他内訳 施設費 180,000 円 実習・研修費 108,630 円 テキスト代・教材費等 80,690 円
高度調理師科	120,000 円	1,020,000 円	412,250 円	その他内訳 施設費 180,000 円 実習・研修費 133,630 円 テキスト代・教材費等 98,620 円
調理師科	120,000 円	1,020,000 円	412,650 円	その他内訳 施設費 180,000 円 実習・研修費 134,030 円 テキスト代・教材費等 98,620 円
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 学校ホームページ「情報公開」10. 自己評価にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校関係者として、卒業生等とともに企業等から委員が参画した「学校関係者評価委員会」を設置し実施する。</li> <li>・学校評価については、「専修学校における学校評価ガイドライン」等を参考にし、教育活動その他の学校運営の総合的な状況について評価を行う。</li> <li>・学校評価の計画・実行・分析及び検証・改善策の更新等を通して、この取り組みが自律的な学校集団に成長していくことに繋がり、教職員の専門性や指導力向上につながる評価をする。</li> <li>・評価結果を広く保護者や地域住民に公表することにより、透明性の高い評価、開かれた評価となるようにする。</li> </ul>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
千葉県洋菓子協会	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日 (2年)	パティシエ科 企業等委員
Smart Design Field	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日 (2年)	学校関連企業委員
全日本司厨士協会 関東総合地方千葉 県本部	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日 (2年)	高度調理師科 企業等委員
有限会社バニーユ	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日 (2年)	卒業生委員

学校関係者評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 学校ホームページ「情報公開」11. 学校関係者評価にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )
第三者による学校評価 (任意記載事項)

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 学校ホームページ「情報公開」にて公表 ( <a href="http://happy-sweets.jp/">http://happy-sweets.jp/</a> )
---