

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											
ハッピー製菓調理 専門学校	平成26年3月25日	神保 勝司	〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-6-21 (電話) 043-239-2520											
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地											
学校法人中村学園	昭和41年8月15日	中村 洋子	〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-11-12 (電話) 043-242-0467											
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士										
衛生	衛生専門課程	パティシエ科	平成28年文部科学省 告示第18号	—										
学科の目的	本校は、教育基本法および学校教育法に基づき、製菓製パンに関する知識、技能を修得させると共に、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し、業界、地域社会に寄与することを目的とする。													
認定年月日	平成30年2月28日													
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技								
2年	昼	2085時間	585時間	455時間	1045時間	0時間								
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数									
160人	114	0人	11人	32人	43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 A～Dの4段階を原則とし、A～Cを認定、Dを不認定とする。A～Dの評定が困難な場合はR(認定)・D(不認定)評価をする。										
長期休み	■夏季:8月1日～8月31日 ■冬季:12月26日～1月5日 ■春季:3月21日～4月10日		卒業・進級 条件	1.【卒業】卒業基準時間を履修し、科目ごとに認定を受ける 【進級】1年次すべての科目を履修すること。 2.所定の期日までに学費を納入する										
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 担任が随時学生と連絡をとり、個人面談、もしくは保護者との面談を行う。		課外活動	■課外活動の種類 ・小学生対象お仕事体験のイベントスタッフ ・スポーツ大会・SAM活動(学園学生組織)										
就職等の 状況	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) シエラ・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、ヒルトン東京ベイ、ヒルトン成田 ホテルニューオータニ幕張、パニーユ、MIZUNOYA、イオンペーカリー ■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。 ■卒業者数: 68 人 ■就職希望者数: 67 人 ■就職者数: 67 人 ■就職率: 98.5 % ■卒業者に占める就職者の割合: 98.5 % ■その他 ・進学者数: 0人 ・関係分野就職者64名/その他分野就職者3名 (平成30年度卒業者に関する 年 5月1日 時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定等)	■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業者に関する令和元年5月1日時点の情報) <table border="1"> <tr> <td>資格・検定名</td> <td>種別</td> <td>受験者数</td> <td>合格者数</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>68人</td> <td>65人</td> </tr> </table> ※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か記載する。 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 特になし			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	68人	65人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数											
製菓衛生師	②	68人	65人											
中途退学 の現状	■中途退学者 5 名 平成30年4月1日時点において、在学者 122名(平成30年4月1日入学者/復学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者 117名(平成31年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 ・体調不良の為・経済的に困難である為・家庭の事情理由により学園生活が困難である為 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 ・スクールカウンセラーの配置 ・欠席者の状況を可視化し、電話連絡などで情報を共有する ・クラス担任を中心として学生面談及び、状況に応じ三者面談を実施		■中退率 4.1 %											
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:1年次は書類審査と面接、2年次は1年次成績・出席率など1年間の総合的な成績結果、学習意欲や貢献度などを元に判定し授業料の一部を減免。 ・ひとり暮らし応援制度:親元を離れてひとり暮らしをする学生に対し、2年進級時に家賃の一部として補助金を支給。 ■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	URL: http://happy-sweets.jp/													

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

(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

- ・教育課程編成委員会を原則年度内に2回開催し、外部企業委員と次年度のカリキュラム改善等の意見交換をする。
- ・製菓製パン企業と提携したとインターンシップ活動を連携させ、全学生に幅広い視野と思考を身に付ける環境を設ける。
- ・現行カリキュラムの評価を行い、社会人及び職業人として通用する人材育成のために授業科目の改善案や新規導入案を提言する。
- ・製菓実習においては、製菓製パン業界企業で活躍する講師による授業を行い、現場に則した授業内容を実践していく。
- ・関連企業や地域との連携による商品開発を積極的に授業に導入し、学生たちの視野を広げる機会を設ける。
- ・国家資格「製菓衛生師」の取得を目標とし、企業からの信頼を得る公衆衛生など正しい知識の習得に向けてた教育方法を研究する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

委員会は校長又は副校長により召集され、教科担当の責任者から現行カリキュラムの説明と次年度へ向けての改善提案に対して、企業等の委員からの助言や修正意見等の集約を図る。それらの意見を参考にマネージャー会議で審議し、職員会議で説明して、校長又は副校長が次年度カリキュラム等改善策として決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
大木 悟	千葉県洋菓子協会 会長	平成30年4月1日～ 令和 2年3月31日(2年)	①
斎藤 清	有限会社 彩俣 代表取締役	平成30年4月1日～ 令和 2年3月31日(2年)	③
池田 嗣郎	株式会社明治 営業商品営業部 係長	平成30年4月1日～ 令和 2年3月31日(2年)	③
神保 勝司	ハッピー製菓調理専門学校 校長	平成30年4月1日～ 令和 2年3月31日(2年)	-
古川 博文	ハッピー製菓調理専門学校 副校長兼事業本部長	平成30年4月1日～ 令和 2年3月31日(2年)	-
金子 剛	ハッピー製菓調理専門学校 就職室長 兼事業本部長補佐	平成30年4月1日～ 令和 2年3月31日(2年)	-
小沼 善裕	ハッピー製菓調理専門学校 パティシエチーム リーダー	平成31年3月1日～ 令和 2年3月31日(1年1ヵ月)	-

※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

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

- ・原則年度内に2回開催する
- ・開催時期については前期授業期間(4月から7月)終了後9月までに1回、後期授業期間(10月から2月)終了後の3月までに1回開催し、同年度及び次年度以降の教育課程編成に活用する。

(開催日時)

【平成30年度】①平成30年 9月 3日 13:00～14:00 ②平成31年 3月 20日 13:00～14:00

【平成31年度】①令和元年 9月3日 13:00～14:00(予定) ②令和2年 3月 19日 13:00～14:00(予定)

(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

・各委員からの意見

- ・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。地元企業である大東製糖株式会社との授業連携を決定。
- ・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決定した。
- ・基礎は今も昔も大切であることには変わりはない。まずは「挨拶と返事」から始まり、周りと協力できない人材はどんなに技術があっても長続きはしない。パティシエは職人と呼ばれることも多いが、コミュニケーション力は必要不可欠なので、学校の授業でも同じことが言えるのではないかと。外部販売の機会を増やして、お客様に触れる経験を積ませてはどうか。(大木氏)
→IFカフェスペースを活用方法として、近隣住民への販売やカフェ営業を検討する。製造や販売に留まらず、営業に係わるPRなどについてもショップデザインの授業と連携していく。
- ・卒業後に働く職場の環境はさまざまであり、これができればどの職場でも大丈夫と言うことは難しい。嫌いなことや苦手な事にどう取り組ませるか、学校として考えるべきではないか。包丁の使い方は大切だと思う。(齋藤氏)
→基本の技術も幅広く包丁の技術としてフルーツのカルチュエ等を行っているが、入社時に包丁を使いこなせるレベルにするために、課題を設定し実施することを決定した。

2.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

実習、演習等において実践的かつ専門的な能力を育成するため、産学連携においては最新の理論及び技術を積極的に導入している企業との連携を基本方針とする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

講師派遣指導委託協定書に基づいて、専門分野の実習授業等を企業より派遣の講師が担当する。実習授業での技術試験や筆記試験、平常点を総合して各科目ごとにA(優)、B(良)、C(可)、D(不認定)の評価を実施する。授業内容確認と、反省における打ち合わせを担当教員、講師間で行う。また、年に2度、講師会議を開催し各専門分野の分科会を実施し授業運営方法、内容について共有、議論する。

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
専門実習	基礎技術の習得を行い、基本から一歩踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子も学びます。基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作します。そこではグループワークを通し、個人だけでなくチームとしての動きもお菓子作りを通して体得していきます。一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とする。	有限会社家光工業 スイーツミズノヤ
ヴァンドウズ実習	現場では製造技術に加え、販売スキルが求められています。販売時の衛生管理を怠ると食中毒などを引き起こす要因となるため、製造同様に正しい知識と、お客様とのコミュニケーション技術まで多岐にわたる『販売のための技術』を学びます。併せて商品管理や販売管理をし、学生自らが商品制作・学内販売実習を行うことにより実践形式で学び、力を付けていきます。	有限会社ハレの日 千葉スイーツハレの日
企業実習	製菓製パン部門における製造もしくは販売の現場で実習する。従事するための心構えや基本的な作業、接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、技術的な成長を成し遂げて、社会に出るための実践的準備を目的とする。	株式会社ニュー・オータニ ホテルニューオータニ幕張
企業実習	製菓製パン部門における製造もしくは販売の現場で実習する。従事するための心構えや基本的な作業、接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、技術的な成長を成し遂げて、社会に出るための実践的準備を目的とする。	有限会社成田ホテルマネジメント ホテル日航成田
企業実習	製菓製パン部門における製造もしくは販売の現場で実習する。従事するための心構えや基本的な作業、接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、技術的な成長を成し遂げて、社会に出るための実践的準備を目的とする。	株式会社プラザサンルート サンルートプラザ東京

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

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) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

○製菓・製パンに関する基礎知識①「砂糖」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:砂糖の原料についてなど ・期間2018年5月8日
・大東製糖株式会社による研修

○製菓・製パンに関する基礎知識①「乳製品」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:生クリームと乳脂肪の違いなど ・期間2018年5月29日
・株式会社明治及び明治フレッシュネットワーク株式会社による研修

○製菓・製パンに関する基礎知識②「チョコレート」

・対象者:パティシエ科教員2名 世界の生産量と消費量など ・期間2018年6月5日
・株式会社明治及び明治フレッシュネットワークによる研修

○製菓・製パンに関する基礎知識③「洋酒」

・対象者:パティシエ科教員2名 内容:醸造酒と蒸留酒の製造方法など ・期間2018年11月6日
・ドーバー洋酒貿易株式会社による研修

○製菓・製パンに関する基礎知識④「香料」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:天然香料と合成香料の違いについてなど ・期間2018年11月7日
・株式会社ナリヅカコーポレーションによる研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

○学生指導のために若者を理解する

・対象:全教職員 ・内容:若者の今とこれからを把握し、15年後の社会や必要なサポートの在り方を考える ・期間:2018年8月8日
・NPO法人NEWVERYとの連携による研修

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

○製菓・製パンに関する基礎知識①「砂糖」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:砂糖の基礎/機能/比較/実演 ・期間2019年5月14日
・大東製糖株式会社による研修

○製菓・製パンに関する基礎知識②「乳製品」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・牛乳から加工品になるまでの工程と種類/取扱い/自家製バター ・期間2019年5月29日
・株式会社明治及び明治フレッシュネットワークによる研修

○製菓・製パンに関する基礎知識③「チョコレート」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:カカオからチョコレートになるまでの製造方法など ・期間2019年6月4日
・株式会社明治及び明治フレッシュネットワークによる研修

○製菓・製パンに関する応用知識①「スチームコンベクションオーブンの活用」

・対象者:パティシエ科教員1名 ・内容:最新設備を使用した新しいお菓子作りなど ・期間2019年6月24日
・株式会社ラショナルジャパンによる研修

○製菓・製パンに関する基礎知識④「洋酒」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:製菓衛生師に関連する洋酒(ラム酒・ワイン)など ・期間2019年9月24日
・ドーバー洋酒貿易株式会社による研修

○製菓・製パンに関する基礎知識⑤「香料」

・対象者:パティシエ科教員2名 ・内容:お菓子作りに添加する香料についてなど ・期間2019年9月25日
・株式会社ナリヅカコーポレーションによる研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

○LIFOプログラム

・対象:パティシエ科教員1名 ・内容:LIFO診断による価値観や考え方の傾向を知り、自己分析をする方法 ・期間:2019年6月3日及び6月25日
・株式会社ビーコンラーニングサービスとの連携による研修

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。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1)学校関係者評価の基本方針

- ・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」を設置し評価を実施する。
- ・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。
- ・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繋がる評価とする。
- ・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。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念や社会のニーズを反映する教育目的・育人人材像は明確に定められているか ・学校における職業教育の特色は明確になっているか ・学校の理念・目的・育人人材像・特色・将来構想等が学生・保護者等に周知されているか
(2)学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・運営方針に沿った事業計画が策定されているか ・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 ・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 ・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 ・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか
(3)教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・教育理念、育人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 ・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 ・講義及び実習に関するシラバスは作成されているか ・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 ・適切な評価体制を有し、授業評価が実施されているか ・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 ・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 ・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 ・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 ・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 ・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 ・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 ・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 ・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 ・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 ・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)学修成果	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の向上が図られているか ・資格取得率の向上が図られているか ・入学者に対する卒業率はどうか ・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 ・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 ・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 ・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
(5)学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・学生相談に関する体制は整備されているか ・課外活動に対する支援体制は整備されているか ・学生の生活環境への支援体制は整備されているか ・保護者との連携は適切か ・卒業生への支援体制はあるか ・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 ・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
(6)教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・防災に対する体制は整備されているか ・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 ・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 ・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 ・学校施設・備品等が定期的に管理・点検されているか ・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 ・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

(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集活動は、適正に行われているか ・学納金は妥当か ・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
(8) 財務	<ul style="list-style-type: none"> ・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・財務について会計監査が適正に行われているか ・財務情報の公開の体制整備はできているか
(9) 法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ・自己評価結果を公開しているか ・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 ・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 ・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等が書類として存在するか
(10) 社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・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
(11) 国際交流	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・学修成果が国内外で評価される取組を行っているか

※(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

「学校関係者評価委員より」

- 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と。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】図書ベ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人材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者数調査など、情報収集を行う。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
大木 悟	千葉県洋菓子協会	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日(2年)	企業等委員
向後 正憲	Smart Design Field	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日(2年)	学校関連企業
佐々木 まどか	有限会社パニーユ お菓子工房パニーユ	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日(2年)	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://happy-sweets.jp/>

公表時期: 2018年10月1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、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

・就職担当を中心とした定期的な企業訪問を実施し、業界及び企業情報の収集と共に、授業や研修などの情報を企業へ提供していく。

・ホームページにて各情報公開を行う。

(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	学園の経営方針、学校の教育目標、学校の歩み、所在地、連絡先
(2)各学科等の教育	カリキュラム、学校行事、学生数、退学率
(3)教職員	教職員数、講師数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	進路指導、卒業後の進路、主要検定合格率
(5)様々な教育活動・教育環境	施設・設備、SAM活動(授業外の学生活動)
(6)学生の生活支援	遠隔者支援、危機管理、カウンセリング
(7)学生納付金・修学支援	納付金に関すること、就学支援金、授業料免除、奨学金
(8)学校の財務	学園の財務状況
(9)学校評価	自己評価の結果、学校関係者評価の結果、改善方策
(10)国際連携の状況	留学生受け入れ、地域貢献など
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

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

授業科目等の概要

(衛生専門課程バティシエ科) 平成29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	校内	校外	専任	兼任			
○			衛生法規	毎日、無数の法律を守って暮らしています。憲法などの法の種類を学び、製菓衛生師法をふくむ食品衛生に関連する様々な法律の理解を深めます。	1通	30		○			○			○			
○			公衆衛生学	自分になにができるかを考えることは、公衆衛生につながります。公衆衛生を学問的、巨視的にとらえようとする考え方が公衆衛生学です。社会全体の心身の健康に配慮する必要がある製菓衛生師にとって知っておくべき学問です。	1通	90		○			○				○		
○			食品衛生学	食中毒の防止対策のほか、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌などの微生物、有害物質、ポジティブリスト制度、消毒法、食品の保存法、個人衛生、施設のあり方、営業者の責任、HACCP、総合衛生管理製造過程等を学びます。	1通	120		○			○					○	
○			食品衛生学実習	アレルギー物質、食品添加物とその表示方法を対象にしています。食品添加物には、国の規制によって、ある食品には使用してはならないものがあるなど様々な側面があります。自ら調べ、学び、まとめていきます。	1通	30			○		○					○	
○			栄養学	食事をするにより食品に含まれている栄養素がどのように体内で働き生命を維持しているかを勉強します。それらを理解したうえで、健康を維持増進し、栄養改善できるような知識を習得します。	1通	60		○			○					○	
○			食品学	食品は生命維持に欠くことのできないもので、健康の維持・増進、生活習慣病と密接な関係にある食品について理解することが必要です。製菓材料は食品でありその成分を知ることにより、特徴や動きをより理解することで、製菓製パン業務に生かすことが目的です。	1通	60		○			○					○	
○			社会	製菓衛生師を「社会人」という側面から捉え、菓子製造と小売りの現場で活躍するために不可欠な素養（例：菓子の歴史）や考え方について学びます。	1通	60		○			○					○	
○			製菓理論	原材料の種類、基本特性や分類、製造工程、器具・機器の扱い方を実習授業と結びつけながら学んでいきます。材料が製品にどのように作用するか、そしてその特性をどのように活かしていくかという事を理論に基づいて考えていく力は技術者にとって必要不可欠となります。	1通	150			○		○					○	
○			基礎実習（和菓子・洋菓子・製パン）	基本となる器具の使い方から、洋菓子・和菓子・パンの基礎となる技術の習得、それらを組み入れた製品の制作を学びます。また衛生環境の徹底、食材の管理、正確な計量方法等、製造にあたり必要な動作を理解し、自主的に行動する力を身に付けます。	1通	180				○	○				○	○	
○			専門実習	基礎技術の習得を行い、基本から一歩踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子も学びます。基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作します。そこではグループワークを通じ、個人だけでなくチームとしての動きもお菓子作りを通して体得していきます。一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とする。	1通 2通	660				○	○				○	○	○
○			ヴァンドゥーズ実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	現場では製造技術に加え、販売スキルが求められています。販売時の衛生管理を怠ると食中毒などを引き起こす要因となるため、製造同様に正しい知識と、お客様とのコミュニケーション技術まで多岐にわたる『販売のための技術』を学びます。併せて商品管理や販売管理をし、学生自らが商品制作・学内販売実習を行うことにより実践形式で学び、力を付けていきます。	2通	84				○	○				○	○	○
○			国家試験対策Ⅰ	一年次に履修した教科のうち、衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論及び製菓実技という社会以外の全教科が対象となります。模擬試験を中心に実施し合格を目指します。	2前	75		○								○	
○			ショップデザイン	販売においてお店や商品の装飾レイアウトに関わるディスプレイノウハウについて学びます。ラッピング・POP・コストの考え方や、商圏分析、店舗調査などを実施し、店舗経営の基礎となることを目的としています。	2通	45				○	○					○	
○			フードデザイン	フードカラーとして「美しく見せる」「美しく見せる」ための色使いのコツ、コンセプトやイメージ、季節感を適確に表現するためのカラーコーディネートを学び視覚から受けるイメージ習得していきます。	2通	45				○	○					○	
○			フランス語ⅠⅡ	製菓製パンに関するフランス語を学びます。食材、器具、ルセットの解釈を目的とする。	2通	30		○			○					○	

○		接客ベーシック I・II	お客さまへの対応や接客マナーを学ぶ授業です。商品説明などロールプレイを通して、接客スキルを体得してゆきます。クレーム対応など実際の現場で直面することへの対応方法を自ら考え行動できる人材育成を目的としています。	2 通	30				○		○											
○		F&Bオペレーション I・II	カフェやラウンジで必要なサービストレーニングにより、接客業務を身に付けます。カフェやレストランで提供される飲み物についての製法理解や技術習得、基本的なドリンクの作成サーブの方法やケーキの相性等を深く学びます。	2 通	36					○	○									○		
○		就職・業界ガイド I・II	製菓製パン業界で求められる人材の育成。今後始まる就職活動に向けての必要な知識を身につけ、キャリアプランの構築を行う。将来のビジョンを描き、その第一歩となる進路選択に向けて自己分析、や業界事情や雇用制度についての理解を深めます。	1 後 2 通	53						○	○								○		
○		ホスピタリティ I・II	ホスピタリティマインドとは「相手の立場に立って考え、相手を慮る心」です。心理学の知見を応用し、自身の「心の在り方」から発するホスピタリティマインドを自然に表現できることを目指します。	2 通	30				○			○									○	
○		人間力アップ講座	社会そして職場で役立つ人間関係構築力を育成する。仕事での人とのつながりを想定し、自分自身の視点から物事を考え、状況に合わせた行動や発言ができることを目指します。	2 通	30				○			○									○	
○		生活・実習指導	職業人として生きていくために同じ夢を持つ仲間たちとの意見交換の場とする。社会で注目されている出来事や、流行をテーマとしてグループワークを行い、社会に目を向ける機会を増やすことで、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げていく。	1 通 2 通	60					○		○									○	
○		企業実習	製菓製パン部門における製造もしくは販売の現場で実習する。従事するための心構えや基本的な作業、接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、技術的な成長を成し遂げて、社会に出るための実践的準備を目的とする。	1 後	30						○		○								○	○
○		スタートアップ 研修	各学年の年初において、1年間の目標や計画を明確にし、製菓製パン技術者を目指すための意識を高めていく。生活・実習指導と関連付けて授業を展開する。	1 前 2 前	28					○				○	○							
○		ジャパンケーキ ショー	日本国内のみならず海外から11部門に出品あり、製菓製パンのハイレベルな技術に触れることを目的とする。パティシエやショコラティエなどの専門家の取り組み姿勢が、技術から、自分自身のスキルアップへとつなげていく。	1 後 2 後	14						○										○	○
○		スイーツコンテ ストI	製菓実習で学んだ知識や技術を生かし、展示作品の制作や商品販売を行い、地域の方々など外部の方々への技術披露を目的とする。	1 後 2 後	48							○	○								○	
○		スイーツコンテ ストII	地域の食材を取り入れ、食材の特性を生かした商品づくりを目的とする。食材の仕入れから販売までを通して生産者の方との情報交換を実施し、生産者とお客様をつなぐ職業人を目指していく。	2 後	7							○	○									○
	○	国家試験対策II	一年次に履修した教科のうち、衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論及び製菓実技という社会以外の全教科が対象となります。模擬試験を中心に実施し、一年次に学んだ知識を四者択一形式の問題の中で発揮できるよう訓練していきます。	2 後	12					○			○									○
合計				27科目	2097単位時間(単位)																	

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
1.【卒業】卒業基準時間を履修し、科目ごとに認定を受ける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。		1学年の学期区分	2期
【進級】1年次すべての科目を履修すること。 2.所定の期日までに学費を納入する (留意事項)		1学期の授業期間	15週

- 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。
- 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。