

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2-11-2 (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2-14-3 (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、調理に関する知識、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調理師の育成し、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	全課程の修了に必要な 総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																						
2年	昼間	1882	712	186	984	0	0																						
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																							
160人		166人	0人	9人	20人	29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。 再試験による認定はR評価とする																							
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全ての科目において、時間数を取得していること。 ②所定の期日までに学費が納入されていること。 ③進級・卒業については、「進級・卒業判定会議」にて決定します。																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・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 ・SAM活動(学園学生組織)  ■サークル活動: 有																							
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) パレスホテル東京、東京ドームホテル、株式会社プラス、株式会社川島屋、ル・シエル、ル・パティシエヨコヤマ、モンペリエ、エル・プランタン ■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。 ■卒業生数 58 人 ■就職希望者数 57 人 ■就職者数 57 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 98.3 % ■その他 ・進学者数: 0人  (令和2年度卒業者に関する 明治33年1月0日 時点の情報)			主な学修成果 (資格・検定等) ※3		■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>58人</td> <td>52人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </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	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	58人	52人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																										
製菓衛生師	②	58人	52人																										
中途退学 の現状	■中途退学者 1名 令和2年4月1日時点において、在学者141名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者140名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ・意欲興味喪失の為  ■中退防止・中退者支援のための取組 ・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 0.7%																									
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	<a href="https://happy-sweets.jp/">https://happy-sweets.jp/</a>

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。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)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

委員会は校長又は副校長により年2回以上定期的に召集され、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り、教育課程の編成を定期的に見直す。また、それらの意見を参考に教務会議で審議し、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3年7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	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	①
斎藤 清	有限会社 彩倅 代表取締役	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	③
佐藤 圭介	株式会社明治 フードソリューション営業部 営業一課 係長	令和2年4月1日～令和4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	令和2年4月1日～令和4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	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	
長山 雅美	ハッピー製菓調理専門学校 事業副本部長	令和2年4月1日～令和4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	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。  
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (11月、1月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年11月18日 13:00～15:00

第2回 令和3年1月14日 13:00～15:00

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

検討事項 ① 1Fカフェスペースにて教育の一環とした外部販売の授業を展開。

・どの授業でどのようなシラバスで実施していくのか。単にケーキ販売だけでなく、サービスの部分が学べるような店舗運営にしてみてもは。(齋藤氏)

・店舗営業となると HACCP の考えを取り入れた営業が原則となる。講義の授業でそのような内容を多く取り入れていくべきでは。(大木氏)

・このような社会情勢の為、衛生面では十分な配慮が必要になる。学生への指導を徹底して欲しい。(佐藤氏)

⇒

・齋藤氏の意見を活用して、テイクアウトのケーキ販売等だけでなく接客、サービスを実習形式で学べるような授業内容を導入することにした。

・大木氏の意見を活用して、HACCPに関する授業内容を増やすことにした。

・佐藤氏の意見を活用して、サービスの授業にて現在の社会情勢に沿ったお客様対応の内容を取り入れることにした。

検討事項 ② 教育課程の見直し。デザイン系の授業科目の内容について。

・営業展開をするようであれば、販売時の箱詰め作業なども学ぶポイントになる。デザインの授業ということであればラッピングなど取り入れてみては。(大木氏)

・製造過程での色合いなど創造性を高める為にカラーの勉強を検討しては。専門的な授業内容の時は企業から講師を招いて実施するのも学生にとって勉強になる。(齋藤氏)

・現在 2 年次にショップデザインとフードデザインという科目があるが、統合してデザインを学ぶ科目へ変更していくのはどうか。また、講義だけではなくロールプレイングや実演など演習形式の授業展開をしてみてもは。(佐藤氏)

⇒

・大木氏、齋藤氏、佐藤氏の意見を活用して、現在のショップデザインとフードデザインを「販売演習」という科目名で統合し、授業内容は演習形式とし、ラッピングや色彩を 専門とする外部企業による授業内容も導入することにした。

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

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

・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
製菓実習	基礎技術の習得を行い、基本から一步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 有限会社ハレの日 千葉スイーツハレの日
販売演習	販売する立場になりケーキ作りを思考する。スイーツのデザインを通じて、質の高いスイーツを考案する技量を習得する。	創作洋菓子モンペリエ

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

・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

研修名「製菓・製パンに関する基礎知識①～⑤」(連携企業等:大東製糖株式会社・明治フレッシュネットワーク株式会社・ドーバー洋酒貿易株式会社・株式会社ナリヅカコーポレーション)

期間:令和2年5月14日(木)、5月28日(木)、6月4日(木)、9月24日(木)、9月25日(金)

対象:パティシエ科教員

内容:砂糖の原料について・牛乳から加工品になるまでの工程と種類・カカオからチョコレートになるまでの製造方法・製菓衛生師に関連する洋酒について・お菓子作りに添加する香料について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「講義・演習形式の指導方法①・②」(連携企業等:WAN TO JOY)

期間:令和2年5月11日(月)、6月9日(火)

対象:パティシエ科教員

内容:オンライン授業の実施方法について・学生に物事を伝えるための話し方・模擬授業

(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

研修名「製菓・製パンに関する基礎知識」(連携企業等:大東製糖株式会社・明治フレッシュネットワーク株式会社・株式会社ナリヅカコーポレーション)

期間:令和3年10月7日(木)、10月28日(木)、11月4日(木)

対象:パティシエ科教員

内容:砂糖、乳製品、チョコレート、香料について理解を深め、実習授業に応用する。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「講義・演習形式の指導方法①・②」(連携企業等:WAN TO JOY)

期間:令和3年9月30日(木)、11月1日(月)

対象:パティシエ科教員

内容:オンライン授業の実施方法について・学生に物事を伝えるための話し方・模擬授業

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、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"> <li>・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</li> <li>・学校における職業教育の特色は明確になっているか</li> <li>・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</li> </ul>
(2)学校運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・運営方針に沿った事業計画が策定されているか</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか</li> </ul>
(3)教育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・講義及び実習に関するシラバスは作成されているか</li> <li>・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</li> <li>・適切な評価体制を有し、授業評価が実施されているか</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>

(4)学修成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職率の向上が図られているか</li> <li>・資格取得率の向上が図られているか</li> <li>・入学者に対する卒業率はどうか</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>
(5)学生支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・学生の健康管理を担う組織体制はあるか</li> <li>・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか</li> <li>・学生相談に関する体制は整備されているか</li> <li>・課外活動に対する支援体制は整備されているか</li> <li>・学生の生活環境への支援体制は整備されているか</li> <li>・保護者との連携は適切か</li> <li>・卒業生への支援体制はあるか</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>
(6)教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・防災に対する体制は整備されているか</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・学校施設・備品等が定期的に管理・点検されているか</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>
(7)学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生募集活動は、適正に行われているか</li> <li>・学納金は妥当か</li> <li>・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</li> </ul>
(8)財務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか</li> <li>・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか</li> <li>・財務について会計監査が適正に行われているか</li> <li>・財務情報の公開の体制整備はできているか</li> </ul>
(9)法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか</li> <li>・自己評価結果を公開しているか</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>
(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>
(11)国際交流	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・学修成果が国内外で評価される取組を行っているか</li> </ul>

※(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」

京成線千葉中央駅から徒歩すぐの場所にある校舎は製菓、調理分野を目指す学生達にとって学びやすい環境が整っている。特に製菓実習室、調理実習室の環境は非常に整備されていて高度な授業展開が可能であると言える。また、危機管理面においても最新の防犯システムが導入されており、災害マニュアルも確立されていてリスクマネジメントができており、学生が安心して学園生活を送ることができる環境である。学生支援においては高等教育の修学支援新制度の対象校となっており、経済的な理由で悩んでいる入学希望者や在校生のサポート体制が強化されている。今後も国家資格取得と就職の支援を充分に行い、安定した学校運営に取り組んでいきたい。なお、新型コロナウイルスに関連する対応については学校と教育課程編成委員会、学校関係者評価委員会で随時情報共有をし、学生の安全面を最優先として臨機応変に対応していただきたい。

「今後の活用案」

2学校運営で指摘のあったマネジメントレビュー(事業計画の振り返り)、3教育活動で指摘のあったカリキュラムツリーなどの整備を検討して、より健全な学校運営、教育活動を展開できるように努める。



(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
大木 悟	千葉県洋菓子協会	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	企業委員
高橋 守	一般社団法人全日本司厨士協会 関東総合地方千葉県本部	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	企業委員
向後 正憲	Smart Design Field	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	企業委員

※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。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(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( ) )

URL: <https://happy-sweets.jp/>

公表時期: 令和3年7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、アパート斡旋、危機管理
(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	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

(ホームページ)・広報誌等の刊行物・その他( ) )

URL: <https://happy-sweets.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程パティシエ科)																
	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 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
1	○			衛生法規	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。また、衛生法規は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。	1 通	30		○			○		○		
2	○			公衆衛生学	自分が風邪をひかないために毎日うがいや手洗いを欠かさないと個人衛生であり、クラスみんなが風邪をひかないようにするために、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。その公衆衛生を学問的、巨視的にとらえようとする考え方が公衆衛生学です。職員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、公衆衛生学は、深く知っておくべき学問です。公衆衛生学は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。	1 通	60		○			○		○		
3	○			食品学	飲食業を目指すものとして、日々私たちが食している食品がどのようなものか知っておくことが大切です。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、特徴や働きをより理解することで、洋菓子作りに生かすのが目的です。	1 通	60		○			○			○	
4	○			食品衛生学	食品衛生学は、菓子を含む食品をいかに衛生的に保つことができるかを学ぶ学問であり、製菓衛生師にとって、とくに重要な分野です。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（ハサップ）、総合衛生管理製造過程等を学びます。食品衛生学は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。	1 通	120		○			○		○		
5	○			栄養学	飲食業を目指すものとして、日々私たちが食している食品がどのような働きをしているのか知っておくことが大切です。私たちの体はその人が食べているもので出来ています。私たちが食事をするによりそれぞれの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		○			○		○		



12	○		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。身近な目標と将来の目標を設定し、振り返りや修正を行いながら自分自身のビジョンを描くことを目的とする。個人の目標を作成、実行していき自分自身の振り返りを行い、社会人として生きていくためのヒントを日々の生活の中から探していく。	2通	30		○		○		○						
13	○		F&Bオペレーション	フード&ビバレッジのサービスをトレーニングを通して身につける。ドリンクアイテムの製法の理解、技術習得。基本の飲料と菓子のペアリングについて、実際に触れながら理解する。	2通	36			○		○							○
14	○		販売演習	自分自身が作ろうと思うものを形にする力を養う為。(イメージできなければ何も作れない。創造性の強化)色合いや、見た目イメージが変わる事を理解。原価計算をする。原価率を知る。レシピの微調整する計算方法の理解。スイーツのデザイン演習を行い、視覚から訴える事の出来る能力を磨く。食品全般への色彩の考え方を学び、「美味しく見せる」「美しく見せる」ための手法を習得する。季節感を表現するための色彩表現をカラーチャート、色鉛筆での配色演習、切り抜きなどを使ったコラージュ制作など学びセンスを養う。	2通	90			○		○		○					○
15	○		就職・業界ガイド	これからの進路選択に向けて、業界事情や雇用制度について理解を深める。求人情報の案内。採用活動の傾向と対策。(自己分析や提出書類作成のポイント、面接練習など、過去の実績や情報を踏まえた受験指導)職人といえども一社会人。職場での立ち振る舞いやビジネスマナー、社会保険や税金の知識を伏せて身につける。	2前	30			○		○		○					
16	○		ホスピタリティ	ホスピタリティー精神を身に付ける。「もてなし」の行動や考え方を通し、接客・接遇の場面でのホスピタリティーを理解する。主客の両方がお互い満足し、それによって信頼関係を強め、共に価値を高めていく「共創」の理解。「ホスピタリティー」と「サービス」の違いを理解する。	1通	30			○		○							○
17	○		製菓実習	基礎技術の習得を行い、基本から一步踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子を学びます。また、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。そして、その中の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を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します。	1通	480					○		○		○			○
18	○		製菓実習	基礎、応用技術を生かし、オリジナルアイテムの考案、制作するグループワークを通じ、個人の技量と共に協働の大切さを学ぶ。個々の作業を丁寧に学んでいく事で、正しい技術と知識をバランスよく習得できた職業人になることを目的とする。	2通	504					○		○		○			○
合計					18科目	1882単位時間												

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
①全ての科目において、時間数を取得していること。 ②所定の期日までに学費が納入されていること。 ③進級・卒業については、「進級・卒業判定会議」にて決定します。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 1 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。
- 2 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。