

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2-14-3 (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、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	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	1882時間	712時間	186時間	984時間	0時間	0時間	単位時間								
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		163人		0人	10人	17人		27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) ■サークル活動： 有												
就職等の 状況	■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、 Hilton東京ベイ、株式会社ベストプランニング、ホテルニューオータニ幕張、パニーユ、MIZUNOYA、イオンパークリー、株式会社川島屋			主な学修成果 (資格・検定 等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業生に対する、令和4年5月1日時点の情報)												
	■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。				<table border="1"> <tr> <td>資格・検定名</td> <td>種別</td> <td>受験者</td> <td>合格者</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>82人</td> <td>79人</td> </tr> </table>					資格・検定名	種別	受験者	合格者	製菓衛生師	②	82人	79人
	資格・検定名	種別	受験者		合格者												
	製菓衛生師	②	82人		79人												
	■卒業者数： 82人				※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。												
	■就職希望者数： 78人				①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの												
■就職者数： 75人			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														
■就職率： 96.2%			③その他(民間検定等)														
■卒業者に占める就職者の割合： 91.5%			■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														
■その他 ・進学者数： 0人																	
(令和3年度卒業生に対する、令和3年5月1日時点の情報)																	
■中途退学者 9 名		■中退率 5.4 %		令和3年4月1日時点において、在学者 166名(令和3年4月1日入学者/復学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者 157名(令和4年3月31日卒業生を含む)													
■中途退学の原因																	

中途退学の現状	(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
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有 ・特待生制度：2年次に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。
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）
該当学科のホームページ	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

名前	所属	任期	種別
大木 悟	千葉県洋菓子協会 会長	令和 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	①
斎藤 清	有限会社 彩倅 代表取締役	令和 4年4月1日 ~ 令和 6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 4年4月1日 ~ 令和 6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 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	-
竹ノ谷 卓也	ハッピー製菓調理専門学校 事業副本部長	令和 4年4月1日 ~ 令和 6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 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	-

※委員の種類の欄には、委員の種類のうち以下の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
(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。
- ・開催時期は前期（4月～9月）に1回、後期（10月～3月）に1回、合計2回開催し、教育課程編成に活用する。

<開催実績と予定>

令和 3年度	第1回 令和 3年 9月8日 13:00~15:00	第2回 令和 4年 3月14日 13:00~15:00
令和 4年度	第1回 令和 4年 9月6日 10:00~12:00 (予定)	第2回 令和 5年 3月22日 13:00~15:00 (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

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。(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、HACCPI に関しての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。

- ・営業展開をするのであれば、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みては。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。(斎藤氏)
 - ・次年度から始まる「販売演習」においてショップやフードに関するデザインの内容を取り入れてみてはどうか。また、ロールプレイングや実演などにおいてはカフェ運営のシミュレーションを多く取り入れてみては。(佐藤氏)
- ⇒
- ・大木氏、斎藤氏、佐藤氏の意見を活用して、新たに始まる「販売演習」科目において、カフェ運営のシミュレーションをシラバスに多く取り入れ、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
 - ・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 ※科目は代表する3科目を例とし、連携企業についても複数ある為、代表例として記載になります。

科目名	概要	連携企業
製菓実習	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。こ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。	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	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。また、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やラッピング・POP・コストの考え方や、商圈分析、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
 - ・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（令和3年度）
 - ① 専攻分野における実務に関する研修等

<p>■製菓・製パンに関する基礎知識 ①「砂糖」</p> <p>対象 パティシエ科教員</p> <p>内容 砂糖の原料について等</p> <p>企業 大東製糖株式会社</p> <p>実施 2021年5月13日</p>	<p>■製菓・製パンに関する基礎知識 ②「乳製品」</p> <p>対象 パティシエ科教員</p> <p>内容 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</p> <p>企業 株式会社明治・明治フレッシュネットワーク</p> <p>実施 2021年5月27日</p>
<p>■製菓・製パンに関する基礎知識 ③「チョコレート」</p> <p>対象 パティシエ科教員</p> <p>内容 カカオからチョコレートになるまでの製造方法等</p> <p>企業 株式会社明治・明治フレッシュネットワーク</p> <p>実施 2021年6月3日</p>	<p>■製菓・製パンに関する基礎知識 ④「スチームコンベクションオープンの活用」</p> <p>対象 パティシエ科教員</p> <p>内容 最新設備を使用した新しいお菓子作り等</p> <p>企業 株式会社ラショナルジャパン</p> <p>実施 2021年6月23日</p>
<p>■製菓・製パンに関する基礎知識 ⑤「洋酒」</p> <p>対象 パティシエ科教員</p> <p>内容 製菓衛生師に関連する洋酒（ラム酒・ワイン）等</p> <p>企業 ドーバー洋酒貿易株式会社</p> <p>実施 2021年9月22日</p>	<p>■製菓・製パンに関する基礎知識 ⑥「香料」</p> <p>対象 パティシエ科教員</p> <p>内容 お菓子作りに添加する香料について</p> <p>企業 株式会社ナリヅカコーポレーション</p> <p>実施 2021年9月26日</p>
 - ②指導力の修得・向上のための研修等
 - 講義・演習形式の指導方法

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、模擬授業

企業 WAN TO JOY

実施 2021年5月11日

(3) 研修等の計画（令和4年度）

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 パティシエ科教員2名
内容 砂糖の原料について等
企業 大東製糖株式会社
予定 2022年9月以降

■製菓・製パンに関する基礎知識 ②「乳製品」

対象 パティシエ科教員2名
内容 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
企業 株式会社明治・明治フレッシュネットワーク
予定 2022年9月以降

■製菓・製パンに関する基礎知識 ③「洋酒」

対象 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）等
企業 ドーバー洋酒貿易株式会社
予定 2022年9月以降

②指導力の修得・向上のための研修等

■講義・演習形式の指導方法

対象 パティシエ科教員
内容 オンライン授業の応用、模擬授業
企業 WAN TO JOY
予定 2022年9月以降

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・育成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
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 ・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

	<ul style="list-style-type: none"> 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 学生の受け入れ募集	<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"> 留学生の受け入れ・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】全項目適合以上の評価であった。
- ②【学校運営】マネジメントレビューに関するエビデンスがやや不足しているが概ね適切な学校運営ができています。
- ③【教育活動】全項目適合以上の評価であった。
- ④【学習成果】全項目適合以上の評価であった。
- ⑤【学生支援】全項目適合以上の評価であった。
- ⑥【教育環境】全項目適合以上の評価であった。
- ⑦【学生の受け入れ募集】全項目適合以上の評価であった。
- ⑧【財務】全項目適合以上の評価であった。
- ⑨【法令等の遵守】全項目適合以上の評価であった。
- ⑩【社会貢献・地域貢献】全項目適合以上の評価であった。

「今後の活用案」

マネジメントレビューに関するエビデンスがやや不足していることにより作成を検討する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

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）	企業等委員
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）	企業等委員
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）	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	令和2年4月1日～令和 4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。□(例) 企業等委員、PTA、卒業生、校長等

(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)

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

公表時期：2022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。」

(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

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価主な項目
① 教育理念・目標	・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
② 学校運営	・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
③ 教育活動	・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 ・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
④ 学修成果	・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 ・企業実習の内容、評価法等を事前に決め、評価しているか
⑤ 学生支援	・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 ・学生の生活環境への支援体制は整備されているか
⑥ 教育環境	・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 ・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 ・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	・学生募集活動は、適正に行われているか ・学納金は妥当か
⑧ 財務	・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	・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 ・自己評価結果を公開しているか
⑩ 社会貢献・地域貢献	・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	・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) 情報提供方法

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

授業科目等の概要

衛生専門課程バティシエ科 令和4年度														
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業単位数	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	
○			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	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、特徴や働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	○			○				○
○			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、H A C C P、総合衛生管理製造過程等を学びます。	1通	120	○			○				○
○			栄養学	食事をすること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	○			○				○
○			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	30	○			○				○
○			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	90	○			○			○	
○			製菓衛生師講座	難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。	1通	90	○			○				○
○			国家試験対策	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	82	○			○				○
○			接客ベーシック	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	○			○				○
○			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	○			○			○	
○			F&Bオペレーション	カフェやラウンジで必須なサービstrening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		○		○				○
○			販売演習	販売する立場になりケーキ作りを思考する。スイーツのデッサンを通じて、質の高いスイーツを考案する技量を習得する。	2通	90		○		○			○	○
○			就職・業界ガイド	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。	2前	30		○		○			○	
○			ホスピタリティ	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ことを目指します。	1通	30		○		○				○
○			製菓実習	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じ、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 2通	984			○	○			○	○
合計					16科目			1882単位時間						

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
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。	1学期の授業期間	15週
2.所定の期日までに学費を納入する		

- (留意事項)
- 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。

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2-14-3 (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	調理師科		令和2年度文部科学大臣認定	—								
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を育成し、業界、地域社会に寄与することを目的とする。												
認定年月日	令和4年3月25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							1740	660	390	690	0	0
単位時間													
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	72人	0人	8人	7人	15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(令和3年度卒業生) 株式会社ミリアルリゾートホテルズ、浦安ブライトンホテル東京ベイ、株式会社メフォス東日本、ハレクラニ沖縄、シエラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、日清医療食品株式会社、シダックス株式会社、パンフィックゴルフマネジメント株式会社、株式会社目黒雅叙園			主な学修成果 (資格・検定 等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業生に対する、令和4年5月1日時点の情報)							
■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。			<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>申請対象者</th> </tr> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>26人</td> </tr> </table>			資格・検定名	種別	申請対象者	調理師免許	①	26人		
資格・検定名		種別	申請対象者										
調理師免許		①	26人										
■卒業者数： 26人			※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。										
■就職希望者数： 25人			①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの										
■就職者数： 24人			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										
■就職率： 96.0%			③その他(民間検定等)										
■卒業者に占める就職者の割合： 92.3%			■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										
■その他 ・進学者数： 0人													
(令和3年度卒業生に対する、令和3年5月1日時点の情報)													
■中途退学者		2名		■中退率		2.8%							
令和3年4月1日時点において、在学者 72名(令和3年4月1日入学者/復学者を含む)													

中途退学の現状	<p>令和4年3月31日時点において、在学者 70名（令和4年3月31日卒業者を含む）</p> <p>■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</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 （例）カウンセリング・再入学・転科の実施等</p> <p>・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</p>
経済的支援制度	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有</p> <p>・特待生制度：2年次に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。</p>
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 無</p> <p>※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）</p>
該当学科のホームページ	<p>URL:http://happy-sweets.jp/</p>

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。
- ・調理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。
- ・調理実習においては、調理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。

(2) 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

名前	所属	任期	種別
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 副会長	令和 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	①
堀内 岳志	北沢産業株式会社 千葉支店 支店長	令和 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	③
土海 陽介	株式会社ラショナル・ジャパン 東日本営業部セールスマネージャー	令和 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	③
長山 雅美	ハッピー製菓調理専門学校 副校長兼事業本部長	令和 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	-
白熊 佳和	ハッピー製菓調理専門学校 教務室長兼調理師科リーダー	令和 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	-
橋爪 健	ハッピー製菓調理専門学校 学務室長	令和 4年4月1日 ~ 令和 6年3月31日 (2年)	-

※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
（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。
- ・開催時期は前期（4月～9月）に1回、後期（10月～3月）に1回、合計2回開催し、教育課程編成に活用する。

<開催実績と予定>

令和3年度	第1回 令和3年 9月8日 13:00~15:00	第2回 令和4年 3月14日 13:00~15:00
令和4年度	第1回 令和4年 9月6日 10:00~12:00 (予定)	第2回 令和5年 3月22日 13:00~15:00 (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

検討事項 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。

- ・飲食店営業となると膨大な準備が必要になってくる。連日営業するレストランのようなイメージで運営するのか。メニューによりどの実習授業で連携させるか変わるので講師との連携なども事前に検討していく必要がある。(高橋氏)
- ・新型コロナウイルスが蔓延している中、店内で飲食する店舗はとて厳しい状況にある。集客を考えるのであればテイクアウト型の店舗としても考慮した方がよいのでは。(堀内氏)
- ・レストランシミュレーションの授業を有効活用して、調理とサービスの両方を学べる授業としてみては(土海氏)
- ・レストラン形式の運営となると、座席数に限りもあるのでオーダーから提供までいかにスムーズに対応できるかがポイントになってくる。調理技術の向上はもちろん、周囲に目を配り、他者と協働するという意識づけを授業内で指導できたらと思う。(高橋氏)
- ・授業連携しているレストランシミュレーションで、何回か授業を見させてもらい学生のスキルアップに繋げたい。また、学生が運営をして、その後学生が反省会を開催して次回改善していくPDCAサイクルも確立していけたらと思う。(堀内氏)
- ・調理師科だけでなく、パティシエ科の店舗運営の授業も見学してみても、両学科の運営を学生同士で評価しあえたら良い。(土海氏)

⇒

- ・土海氏の意見を活用して、次年度のレストランシミュレーションのシラバスに店舗実習にて調理とサービスが学べる内容を多く取り入れることにした。
- ・高橋氏の意見を活用して、レストランサービスの授業内で飲食店を営業している想定をして、サービスの動きなどをロールプレイングする内容を取り入れることにした。
- ・堀内氏の意見を活用して、営業日ごとに営業日報を作成し、学生からも反省点などをヒアリングし、改善案が提案できるような授業運営を行うことにした。
- ・土海氏の意見を活用して、両学科の運営を学生同士で相互評価することに関しては今後の職員会議で継続審議とした。

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 ※科目は代表する3科目を例とし、連携企業についても複数ある為、代表例として記載になります。

科目名	概要	連携企業
総合調理実習	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 ・集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。 	北沢産業株式会社 株式会社ラショナル・ジャパン
専門調理実習（西洋）	<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の基本を復習し、高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。 ・西洋料理で使用するフォン（出し汁）を活用し、ソースやポターージュへの展開を体系的に理解する。 ・食材の加工を含め、より高度な技術を学び様々な調理法の知識を広げる。 ・基本技術の大切さを再確認し、高度技術を身に付け西洋料理の奥深さを知る。 	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
調理実習（日本）	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理に使用する和包丁の使用法、研ぎ方を学び、和包丁の特性を理解し調理する。 ・野菜の基本的な切り方や剥き方を学ぶ事によって、日本料理の基本技術を身に付ける。 ・基本の出汁の取り方を学ぶ事によって、椀物や煮物への応用を学び、日本料理の体系的な調理法を理解する。 ・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。 	株式会社ラショナル・ジャパン
調理実習（西洋）	<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の基本を復習し高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。 ・調理器具の使い方や火加減の調節を繰り返し学ぶ事で、プロとして通用する技術習得に努める。 ・魚や肉などの食材の下処理や基本の調理法を理解し、それをを基に高度な調理法に発展させる。 ・西洋料理で使用するフォン（出し汁）の取り方を理解し、ソースやポターージュへの展開を体系的に理解する。 ・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し、自然と作業が進められるようになるレベルを目指す。 	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
レストランシミュレーション	<ul style="list-style-type: none"> ・1年次の総合調理実習で学んだ事を、より実践的に行う。 ・調理工程だけでなく、商品の原価計算や発注の流れ、仕込みの計画を考える事まで学ぶ。また衛生概念や運営方法も学びます。 ・様々な調理分野の調理技術も学び、知識を深める。 ・地域交流と調理技術披露の機会とする。 	北沢産業株式会社

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（令和3年度）

① 専攻分野における実務に関する研修等

■加熱調理方法の技術研修①

対象 調理師科教員
 内容 スチームコンベクションオープンを用いた加熱調理
 企業 株式会社ラショナル・ジャパン
 実施 2021年11月4日

■加熱調理方法の技術研修②

対象 調理師科教員
 内容 多くのメニューに対応する調理方法と実務・集団調理との関連
 企業 株式会社ラショナル・ジャパン
 実施 2021年12月17日

②指導力の修得・向上のための研修等

■講義・演習形式の指導方法①

対象 調理師科教員
 内容 オンライン授業の実施方法について、模擬授業
 企業 WAN TO JOY
 実施 2021年5月11日

■講義・演習形式の指導方法②

対象 調理師科教員
 内容 学生指導方法、模擬授業
 企業 WAN TO JOY
 実施 2021年11月1日

(3) 研修等の計画（令和4年度）

① 専攻分野における実務に関する研修等

■加熱調理方法の技術研修①

対象 調理師科教員
 内容 加熱調理
 企業 株式会社ラショナル・ジャパン
 予定 2022年9月以降

■加熱調理方法の技術研修②

対象 調理師科教員
 内容 多くのメニューに対応する調理方法と実務・集団調理との関連
 企業 株式会社ラショナル・ジャパン
 予定 2022年9月以降

②指導力の修得・向上のための研修等

■講義・演習形式の指導方法①

対象 調理師科教員
 内容 オンライン授業の応用、模擬授業
 企業 WAN TO JOY
 予定 2022年9月以降

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

	<ul style="list-style-type: none"> ・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】全項目適合以上の評価であった。
- ②【学校運営】マネジメントレビューに関するエビデンスがやや不足しているが概ね適切な学校運営ができている。
- ③【教育活動】全項目適合以上の評価であった。
- ④【学習成果】全項目適合以上の評価であった。
- ⑤【学生支援】全項目適合以上の評価であった。
- ⑥【教育環境】全項目適合以上の評価であった。
- ⑦【学生の受け入れ募集】全項目適合以上の評価であった。
- ⑧【財務】全項目適合以上の評価であった。
- ⑨【法令等の遵守】全項目適合以上の評価であった。
- ⑩【社会貢献・地域貢献】全項目適合以上の評価であった。

「今後の活用案」

マネジメントレビューに関するエビデンスがやや不足していることにより作成を検討する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

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)	企業等委員
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)	企業等委員
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)	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	令和2年4月1日～令和 4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。□(例) 企業等委員、PTA、卒業生、校長等

(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)

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

公表時期：2022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。」

(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

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価主な項目
① 教育理念・目標	・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	・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
③ 教育活動	・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
④ 学修成果	・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 ・企業実習の内容、評価法等を事前に決め、評価しているか
⑤ 学生支援	・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 ・学生の生活環境への支援体制は整備されているか
⑥ 教育環境	・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 ・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 ・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	・学生募集活動は、適正に行われているか ・学納金は妥当か
⑧ 財務	・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	・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 ・自己評価結果を公開しているか
⑩ 社会貢献・地域貢献	・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	・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) 情報提供方法

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

授業科目等の概要

衛生専門課程パティシエ科 令和4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・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			食生活と健康	・健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識する。 ・調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について学ぶ。 ・食育基本法を理解し、食育における調理師の役割を認識する。 ・労働環境と健康に関し学び、安全で安心できる職場の環境整備について学ぶ。 ・環境問題や自然環境が生活に及ぼす影響を理解し、これからの適正なライフスタイルを意識する。	1通	90		○			○		○		
○			食品と栄養の特性	・栄養素の機能と健康のかかりについて理解する。 ・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。 ・日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ。 ・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。 ・食品の生産と輸入、流通の仕組みを学ぶ。	1通	150		○			○			○	
○			調理理論と食文化概論	・食品の調理特性や調理法、世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び調理に関する知識を理論的に理解する。 ・時代の変遷に伴って多様化している食文化の変化を理解し、現代の食を取り巻く環境に関することを学び、食文化の未来について考える。 ・食文化の継承者としての調理師の役割を認識する。	1通	90		○			○			○	
○			調理理論と食文化概論	・食品の調理特性や調理法、世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び調理に関する知識を理論的に理解する。 ・時代の変遷に伴って多様化している食文化の変化を理解し、現代の食を取り巻く環境に関することを学び、食文化の未来について考える。 ・食文化の継承者としての調理師の役割を認識する。	2通	90		○			○			○	
○			素材学	・和洋中に通じる食材のなり立ちや旬について素材を生かすための調味料や乾物、甘味料について学ぶ ・料理の様式や行事食との関連 ・食材の選び方や仕入れ方 ・素材の色と栄養素の関連や食と色の関係を学ぶ	2通	60		○			○			○	
○			外国語	・西洋、中国料理等で食分野における基本的な語学を学ぶ。 ・接客用語や、日常の会話を中心にグループワークなどを行う。 ・英語、フランス語、中国語を中心とした語学を幅広く学ぶ。	2通	30		○			○				○
○			接客ベーシック	・お客様への応対や接客マナーを学ぶ。 ・接客対話練習や小テストを通じ、敬語の習得に努める。 ・料理の説明や様々なケースを想定したロールプレイングを通じ、接客スキルを体得する。 ・クレーム対応など実際の現場で直面するケースへの対応方法を、グループワークを通じ、自ら解決しようとする意識を養う。	2通	30		○			○				○
○			サービス業界総論	・お客様へホスピタリティ溢れるサービスを提供するため精神面と物的面の基礎を学ぶ ・調理師という側面から見たサービスの知識と技術を学ぶ ・サービスの基本 お客様に楽しんでいただくための食材や飲料の知識 ・身だしなみ、言葉遣い、態度等の接客基本を学ぶ	2通	60		○			○				○
○			生活・実習指導	1年次から調理師の業界事情触れ、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、グループワークを通して、社会に目を向け、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げる。 ・職業人として生きて行く為に、同じ夢を持つ仲間との意見交換の場とする。 ・2年次では社会に目を向ける機会を増やし、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げていく。 ・後期では学園祭や卒業制作に向け、クラスの仲間とのグループワークでイベントなどの運営を考えます。	1通	30		○			○				○
○			生活・実習指導	1年次から調理師の業界事情触れ、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、グループワークを通して、社会に目を向け、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げる。 ・職業人として生きて行く為に、同じ夢を持つ仲間との意見交換の場とする。 ・2年次では社会に目を向ける機会を増やし、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げていく。 ・後期では学園祭や卒業制作に向け、クラスの仲間とのグループワークでイベントなどの運営を考えます。	2通	30		○			○				○
○			食品の安全と衛生	・食品と微生物の関わりについて理解する。 ・食品に関係する化学物質についての知識を深める。 ・飲食による健康危害の種類と内容についての知識を深める。 ・食品に関わる法律、制度、組織について学ぶ。	1通	150			○			○			○
○			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				○		○			○
○			ホスピタリティ	・ホスピタリティ精神を身に付ける ・「もてなし」の行動や考え方を通じ、接客・接遇の場面でのホスピタリティを理解する。 ・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」と「サービス」の違いを理解する。	1通	30				○		○			○
○			レストランシミュレーション	・1年次の総合調理実習で学んだ事を、より実践的に行う。 ・調理工程だけでなく、商品の原価計算や発注の流れ、仕込みの計画を考える事まで学ぶ。また衛生概念や運営方法も学びます。 ・様々な調理分野の調理技術も学び、知識を深める。 ・地域交流と調理技術披露の機会とする。	2通	180				○		○			○
○			調理実習(西洋)	・西洋料理の基本を復習し高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。 ・調理器具の使い方や火加減の調節を繰り返し学ぶ事で、プロとして通用する技術習得に努める。 ・魚や肉などの食材の下処理や基本の調理法を理解し、それをを基に高度な調理法に発展させる。 ・西洋料理で使用するフォン(出し汁)の取り方を理解し、ソースやポターージュへの展開を体系的に理解する。 ・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し、自然と作業が進められるようになるレベルを目指す。	1通	120					○	○			○
○			調理実習(日本)	・日本料理に使用する和包丁の使い方、研ぎ方を学び、和包丁の特性を理解し調理する・野菜の基本的な切り方や剥き方を学ぶ事によって、日本料理の基本技術を身に付ける。 ・基本の出汁の取り方を学ぶ事によって、椀物や煮物への応用を学び、日本料理の体系的な調理法を理解する。 ・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。	1通	90					○	○			○
○			調理実習(中国)	・中国料理の献立構成を学び、体系的に中国料理を理解する。 ・代表的な中国料理を調理し、食材の下処理、調理法、仕上げ方の基本プロセスを習得する。 ・中国の主な地方の料理を学び、それぞれの調理法や味付けの特徴を理解する。	1通	90					○	○			○
○			総合調理実習	・衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 ・集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	1通	90					○	○			○
○			専門調理実習(西洋)	・西洋料理の基本を復習し、高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。 ・西洋料理で使用するフォン(出し汁)を活用し、ソースやポターージュへの展開を体系的に理解する。 ・食材の加工を含め、より高度な技術を学び様々な調理法の知識を広げる。 ・基本技術の大切さを再確認し、高度技術を身に付け西洋料理の奥深さを知る。	2通	120	0				○	○			○
○			専門調理実習(日本)	・1年次に習得した技術と知識をもう一度再確認し、基本を中心に更に高度な内容で技術と知識の習得を目指す。 ・季節を意識し、食材に見合った調理法の習得。 ・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。	2通	90					○	○			○
○			専門調理実習(中国)	・1年次学んだ技術の応用、技術の研鑽 ・中国の伝統的な技法を理解、習得する ・現場を意識した技術、知識を身に付ける	2通	90					○	○			○
合計					21科目	1740単位時間									

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。 【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学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15週

- 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。