

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	華調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 華学園

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
調理専門課程	調理ベーシック科(1年制)	夜・通信	400 時間	80×1=80 時間	
	調理テクニカル科(2年制)	夜・通信	1,088 時間	80×2=160 時間	
	スイーツ・カフェ科(1年制)	夜・通信	810 時間	80×1=80 時間	
	パティシエテクニカル科(2年制)	夜・通信	1,478 時間	80×2=160 時間	
	調理本科(1.5年制)	夜・通信	※		
(備考 ※調理本科は現在募集停止(在籍者なし)					

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

HPにて授業科目一覧を公開。授業科目一覧の中で、教員の実務経験に関するチェック欄あり。掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_kamoku_c.pdf
--

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	華調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 華学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPにて理事名簿を公開している。 掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_riji_ichiran_2020.pdf

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	(学)総合大学常任監事	2019.6.1～ 2022.5.31	学園全般に対する 専門的な知見
非常勤	(公財)歯科衛生研究所 理事・同研究部長	2019.6.1～ 2022.5.31	学園全般に対する 専門的な知見
(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	華調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 華学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

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。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 調理ベーシック科(1年制)、調理テクニカル科(2年制)、スイーツ・カフェ科(1年制)、パティシエテクニカル科(2年制))	
【作成について】 各授業科目については、毎年度、学内会議(教職員運営委員会、教育課程編成委員会等)において、授業科目の設定・講義内容についての検討・検証を実施し、各授業担当教員による作成を行っている。 学内の教員用内規(シラバスの作成の方法と手引き)の中で、授業科目名、必要時間数、担当教員名、授業の目的(到達目標)・内容、授業計画(各回の授業プラン)、成績評価方法、教科書および資料・参考文献関する事項は、全学科共通で記載することが必須となっており、学内統一様式でシラバス作成を行っている。	
【時期について】 翌年度の講義内容(授業計画)は1月～2月に担当教員が作成し、4月に当該年度分のシラバスをまとめて学生へ配布する。またHPにて公表する。	
授業計画書の公表方法	掲載：http://www.hana.ac.jp/jyounokouka
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。	
(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要) 学則において、学内の成績評価・履修・卒業要件について規定している。 各科で定める授業科目の試験(課題・レポートなど)により成績評価を行っている。	
(参考)(評価・修了の認定) 学則第18条 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。	
細則2 試験及び成績について	
(2) 試験方法 試験は、筆記試験を原則として、口述試験及びレポート等をもって代えることができる。ただし、教職員会においてこれに代わる方法を認めた科目については、この限りではない。	
(3) 試験及び成績評価 本校において施行する試験は、定期試験と、教科目担当者が学期の中途において随時行う試験がある。	
① 定期試験は、教科目修了に応じて各学期末に行う試験をいう(合格点は60点以上)	

<p>3. 成績評価において、G P A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>	
<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)</p> <p>成績評価における客観的な指標の算出方法として、履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均を算出する(100点満点で点数化)</p> <p>学業成績は、授業科目ごとに行う試験(定期試験、実技試験等)によって評価される。本校では各授業の評価について100点満点を基準として、60点以上を合格としている。合格者の中でも、評価点数により100～90をS、89～80をA、79～70をB、69～60をCとして成績が通知される。</p> <p>成績評価方法については、入学時および成績発表時のオリエンテーションにて学生へ通知している。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_seiseki_c.pdf</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>学校教育法及び調理師法の規定にもとづき、栄養、調理、衛生に関する専門技術および理論を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成することを目的としている。</p> <p>校長は所定の課程を修了したと認めた者に、卒業証書を授与する。卒業については、卒業判定会議を開催し、成績・出席状況、資格要件に照らして総合的に判断し決定する。詳細は学則(総則および細則)、学生便覧等に記載し、HPにて公表している。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_sotugyou_c.pdf</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	華調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 華学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_zaimu_2020.pdf
収支計算書又は損益計算書	掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_zaimu_2020.pdf
財産目録	掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_zaimu_2020.pdf
事業報告書	掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_zaimu_2020.pdf
監事による監査報告（書）	掲載： http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_zaimu_2020.pdf

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		調理専門課程	調理ベーシック科 (1年制)				
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	昼	1,050 単位時間/単位	630 時間		420 時間		
			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	
120人		61人	0人	10人	14人	24人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法 (概要)掲載 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準 (概要) 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】の4.を参照
学修支援等 (概要) 各学年4月、9月に担任が個別面談を行う。その他、個別に必要なに応じて指導や面談を実施し、面談内容は学生カルテに記録する。また、学外教育活動のプログラム等(海外研修、部活動など)を設定し、意欲ある学生の積極的な学修を支援している。

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
69人 (100%)	3人 (4.3%)	63人 (91.3%)	3人 (4.3%)
(主な就職、業界等) 専門店(西洋、日本、中国、パン)、ホテル、旅館、結婚式場、集団調理			
(就職指導内容) 職業理解、社会人マナー、自己分析、求人票の見方、履歴書およびエントリーシート作成、面接模試、企業研究、個別相談の対応等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師、専門調理師技術考査、食育インストラクター、介護食士3級、食品衛生責任者			
(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
70 人	1 人	1.4%
(中途退学の主な理由) 健康問題		
(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。 経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	調理専門課程	調理テクニカル科 (2年制)	○				
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	1,834 単位時間/単位	850 時間		984 時間		
			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		
320人	136人	6人	13人	17人	30人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
(概要)掲載 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4.を参照
学修支援等
(概要) 各学年4月、9月に担任が個別面談を行う。その他、個別に必要なに応じて指導や面談を実施し、面談内容は学生カルテに記録する。また、学外教育活動のプログラム等(海外研修、部活動など)を設定し、意欲ある学生の積極的な学修を支援している。

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
43人 (100%)	0人 (0%)	39人 (90.7%)	4人 (9.3%)
(主な就職、業界等) 専門店(西洋、日本、中国、パン)、ホテル、旅館、結婚式場、集団調理			
(就職指導内容) 職業理解、社会人マナー、自己分析、求人票の見方、履歴書およびエントリーシート作成、面接模試、企業研究、個別相談の対応等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師、専門調理師技術考査、食育インストラクター、介護食士3級、食品衛生責任者			
(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
123 人	11 人	8.9%
<p>(中途退学の主な理由) 健康問題、進路変更、学習意欲の低下</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。 経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。</p>		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士				
衛生	調理専門課程	スイーツ・カフェ科 (1年制)						
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 960 単位時間/単位	開設している授業の種類					
			講義	演習	実習	実験	実技	
1年	昼		300 時間		660 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		
80人		44人	0人	9人	10人	19人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法 (概要)掲載 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準 (概要) 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】の4.を参照
学修支援等 (概要) 各学年4月、9月に担任が個別面談を行う。その他、個別に必要なに応じて指導や面談を実施し、面談内容は学生カルテに記録する。また、学外教育活動のプログラム等(海外研修、部活動など)を設定し、意欲ある学生の積極的な学修を支援している。

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
45人 (100%)	33人 (73.3%)	7人 (15.6%)	5人 (11.1%)
(主な就職、業界等) 専門店(西洋、日本、中国、パン、カフェ)、ホテル、旅館、結婚式場、集団調理			
(就職指導内容) 職業理解、社会人マナー、自己分析、求人票の見方、履歴書およびエントリーシート作成、面接模試、企業研究、個別相談の対応等			
(主な学修成果(資格・検定等)) ラッピングクリエイター3級、衛生管理責任者、製菓衛生師受験資格			
(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
45 人	0 人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生		調理専門課程	パティシエテクニカル科(2年制)	○		
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
2年	昼	1,820 単位時間/単位	450 時間		1,370 時間	
			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	
80人	52人	0人	9人	14人	23人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 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】の1.を参照
成績評価の基準・方法
(概要)掲載 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】の3.を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4.を参照
学修支援等
(概要) 各学年4月、9月に担任が個別面談を行う。その他、個別に必要なに応じて指導や面談を実施し、面談内容は学生カルテに記録する。また、学外教育活動のプログラム等(海外研修、部活動など)を設定し、意欲ある学生の積極的な学修を支援している。

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
31人 (100%)	0人 (0%)	30人 (96.8%)	1人 (3.2%)
(主な就職、業界等) ホテル(パティスリー、ベーカリー)、結婚式場、専門店(製菓・製パン・カフェ)			
(就職指導内容) 職業理解、社会人マナー、自己分析、求人票の見方、履歴書およびエントリーシート作成、面接模試、企業研究、個別相談の対応等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、食品衛生責任者、ラッピングクリエイター3級、色彩検定3級			
(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
63 人	7 人	11.1%
<p>(中途退学の主な理由) 経済的理由、健康問題、進路変更</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。</p>		

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)
調理ベーシック科 (1年制)	170,000円	580,000円	585,000円	
調理テクニカル科 (2年制)1年次	170,000円	580,000円	520,000円	
調理テクニカル科 (2年制)2年次	-	620,000円	645,000円	
スイーツ・カフェ科 (1年制)	200,000円	600,000円	590,000円	
パティシエテクニカル科 (2年制)1年次	200,000円	600,000円	610,000円	
パティシエテクニカル科 (2年制)2年次	-	620,000円	670,000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) 前年度評価について、学校HPにて公開している http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_jikohyouka_c.pdf		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 学校関係者として、関係企業、卒業生などを含む学校関係者評価委員会を組織し、それぞれの知見を活かした教育内容・学校運営等について評価を行っている。評価内容は理事会、学校運営委員会、教職員会などで報告され、次年度以降の改善に取り組んでいる。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ホテル、レストラン、食堂運営等運営受託企業 役員	2020.4.1～2021.3.31	企業関係者
中国料理 取締役総料理長	2020.4.1～2021.3.31	企業関係者
ホテル 支配人	2020.4.1～2021.3.31	企業関係者
ホテル 総料理長	2020.4.1～2021.3.31	企業関係者
高校教員	2020.4.1～2021.3.31	高等学校関係者
日本料理 料理長	2020.4.1～2021.3.31	卒業生・企業関係者
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) 前年度評価について、学校HPにて公開している http://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_hyouka_c.pdf		

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)

http://hana-chouri.ac.jp/

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。