

6. 教育

6-1. 学生状況

1. 入学者数及び出身地

入学年度	入学者数	出身地		出身校	
		県内	県外	県内	県外
2022年度	125	111	14	115	10
2023年度	124	119	5	119	5
2024年度	135	129	6	127	8

2. 在学者数(昨年度休学からの復学者含む)

2024.5.1現在

		年初在籍			退学				途中休学		
		学生総数	男子	女子	退学数	退学率	男子	女子	休学数	男子	女子
1年生	パティシエ	80	15	65	0	0.0%	0	0	0	0	0
	高度調理師	45	19	26	0	0.0%	0	0	0	0	0
	調理師	11	7	4	0	0.0%	0	0	0	0	0
	小計	136	41	95	0	0.0%	0	0	0	0	0
2年生	パティシエ	67	18	49	0	0.0%	0	0	1	0	1
	高度調理師	40	26	14	0	0.0%	0	0	0	0	0
	小計	107	44	63	0	0.0%	0	0	1	0	1
合計											
	学生総数	243	85	158	0	0.0%	0	0	1	0	1

6-2.カリキュラム

衛生専門課程 パティシエ科 2023年度以降入学生

1時限=50分

		1年次			2年次			合計
		前期	後期	1年次計	前期	後期	2年次計	
講義	衛生法規	15	15	30			0	30
	公衆衛生学	30	30	60			0	60
	食品学	30	30	60			0	60
	食品衛生学	60	60	120			0	120
	栄養学	30	30	60			0	60
	社会	15	15	30			0	30
	製菓理論	45	45	90			0	90
	接客ベーシック			0	15	15	30	30
	生活・実習指導	15	15	30	15	15	30	60
講義 小計		240	240	480	30	30	60	540
演習	販売演習			0	90	90	180	180
	就職・業界ガイド			0	30		30	30
	ホスピタリティ	15	15	30			0	30
演習 小計		15	15	30	120	90	210	240
実習	製菓実習	210	270	480	270	270	540	1,020
実習 小計		210	270	480	270	270	540	1,020
		990			810			1,800

		1年次			2年次			合計
		前期	後期	1年次計	前期	後期	2年次計	
講義	食生活と健康	45	45	90			0	90
	食品と栄養の特性	75	75	150			0	150
	調理理論と食文化概論	45	45	90	45	45	90	180
	素材学			0	30	30	60	60
	フードコーディネーター			0	15	15	30	30
	接客ベーシック			0	15	15	30	30
	サービス業界総論			0	30	30	60	60
	生活・実習指導	15	15	30	15	15	30	60
講義 小計		180	180	360	150	150	300	660
演習	食品の安全と衛生	75	75	150			0	150
	就職ガイド			0	30		30	30
	業界ガイド	15	15	30			0	30
	レストランシミュレーション			0	90	90	180	180
演習 小計		90	90	180	120	90	210	390
実習	調理実習(西洋)	60	60	120			0	120
	調理実習(日本)	45	45	90			0	90
	調理実習(中国)	45	45	90			0	90
	総合調理実習	45	45	90			0	90
	専門調理実習(西洋)			0	60	60	120	120
	専門調理実習(日本)			0	45	45	90	90
	専門調理実習(中国)			0	45	45	90	90
実習 小計		195	195	390	150	150	300	690
		930			810			1,740

		1年次			合計
		前期	後期	1年次計	
講義	食生活と健康	45	45	90	90
	食品と栄養の特性	75	75	150	150
	調理理論と食文化概論	90	90	180	180
講義 小計		210	210	420	420
演習	食品の安全と衛生	75	75	150	150
演習 小計		75	75	150	150
実習	調理実習(西洋)	60	60	120	120
	調理実習(日本)	45	45	90	90
	調理実習(中国)	45	45	90	90
	総合調理実習	45	45	90	90
実習 小計		195	195	390	390
		960			960

6-3. 成績評価方法及び進級、卒業の要件

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。
- ・期末試験においては、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	540～569
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。

令和5年度 成績の分布

学科名	パティシエ科	学年	1年	学生数	70名
成績の分布					
成績評価係数		～1.5	1.51～2.0	2.01～2.5	2.51～3.0
人数		12人	17人	22人	19人
上位1/4に該当する人数	17人	／下位1/4に該当する人数		17人	
上位1/4に該当する成績評価係数	2.61以上	／下位1/4に該当する成績評価係数		1.65以下	
平均値	2.08				
備考					

学科名	調理師科	学年	1年	学生数	45名
成績の分布					
成績評価係数		～1.5	1.51～2.0	2.01～2.5	2.51～3.0
人数		16人	11人	9人	9人
上位1/4に該当する人数	11人	／下位1/4に該当する人数		11人	
上位1/4に該当する成績評価係数	2.45以上	／下位1/4に該当する成績評価係数		0.95以下	
平均値	1.67				
備考					

※上記、調理師科は2024年度より高度調理師科に名称変更

進級・卒業の要件

【進級の認定基準】

- ・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。
- ・所定の期日までに学納金が収められていること。
- ・進級判定会議を実施し、会議に基づいて進級が決定する。

【卒業の認定基準】

- ・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。
- ・所定の期日までに学納金が収められていること。
- ・卒業判定会議を実施し、会議に基づいて卒業が決定する。

6-4. 資格取得状況

1. パティシエ科:製菓衛生師試験結果

	対象者	受験者	合格者	合格率
2021年度	82	82	79	96.3%
2022年度	75	75	73	97.3%
2023年度	83	83	78	94.0%

2.調理師科:調理師免許の取得資格者

	対象者	取得資格者	取得率
2021年度	26	26	100%
2022年度	44	44	100%
2023年度	27	27	100%

6-5.卒業後の進路

1.卒業後の進路状況

卒業年度	卒業者数	就職状況							進学等		
		就職希望	内定数	卒業生就職率	分野		勤務地		進学	留学	その他
					関連分野	分野外	県内	県外			
2021年度	108	103	99	91.7%	99	0	80	19	0	0	0
2022年度	117	113	112	95.7%	109	3	73	39	0	0	0
2023年度	109	105	103	94.5%	100	3	72	31	0	0	0

2.分野別内訳

		2021年度	構成比	2022年度	構成比	2023年度	構成比
関連分野	洋菓子店	44	44.4%	35	31.3%	25	24.3%
	和菓子店	2	2.0%	2	1.8%	1	1.0%
	パン店	12	12.1%	9	8.0%	14	13.6%
	ホテル	11	11.1%	27	24.1%	31	30.1%
	レストラン・カフェ	17	17.2%	18	16.1%	22	21.4%
	ブライダル	1	1.0%	5	4.5%	3	2.9%
	集団調理	5	5.1%	5	4.5%	3	2.9%
	その他	7	7.1%	11	9.8%	1	1.0%
分野外		0	0.0%	0	0.0%	3	2.9%
合計		99	100.0%	112	100.0%	103	100.0%

3.主な就職先(2023年度/順不同)

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	ウイシュトンホテル・ユーカリ
シダックス株式会社	株式会社目黒雅叙園	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	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	リゾートトラスト株式会社

6-6. 教育課程編成委員会

1. 教育課程編成委員会の委員名簿

パティシエ科 教育課程編成委員

2024年4月1日現在

No.	構成	氏名	所属	任期
1	①	大木 悟	千葉県洋菓子協会 会長	2年
2	③	斎藤 清	有限会社 彩倅 代表取締役	2年
3	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	2年
4		神保 勝司	ハッピー製菓調理専門学校 校長	2年
5		矢口 博士	ハッピー製菓調理専門学校 事業本部長	2年
6		小沼 善裕	ハッピー製菓調理専門学校 教務室長補佐	2年

調理師科 教育課程編成委員

2024年4月1日現在

No.	構成	氏名	所属	任期
1	①	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	2年
2	①	松木 英明	一般社団法人千葉県農業協会 事務局長	2年
3	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	2年
4		長山 雅美	ハッピー製菓調理専門学校 副校長兼事業副本部長	2年
5		白熊 佳和	ハッピー製菓調理専門学校 教務室長	2年
6		橋爪 健	ハッピー製菓調理専門学校 学務室長	2年

- 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・地方公共団体の役職員
- ② 専攻分野に関する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

2.教育課程編成委員会の議事録

パティシエ科 第1回教育課程編成委員会議事録

作成日:2023年9月6日(水)

日時:2023年9月5日(火)10:00~ 場所:中村学園7号館504教室 進行:竹ノ谷 議事録:小沼

出席者(敬称略・順不同) 大木、斎藤、佐藤、神保、竹ノ谷、小沼

定刻、進行役が開会を宣し上記の通り定足数に足る委員の出席があったので、本委員会は適法に成立した旨を述べ、直ちに議案の審議に入った。

1.開会の挨拶

挨拶 ハッピー製菓調理専門学校校長の神保勝司より開会の宣言

2.組織編成

- ・各委員会の組織編成を確認した。
- ・委員会規則、規定を確認した。

3.2022年度総括と2023年度中間報告

(1)学校運営、学生状況、就職状況

- ・ハッピー製菓調理専門学校副本部長の竹ノ谷より2022年度の総括と2023年度の中間報告を行った。

(2)在校生状況

- ・ハッピー製菓調理専門学校副本部長の竹ノ谷より2023年度の学生状況について報告を行った。

(3)カリキュラム・資格状況

- ・ハッピー製菓調理専門学校教務室長補佐の小沼より2023年度のカリキュラムと製菓衛生師の取得状況について報告を行った。

4.2024年度カリキュラムについての意見交換

議題①:教育課程編成について

(佐藤氏)

- ・製菓実習の販売実習回数や内容、及びサービスが学べる授業の導入状況は。

(斎藤氏)

- ・他校学生だが、採用試験に来た学生の身だしなみ(爪、髪、アクセサリーなど)が悪かった。衛生面など学校で学生指導を徹底して欲しい。

(大木氏)

- ・現場での身だしなみは個々人により違うが、衛生面に直結する点を理解させることは重要な指導項目。

議題②:ICT教育について

(斎藤氏)

- ・香り、味覚など感じ取れない部分はICT以外の部分でしっかりと学ばせる必要がある。実習授業とICT教育がバランスよく両立できるカリキュラムが重要だと思われる。

議題③:企業連携について

(斎藤氏)

- ・パティシエである自分が買いたい物を考えた際、地産地消がキーワード。千葉県は海の塩や、鴨川のレモン、勝浦の黒糖、日本酒などまだまだ認知されていない地域の良さがあるので取り入れたいと考えている。また全国菓子博覧会などで受賞するとその商品の売り上げが大きく変わる。学校でもそういう意識を。

議題④:業界・企業の最新情報、その他意見

(佐藤氏)

- ・SDGs関連の取り組みについて、企業としてもパッケージで工夫するなど取り組みを始めている。原材料業者も含め、連携が大切。

「企業委員の意見活用」

議題①について

- ・本年前期の販売状況についてご説明、販売演習授業において、将来の独立にも役立つ内容も含めた授業を開始したことを報告。ハッピーカフェの今後についてテイクアウトのケーキ販売等だけでなく接客、サービスも含めた実習形式をブラッシュアップできるように今後の継続審議事項とした。
- ・学内実習時には爪、髪、ピアスなど細かく指導をしている。また2年前期の就職が「ト」では就活時の身だしなみについても細かく指導をしている。しかし、時代背景もあり完全に指導徹底できていない学生も存在している為、今後も指導上の重点ポイントとして徹底していく。

議題②について

- ・斎藤氏の意見を活用して、今後ICT教育関連の担当教員と実習授業担当教員で随時連携する為に相互の授業内容を確認し合える環境を整備することを今後の継続審議事項とした。授業素材として各授業を記録しておき、復習したい学生や欠席した学生、他科目担当教員が閲覧できるような環境が可能か検討する。

議題③について

- ・地元の生産者と連携して実習授業を行うことを検討していく。地元の食材を提供して頂いたり、生産者による講義授業を導入することができるか今後の継続審議事項とした。

議題④について

- ・中村学園が千葉市のSDGsパートナーとなっており、当校独自のSDGs活動について今後も継続審議していく。

5. 研修実績、予定

- ・ハッピー製菓調理専門学校教務室長補佐の小沼より2022年度の研修実績と2023年度の研修予定を報告した。

6. その他

- ・次回第2回教育課程編成委員会は2024年3月26日(火)10:00～予定とする。

以上

パティシエ科 第2回教育課程編成委員会議事録

作成日:2024年3月27日(水)

日時:2024年3月26日(火) 10:00~ 場所:中村学園7号館704教室 進行:竹ノ谷 議事録:小沼

出席者(敬称略・順不同) 大木様、斎藤様、佐藤様、神保、竹ノ谷、小沼

1. 委員長挨拶

・委員長の神保校長挨拶により定刻開始された。

2. 2023年度報告

・資格取得状況(小沼)

製菓衛生師 83名受験→78名合格 合格率94%

・就職状況(竹ノ谷)

ベーカリーに進む学生が増加している。

・その他(竹ノ谷)

毎年、調理師科・パティシエ科合同の卒業制作として各科毎に料理・ケーキの発表を行っている。

3. 2024年度報告(竹ノ谷)

・24年度より調理師科1年制がスタートする。単独での就職・卒業の他、調理師科1年制とパティシエ科2年制を連続で学び、調理師免許と製菓衛生師免許を取得することでホテル等の就活がより有利になる。

・ハッピーカフェ販売は、ケーキ12種、千葉アイデンティティークッキーは引き続き継続するプラスパン5種、焼き菓子数種を販売予定。クリスマスシーズンにはシュトーレンとクリスマスショート、ブッシュドノエルを販売する。

・2年の国家試験対策授業(82コマ)を無くし代わりに、販売演習の授業を年間で90コマ増やし、販売に大切な事を授業に取り入れるようにした。

4. カリキュラムについての意見交換

①教育課程表、授業内容説明(資料:2024年度教育課程表、シラバス)

②企業連携授業スケジュール

毎年製菓理論の授業で、明治、大東製糖、ドーバー、ナリズカ、ジェリフ様の協力を頂いて授業を行っている。

③ICT教育について(授業素材作成の協力等)

2024年度より学生個々がタブレット端末を活用する授業形式を導入。

*竹ノ谷:個人店のWEBとFAXの利用比率はどの程度か?

齋藤:高齢の方が経営しているお店だとFAX利用が多い。

佐藤:発注に関してはWebに変更しているが、FAXのお客様もいる。

→学生はFAXを知らない者も多い。改めてビジネス系授業や就職授業にてFAXの使用方法についても触れることとする。

④教育課程、シラバスに関しての意見交換(企業委員の意見活用によるカリキュラム改善)

各委員からのご意見

佐藤様:毎年、乳製品の授業を実施しているが、実習で生クリームやバターの扱いに慣れてから授業を行うなど授業タイミングを再考してはどうか?

→例年5月末頃が実施時期だが、確かにその後の実習授業での乳製品利用までに期間が開いてしまう。次年度以降、実施時期について再考させて頂くこととした。

5. 専門分野における①実技向上の為の研修、②指導力向上の為の研修について(小沼)

①2023年度教員研修実績

-9/5(火)ラショナルジャパン様によるコンベクションオープンの活用に関する研修

③2024年度教員研修予定

2024年9月 千葉県洋菓子協会主催の研修受講予定

以上

調理師科 第1回教育課程編成委員会議事録

作成日:2023年9月6日(水)

日時:2023年9月5日(火)10:00~ 場所:中村学園7号館703教室 進行:橋爪 議事録:白熊

出席者(敬称略・順不同) 高橋、松木、土海、長山、白熊、橋爪

定刻、進行役が開会を宣し上記の通り定足数に足る委員の出席があったので、本委員会では適法に成立した旨を述べ、直ちに議案の審議に入った。

1.開会の挨拶

挨拶 ハッピー製菓調理専門学校副校長の長山雅美より開会の宣言

2.組織編成

- ・各委員会の組織編成を確認した。
- ・委員会規則、規定を確認した。

3.2022年度総括と2023年度中間報告

(1)学校運営、学生状況、就職状況

- ・ハッピー製菓調理専門学校副校長の長山より2022年度の総括と2023年度の中間報告を行った。

(2)在校生状況

- ・ハッピー製菓調理専門学校学務室長の橋爪より2023年度の学生状況について報告を行った。

(3)カリキュラム・資格状況

- ・ハッピー製菓調理専門学校教務室長の白熊より2023年度のカリキュラムと調理師試験の取得状況について報告を行った。

4.2023年度カリキュラムについての意見交換

議題①:教育課程編成について

(高橋氏)

- ・現教育課程の調理実習(和・洋・中)、専門調理実習(和・洋・中)において鳥・魚のおろしをしっかりと行っている。就職した後の経験値として良いシラバス構成が組んでいると考えられる。
- ・フードロスやSDGsに関連して、食材の皮や骨などを簡単に捨てることなく出し汁に活用するなど、現代のニーズに沿ったシラバスを増やしてみてもどうか。

(土海氏)

- ・レストランシミュレーションのHappy cafe運営はお客様の実際の反応を見ることがとても良い。食分野に携わる人として、仕事のやりがいを感じることができる重要な授業であると感じる。
- ・学生を数名のグループに分け、各自が自発的に商品開発から製造、コスト管理など全般を考えて実践する調理の競技会などを導入してみてもどうか。

議題②:ICT教育について

(白熊)

- ・2024年度より、タブレット端末を活用する授業形式を検討しているため、ICT授業における教材等において連携できる内容はないでしょうか。

(土海氏)

- ・スチームコンベクションオープンにおいて、WIFIインターフェイスでネットワークへの統合が簡単に実施できるのでICT教育の内容として活用できるのでは。

議題③:企業連携について

(松木氏)

- ・新型コロナウイルス以降、生産者は様々な取組を試みているが業界全体が物流に関して困難な現状であると感じている。このような社会情勢だからこそ、学生にも市場や物流に関して理解を深めることができるような機会を検討してみてもどうか。
- ・レストランシミュレーションでのHappy cafe運営と連携して、お客様に提供するメニューの食材に関して地元農家より食材を仕入れ、野菜等一部の食材をお客様に紹介する機会を検討してみてもどうか。例えば、イタリア料理を提供する際にトマトを地元農家より仕入れ、調理提供すると同時にトマトの販売も

行うなど、外部販売の授業を行いつつ地域貢献にも繋がるのが期待できる。
・稲作農家など、生産者を訪れるようなプログラムを課外活動として検討してみてはどうか。

議題④:業界・企業の最新情報、その他意見
(土海氏)

・業界の情報として、コロナの影響を受けてきた各市場が少しずつ戻り、リゾート地を中心に大型ホテルが続々と設立されている。企業連携の機会も増えるのではないかな。

「企業委員の意見活用」

議題①に関して

- ・高橋氏の意見を活用して、調理実習のシラバスにフードロスに関連する内容を取り入れることができないか今後の継続審議事項とした。
- ・土海氏の意見を活用して、卒業制作において調理の競技会に近い内容ができるか検討し、専門調理実習のシラバスに取り入れることができないか今後の継続審議事項とした。

議題②に関して

- ・土海氏の意見を活用して、ラショナルジャパンより学生向けの授業としてクッキングライブラリーを行う内容を検討し、今後の ICT 教育の授業シラバスとして導入が可能か今後の継続審議事項とした。

議題③に関して

- ・松木氏の意見を活用して、学生が食材に直にふれる機会として地元農家の生産者を訪問する課外活動を導入することが可能か今後の継続審議事項とした。

5. 研修実績、予定

- ・ハッピー製菓調理専門学校教務室長の白熊より 2022 年度の研修実績と 2023 年度の研修予定を報告した。

6. その他

- ・次回第 2 回教育課程編成委員会は 2024 年 3 月 26 日(火)10:00～予定とする。

以上

調理師科 第2回教育課程編成委員会議事録

作成日:2024年3月27日(水)

日時:2024年3月26日(火)10:00~ 場所:中村学園7号館703教室 進行:橋爪 議事録:白熊

出席者(敬称略・順不同) 高橋様、松木様、土海様、長山、白熊、橋爪

1. 委員長挨拶

挨拶 ハッピー製菓調理専門学校副校長の長山雅美より開会の宣言

2. 2023年度報告

- ・就職状況
卒業生27名、全員専門分野に内定。

3. 2023年度報告

- ・新規事項
 - －2024年度調理師科(1年制)新設
 - －2023年度以降調理師科(2年制)の入学生より「高度調理師科(2年制)」に名称変更。

4. カリキュラムについての意見交換

- ・前回内容確認(第1回教育課程編成委員会議事録参照)
- ・教育課程表、授業内容説明(資料:2024年度教育課程表、シラバス)
- ・企業連携授業スケジュール
- ・ICT教育について(授業素材作成の協力等)
 - －2024年度より学生個々がタブレット端末を活用する授業形式を導入。
- ・教育課程、シラバスに関しての意見交換(企業委員の意見活用によるカリキュラム改善)
各委員からのご意見
 - －高橋様:学生に自信をつけさせることができる授業内容(コンテスト形式、グルメピック等)の検討。
 - －松木様:目玉焼き丼コンテストなどで協力。生産者の現状を理解する取り組み(農家訪問など)や授業の展開を検討。
 - －土海様:学生に負担、ストレスの無いレベルのコンテストを検討。例えば、盛り付けを自由にアレンジさせて、競わせることはしない方向の運用。互いを評価し合えるシステム。SDGsの取り組みとして、スチームコンベクションオーブンの活用で水の消費削減、フードロス、エネルギーロスに関連する一定の効果がでている。豚の喉軟骨など、そのままでは食せない部分をスチームコンベクションオーブンで加工して提供。
→2024年度高度調理師科2年次に導入する「フードコーディネート」科目において企業委員の皆様から意見のあった内容を取り入れることができるか継続審議とする。

5. 研修実績、予定

- ・2023年度研修実績報告
 - －9/5(火)ラショナルジャパン様によるコンベクションオーブンの活用に関する研修
- ・専門分野における①実技向上の為の研修、②指導力向上の為の研修について
- ・2024年度研修予定報告
 - －2024年度調理師科教員の専門分野の実務におけるスキル向上の研修予定と指導能力向上の研修予定を報告した。

以上

6-7. 学校関係者評価委員会

1. 学校関係者評価委員会の委員名簿

学校関係者評価委員会

No.	氏名	所属	任期
1	大木 悟	千葉県洋菓子協会 会長 (パティシエ科企業委員)	2年
2	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 (調理師科企業委員)	2年
3	向後 正憲	Smart Design Field (学校関連企業委員)	2年
4	佐々木 まどか	有限会社バニーユ お菓子工房バニーユ (卒業生委員)	2年

6-8. 教職員研修

1. 研修の方針

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. 研修実績

期間	研修名	内容	対象	区分*
5月9日	講義・演習形式の指導方法①	・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 ■WAN TO JOY	パティシエ科 調理師科 教員	指導
5月16日	講義・演習形式の指導方法②	・カフェ運営、レストラン運営のシミュレーション ・タブレットを使用した受注、会計の指導方法 ・模擬授業 ■WAN TO JOY	パティシエ科 調理師科 教員	指導
9月5日	加熱調理方法の技術研修①	・スチームコンベクションオープンを用いた加熱調理 ・多くのメニューに対応する調理方法と実務 ・模擬授業 ■株式会社ラショナルジャパン	パティシエ科 調理師科 教員	専門実務

* 専門・・・専攻分野に関する知識、技術、技能を修得・向上するため

指導・・・授業及び生徒に対する指導力等を修得・向上するため

職員・・・役職別研修や学校事務研修など学校組織で働くため

6-9. 教職員・講師

○教職員数

2024年度

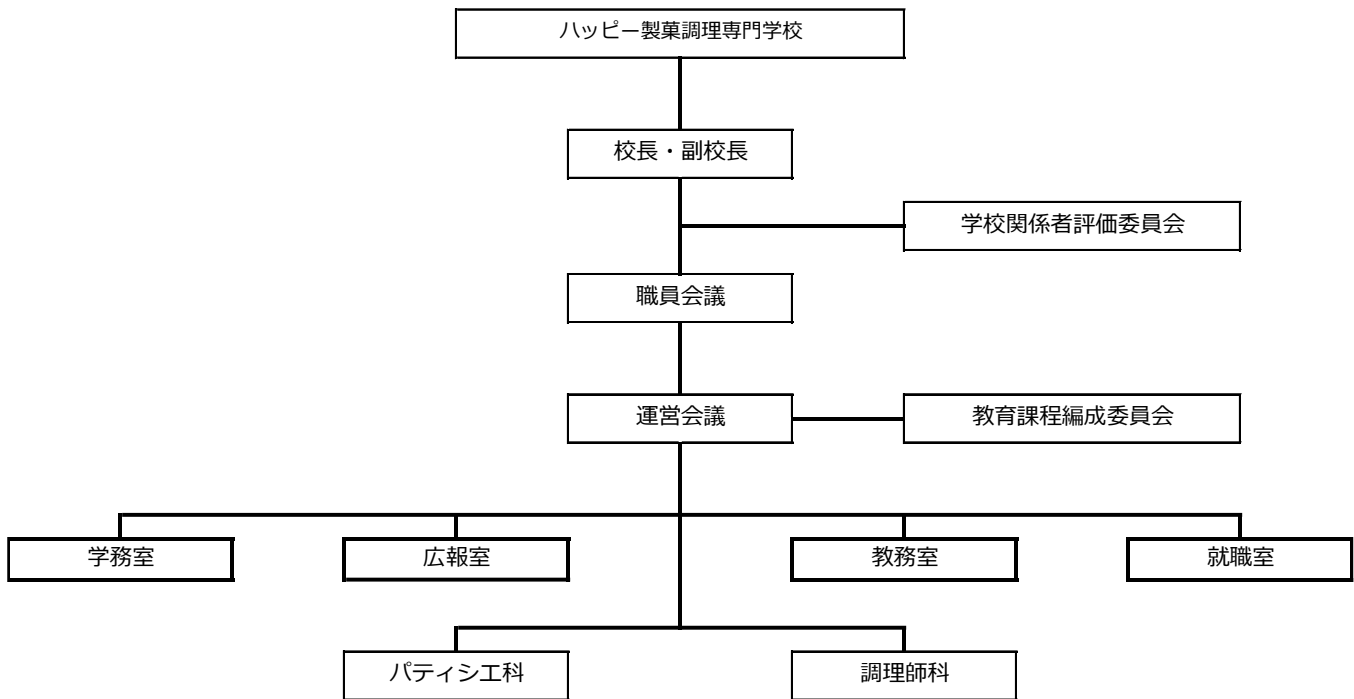
男女別		基幹教員	兼任教員	基幹・兼任計
教員	女	5	5	10
	男	11	12	23
	計	16	17	33

2024年度

男女別		職員
職員	女	3
	男	3
	計	6

本務教職員職名別	人数
校長	1
事業本部長	1
副校長・事業副本部長	1
室長	3
室長補佐	1
リーダー	3
一般職	10
合計	20

○教職員の組織



	氏名	基幹	兼任	主な担当科目・資格・経歴・所属等
1	神保 勝司	○		製菓実習/校長
2	矢口 博士	－		事業本部長
3	長山 雅美	－		副校長
4	澤田 唯之	○		就職業界ガイド
5	橋爪 健	－		学務
6	小沼 善裕	○		製菓実習・製菓理論
7	白熊 佳和	○		調理実習(西洋)
8	石田 祐基	○		製菓実習・製菓理論
9	菊池 孝	○		製菓実習
10	吉田 大輔	○		製菓実習
11	山下 初音	○		就職業界ガイド
12	増田 梨花	－		広報
13	松永 千尋	－		広報
14	木下 有加里	－		学務
15	今井 康隆	○		調理実習(中国)・レストランシミュレーション
16	伊藤 芳浩	○		調理実習(日本)
17	金森 美桜	○		製菓実習
18	高橋 麻衣子	○		素材学・総合調理実習
19	齊藤 美香	○		総合調理実習
20	藤田 輝	○		調理実習(西洋)
21	先崎 仁思	○		衛生法規・食品衛生学・社会
22	恩田 麻衣	○		栄養学
23	澤田 江里子		○	食品学
24	黒坂 明子		○	ホスピタリティ
25	井部 有美子		○	接客ベーシック
26	飯塚 昌亨		○	フードコーディネーター
27	酒井 鉄夫		○	製菓実習
28	古田 康郎		○	製菓実習
29	松本 猪武起		○	製菓実習
30	水野谷 祐一		○	製菓実習
31	宮田 英明		○	製菓実習
32	吉田 昌史		○	製菓実習
33	古田 拓也		○	製菓実習
34	石和 悟		○	製菓実習
35	森 和也		○	製菓実習
36	高岡 寿康		○	調理実習(日本)
37	大川原 彩		○	製菓実習
38	川瀬 智也		○	調理実習(西洋)
39	宮崎 愛子		○	業界ガイド・サービス業界総論