

職業実践専門課程等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		古田 康郎		〒 260-0021 (住所) 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 (住所) 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		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度	
衛生	衛生専門課程		パティシエ科		平成28年度	-	平成30年度	
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。							
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格 等)	製菓・製パン・和菓子を学び、衛生から食品に関する知識を学び、製菓衛生師の資格取得を目指す。Happy café（菓子製造許可あり）にて、近隣の方々に販売を実施し、地域交流や実践的な学びを実施している。							
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	※単位時間、単位いずれかに記入	1,800 単位時間	540 単位時間	240 単位時間	1,020 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			単位	単位	単位	単位	単位	単位
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)	中退率		
160 人	147 人		0 人		0 %	7 %		
就職等の状況	■卒業者数(C)		66		人			
	■就職希望者数(D)		62		人			
	■就職者数(E)		61		人			
	■地元就職者数(F)		40		人			
	■就職率(E/D)		98		%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		66		%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		92		%			
	■進学者数		0		人			
	■その他							
	・専門分野への就職は61名 / その他分野0名							
第三者による学校評価	(令和 6 年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報)							
	■主な就職先、業界等							
	(令和6年度 就職先) ホテル日航成田、ヒルトン成田、ヒルトン東京ベイ、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、創作洋菓子モンパリエ、菓人KICHISE、les temps plus(レタンプリュス)、お菓子工房パニーユ、ル・パティシエ ヨコヤマ、パティスリー ハヤトヤマダ、パティスリー サン・ドニ、株式会社オールハーツ・カンパニー、株式会社							
当該学科のホームページURL	https://happy-sweets.jp/course/confectionary/							
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)							
	総授業時数				1,800 単位時間			
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				255 単位時間			
	うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位時間			
	うち必修授業時数				1,800 単位時間			
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数				255 単位時間			
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 単位時間			
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)				60 単位時間			
	(B: 単位数による算定)							
	総単位数				単位			
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数				単位				
うち企業等と連携した演習の単位数				単位				
うち必修単位数				単位				
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数				単位				
うち企業等と連携した必修の演習の単位数				単位				
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)				単位				
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)				4 人			
	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)				0 人			
	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)				0 人			
	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)				0 人			
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)				0 人			
	計				4 人			
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数				4 人			

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。・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)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

令和7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 顧問	令和 7年4月1日 ~ 令和 9年3月31日(2年)	①
斎藤 清	有限会社 彩倅 代表取締役	令和 7年4月1日 ~ 令和 9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 7年4月1日 ~ 令和 9年3月31日(2年)	③
古田 康郎	ハッピー製菓調理専門学校 校長	令和 7年4月1日 ~ 令和 9年3月31日(2年)	
矢口 博士	ハッピー製菓調理専門学校 事業本部長	令和 7年4月1日 ~ 令和 9年3月31日(2年)	
澤田 唯之	ハッピー製菓調理専門学校 事業本部長補佐	令和 7年4月1日 ~ 令和 9年3月31日(2年)	
小沼 善裕	ハッピー製菓調理専門学校 教室長補佐	令和 7年4月1日 ~ 令和 9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、種別の欄は「－」を記載してください。)

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(9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年9月2日 10:00～12:00

第2回 令和7年3月24日 10:00～12:00

(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。

Happy caféの更なる教育の質向上に向けて、斎藤氏から頂いたご意見を基に、製造と販売が主な教育内容であったが、よりリアルな店舗運営を目指し、原価・固定費・人件費・ロスによる損益や材料の再利用なども含め今後の授業に活かしていけるように、カリキュラムの見直しを実施する。菓子製造において、色々なフルーツを使っているが、旬のフルーツのその時期にしか味わえない物や産地などの学びも今後は意識して授業運営を実施していく。

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、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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
製菓実習	実習講師	洋菓子、製パン、和菓子製造	スイーツミズノヤ、有限会社晴の日、シエラトン・グランデ・トーキョーベイ、他
製菓実習	校外学習	ホテル、洋菓子店、製パン店にて校外実習を実施	創作洋菓子モンペリエ、パティスリー エルプランタン、他

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：	講義・演習形式の指導方法	連携企業等：千葉県洋菓子協会
期間：	2024年4月2日	対象：パティシエ科教員
内容	洋菓子製造の技術とアレンジ(生菓子・焼き菓子)	
研修名：	加熱調理方法の技術研修	連携企業等：(株)ラショナルジャパン
期間：	2024年9月6日	対象：全教員
内容	スチームコンベクションオーブンを使用した調理方法と実践	
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	連携企業等：WANT TO JOY
期間：	2024年5月16日	対象：全教員
内容	カフェ、レストラン運営のシミュレーションとタブレットを使用した受注と会計	

(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:	講義・演習形式の技術指導	連携企業等: 千葉県洋菓子協会
期間:	2025年4月2日	対象: パティシエ科教員
内容	焼き菓子3品・生菓子1品・半生菓子1品のデモンストレーションと技術指導	
研修名:	講義・演習方式の技術指導	連携企業等: 千葉県菓子工業組合
期間:	2025年7月20日	対象: パティシエ科教員
内容	和菓子の製造デモンストレーションと技術指導	
研修名:	講義・演習方式の技術指導	連携企業等: 千葉県洋菓子協会
期間:	2025年9月4日	対象: パティシエ科教員
内容	洋菓子製造のデモンストレーションと技術講習	
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	連携企業等: パティスリー 樹杏
期間:	2025年8月4日	対象: パティシエ科教員
内容	店舗運営に必要な知識や実務	

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	・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	・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	・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、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
(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 ・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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) 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 顧問 (パティシエ科 企業委員)	令和7年4月1日～令和9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 理事 (高度調理師科 企業委員)	令和7年4月1日～令和9年3月 31日(2年)	企業等委員
松木 英明	一般社団法人千葉県農業協会 事務局長 (学校関連 企業委員)	令和7年4月1日～令和9年3月 31日(2年)	企業等委員
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)	令和7年4月1日～令和9年3月 31日(2年)	卒業生委員

※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7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	留学生受け入れ
(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/>

公表時期: 令和7年7月1日

授業科目等の概要

(〇〇専門課程 〇〇科)																
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	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		○			○			○	
2	○			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		○			○			○	
3	○			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		○			○			○	
4	○			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		○			○			○	
5	○			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		○			○			○	
6	○			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		○			○			○	
7	○			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		○			○		○		
8	○			接客ベーシック	お客さまへの応対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		○			○			○	
9	○			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		○			○		○		
10	○			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	180		○			○		○		○
11	○			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		○			○		○		
12	○			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		○			○			○	
13	○			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 2通	1020				○	○		○	○	○
合計					13 科目			1800 単位時間								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	卒業基準時間を履修し、科目ごとに認定を受ける。 所定の期日までに学費を納入する	1 学年の学期区分	2 期
履修方法：	全科目必修	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。

職業実践専門課程等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		古田 康郎		〒 260-0021 (住所) 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 (住所) 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		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度	
衛生	衛生専門課程		高度調理師科		令和2年度	-	令和4年度	
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。							
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格 等)	調理技術と知識を学び、衛生から食品に関する知識を学びます。素材学では千葉県農業協会との連携で、様々な生産者の方にお越しいただき、生産者の想いや取り組み姿勢を学んでいます。Happy café（飲食店営業許可あり）にて、近隣の方々に販売を実施し、地域交流や実践的な学びを実施している。							
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	※単位時間、単位いずれかに記入	1,740 単位時間	660 単位時間	390 単位時間	690 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			単位	単位	単位	単位	単位	単位
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)	中退率		
160 人	85 人		0 人		0 %	11 %		
就職等の状況	■卒業者数(C)		36		人			
	■就職希望者数(D)		36		人			
	■就職者数(E)		35		人			
	■地元就職者数(F)		14		人			
	■就職率(E/D)		97		%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		40		%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		97		%			
	■進学者数		0		人			
	■その他							
	・専門分野への就職は35名 / その他分野0名							
第三者による学校評価	(令和 6 年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報)							
	■主な就職先、業界等							
	(令和6年度 就職先) シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、株式会社ホテルオークラ東京ベイ、株式会社 ベストプランニング、日清医療食品株式会社、リゾートトラスト株式会社、シダックス株式会社、株式会社明治記念館C&S、株式会社東京會館、株式会社ペニンシュラ東京、株式会社ひらまつ、HOTEL THE MITSUI KYOTO、							
当該学科のホームページURL	■民間の評価機関等から第三者評価： 無 0							
	※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：		評価結果を掲載したホームページURL			
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)							
	総授業時数		1,740 単位時間					
			うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				172 単位時間	
			うち企業等と連携した演習の授業時数				90 単位時間	
			うち必修授業時数		1,740 単位時間			
			うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		172 単位時間			
			うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		90 単位時間			
			(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		0 単位時間			
	(B:単位数による算定)							
	総単位数		単位					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数				単位				
うち企業等と連携した演習の単位数				単位				
うち必修単位数			単位					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数			単位					
うち企業等と連携した必修の演習の単位数			単位					
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)			単位					
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)		5 人					
			② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)		0 人			
			③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)		0 人			
			④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)		0 人			
			⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)		0 人			
			計		5 人			
			上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数		5 人			

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。・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)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

令和7年7月1日 現在

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 理事	令和 7年4月1日 ~ 令和 9年3月31日(2年)	①
松木 英明	一般社団法人千葉県農業協会 事務局長	令和 7年4月1日 ~ 令和 9年3月31日(2年)	①
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 7年4月1日 ~ 令和 9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	令和 7年4月1日 ~ 令和 9年3月31日(2年)	
白熊 佳和	ハッピー製菓調理専門学校 本部長補佐	令和 7年4月1日 ~ 令和 9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、種別の欄は「－」を記載してください。)

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(9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年9月2日 10:00～12:00

第2回 令和7年3月24日 10:00～12:00

(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。

高橋氏から頂いたご意見は、教務の認識と同じであり、学生達に合わせた伝え方や指導の仕方を丁寧に取り組んでいる。料理も今までの基礎を大切にしながらも、現代に合わせた内容へ今後も取り組んでいく。松木氏から頂いたご意見については、もっと生産者の想いや苦勞を伝え、食材や生産者に感謝の気持ちを持てる学生の育成に取り組んでいく。今後も生産者との連携授業の内容を相談しながら進めていく。土海氏から頂いたご意見についても、機械化やセントラルキッチン需要増加は進んでいくと思われるが、調理師だからできる料理や創意工夫、おもてなしについても、Happy café などを通して育んでいく。

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、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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
調理実習	実習講師	西洋・中国・日本料理において、調理及び技術指導	株式会社 築地すし好、株式会社 ベストプランニング、他
専門調理実習	実習講師	西洋・中国・日本料理において、調理及び技術指導	レストラン ラフィナージュ、会席料理 碗宮、他
素材学	授業講師	様々な食材や素材についての学び	千葉県農業協会

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:	加熱調理方法の技術研修	連携企業等: (株)ラショナルジャパン
期間:	2024年9月6日	対象: 教員
内容	スチームコンベクションオーブンを使用した調理方法と実践	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	講義形式の研修	連携企業等: 全国調理師養成施設協会
期間:	2024年10月4日	対象: 教職員
内容	多様性の時代に学生達の悩みや相談を受ける時に、教員として大切なことは何か	

(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:	講義形式の研修	連携企業等: 全国調理師養成施設協会
期間:	2025年4月24日	対象: 教職員
内容	養成教育の現場で求められていることは? 職業教育の役割と意義	
研修名:	加熱調理方法の技術研修	連携企業等: (株)ラショナルジャパン
期間:	2025年9月4日	対象: 教員
内容	スチームコンベクションオーブンを使用した調理方法と実践	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	講義・演習方式の研修	連携企業等: 全国調理師養成施設協会
期間:	2025年5月28日	対象: 教職員
内容	自立した人材を育てるには、主体性と当事者性とは?	

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	・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	・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	・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、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
(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 ・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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) 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 顧問 (パティシエ科 企業委員)	令和7年4月1日～令和9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 理事 (高度調理師科 企業委員)	令和7年4月1日～令和9年3月 31日(2年)	企業等委員
松木 英明	一般社団法人千葉県農業協会 事務局長 (学校関連 企業委員)	令和7年4月1日～令和9年3月 31日(2年)	企業等委員
佐々木 まどか	有限会社バニージュ お菓子工房バニージュ (卒業生 委員)	令和7年4月1日～令和9年3月 31日(2年)	卒業生委員

※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7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	留学生受け入れ
(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/>

公表時期: 令和7年7月1日

授業科目等の概要

(〇〇専門課程 〇〇科)																	
	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	○			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	○			○		○				
2	○			食品と栄養の特性	・栄養素の機能と健康のかかわ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。	1通	150	○				○				○	
3	○			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	○				○		○			
4	○			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	○				○		○			
5	○			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、甘味料についても学ぶ ・料理の様式や行事食との関連 ・食材の選び方や仕入れ方	2通	60	○				○			○		
6	○			フードコーディネート	・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	○				○				○	
7	○			接客ベーシック	・お客様への対応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し、自ら解決しようとする意識を養う。	2通	30	○				○					
8	○			サービス業界総論	・お客様へホスピタリティー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	○				○		○			
9	○			生活・実習指導	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。	1通	30	○				○		○			
10	○			生活・実習指導	・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	2通	30	○				○		○			
11	○			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。	1通	150		○			○		○			
12	○			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		○			○		○			
13	○			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し、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		○			○			○		
14	○			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。	2通	180		○			○		○		○	
15	○			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	1通	120					○	○		○		○
16	○			調理実習（日本）	・日本料理に使用する和包丁の使用方法、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	1通	90					○	○		○		○
17	○			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					○	○		○		
18	○			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	1通	90					○	○			○	○

19	○			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				○	○		○	
20	○			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				○	○		○	
21	○			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	
卒業要件：	卒業基準時間を履修し、科目ごとに認定を受ける。	1 学年の学期区分	2 期
	所定の期日までに学費を納入する		
履修方法：全科目必修		1 学期の授業期間	15 週

- （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。