# 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 | |
| 2017年度 | 77 | 70 | 7 | 70 | 7 | ※復学者1名含まず |
| 2018年度 | 51 | 46 | 5 | 42 | 9 | |
| 2019年度 | 88 | 80 | 8 | 80 | 8 | |

2.在学者数　　2019.5.1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 | 65 | 15 | 50 | 0 | 0.0% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 調理師 | 23 | 16 | 7 | 1 | 4.3% | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 小計 | 88 | 31 | 57 | 1 | 1.1% | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 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 |
| 2年生 | パティシエ | 49 | 9 | 40 | 0 | 0.0% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 調理師 | － | － | － | － | － | － | － | － | － | － |
| | 小計 | 49 | 9 | 40 | 0 | 0.0% | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 年初在籍 | | | 退学 | | | | 途中休学 | | |
| 合計 | | 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 |
| | | 137 | 40 | 97 | 1 | 0.7% | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |

6-2.カリキュラム

| 科　目　名 | | | 1年次 | 2年次 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|
| 必修科目 | 専門必修 | 衛生法規 | 30 | | 30 |
| | | 公衆衛生学 | 90 | | 90 |
| | | 食品衛生学 | 120 | | 120 |
| | | 食品衛生学　実習 | 30 | | 30 |
| | | 栄養学 | 60 | | 60 |
| | | 食品学 | 60 | | 60 |
| | | 社会 | 60 | | 60 |
| | | 製菓理論 | 150 | | 150 |
| | 専門必修　小計 | | 600 | | 600 |
| | 製菓実習 | 基礎実習（和菓子・洋菓子・製パン） | 180 | | 180 |
| | | 専門実習 | 240 | 420 | 660 |
| | | ヴァンドゥーズ実習Ⅰ･Ⅱ･Ⅲ･Ⅳ | | 84 | 84 |
| | 製菓実習　小計 | | 420 | 504 | 924 |
| | 教養科目 | 国家試験対策Ⅰ | | 75 | 75 |
| | | ショップデザイン | | 45 | 45 |
| | | フードデザイン | | 45 | 45 |
| | | フランス語ⅠⅡ | | 30 | 30 |
| | | 接客ベーシックⅠ･Ⅱ | | 30 | 30 |
| | | F&Bオペレーション Ⅰ･Ⅱ | | 36 | 36 |
| | | 就職・業界ガイドⅠ･Ⅱ | 7 | 46 | 53 |
| | | ホスピタリティⅠ･Ⅱ | | 30 | 30 |
| | | 人間力アップ講座 | | 30 | 30 |
| | 教養科目　小計 | | 7 | 367 | 374 |
| 必修科目　計① | | | 1,027 | 871 | 1,898 |
| 特別必修科目 | | 生活・実習指導 | 30 | 30 | 60 |
| | | 企業実習 | 30 | | 30 |
| | | スタートアップ研修 | 14 | 14 | 28 |
| | | ジャパンケーキショー | 7 | 7 | 14 |
| | | スイーツコンテストⅠ | 24 | 24 | 48 |
| | | スイーツコンテストⅡ（卒業研究発表） | 0 | 7 | 7 |
| 特別必修科目　計② | | | 105 | 82 | 187 |
| 必修科目合計①＋② | | | 1,132 | 953 | 2,085 |
| 選択科目 | | 国家試験対策Ⅱ | | 12 | 12 |
| 総合計 | | | 1,132 | 965 | 2,097 |

衛生専門課程　調理師科

| 科目名 | | 1年次 | 2年次 | 合計 |
|---|---|---|---|---|
| 必修科目 | 食生活と健康 | 90 | 0 | 90 |
| | 食品と栄養の特性 | 150 | 0 | 150 |
| | 食品の安全と衛生･実習 | 150 | 0 | 150 |
| | 調理理論と食文化概論 | 180 | | 180 |
| | 調理実習 | 300 | | 300 |
| | 総合調理実習 | 90 | | 90 |
| | 専門調理実習 | 0 | 300 | 300 |
| | 素材学 | 0 | 60 | 60 |
| | レストランサービス | 0 | 60 | 60 |
| | ホテルベーシック | 0 | 30 | 30 |
| | 外国語 | 0 | 30 | 30 |
| | 接客ベーシックⅠ･Ⅱ | 0 | 30 | 30 |
| | 就職業界ガイドⅠ･Ⅱ | 0 | 30 | 30 |
| | ホスピタリティⅠ･Ⅱ | 0 | 30 | 30 |
| | 人間力アップ講座 | 0 | 30 | 30 |
| 必修科目　小計 | | 960 | 600 | 1560 |
| 特別必修科目 | 生活･実習指導 | 30 | 30 | 60 |
| | 企業実習 | 150 | 0 | 150 |
| | スタートアップ研修 | 14 | 14 | 28 |
| | レストランシュミレーション | 0 | 180 | 180 |
| | レストランマネジメント | 0 | 60 | 60 |
| | フードコンテスト | 24 | 24 | 48 |
| 特別必修科目　小計 | | 218 | 308 | 526 |
| 合計 | | 1178 | 908 | 2086 |

## 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。

**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）

**GPA 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 |

※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。

**平成 30 年度　成績の分布**

| 学科名 | パティシエ科 | 学年 | 1 年 | 学生数 | 50 名 |
|---|---|---|---|---|---|
| 成績の分布 | | | | | |
| 成績評価係数 | | ～2.22 | 2.23～2.40 | 2.41～2.71 | 2.72～ |
| 人数 | | 11 人 | 11 人 | 15 人 | 13 人 |
| 上位 1/4 に該当する人数 | | 13 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 | | 2.72 以上 | ／下位 1/4 に該当する成績評価係数 | | 2.22 以下 |
| 平均値 | | 2.42 | | | |
| 備考 | | | | | |

| 学科名 | パティシエ科 | 学年 | 2 年 | 学生数 | 68 名 |
|---|---|---|---|---|---|
| 成績の分布 | | | | | |
| 成績評価係数 | | ～2.00 | 2.01～2.35 | 2.36～2.75 | 2.76～ |
| 人数 | | 17 人 | 11 人 | 21 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 | | 2.76 以上 | ／下位 1/4 に該当する成績評価係数 | | 2.00 以下 |
| 平均値 | | 2.38 | | | |
| 備考 | | | | | |

**進級・卒業の要件**

【進級】

・1 年次すべての科目を履修すること。

・規定する進級基準時間を履修した学生を進級とする。

進級基準時間とは、

パティシエ科は 1132 時間、調理師科は 1178 時間である。

・所定の期日までに学費が納入されていること。

・進級判定に関しては成績並びに出席状況を、進級判定会議等で確認し、進級要件を満たした者を進級と認める。

【卒業】

・規定する卒業基準時間を履修した学生を卒業とする。

卒業基準時間とは、

パティシエ科は 2085 時間（選択科目「国家試験対策Ⅱ」を除く）、調理師科は 2086 時間である。

・所定の期日までに学費が納入されていること。

・卒業判定に関しては成績並びに出席状況を、卒業判定会議等で確認し、卒業要件を満たした者を卒業と認める。

## ６－４.製菓衛生師試験結果

| | 対象者 | 受験者 | 合格者 | 合格率 |
|---|---|---|---|---|
| 2016年度 | 53 | 53 | 53 | 100.0% |
| 2017年度 | 45 | 45 | 45 | 100.0% |
| 2018年度 | 68 | 68 | 65 | 95.6% |

## 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 | | | |
| 2016年度 | 53 | 51 | 51 | 96.2% | 49 | 2 | 41 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| 2017年度 | 45 | 44 | 43 | 95.6% | 41 | 2 | 34 | 9 | 0 | 0 | 1 |
| 2018年度 | 68 | 67 | 67 | 98.5% | 64 | 3 | 46 | 21 | 0 | 0 | 1 |

2.分野別内訳

| | | 2016年度 | 構成比 | 2017年度 | 構成比 | 2018年度 | 構成比 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 関連分野 | 洋菓子店 | 30 | 58.8% | 19 | 44.2% | 31 | 46.3% |
| | 和菓子店 | 0 | 0.0% | 1 | 2.3% | 1 | 1.5% |
| | パン店 | 5 | 9.8% | 3 | 7.0% | 5 | 7.5% |
| | ホテル | 8 | 15.7% | 9 | 20.9% | 15 | 22.4% |
| | レストラン・カフェ | 3 | 5.9% | 7 | 16.3% | 9 | 13.4% |
| | ブライダル | 3 | 5.9% | 0 | 0.0% | 1 | 1.5% |
| | その他 | 0 | 0.0% | 2 | 4.7% | 2 | 3.0% |
| 分野外 | | 2 | 3.9% | 2 | 4.7% | 3 | 4.5% |
| 合　　計 | | 51 | 100.0% | 43 | 100.0% | 67 | 100.0% |

3.主な就職先（2016～2018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 | 東京ベイ舞浜ホテル |
| 浦安ブライトンホテル東京ベイ | ホテルニューオータニ幕張 | ホテル ザ・マンハッタン |
| ヒルトン成田 | ホテル日航成田 | 成田ビューホテル |
| ホテルニューオータニ | ホテル雅叙園東京 | ホテルインターコンチネンタル東京ベイ |
| グランドハイアット東京 | ハレクラニ沖縄 | ザ・テラスホテルズ株式会社 |
| 創作洋菓子　モンペリエ | お菓子工房　バニーユ | 西洋菓子処　樹杏 |
| フリアン | 千葉スイーツ　ハレの日 | スイーツミズノヤ |
| スイーツアリッサム | ル・パティシエ　ヨコヤマ | パティスリー シューベルト |
| ラ・メゾン・ド・ガトー・マサキ | フランス伝統菓子　エル・プランタン | イオンベーカリー |
| ル・ジャルダン・デュ・ソレイユ | Toshi Yoroizuka | 株式会社川島屋 |

## 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　　2019 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　彩倖　代表取締役 | ２年 |
| 3 | ③ | 池田 嗣郎 | 株式会社明治　業務商品営業部　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 | | 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 | ２年 |
| 6 | | 金子 剛 | ハッピー製菓調理専門学校　就職室長兼事業本部長補佐 | ２年 |
| 7 | | 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 | 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.教育課程編成員会の議事録

# パティシエ科　教育課程編成委員会議事録

作成日：2018 年 9 月 3 日（月）

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 日時 | 2018 年 9 月 3 日（月）13：00～14：00 | 場所 | 6 号館 407 教室 | 進行/記録 | 金子/櫻井 |
| 出席者 | 大木 悟　氏（千葉県洋菓子協会）<br>斎藤 清　氏（有限会社　彩倖）<br>池田 嗣郎　氏（株式会社明治）<br>神保 勝司（ハッピースイーツ製菓専門学校）<br>古川 博文（ハッピースイーツ製菓専門学校）<br>金子 剛　（ハッピースイーツ製菓専門学校）<br>櫻井 正　（ハッピースイーツ製菓専門学校） | | | | |
| 欠席者 | なし | | | | |
| 議題 | １．委員長挨拶<br>２．前回会議内容確認<br>３．前期総括報告<br>４．カリキュラムについて<br>５．企業連携　６．その他 | | | | |
| 議事録・経過要領 | ○定刻、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。<br><br>○議題１．委員長挨拶<br>・ハッピースイーツ製菓専門学校 副校長　古川博文より委員長挨拶を行った。<br><br>○議題２．前回会議内容確認<br>（資料）:「第 1 回教育課程編成委員会議事録」<br>・前回の議事録を参照して会議内容の確認を行った。<br><br>○議題３．前期総括報告<br>（資料）:「2018 年度前期総括」「授業改善アンケート」<br>・学生募集及び事業展開<br>・学生状況（製菓衛生師結果含む）<br>・就職状況<br>・授業アンケート結果<br><br>○議題４．カリキュラムについて<br>① 将来の仕事を意識した授業（金子）<br>－新卒採用の時期は企業によって大きく異なり、4 月に進路決定するケースもある。ホテルにおいては定期採用が行われ春と秋に選考時期が集中している。街場（個人店）においては通年採用（随時募集）が多く、採用試験において実技試験やインターンシップを行うケースが増加傾向にある。<br>実習授業において製菓製パン技術はもちろん、現場（職場）を意識した作業意識の重要性を感じている。<br>・各委員からの意見<br>－まず学校で教えるべきことは基本的なこと。基本が身についていれば、どんな事にも対応できる。（大木氏）<br>－授業で覚えた知識や技術によって学生は少しずつ自信をもっているはず。進路を考えるためには、 | | | | |

とにかくお店やホテルを巡って、将来働く場所の雰囲気を感じ、ケーキの味や見た目を研究することが大切だと感じる。ショップ巡りの機会をもっと多くできるよう工夫してはどうか。(池田氏)
－採用試験の実技ではスタッフとの協調性を見ています。良い仕事をしていく為には、周りのスタッフといかに上手くやっていくのかが重要です。学校の授業では同じメンバーでの作業になるので、例えば1.2年生合同やクラスの枠を超えた授業を実施すると先輩・後輩を含めて効果が期待できるのではないか。(齋藤氏)

→将来に向けて、コツコツと情報を集めて行くことは重要。2年間を通じて自分自身の財産として、多くのホテルや街場のことを知るために、実習授業のノートのような個人資料を作成させる。
→実習授業では定期的に作業メンバーを変更している。学年・クラスの枠を超えた授業の効果も期待できるので、時間割やスケジュールを検討していく。

② 製菓衛生師関連科目（櫻井）
－国家資格受験において定められた各科目トータル1020時間を1年次に履修し､2年次に受験するカリキュラムとなっている。また学期末に試験を実施して学習理解度を把握している。更に学年末には学内での統一模擬試験を実施している。理解度の傾向を分析して受験対策補講を継続的に実施して、全員合格へ導いています。(科目：製菓理論について説明)

・各委員からの意見
－学生にとって国家資格にチャレンジすること、さらに合格と言う成功体験は大きな自信になっていると思います。(池田氏)
－製菓理論は材料の特性をしっかりと学ぶ内容であり、学生時代に理解してほしい。例えば砂糖一つとっても幅広く、新しいアイテムもあるので取り入れてはどうか。(大木氏)

→製菓理論の授業内容と実習内容の関連性を重視し、製菓理論から実習に反映させていく。

③ その他
・各委員からの意見
－インターンシップ実施後に、そのままアルバイトを継続するケースは多くありませんか。(齋藤氏)
－アルバイト経験はコミュニケーション力アップに繋がり、社会人としての力も身につくと思います。(池田氏)
→高校時代からのアルバイトを継続しているケースが多く､インターンシップ後の継続は少ない状況です。しかし、学生にとっても経験を積む貴重な機会なので、入学時も含めて業界でのアルバイト紹介体制を整備していく。

－店舗や商品PRにおいてSNSの活用は重要になっている。授業に導入してはどうか。(大木氏)
→ショップデザインの授業内にて導入を検討していく。

－コンテストなど競う機会を多く設け、細かなスパンでの目標を持たせてほしい。例えば「絞り・ナッペ・パイピング」など、基本作業でも良いと思う。(大木氏)
→授業やテストとは異なる環境での成果発表に効果を期待し、クラス単位・学年単位での実施を検討する。

○議題５．企業連携
・千葉市農政課を通じて観光農園ドラゴンファームを訪問し、収穫体験し果実を使用した授業を実施。使用する食材の生産地を訪れ自らの手で収穫することは、食材や生産者の方々を大切にする姿勢につながっている。
○議題６．その他
・次回は2019年3月20日（水）予定とする

# パティシエ科　教育課程編成委員会議事録

作成日：2019 年 3 月 20 日（水）

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 日時 | 2019 年 3 月 20 日(水)13：00～14：00 | 場所 | 7 号館 303 教室 | 進行/記録 | 金子/櫻井 |
| 出席者 | 大木 悟　氏（千葉県洋菓子協会）<br>斎藤 清　氏（有限会社　彩倖）<br>池田 嗣郎　氏（株式会社明治）<br>神保 勝司（ハッピースイーツ製菓専門学校）<br>古川 博文（ハッピースイーツ製菓専門学校）<br>金子 剛　（ハッピースイーツ製菓専門学校）<br>小沼 善裕（ハッピースイーツ製菓専門学校） | | | | |
| 欠席者 | なし | | | | |
| 議題 | 1.委員長挨拶<br>2.2018 年度報告<br>3.2019 年度報告<br>4.カリキュラムについて<br>5.その他 | | | | |
| 議事録・経過要領 | ○定刻、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。<br><br>1. 委員長挨拶　ハッピースイーツ製菓専門学校 副校長　古川博文より開会の宣言<br>・2017 年度入学生 68 名が衛生専門課程 2 年を終え、3/14 をもって無事に卒業の報告を行った。<br>・校名変更・調理師科新設・校舎移設についての説明を行った。<br>→後程、教室の見学を行い実習にて使用する機材や備品についての確認を行った。<br>・組織の確認を行い、学校側の委員変更（櫻井→小沼）を報告した。<br><br>2. 2018 年度報告<br>・教務・就職室長の金子より、学園生活アンケート及び授業改善アンケートの結果を報告し、パティシエ科 2 年生が取得を目指す国家資格「製菓衛生師」の取得状況の説明を行った。2016 年度と 2017 年度においては受験者全員合格の結果を残していたが、今年度は取得率 95.6%となり卒業後のフォローを行っていく。<br><br>3. 2019 年度報告<br>・委員長挨拶の通り、校名を 4 月 1 日より「ハッピー製菓調理専門学校」とし、パティシエ科と調理師科の 2 学科での授業となることを説明。パティシエ科については 49 名が進級予定であり、新入生 65 名を合わせて 114 名（4 クラス）となる。また、新任教員・講師、年間スケジュール・教育課程表・国家試験受験スケジュールの説明を行い、4 月に実施される製菓衛生師沖縄試験の受験者について報告を行った。<br><br>4. カリキュラムについて（金子）<br>① 製菓衛生師法の一部改正について<br>－教員資格、養成施設指定の基準（授業時間数・器具）の変更について説明を行った。製菓実習については 480 時間となり 60 時間増加（校外実習 60 時間を含めることが可)、その他の科目においては既定の総時間数が減少している。当校においては附則に記載がある通り、2019 年度は従前のカリキュラムで運営を行い、2020 年度生よりカリキュラムを変更予定とする。<br>・各委員からの意見<br>－法律に沿った授業時間数を確保して授業を運営していると思うが、指定科目の授業時間数変更は学生の理解力の低下につながる心配はないか。（大木氏）<br>－2020 年度から実習時間が 60 時間増加するが、学生を受入れる立場として校外実習の部分も含め | | | | |

て慎重に準備をすすめてほしい。（齋藤氏）
－教員資格に「同等以上の資格又は経験を有すると認められる者」と記載されていますが、学校として明確な判断基準、最終判断をする機関は決まっているのでしょうか。（池田氏）

→授業の運営には十分な審議が必要と考え、2020 年度からの変更と判断しております。ご指摘の通り学生の理解が大切であり、法律で定められた基準時間を下回ることはできませんが必要に応じて上回る時間数の授業を実施することは可能です。
→法改正の中で唯一増加した科目が「製菓実習」であり、60 時間までは校外実習を含めることが認められています。別紙にて「製菓衛生師養成施設における校外実習について」定められており、現在の企業実習を基本として実施を予定しています。
→「同等以上の資格又は経験を有すると認められる者」については、本人の業務経験を把握するために面談を行い、学校長を含めたマネージャー会議にて判断を行っています。

② 製菓実技について
－実習時間は 1 年生が週 2 日間、2 年生が週 3 日間であり、2 年間の約半分は実技を行っている。学生ひとり一人の能力も異なり、その中でそれぞれが課題を見つけて授業に取り組まなければならない。美味しいお菓子を作りたいという純粋な気持ちは大切であり、一方で基本の技術を身に着けるための反復練習が現場に出た時に大きな差になることも事実である。基礎の技術と魅力ある製品の為の応用技術のバランスを考え、授業で取り組むアイテムの変更を検討していく。

・各委員からの意見
－基礎は今も昔も大切であることには変わりはない。まずは「挨拶と返事」から始まり、周りと協力できない人材はどんなに技術があっても長続きはしない。パティシエは職人と呼ばれることも多いが、コミュニケーション力は必要不可欠なので、学校の授業でも同じことが言えるのではないか。外部販売の機会を増やして、お客様に触れる経験を積ませてはどうか。（大木氏）
－卒業後に働く職場の環境はさまざまであり、これができればどの職場でも大丈夫と言うことは難しい。嫌いなことや苦手な事にどう取り組ませるかを、学校として考えるべきではないか。包丁の使い方は大切だと思う。（齋藤氏）
－和菓子、製パンの授業も実施されており、洋菓子だけではなく幅広く学ぶことで和菓子の食材を洋菓子に活かすなどの効果があると考えます。一方で製パンの希望者が少ないと耳にしますが、学生たちの傾向はどうでしょうか。（池田氏）

→1F カフェスペースを活用方法して、近隣住民への販売やカフェ営業を検討する。製造や販売に留まらず、営業に係わる PR などについてもショップデザインの授業と連携していく。
→基本の技術も幅広く包丁の技術としてフルーツのカルチェ等を行っているが、入社時に包丁を使いこなせるレベルにするために、課題を設定し実施することを決定した。
→入学後、はじめて和菓子やパン作りをする学生も多く意欲的に取り組んでいます。学生の中で製パン希望者は約 1 割で、入学前から希望している学生がほとんどです。お菓子もパンも両方やれる就職先を希望する学生もおります。パン技術者を増やすため方法を、考えていく必要性を感じます。

③ 製菓実習での製造及び販売報告（小沼）
－2 月…千葉市・市原市・四街道市の協力のもと、3 市で生産された農作物を使ったケーキの卒業制作を 4 月に実施。第 4 回目の開催となる今年は、千葉市のミニトマト、市原市のいちじく、四街道市のいちごを使って作ったスイーツの販売を行いました。

・各委員からの意見
－生産者のもとへ足を運び、話を聞く機会はありましたか。（大木氏）

→グループごとに生産者を訪問し、農作物を育てる気持ちや過程についてお聞きしています。また、スイーツコンテスト（卒業制作発表）に、生産者の方々にもお越しいただいております。

5. その他
（資料）「2018 年度研修実績」
ハッピースイーツ製菓専門学校副校長の古川博文よりパティシエ科教員の研修実績を報告した。
・次回は 2019 年 9 月 3 日（火）予定とする

## 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 | ２年 |
| 2 | 向後 正憲 | Smart Design Field | ２年 |
| 3 | 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） | ２年 |

2.学校関係者評価委員会の議事録

### 第１回　学校関係者評価委員会議事録

作成日：2018 年 9 月 3 日（火）

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 日時 | 2018 年 9 月 3 日(月)11：30～12：30 | 場所 | 6 号館 6 階 | 進行/記録 | 大木/佐々木 |
| 出席者 | 大木 悟　氏（千葉県洋菓子協会）<br>向後 正憲　氏（Smart Design Field）<br>佐々木 まどか　氏（卒業生代表）<br>神保 勝司　古川 博文　金子 剛　櫻井 正（学校職員、オブザーバー参加） | | | | |
| 欠席者 | 無し | | | | |
| 議題 | 1.　委員長挨拶<br>2.　2017 年度学校関係者評価<br>3.　その他 | | | | |
| 議事録・経過要領 | ○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。<br><br>○議題１．委員長挨拶<br>・委員長の大木氏より、挨拶を行った。<br><br>○議題２．2017 年度学校関係者評価<br><br>（資料）:「自己点検・評価表」<br>・2017 年度の自己点検・評価表を元に、学校関係者評価委員による評価を行った。<br>（別紙：学校関係者評価報告書参照）<br><br>・学校関係者評価結果の活用案について<br>「学校関係者評価委員より」 | | | | |

① 【教育理念・目標】在学中ならびに卒業時まで継続的に保護者との情報共有のために、保護者会の開催時期の検討と目的別開催の導入検討を要望する。

② 【学校運営】コンプライアンス体制については、教育機関として個人情報を取り扱う機会も多く規定に沿ってきちんと体制が整っている。、教職員における試験結果や成績管理についても、引き続き徹底した管理が必要である。

③ 【教育活動】面接・面談などで得られる情報もあるが、学習するにあたり基礎学力を把握することも重要だと感じる。高校の成績のみでは把握が難しいのではないか。基礎学力試験のようなものを実施して、統一の基準をもつことも授業運営に役立つと考える。

④ 【学習成果】インターンシップの実施時期や期間が適正か検証し、受け入れ企業からのヒアリングを実施するなどして更なる充実と効果的な運営を期待する。

⑤ 【学生支援】卒業生への支援体制に関して、卒業生向けの情報提供が十分とは言えず、ホームページでの求人紹介などの展開をを求めて要改善の指摘事項とした。

⑥ 【学生支援】社会人のニーズにおいても入学の実績が少ない中で、県内の需要は不明であるが現状の学科やカリキュラムを基本として検証を求める。

⑦ 【教育環境】図書ペースにおいて書籍の管理がやや不十分である。管理方法の改善が必要であると判断し、要改善と評価した。また、自己評価に記載されていた通りスマートフォンの利用環境整備は、自己学習においても効果があり、スマートフォンを活用した授業運営を導入するなど新たな授業が期待できる。

⑧ 【法令等の順守】学校は入学希望者や在校生、卒業生と多くの個人情報を管理している。ホームページや SNS を活用した情報発信については、十分な配慮を続けてほしい。

⑨ 【国際交流】現時点で留学生の入学実績は無いが、日本の高い製菓・製パン技術を母国に持ち帰り活躍するケースもある。就労ビザと言う課題があるが、少子高齢化や人材確保の観点から教育機関として検討すべき点があり要改善とした。

「今後の活用案」

上記①→進級時もしくは 2 年次の実施を視野に検討する。

上記②→担当責任者の管理を継続する。

上記③→基礎学力の把握にむけて 2019 年度を目標に導入予定。

上記④→長期休暇を利用して積極的に任意での実施を行う。

上記⑤→卒業生の現状把握を行い、職業紹介を含めた情報共有方法を検討する。

上記⑥→グループ校を対象に専門学校の社会人ニーズを調査していく。

上記⑦→図書閲覧マニュアルを作成。Wi-Fi 環境整備を検討する。

上記⑧→情報閲覧制限の定期的確認と、発信前の複数チェックを徹底する。

上記⑨→製菓専門学校への留学生の入学者数調査など、情報収集を行う。

○議題３．その他

・次回開催は 2019 年 7 月を予定とする。

以上

# 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8日 | 製菓・製パンに関する基礎知識①「砂糖」 | ・砂糖の原料について<br>・砂糖の種類<br>・原材料から砂糖を作り実験<br>・お菓子毎に合う砂糖<br>■大東製糖株式会社 | パティシエ科教員 | 専門実務 |
| 5月29日 | 製菓・製パンに関する基礎知識②「乳製品」 | ・牛乳から加工品になるまでの工程と種類<br>・生クリームの取り扱いや起泡性<br>・生クリームから自家製バターを製造<br>■株式会社明治<br>明治フレッシュネットワーク株式会社 | パティシエ科教員 | 専門実務 |
| 6月5日 | 製菓・製パンに関する基礎知識③「チョコレート」 | ・カカオからチョコレートになるまでの製造方法<br>・特性であるテンパリングが融解温度の理解<br>・世界各国のチョコレートの特徴を、試食を交えて検証<br>■株式会社明治<br>明治フレッシュネットワーク株式会社 | パティシエ科教員 | 専門実務 |
| 11月6日 | 製菓・製パンに関する基礎知識④「洋酒」 | ・製菓衛生師に関連する洋酒（ラム酒・ワイン）<br>・製造方法やお菓子を作る際の使うポイント<br>・生クリームと10種類の洋酒を組み合わせて、お酒の味の感じ方やアルコール度数<br>■ドーバー洋酒貿易株式会社 | パティシエ科教員 | 専門実務 |
| 11月7日 | 製菓・製パンに関する基礎知識⑤「香料」 | ・お菓子作りに添加する香料について<br>・特性を理解し、お菓子に合わせた正しい選択方法<br>・香料と水でジュースを作り、香りや色における効果を検証<br>■株式会社ナリヅカコーポレーション | パティシエ科教員 | 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

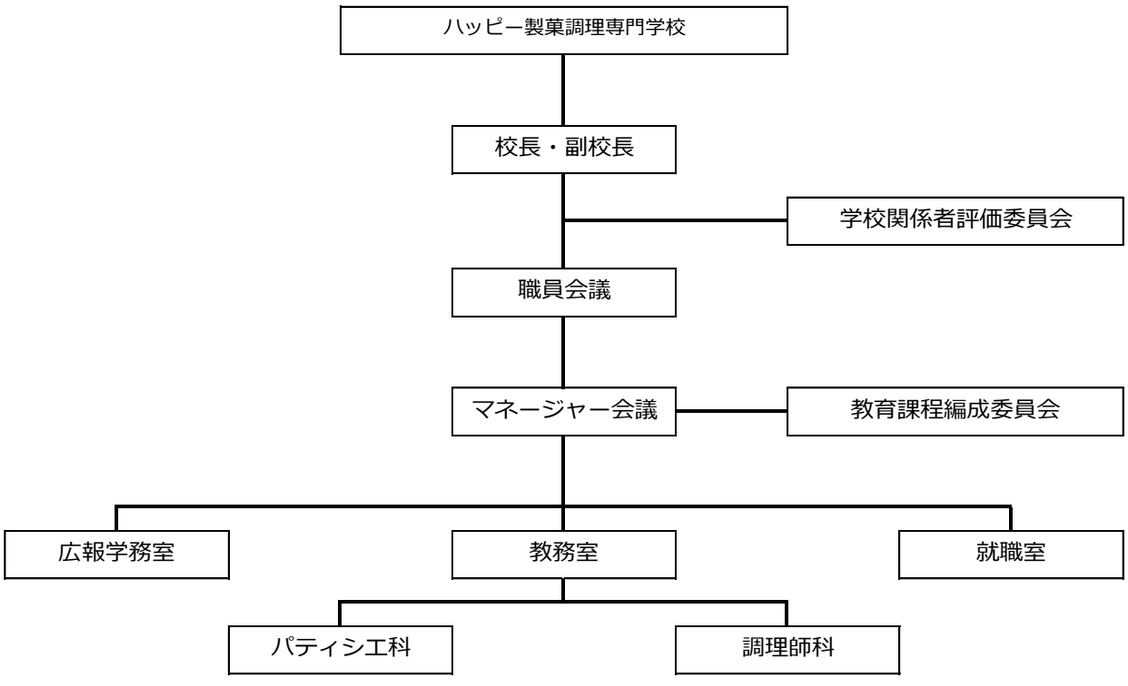
○教職員数

2019年度

| 男女別 | | 専任 | 兼任 | 専任・兼任計 |
|---|---|---|---|---|
| 教員 | 女 | 3 | 12 | 15 |
| | 男 | 8 | 20 | 28 |
| | 計 | 11 | 32 | 43 |
| 職員 | 女 | 2 | 0 | 2 |
| | 男 | 1 | 0 | 1 |
| | 計 | 3 | 0 | 3 |
| 合計 | | 14 | 32 | 46 |

| 専任教職員職名別 | 人数 |
|---|---|
| 校長 | 1 |
| 副校長・事業本部長 | 1 |
| 事業本部長補佐 | 1 |
| リーダー | 3 |
| 一般職 | 8 |
| 合計 | 14 |

○教職員の組織



○教員の専門性　　2019年度

| | 氏名 | 専任 | 兼任 | 主な担当科目・資格・経歴・所属等 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 神保 勝司 | ○ | | 校長千葉県洋菓子協会相談役　製菓実習 |
| 2 | 金子 剛 | ○ | | 就職業界ｶﾞｲﾄﾞ |
| 3 | 尾﨑 信禎 | ○ | | 調理実習　調理師 |
| 4 | 小沼 善裕 | ○ | | 製菓実習・製菓理論・ヴァンドゥーズ実習製菓衛生師/一級菓子技能士/職業訓練技能士 |
| 5 | 白熊 佳和 | ○ | | 調理実習　調理師 |
| 6 | 石田 祐基 | ○ | | 製菓実習・製菓理論・ヴァンドゥーズ実習　製菓衛生師/調理師 |
| 7 | 菊池 孝 | ○ | | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 |
| 8 | 石井 美春 | ○ | | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　製菓衛生師 |
| 9 | 高橋 守 | ○ | | 調理実習　専門調理師 |
| 10 | 山下 初音 | ○ | | 就職業界ｶﾞｲﾄﾞ |
| 11 | 松井 理紗 | ○ | | 調理理論と食文化概論　専門調理師/栄養士 |
| 12 | 伊藤 岳明 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　ル・パティシエ・ヨコヤマ所属 |
| 13 | 伊藤 岳明 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　ル・パティシエ・ヨコヤマ所属 |
| 14 | 戸賀澤 寿史 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　スイーツ・アリッサム所属 |
| 15 | 布施 修 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　製菓衛生師　調理師 |
| 16 | 古田 康郎 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　カフェ・ド・ジュアン所属 |
| 17 | 松本 猪武起 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　調理師 ｼｪﾗﾄﾝ・ｸﾞﾗﾝﾃﾞ・ﾄｰｷｮｰﾍﾞｲ・ﾎﾃﾙ所属 |
| 18 | 水野谷 祐一 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　スイーツミズノヤ所属 |
| 19 | 宮田 英明 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　千葉スイーツハレの日所属 |
| 20 | 宮本 崇市 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　パティスリー　ル・シエル所属 |
| 21 | 吉田 昌史 | | ○ | 製菓実習・ヴァンドゥーズ実習　シューベルト所属 |
| 22 | 先崎 仁思 | | ○ | 衛生法規・食品衛生学・社会・国家試験対策　獣医師 |
| 23 | 井部 有美子 | | ○ | 接客ベーシック |
| 24 | 黒坂 明子 | | ○ | ホスピタリティ |
| 25 | 息才 鳩美 | | ○ | F&Bオペレーション |
| 26 | 福嶋 勘太郎 | | ○ | F&Bオペレーション |
| 27 | 田中 菜々子 | | ○ | ショップデザイン・フードデザイン |
| 28 | 恩田 麻衣 | | ○ | 栄養学・食品学　管理栄養士 |
| 29 | 田村 江里子 | | ○ | 栄養学・食品学　管理栄養士 |
| 30 | 海老根 身友希 | | ○ | 製菓実習(助手) |
| 31 | 小鍛冶　涼子 | | ○ | 製菓実習(助手) |
| 32 | 石和 悟 | | ○ | 製菓実習 |
| 33 | 高橋 弘光 | | ○ | 製菓実習　白妙所属 |
| 34 | 森 和也 | | ○ | 製菓実習 |
| 35 | 髙橋 麻衣子 | | ○ | ショップデザイン・フードデザイン |
| 36 | 佐藤 仁美 | | ○ | 製菓実習(助手) |
| 37 | 大川原 彩 | | ○ | 製菓実習(助手) |
| 38 | 林 美奈 | | ○ | 製菓実習(助手) |
| 39 | 田 純智 | | ○ | 調理実習　調理師　ヒルトン東京ベイ所属 |
| 40 | 高岡 寿康 | | ○ | 調理実習　調理師　御曹司 きよやす邸所属 |
| 41 | 川瀬 智也 | | ○ | 調理実習　調理師　ヒルトン東京ベイ所属 |
| 42 | 半澤 慎一 | | ○ | 調理実習　調理師　ヒルトン東京ベイ所属 |
| 43 | 古作 哲也 | | ○ | 調理実習　調理師　民権企業株式会社所属 |