

## 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
2019年度	88	80	8	80	8
2020年度	115	112	3	113	2
2021年度	130	125	5	126	4

#### 2. 在学者数

2021.5.1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	84	19	65	0	0.0%	0	0	0	0	0
	調理師	46	25	21	0	0.0%	0	0	0	0	0
	小計	130	44	86	0	0.0%	0	0	0	0	0
2年生											
	パティシエ	82	21	61	0	0.0%	0	0	0	0	0
	調理師	26	19	7	0	0.0%	0	0	0	0	0
	小計	108	40	68	0	0.0%	0	0	0	0	0
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
		238	84	154	0	0.0%	0	0	0	0	0

## 6-2.カリキュラム

衛生専門課程 パティシエ科

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
	製菓衛生師講座	45	45	90			0	90
	国家試験対策			0	82		82	82
	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		285	285	570	112	30	142	712
演習	F&Bオペレーション			0	18	18	36	36
	販売演習			0	45	45	90	90
	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	93	63	156	186
実習	製菓実習	210	270	480	252	252	504	984
実習 小計		210	270	480	252	252	504	984
		1,080			802			1,882

		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
	外国語			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・業界ガイド			0	30		30	30
	ホスピタリティ	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
	校外実習			0	150		150	150
実習 小計		195	195	390	300	150	450	840
		930			960			1,890

### 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		
13	14	15	16		

#### 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2年度 成績の分布

学科名	パティシエ科	学年	1年	学生数	83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		2人	5人	32人	44人
上位 1/4 に該当する人数	21人	／下位 1/4 に該当する人数		20人	
上位 1/4 に該当する成績評価係数	2.81 以上		／下位 1/4 に該当する成績評価係数 2.21 以下		
平均値	2.49				
備考					

学科名	調理師科	学年	1年	学生数	32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		13人	6人	5人	8人
上位 1/4 に該当する人数	8人	／下位 1/4 に該当する人数		8人	
上位 1/4 に該当する成績評価係数	2.54 以上		／下位 1/4 に該当する成績評価係数 0.98 以下		
平均値	1.73				
備考					

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
2018年度	68	68	65	95.6%
2019年度	47	47	44	93.6%
2020年度	58	58	52	89.7%

### 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
2020年度	19	19	100%

## 6-5.卒業後の進路

### 1.卒業後の進路状況

卒業年度	卒業生数	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			
2018年度	68	67	67	98.5%	64	3	46	21	0	0	1
2019年度	47	46	44	93.6%	42	2	30	14	0	0	0
2020年度	77	75	73	94.8%	72	1	56	17	0	0	0

### 2.分野別内訳

		2018年度	構成比	2019年度	構成比	2020年度	構成比
関連分野	洋菓子店	31	46.3%	12	27.3%	29	39.7%
	和菓子店	1	1.5%	0	0.0%	2	2.7%
	パン店	5	7.5%	3	6.8%	13	17.8%
	ホテル	15	22.4%	13	29.5%	12	16.4%
	レストラン・カフェ	9	13.4%	8	18.2%	7	9.6%
	ブライダル	1	1.5%	1	2.3%	1	1.4%
	集団調理	—	—	—	—	5	6.8%
	その他	2	3.0%	5	11.4%	3	4.1%
分野外		3	4.5%	2	4.5%	1	1.4%
合計		67	100.0%	44	100.0%	73	100.0%

### 3.主な就職先(2018~2020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TON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 モンパリエ	お菓子工房 バニーク	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
京都二条城ホテル	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
株式会社ミリアルリゾートホテルズ	日清医療食品株式会社	中村孝明YOKOHAMA

## 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

2021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		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		長山 雅美	ハッピー製菓調理専門学校 事業副本部長	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

調理師科 教育課程編成委員

2021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	③	堀内 岳志	北沢産業株式会社 千葉支店 支店長	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
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		長山 雅美	ハッピー製菓調理専門学校 事業副本部長	2年
7		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	2年
		橋爪 健	ハッピー製菓調理専門学校 学務室長	

- 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:2020年11月19日(木)

日 時	2020年11月18日(水) 13:00~15:00	場 所	7号館403教室	進行 /記録	古川 /小沼
出席者	大木 悟 氏(千葉県洋菓子協会) 斎藤 清 氏(有限会社 彩倅) 池田 嗣郎 氏(株式会社明治) 神保 勝司(ハッピー製菓調理専門学校) 古川 博文(ハッピー製菓調理専門学校) 長山 雅美(ハッピー製菓調理専門学校) 小沼 善裕(ハッピー製菓調理専門学校)				
欠席者	なし				
議 題	1.委員長挨拶 2.2019年度報告 3.2020年度報告 4.カリキュラムについての意見交換 5.その他				
議 事 録 ・ 経 過 要 領	<p>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。</p> <p>1. 委員長挨拶 ハッピー製菓調理専門学校副校長の古川博文より開会の宣言                      ・2020年度上半期の状況報告を行った。                      ・組織の確認を行い、学校側の委員変更(金子→長山)を報告した。</p> <p>2. 2019年度報告                      ・ハッピー製菓調理専門学校副本部長の長山より、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。2019年度の合格率は93.6%で前年より微減となった為、合格率アップに向けてフォローしていく。</p> <p>3. 2020年度報告                      ・ハッピー製菓調理専門学校副本部長の長山より、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った。</p> <p>4. カリキュラムについての意見交換                      ○パティシエチームリーダーの小沼より2021年度の教育課程において以下の検討事項を報告した。                      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。                      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。</p> <p>○検討事項①について                      ・各委員からの意見                      ー営業展開となると保健所への申請が必要になってくる。また、学園祭レベルではなく、しっかりとした店舗運営の計画を早期に決めていく必要もある。(大木氏)                      ー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。(斎藤氏)                      ー業種としては菓子製造業の申請が必要になってくる。調理師科も実施するようであれば飲食店営業とコラボレーションした展開ができるのでは。(佐藤氏)</p> <p>・意見活用、今後について</p>				

- 1Fのカフェスペースで店舗運営ができるように保健所申請を早期に行うことにした。
- 店舗運営の概要については室長以上の運営会議にて原案を検討し、次回の委員会で承認いただく流れとした。
- 齋藤氏の意見を活用して、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。
- その他詳細は次回までの継続審議とした。

○検討事項②について

・各委員からの意見

- 営業展開をするようであれば、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。(齋藤氏)
- 現在2年次にショップデザインとフードデザインという科目があるが、統合してデザインを学ぶ科目へ変更していくのはどうか。また、講義だけではなくロールプレイングや実演など演習形式の授業展開をしてみても。(佐藤氏)

・意見活用、今後について

- 大木氏、齋藤氏の意見を活用してラッピングや色彩関連の企業と連携する授業を検討することにした。依頼する企業は職員会議での審議事項とする。
- 佐藤氏の意見を活用して現在のショップデザインとフードデザインを統合して1科目とし、演習授業として導入することにした。科目名やシラバス、授業担当等は職員会議での審議事項とする。

5. その他

(資料)「2019年度研修実績」「2020年度研修計画」

ハッピー製菓調理専門学校パティシエチームリーダーの小沼善裕よりパティシエ科教員の研修実績と研修計画を報告した。

- ・次回は2021年1月14日(木)予定とする

パティシエ科 第2回教育課程編成委員会議事録

作成日:2021年1月15日(金)

日 時	2021年1月14日(木) 13:00~15:00	場 所	7号館403教室	進 行 / 記 録	古 川 / 小 沼
出 席 者	大木 悟 氏(千葉県洋菓子協会) 齋藤 清 氏(有限会社 彩倅) 池田 嗣郎 氏(株式会社明治) 神保 勝司(ハッピー製菓調理専門学校) 古川 博文(ハッピー製菓調理専門学校) 長山 雅美(ハッピー製菓調理専門学校) 小沼 善裕(ハッピー製菓調理専門学校)				
欠 席 者	なし				
議 題	1.委員長挨拶 2.前回会議内容の確認 3.カリキュラムについての意見交換 4.その他				
議 事 録	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。				

経過要領

議題1. 委員長挨拶

- ・ハッピー製菓調理専門学校副校長の古川博文より委員長挨拶を行った。

議題2. 前回会議内容確認

(資料):「第1回教育課程編成委員会議事録」

- ・前回の議事録を参照して会議内容の確認を行った。

議題3. カリキュラムについての意見交換

○パティシエチームリーダーの小沼より前回会議の検討事項の進捗状況を報告した。

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。

・進捗状況

- －1F カフェスペース部分を外部販売用の店舗として営業許可を取得する為に飲食店営業と菓子製造業の申請を3月末までに保健所にすることにした。
- －店舗名:「Happy café」
- －営業形態:パティシエ科学生による洋菓子等の対面販売(テイクアウト)、店内での洋菓子・コーヒー等の提供(イートイン)。調理師科学生による飲食店営業。
- －授業内容:実習授業にて菓子製造からサービス、店舗管理まで学べる内容を取り入れる。

検討事項②:教育課程の見直し。デザイン系の授業科目、外部企業に授業を依頼する日程を増やす。

・進捗状況

- －現在のショップデザインとフードデザインを「販売演習」という科目名で統合し、授業内容は演習形式とし、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。

○検討事項①について

・各委員からの意見

- －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)
- －40名の学生をうまくローテーションさせて、平等に学習できる機会を提供して欲しい。製造だけでなく、お客様と触れ合いながら店舗運営のノウハウを学んで欲しい。(齋藤氏)
- －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)

・意見活用、今後について

- －大木氏の意見を活用して、HACCP 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について

・意見活用、今後について

- －パティシエ科 2021 年度生より 2 年次に販売演習(前期 45 時間、後期 45 時間)を導入することにした。

議題 4. その他

- ・次年度第 1 回は 2021 年 9 月を予定とする

調理師科 第 1 回教育課程編成委員会議事録

作成日:2020 年 11 月 19 日(木)

日 時	2020 年 11 月 18 日(水) 10:00~12:00	場 所	7 号館 403 教室	進 行 / 記 録	古 川 / 白 熊
--------	------------------------------------	--------	-------------	-----------------------	-----------------------

出席者	高橋 守 氏(一般社団法人全日本司厨士協会) 堀内 岳志 氏(北沢産業株式会社) 土海 陽介 氏(株式会社ラショナル・ジャパン) 古川 博文(ハッピー製菓調理専門学校) 長山 雅美(ハッピー製菓調理専門学校) 白熊 佳和(ハッピー製菓調理専門学校) 橋爪 健(ハッピー製菓調理専門学校)
欠席者	なし
議題	1.委員長選任・委員紹介・挨拶 2.2019 年度報告 3.2020 年度報告 4.カリキュラムについての意見交換 5.その他
議事録・経過要領	<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 委員長選任・委員紹介・挨拶          挨拶 ハッピー製菓調理専門学校副校長の古川博文より開会の宣言          ・委員長にハッピー製菓調理専門学校副校長の古川博文を選任した。          ・各委員の自己紹介を行った。          ・2020 年度上半期の状況報告を行った。</li> <li>2. 2019 年度報告          ・ハッピー製菓調理専門学校副本部長の長山より、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、調理師科の学生状況の説明を行った。</li> <li>3. 2020 年度報告          ・ハッピー製菓調理専門学校副本部長の長山より、新任教員・講師、年間スケジュール・教育課程表等の説明を行った。</li> <li>4. カリキュラムについての意見交換          ○教務室長兼調理師チームリーダーの白熊より 2021 年度の教育課程において以下の検討事項を報告した。          検討事項①:1F カフェスペースにて教育の一環とした飲食店営業の構想。          検討事項②:教育課程の見直し。サービス系授業のカリキュラムについて。          ○検討事項①について          ・各委員からの意見          - 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)          - 新型コロナウィルスが蔓延している中、店内で飲食する店舗はとても厳しい状況にある。集客を考えると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)          ・意見活用、今後について          - 1F のカフェスペースで店舗運営ができるように保健所申請を早期に行うことにした。          - 店舗運営の概要については室長以上の運営会議にて原案を検討し、次回の委員会で承認いただく流れとした。          - 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。          - その他詳細は次回までの継続審議とした。</li> </ol>

○検討事項②について

・各委員からの意見

- －現在の教育課程だと一般教養やサービスの座学授業などがやや多く設定されているように感じる。卒業までの授業時数も規定より充分多く設定していることからサービス系の科目を統合して充実したシラバスの科目を設定してみてもよいのでは。(高橋氏)
- －現在、当社が授業連携しているレストランシミュレーションにおいて先ほどの飲食店営業を展開する場合、何か実践的な内容を取り入れたいと思う。(堀内氏)
- －当社も総合調理実習で授業連携しているので特別授業のような形式でコンベクションオープンを用いた調理方法などの授業を展開したい(土海氏)

・意見活用、今後について

- －高橋氏の意見を活用して、サービス系の座学授業の時数とシラバスを見直すことを検討することにした。
- －堀内氏、土海氏の意見を活用して、企業と連携している実習授業において次年度新たな取組でできることがないか継続審議とした。

5. その他

(資料)「2019 年度研修実績」「2020 年度研修計画」

ハッピー製菓調理専門学校教務室長兼調理師チームリーダーの白熊佳和より調理師科教員の研修実績と研修計画を報告した。

- ・次回は 2021 年 1 月 14 日(木)予定とする

調理師科 第 2 回教育課程編成委員会議事録

作成日:2021 年 1 月 15 日(金)

日時	2021 年 1 月 14 日(木) 10:00~12:00	場所	7 号館 403 教室	進行/記録	古川 /白熊
出席者	高橋 守 氏(一般社団法人全日本司厨士協会) 堀内 岳志 氏(北沢産業株式会社) 土海 陽介 氏(株式会社ラショナル・ジャパン) 古川 博文(ハッピー製菓調理専門学校) 長山 雅美(ハッピー製菓調理専門学校) 白熊 佳和(ハッピー製菓調理専門学校) 橋爪 健(ハッピー製菓調理専門学校)				
欠席者	なし				
議題	1.委員長挨拶 2.前回会議内容の確認 3.カリキュラムについての意見交換 4.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。  議題1. 委員長挨拶 ・ハッピー製菓調理専門学校副校長の古川博文より委員長挨拶を行った。  議題2. 前回会議内容確認 (資料):「第 1 回教育課程編成委員会議事録」 ・前回の議事録を参照して会議内容の確認を行った。				

### 議題3. カリキュラムについての意見交換

○教務室長兼調理師チームリーダーの白熊より前回会議の検討事項の進捗状況を報告した。

検討事項①:1F カフェスペースにて教育の一環とした飲食店営業の構想。

・進捗状況

－1F カフェスペース部分を飲食店営業の店舗として営業許可を取得する為に飲食店営業と菓子製造業の申請を3月末までに保健所にすることにした。

－店舗名:「Happy café」

－営業形態:パティシエ科学生による洋菓子等の対面販売(テイクアウト)、店内での洋菓子・コーヒー等の提供(イートイン)。調理師科学生による飲食店営業。

－授業内容:レストランシミュレーションにて調理からサービス、店舗管理まで学べる内容を取り入れる。

検討事項②:教育課程の見直し。サービス系授業のカリキュラムについて。

・進捗状況

－現在のレストランサービス、ホテルベーシック、人間力アップ講座、レストランマネジメントを「サービス業界総論」という科目名で統合することにした。

○検討事項①について

・各委員からの意見

－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がりたい。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、両学科の運営を学生同士で評価しあえたら良い。(土海氏)

・意見活用、今後について

－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。

○検討事項②について

・意見活用、今後について

－調理師科2021年度生より2年次にサービス業界総論(前期30時間、後期30時間)を導入することにした。

### 議題4. その他

・次年度第1回は2021年9月を予定とする

## 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 (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

## 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11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14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 ・原材料から砂糖を作り実験 ・お菓子毎に合う砂糖 ■大東製糖株式会社	パティシエ科 教員	専門 実務
5月28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 ・生クリーム取り扱いや起泡性 ■株式会社明治 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4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 ・特性であるテンパリングが融解温度の理解 ■株式会社明治 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9日	講義・演習形式の指導方法②	・前回研修の復習 ・オンライン授業の応用 ・模擬授業 ■WAN TO JOY	パティシエ科 調理師科 教員	指導
6月23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ブ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)ラショナル・ジャパン	調理師科 教員	専門 実務
9月24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) ・製造方法やお菓子を作る際の使うポイント ■ドーバー洋酒貿易株式会社	パティシエ科 教員	専門 実務
9月25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 ・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 ■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
10月14日	テーブルマナー研修	・レストランサービス、販売実習での指導方法 ・正しいテーブルマナー ・模擬授業 ■WAN TO JOY	パティシエ科 調理師科 教員	指導
10月15日	加工肉の処理方法について	・豚肉の下処理 ・サラミやソーセージの腸詰 ・学生への指導方法 ■(有)和喜多	調理師科 教員	専門 実務 指導
12月14日	加熱調理方法の技術研修②	・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 ・模擬授業 ■北沢産業(株)	調理師科 教員	専門 実務 指導

\* 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

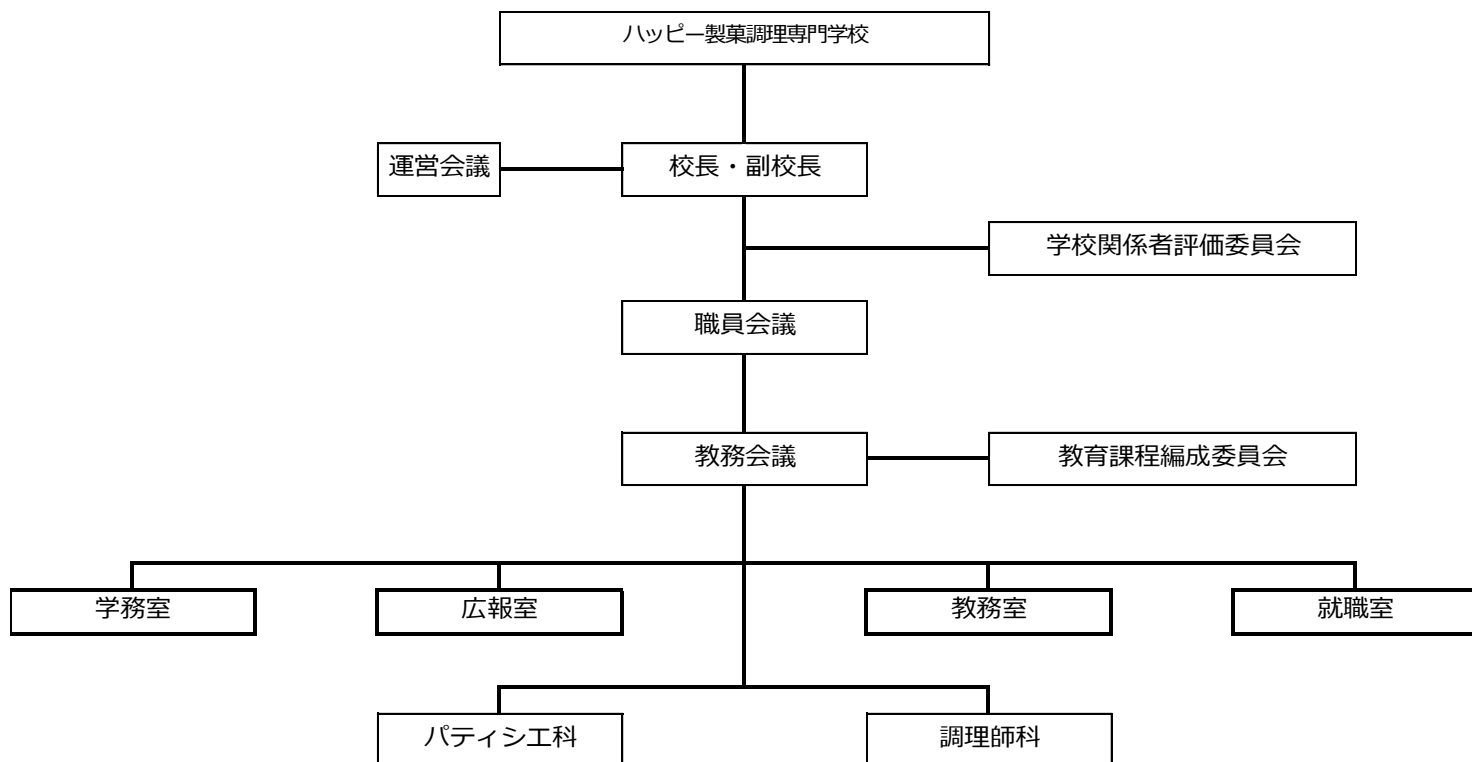
### ○教職員数

2021年度

男女別		専任	兼任	専任・兼任計
教員	女	7	11	18
	男	12	13	25
	計	19	24	43
職員	女	2	0	2
	男	3	0	3
	計	5	0	5
合計		24	24	48

本務教職員職名別	人数
校長	1
副校長・事業本部長	1
事業副本部長	1
室長	3
リーダー	4
一般職	4
合計	14

### ○教職員の組織



	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	長山 雅美	○		就職業界がイッ
3	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
4	白熊 佳和	○		調理実習 調理師
5	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
6	菊池 孝	○		製菓実習・ヴァンドゥーズ実習
7	石井 美春	○		製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 製菓衛生師
8	山下 初音	○		就職業界がイッ
9	今井 康隆	○		調理実習 調理師
10	高橋 麻衣子	○		ショップデザイン・フードデザイン
11	先崎 仁思	○		衛生法規・食品衛生学・社会・国家試験対策 獣医師
12	恩田 麻衣	○		栄養学・食品学 管理栄養士
13	田村 江里子		○	栄養学・食品学 管理栄養士
14	黒坂 明子		○	ホスピタリティ
15	井部 有美子		○	接客ベーシック
16	三村 明栄		○	人間力アップ講座
17	飯塚 昌亨		○	外国語
18	酒井 鉄夫		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習
19	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
20	松本 猪武起		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習 調理師 シェルトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル所属
21	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
22	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
23	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
24	古田 拓也		○	製菓実習・ヴァンドゥーズ実習
25	石和 悟		○	製菓実習
26	森 和也		○	製菓実習
27	高岡 寿康		○	調理実習 調理師 御曹司 きよやす邸所属
28	古作 哲也		○	調理実習 調理師 民権企業株式会社所属
29	大川原 彩		○	製菓実習(助手)
30	佐藤 仁美		○	製菓実習(助手)
31	林 美奈		○	製菓実習(助手)
32	金森美桜		○	製菓実習(助手)
33	川瀬 智也		○	調理実習 調理師 ヒルトン東京ベイ所属
34	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
35	高橋 弘光		○	製菓実習 白妙所属
36	福嶋 勘太郎		○	F&Bオペレーション
37	息才 鳩美		○	F&Bオペレーション