6. 教育

6-1.学生状況

1.入学者数及び出身地

7 学生由	入学者数	出身地		出身校	
八子中反	八子有奴	県内	県外	県内	県外
2020年度	115	112	3	113	2
2021年度	130	125	5	126	4
2022年度	125	111	14	115	10

2.在学者数 2022.5.1現在

<u></u>											
			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	88	16	72	0	0.0%	0	0	0	0	0
	調理師	37	21	16	0	0.0%	0	0	0	0	0
	小計	125	37	88	0	0.0%	0	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	75	16	59	0	0.0%	0	0	0	0	0
	調理師	44	23	21	0	0.0%	0	0	0	0	0
	小計	119	39	80	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
		244	76	168	0	0.0%	0	0	0	0	0

1時限=50分

			1年次			2年次		시 큐I
		前期	後期	1年次計	前期	後期	2年次計	合計
	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
講義	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
	F&Bオペレーション			0	18	18	36	36
演習	販売演習			0	45	45	90	90
供日	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	百亩
	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
講義	素材学			0	30	30	60	60
冊我	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
	食品の安全と衛生	75	75	150			0	150
演習	就職・業界ガイド			0	30		30	30
揆日	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
	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
実習	総合調理実習	45	45	90			0	90
大日	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

			1年次			2年次		I를 스
		前期	後期	1年次計	前期	後期	2年次計	合計
	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
講義	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
	F&Bオペレーション			0	18	18	36	36
演習	販売演習			0	45	45	90	90
供白	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	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	
	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
講義	素材学			O	30	30	60	60
冊我	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
	食品の安全と衛生	75	75	150			0	150
演習	就職・業界ガイド			0	30		30	30
八日	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
	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
実習	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

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3年度 成績の分布

学科名	パティシエ科	学年	1年	学生数	84 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	20 人	12 人	27 人	25 人
上位 1/4 に該当する人数 21 人 / 下位 1/4 に該当				21 人	
上位 1/4 に該当す	る成績評価係数	2.61 以上/下位 1/4	4 に該当する成績評	価係数 1.54 以下	
平均值		1.98			
備考					

学科名	調理師科	学年	1年	学生数	46 名
成績の分布					
成績評価係数		~1.5	1.51~2.0	2.01~2.5	$2.51\sim3.0$
人数		4 人	10人 14人		18 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	2.65 以上/下位 1/	4 に該当する成績評	価係数 1.69 以下	
平均值		2.17			
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
2019年度	47	47	44	93.6%
2020年度	58	58	52	89.7%
2021年度	82	82	79	96.3%

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%
2021年度	26	26	100%

6-5.卒業後の進路

1.卒業後の進路状況

卒業年度			就職状況							進学等					
	卒業者数	卒業者数	卒業者数	卒業者数	卒業者数	就職希望	内字粉	大柴上沿碑家	分	野	勤務	务地	進学	留学	その他
			內定奴	n定数 卒業生就職率 b	関連分野	分野外	県内	県外	進子	苗子	ての利也				
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				
2021年度	108	103	99	91.7%	99	0	80	19	0	0	0				

2.分野別内訳

		2019年度	構成比	2020年度	構成比	2021年度	構成比
	洋菓子店	12	27.3%	29	39.7%	44	44.4%
	和菓子店	0	0.0%	2	2.7%	2	2.0%
日日	パン店	3	6.8%	13	17.8%	12	12.1%
関連分野	ホテル	13	29.5%	12	16.4%	11	11.1%
分野	レストラン・カフェ	8	18.2%	7	9.6%	17	17.2%
却	ブライダル	1	2.3%	1	1.4%	1	1.0%
	集団調理	_	_	5	6.8%	5	5.1%
	その他	5	11.4%	3	4.1%	7	7.1%
,	分野外	2	4.5%	1	1.4%	0	0.0%
É	計	44	100.0%	73	100.0%	99	100.0%

3.主な就職先(2019~2021年度/順不同)

	X 1 1 37	
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
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

2022年4月1日現在

No.	構	氏名	所属	任期
	成			
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	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		竹ノ谷 卓也	ハッピー製菓調理専門学校 事業副本部長	2年
6		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

2022年4月1日現在

No.	構	氏名	所属	任期
	成			
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
4		長山 雅美	ハッピー製菓調理専門学校 副校長兼事業本部長	2年
5		白熊 佳和	ハッピー製菓調理専門学校 教務室長兼調理師科リーダー	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.教育課程編成員会の議事録

い。(佐藤氏)

・意見活用、今後について

べるような授業内容を導入することにした。

パティシエ科 第1回教育課程編成委員会議事録

木)

_				作成日:2	2021年9月9日(
日	2021年9月8日(水)	場	7 号館 403 教室	進行	古川
時	13:00~15:00	所	/ 亏貼 403 教至	/記録	/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 彩倖) 佐藤 圭介 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	なし				
者	1 禾昌匡怡巛				
議題	1.委員長挨拶 2.2020 年度報告 3.2021 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	直ちに議案の審議に入った。 1. 委員長挨拶 ハッピー製菓調理専門学・2020年度上半期の状況報告を行った 2. 2020年度報告・ハッピー製菓調理専門学校副本部長・報告し、パティシエ科 2年生が取得を見報告・ハッピー製菓調理専門学校副本部長の程表・国家試験受験スケジュールの記録を、国家試験受験スケジュールの記録を、国家試験受験スケジュールの記録を、国家試験受験スケジュールの記録を、国家試験受験スケジュールの記録を、国家試験受験スケジュールの記録を、国家試験受験スケジュールの記録を、国家試験受験スケジュールの記録を、国家試験では、国家には、国家には、国家には、国家には、国家には、国家には、国家には、国家に	た の目 の脱 り 数げ でみ考 上す 山を り の の の の の の の の の の の の の	はり、学園生活アンケート国家資格「製菓衛生師」の より、新任教員・講師、年行った。 2年度の教育課程におい 一環とした外部販売の授 の授業科目の内容につい していくのか。単にケーニ 。(斎藤氏) を取り入れた営業が原則。	へ及び授業改善が の取得状況の説明 間スケジュール・ で以下の検討事 業を展開。 いて。	割を行った。 教育課 項を 、サービスの部分

- 斎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

- 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みては。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。(斎藤氏)
 - 次年度から始まる「販売演習」においてショップやフードに関するデザインの内容を取り入れてみてはどうか。また、ロールプレイングや実演などにおいてはカフェ運営のシミュレーションを多く取り入れてみては。(佐藤氏)
 - ・意見活用、今後について
 - -大木氏、斎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。
- 5. その他

(資料)「2020 年度研修実績」「2021 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2022年3月14日(月)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:2022年3月15日(金)

日	2022年3月14日(木)	場	7 号館 403 教室	進行	古川	
時	13:00~15:00	所	7 与貼 403 教室	/記録	/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 彩倖) 佐藤 圭介 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	なし					
者						
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	定刻、開会を宣し上記の通り定足数に足る 直ちに議案の審議に入った。	委員の)出席があったので、本委	員会は適法に成	え立した旨を述べ、	
録	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り	川より氢	委員長挨拶を行った。			
経過 要領	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・ ・前回の議事録を参照して会議内容の確認	–	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。
 - ·准捗状況
 - -店舗名:「Happy café」として飲食店営業と菓子製造業の運営。
 - 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

- 次年度から始まる「販売演習」で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を検討。

○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。(斎藤氏)
 - -このような社会情勢の為、衛生面では充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

- −斎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。
- -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
 - -大木氏、斎藤氏、佐藤氏の意見を活用して、新たに始まる「販売演習」科目において、カフェ運営のシミュレーションをシラバスに多く取り入れ、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。

議題 4. その他

・次年度第1回は2022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:2021年9月9日(木)

日	2021年9月8日(水)	場	7 号館 403 教室	進行	古川
時	13:00~15:00	所	7 与貼 403 教室	/記録	/白熊
出席者	高橋 守 氏(一般社団法人全日本司厨士情堀内 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・ジャバ古川 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	なし				

席者

題

1.委員長選任·委員紹介·挨拶

議 2 議

2.2020 年度報告 3.2021 年度報告

4.カリキュラムについての意見交換

5.その他

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。

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。
- ・2021年度上半期の状況報告を行った。
- 2. 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、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。
- 3. 2021 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。
- 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 2022 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展開。 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。現在はどのような形態で運営しているか。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。集客を考えるの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)
- ー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
 - 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。

○検討事項②について

- ・各委員からの意見
 - 次年度から始まる「サービス業界総論」のシラバスにおいて、飲食店営業と連動するサービス内 容のシラバスを取り入れてみては。(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ブンを 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
 - 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)「2020年度研修実績」「2021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 2022 年 3 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

金)

				作成日:20	022年3月15日(
日	2022年3月14日(木)	場	7 日始 402 掛岸	進行	古川
時	13:00~15:00	所	7 号館 403 教室	/記録	/白熊
出席者	高橋 守 氏(一般社団法人全日本司厨士情堀内 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	なし				
者					
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				
	定刻、開会を宣し上記の通り定足数に足る 直ちに議案の審議に入った。	委員0)出席があったので、本委	員会は適法に成	対立した旨を述べ、
	議題1. 委員長挨拶	iii L .)1=	ᄌᇎᄝᆉᄊᄿᄼᄼ ᅩ		

・ハッピー製菓調理専門学校副校長の古川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展開。

·進捗状況

店舗展開を開始してまだ手探りのところはあると思うが、営業稼働日数をより増やして学生が 全てのポジションを複数回担当できるようにしていきたい。

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
 - 次年度より始まる「サービス業界総論」のシラバスについて説明した。
- ○検討事項①について
 - ・各委員からの意見
 - ー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)

詩義 事 録

経

過

要

領

- -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げたい。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、レストランシミュレーション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
 - ー次年度より始まる「サービス業界総論」において、レストランシミュレーションだけでは不足している 部分のシラバスを取り入れることにした。

議題 4. その他

・次年度第1回は2022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	2年
	八八十二	(パティシエ科企業委員)	
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	2年
	同情 寸	(調理師科企業委員)	
3	向後 正憲	Smart Design Field	2年
		(学校関連企業委員)	
4	佐々木 まどか	有限会社バニーユ お菓子工房バニーユ	2年
	一 近々水 まとが	(卒業生委員)	

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

∠. 研修夫演期間	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13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27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 ・生クリームの取り扱いや起泡性 ■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 _イ シエ科 教員	専門 実務
6月3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 _イ シエ科 教員	専門実務
6月23日	製菓・製パンに関する 基礎知識④「スチームコンベ クションオーブンの活用」	・最新設備を使用した新しいお菓子作り等 ・様々な焼き菓子 ■株式会社ラショナルジャパン	パティシエ科 教員	専門実務
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■株式会社ラショナルジャパン	調理師科 教員	専門実 務
9月22日	製菓・製パンに関する 基礎知識⑤「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 _イ シエ科 教員	専門実務
9月26日	製菓・製パンに関する 基礎知識⑥「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 _イ シエ科 教員	専門実務
12月17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 ■株式会社ラショナルジャパン	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

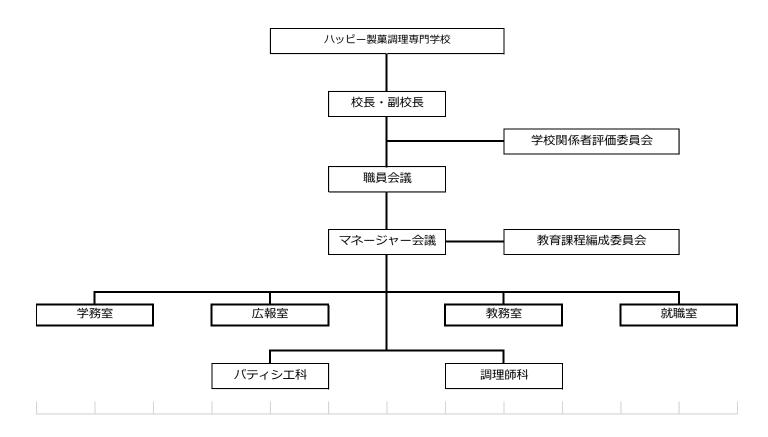
○教職員数

2022年度

				2022中反
男女別		専任	兼任	専任・兼任計
教員	女	10	8	18
	男	8	16	24
	計	18	24	42
職員	女	3	0	3
	男	3	0	3
	計	6	0	6
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	9
合計	19

○教職員の組織



○教員の専門性 2022年度

<u>〇教員</u>	の専門性			2022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	0		製菓実習/校長
2	長山 雅美	_		副校長
3	竹ノ谷 卓也	0		就職業界がイド
4	橋爪 健	_		学務
5	小川 泰明	_		広報
6	小沼 善裕	0		製菓実習·製菓理論
7	白熊 佳和	0		調理実習(西洋)・レストランシミュレーション
8	石田 祐基	0		製菓実習·製菓理論
9	菊池 孝	0		製菓実習
10	石井 美春	0		製菓実習
11	山下 初音	0		就職業界がイド
12	川添 彩香	_		広報
13	中村 ひとみ	_		学務
14	木下 有加里	_		学務
15	今井 康隆	0		調理実習(中国)・レストランシミュレーション
16	伊藤 芳浩	0		調理実習(日本)・総合調理実習
17	松井 理紗	0		調理理論と食文化概論
18	金森 美桜	0		製菓実習
19	髙橋 麻衣子	0		素材学·総合調理実習
20	先崎 仁思	0		衛生法規·食品衛生学·社会·国家試験対策
21	恩田 麻衣	0		栄養学·食品学·国家試験対策
22	澤田 江里子		0	栄養学·食品学·国家試験対策
23	黒坂 明子		0	ホスピタリティ
24	井部 有美子		0	接客ベーシック
25	三村 明栄		0	サービス業界総論
26	飯塚 昌亨		0	外国語
27	酒井 鉄夫		\circ	製菓実習
28	古田 康郎		0	製菓実習
29	松本 猪武起		0	製菓実習
30	水野谷 祐一		0	製菓実習
31	宮田 英明		0	製菓実習
32	吉田 昌史		0	製菓実習
33	古田 拓也		0	製菓実習
34	石和 悟		0	製菓実習
35	森 和也		0	製菓実習
36	高岡 寿康		0	調理実習
37	大川原 彩		0	製菓実習
38	川瀬 智也		0	調理実習
39	宮本 崇市		0	製菓実習
40	高橋 弘光		0	製菓実習
41	福嶋 勘太郎		0	F&Bオペレーション
42	息才 鳩美			F&Bオペレーション