

6. 教育

6-1. 学生状況

1.入学者及び出身地

入学年度	入学者数	出身地		出身校	
		県内	県外	県内	県外
2023 年度	124	119	5	119	5
2024 年度	135	129	6	127	8
2025 年度	171	169	2	164	7

2.在学者数

2025.5.1 現在

学年	学科	年初在籍			退学				途中休学		
		学生数	男子	女子	退学数	退学率	男子	女子	休学数	男子	女子
1 年	パティシエ科	86	21	65	0	0.0%	0	0	0	0	0
	高度調理師科	67	45	22	0	0.0%	0	0	0	0	0
	調理師科	17	7	10	1	5.8%	0	1	0	0	0
	小計	170	73	97	1	0.5%	0	1	0	0	0
学年	学科	年初在籍			退学				途中休学		
		学生数	男子	女子	退学数	退学率	男子	女子	休学数	男子	女子
2 年	パティシエ科	71	12	59	0	0.0%	0	0	0	0	0
	高度調理師科	40	16	24	0	0.0%	0	0	0	0	0
	小計	111	28	83	0	0.0%	0	0	0	0	0
合計		年初在籍			退学				途中退学		
		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
		281	101	181	1	0.3%	0	1	0	0	0

※1 年生の入学者は 171 名ですが、在籍者数は 2025.5.1 現在の人数の為、2025.4 月に退学した 1 名は年初在籍に含めておりません。

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

衛生専門課程 パティシエ科		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（校外実習 60 h を含む）	210	270	480	270	270	540	1,020
実習 小計		210	270	480	270	270	540	1,020
合 計		990			810			1,800

衛生専門課程 高度調理師科		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ト			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
合 計		930			810			1,740

衛生専門課程 調理師科（※1 年制）		1 年次		
		前期	後期	1 年次 計
講義	食生活と健康	45	45	90
	食品と栄養の特性	75	75	150
	調理理論と食文化概論	90	90	180
講義 小計		210	210	420
演習	食品の安全と衛生	75	75	150
演習 小計		75	75	150
実習	調理実習（西洋）	60	60	120
	調理実習（日本）	45	45	90
	調理実習（中国）	45	45	90
	総合調理実習	45	45	90
実習 小計		195	195	390
合 計		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）に期末試験を実施する。
- ・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評価を行う。
- ・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。
- ・再評価による認定は 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	165～179 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 時間	540～569 時間
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 ÷ 全課目合計単位数ポイント = 成績評価係数（評価平均）

※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課目の指標とする。

令和 6 年度 成績の分布

学科名	パティシエ科	学年	1 年	学生数	74 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		11 人	9 人	22 人	32 人
上位 1/4 に該当する人数 18 人 / 下位 1/4 に該当する人数 18 人					
上位 1/4 に該当する成績評価係数 2.70 以上 / 下位 1/4 に該当する成績評価係数 1.91 以下					
平均値 2.23					
備考					

学科名	高度調理師科	学年	1 年	学生数	42 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		17人	11人	11人	3人
上位 1/4 に該当する人数 10 人 / 下位 1/4 に該当する人数 10 人					
上位 1/4 に該当する成績評価係数 2.18 以上 / 下位 1/4 に該当する成績評価係数 1.09 以下					
平均値 1.65					
備考					

学科名	調理師科	学年	1 年	学生数	11 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		5 人	1 人	1 人	4 人
上位 1/4 に該当する人数 3 人 / 下位 1/4 に該当する人数 2 人					
上位 1/4 に該当する成績評価係数 2.58 以上 / 下位 1/4 に該当する成績評価係数 0.67 以下					
平均値 1.75					
備考					

進級・卒業の要件

【進級の認定基準】

- ・1 年次の全ての課目において、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。

【卒業認定基準】

- ・卒業基準時間を履修し、すべての課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

年度	対象者	受検者	合格者	合格率
2022 年度	75	75	73	97.3%
2023 年度	83	83	78	94.0%
2024 年度	66	66	60	90.9%

2.高度調理師科・調理師科：調理師免許の資格取得者

年度	対象者	受検者	取得率
2022 年度	44	44	100%
2023 年度	27	27	100%
2024 年度	46	46	100%

6-5.卒業後の進路

1.卒業後の進路状況

卒業年度	卒業数	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			
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
2024 年度	113	108	105	97.2%	105	0	60	45	0	0	0

2.分野別内訳

就職先分野		2022 年度		2023 年度		2024 年度	
関連分野	洋菓子店	35	31.3%	25	24.3%	27	25.7%
	パン店	9	8.0%	14	13.6%	4	3.8%
	ホテル	27	24.1%	31	30.1%	32	30.5%
	レストラン・カフェ	18	16.0%	22	21.3%	16	15.2%
	ブライダル	5	4.5%	3	2.9%	12	11.4%
	集団調理	5	4.5%	3	2.9%	11	10.5%
	その他	13	11.6%	2	2.0%	3	2.9%
分野外		0	0.0%	3	2.9%	0	0.0%
合 計		112	100.0%	103	100.0%	105	100.0%

3.主な就職先（2024 年度抜粋 / 順不同）

ダブルツリーby ヒルトン東京有明	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
株式会社グランドニッコー東京	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
株式会社明治記念館 C&S	ハレクラニ沖縄	株式会社東京會館
株式会社ペニンシュラ東京	ホテルインターコンチネンタル東京 ベイ	ホテル ニューオータニ
ヒルトン東京ベイ	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	株式会社メフォス	株式会社新宿東急ホテルズ
ル・パティシエ ヨコヤマ	フランス菓子エル・プランタン	パティスリー サン・ドニ
創作洋菓子モンペリエ	パティスリー ジュアン	菓人 KICHISE
株式会社 資生堂パーラー	株式会社オールハーツ・カンパニー	ベーカリーハイジ

パティシエ科 第1回教育課程編成委員会議事録

日時：2024年9月2日（月） 10:00～ 場所：中村学園7号館504教室 進行：小沼 議事録：菊池

出席者（敬称略・順不同） 大木様、斎藤様、佐藤様、神保、矢口、小沼、菊池

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. 委員長挨拶

神保 勝司 校長よりお開会の挨拶

2. 2023年度総括と2024年度の報告（矢口事業本部長・小沼教務室長補佐）

- ・年間予定表
- ・教育課程表
- ・学校行事
- ・学生在籍状況
- ・就職状況
- ・新規事項

①2024年度調理師科1年制設置

2023年度の調理師科（2年制）を高度調理師科（2年制）へ学科名称を変更

②2024年7月より全国調理師養成施設協会加盟

- ・Happy café運営

2021年度4月飲食店営業、洋菓子製造業の許可を取得し、OPENより4年目を迎えている。

職業実践専門課程としての実習・演習授業として、主に近隣の一般住民を対象に実際の店舗運営を学生中心に行っている。

学生の教育、地域貢献に重点を置いている為、ほぼ原価での販売を行っている。

3. 教育課程やカリキュラムについての意見交換

- ・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）
- ・企業連携授業の現状、スケジュール
- ・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）

<主な意見交換の議題>

①実習・演習授業において企業連携を新規導入、継続できる内容（講師派遣、シラバス提案、成績評価等）

②Happy caféを活用した企業連携の提案等（別添：Happy café動画）。

③単位制への移行について

④ICT教育について（別添：サンプル動画）

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。

電子書籍化に向けての審議と検討を始める事を報告

⑤コアカリキュラム以外の部分における教育課程の改善

⑥学内実技コンテストの連携

⑦製菓衛生師、調理師免許以外の資格について

<各委員からのご意見>

斎藤様 学校の授業内で原価計算だけでなく、固定費や人件費なども意識させて1個のケーキに対してどのくらいのお金がかかっているか、どのくらいの利益が出るのかなども伝えていた方が現場に出た時に役に立つのではないかと。また、材料の大切さや余った生地などの再利用法も考えさせてみてはどうか？

神保校長 旬のフルーツの美味しさや産地、使い方なども授業に組み込んではどうか？

大木様 技術指導における重点ポイントと、学生達の習熟度を図る指標などを検討が必要では？学内の技術コンテストを意欲と技術の向上に繋げる事が重要

ICT教育の活用やHappy cafe運営については、委員の皆様から教育の質向上に繋がる良い内容とのご意見を頂いた。

<企業委員のご意見活用>

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。

千葉県洋菓子コンテストへ学生達が毎年出品しているが、大木氏から頂いたご意見を基に、更なる意欲と技術向上に繋がるように努めていく。

4. 研修

- ・ 2024 年度研修予定報告（小沼教務室長補佐）
- ・ 企業連携による教員研修
専門分野のスキル向上を図る研修（講義、実習）の計画について報告

5.その他

- ・ 教育課程編成委員会の組織編成について（新規委員の人選等）
- ・ 次回：2025 年 3 月 24 日（月）10：00～予定。

以上

パティシエ科 第2回教育課程編成委員会 議事録

日時：2025年3月24日（月） 10:00～ 場所：中村学園7号館704教室 進行：小沼 議事録：澤田

出席者（敬称略・順不同） 古田様、斎藤様、矢口、小沼、澤田 欠席者：大木様、神保

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. 委員長挨拶

ハッピー製菓調理専門学校 事業本部長 矢口 博士よりご挨拶

2. 2024年度報告（小沼教務室長補佐）

(1) 学生在籍数（卒業・進級・中退）

学生の在籍情報について共有がなされた。

(2) 資格取得状況

66名受験中 60名が合格 合格率90%（東京都製菓衛生師試験）

- ・不合格学生6名の中には受験料が支払えず再試験受験を断念した学生もいると考える。（受験料1回約1万円）

- ・東京都合格率約50%→合格率を上げるには・・・

開催年度により難易度が異なるが、問題集などを複数回活用し合格率UPを目指す。

(3) 就職状況

66名中61名内定残り5名は非幹旋もしくは活動中

- ・現在活動中、または留学、家事手伝いなどの理由により5名未内定者あり

3. 2025年度についての報告（矢口本部長・小沼室長補佐）

(1) 新規事項

Happy café ケーキ販売において25年度は23・24日にクリスマスショート¥3000とノエル¥2500を販売する予定。23日を準備日として行う予定。

- ・24年度は前期8回、後期8回の合計16回開催 25年度は合計16回開催の他に12/24・25の2日間の追加開催を予定。（ショートケーキ各日100個・ブッシュドノエル各日100個＝合計400個販売予定）会計については、キャッシュレス決済や券売機を利用しての精算を検討中。

昨年度より料金改定【ショートケーキ¥3000 ブッシュドノエル¥2500】

※昨年度ショートケーキ¥2000 ブッシュドノエル¥1500

- ・昨年に続き、11月頃よりシュトレーンの販売を予定。¥1000→¥1500に販売価格変更予定

※シュトレーンがあまり知られていない為、説明文などを配布、展示して販売する予定。

(2) 担任・学生在籍数

2025年度の学生数、担任、学校組織について説明がなされた。

4. 2025年度カリキュラムについての説明と意見交換（小沼教務室長補佐）

(1) 2025年度教育課程表、授業内容説明

- ・6/25 千葉県洋菓子コンテスト出店予定（パティシエ科2年全員参加）
- ・9/1 校外学習（1・2年）1年ケーキバイキング/2年テーブルマナー実施予定
- ・10/31・11/1 中村学園祭（各クラス単位での出店予定）
- ・10/14-10/15 ジャパンケーキショー（入賞者6名のみ出展）
- ・12/12～1年生インターンシップ（14日間実施）
- ・2/10 卒業制作発表
- ・2/14・15 ペリエ販売（千葉駅催事会場にて販売）

(2) 企業連携授業スケジュール

- ・株式会社 増田製粉所
 - ・株式会社 明治
 - ・ドーバー洋酒貿易株式会社
 - ・株式会社ナリズカコーポレーション
 - ・株式会社ジェリフ
- 以上5社に授業協力依頼予定（製菓理論）

(3) 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。

- ・タブレットを主にオンライン授業での活用を中心として、各座学授業でも有効的に活用していく予定

(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）

(5) Happy café 運営

<企業委員よりのご意見と今後の対応>

－斎藤様

- ・1 年次の期末実技試験内容は？

1 年次の期末実技試験では、ショートケーキ作成を実施している。今後人数が増えることも考え、試験待機中の時間を活用してメッセージプレート作成（練習）の時間として試験採点の一部加点として評価に入れることを検討

- ・販売演習の授業内では、原価計算方法などは指導されているのか？

販売演習授業内では、ある程度の原価計算方法は指導しているが、まだ不足しており今後の改善が必要

- ・夏期休暇期間などを利用して短期講習会（外部参加可能）等を開催してみてはどうか？

8 月は様々なイベントやお盆休みがあり、新たな内容を取り入れるには厳しい状況もある。可能な日程を検討し、内容についても今後検討していく

－古田様

- ・実際の現場では実はスピードよりも丁寧な作業を重視しているために、基本作業である絞りなどをきちんとできるように学生時代に取り組んでいただきたい。できれば技能検定 2 級を目指してもらいたい。

基礎をしっかりと学ぶ事は重要であり、今後のカリキュラムにおいて検討していく。

現在は技能検定の案内が十分ではなく、教職員の理解も少ないのが現状。まずは教職員の技能検定取得を含め検討していく

- ・授業以外ではどのような形で技術指導しているのか？

放課後練習を定期的に行っている（授業開催期間中の放課後）

2 年生：月曜日放課後 1 年生：火曜・水曜日放課後に開催

5. 研修実績と今後の予定（小沼教務室長補佐）

- ・2024 年度研修実績報告
- ・専門分野における①実技向上の為に研修、②指導力向上の為に研修について
- ・2025 年度研修予定報告

6. その他

- ・次回：2025 年 9 月 2 日（火）10：00～予定。

以上

高度調理師科 第1回教育課程編成委員会議事録

日時：2024年9月2日(月) 10:00～場所：中村学園7号館503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

ハッピー製菓調理専門学校 副校長 長山 雅美よりご挨拶

2. 2024年度報告(副校長 長山・白熊教務室長)

- ・年間予定表
- ・教育課程表
- ・学校行事
- ・学生在籍状況
- ・就職状況
- ・新規事項

2024年度調理師科1年制設置

2023の調理師科(2年制)より→「高度調理師科(2年制)」へ学科名称変更

2024年7月より全国調理師養成施設協会加盟

- ・Happy café運営

2021年度4月飲食店営業、洋菓子製造業の許可を取得し、OPENより4年目を迎えている。
職業実践専門課程としての実習・演習授業として、主に近隣の一般住民を対象に実際の店舗運営を
学生中心に行っている。

学生の教育、地域貢献に重点を置いている為、ほぼ原価での販売を行っている。

3. カリキュラムについての意見交換(白熊教務室長)

- ・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)
- ・企業連携授業の現状、スケジュール

日程	企業名	クラス	授業名	備考
10/7	高橋 守 様	H2A	西洋料理	
10/18(金)	ホテルニューオータニ幕張	H1A	西洋料理	大上シェフ
11/29(金)	(株)ベストプランニング	H1A	西洋料理	佐々木料理長(卒業生1名予定)
9/26(木)	築地すし好	C1A	日本料理	握り寿司・細巻き寿司・姿造り
調整中	築地すし好	H1A	日本料理	握り寿司・細巻き寿司・姿造り
11/6(水)	碗宮	H1A	日本料理	辻料理長
調整中	千葉県農業協会	H2A	素材学	後期2回の講義(米と乳製品、10～11月の予定)

<教育課程、シラバスに関しての意見交換>

①実習・演習授業において企業連携を新規導入、継続できる内容(講師派遣、シラバス提案、成績評価等)

②Happy caféを活用した企業連携の提案等(別添：Happy café動画)。

③単位制への移行について

④ICT教育について(別添：サンプル動画)

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。

全国調理師養成施設協会よりテキストの電子書籍化に向けての審議が開始されると報告あり。

⑤コアカリキュラム以外の部分における教育課程の改善

⑥学内実技コンテストの連携

⑦製菓衛生師、調理師免許以外の資格について

<各委員からのご意見>

ー高橋様 現在ホテルなどの業界は海外からの観光客などで、活況を取り戻してきているが、人手不足が深刻な状況である。ホテルなどの調理場でも新入への指導の在り方も変わってきており、学校においても昔ながらの指導に拘らず、今の学生達に合わせた指導や授業内容を検討していく必要があるのではないか？

- ー松木様 生産者の現状は後継者不足や生産コストの上昇など苦勞が多い。工場での野菜生産も増えてきているが学生達に生産者の想いや食材について知ってもらう事はとても良い機会となっている。
- ー土海様 人出不足から、セントラルキッチンの新たな建設が増えてきており、今後もその分野は増えていく事が見込まれる。その中で、調理師が料理する価値は非常に高くなると思う。

<企業委員の意見活用>

調理業界を取り巻く環境についてのご意見が多く頂いた。その中でまずは調理希望の学生達が減少傾向にある状況を認識し、調理師の魅力をしっかりと伝え集めていく。

- ー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。
- ー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。
- ー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の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。

4. 研修予定の報告（白熊教務室長）

- ・2024 年度研修予定報告
- ・企業連携による教員研修
 - ①専攻分野における実務に関する研修
日程などで調整困難な事が多い（時間割調整で学生にも影響）
 - ②指導力の修得・向上のための研修等

5.その他

- ・管理栄養士の紹介等
- ・次回：2025 年 3 月 24 日（月）10：00～予定。

以上

高度調理師科 第2回教育課程編成委員会議事録

日時：2025年3月24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

ハッピー製菓調理専門学校 副校長 長山 雅美 よりご挨拶

2. 2024年度報告（白熊教務室長・橋爪学務室長）

（1）学生在籍数（卒業・進級・中退）

学生状況について、報告がなされた。

（2）資格取得状況

（a）全国調理師養成施設協会 技術考查試験（筆記）

2024年度 受験者：39名 合格者：29名 合格率81%

内 訳：高度調理師科2年生 30名（欠席3名） 調理師科1年制 9名

【技術考查】

	在籍者数	受験者数	合格者	不合格者	欠席者	合格率	受験率
2020年度	19	7	7	0	0	100%	36.8%
2021年度	26	9	7	1	1	77%	34.6%
2022年度	44	28					63.6%
2023年度	27	27	24	1	2	89%	100%
2024年度	48	39	29	7	3	80%	81%

※2024年度 高度調理師科・調理師科の合計人数

受験率が高い結果は、今後飲食業界に残り将来的にも資格取得の傾向にある。

（b）食育インストラクター（筆記）

2024年度 受験者：16名 合格者：13名

内 訳：高度調理師科2年生11名（欠席3名） 調理師科1年制5名

【食育インストラクター認定試験】

	在籍者数	受験者数	合格者	不合格者	欠席者	合格率	受験率
2023年度	27	9	8	0	1	100%	33.3%
2024年度	48	16	13	0	3	100%	33.3%

※2024年度 高度調理師科・調理師科の合計人数

（3）就職状況

在籍者37名 就職36名 非斡旋名

（4）カフェ販売

①運営日数 前期：9回 後期：9回 （パティシエ18回）

※2023年度 6回運営

②メニュー 54種類（単品29種・定食25種）

※2023年度（単品4種・定食7種）

③卵を使用した料理

2024年度同様に、卵を使用した料理を考案中

パティシエ・調理にてご協力のご依頼

日程は後日調整（6～7月・後期）も予定

千葉県農業協会としても引き続き連携をはかりたい。

（5）卒業制作

動画7分程度

2025年度については、高校の教員を招待も検討中

3. 2025 年度報告

(1) 年間スケジュール確認

月曜日の変則時間割（年間 5 回） ・ 仕事の学び場 ・ 玉子料理教室
中村学園祭 ・ 卒業制作（高度調理師科・調理師科）
卒業式 ・ 教育課程編成委員会

(2) 教務室職員

新たな組織体制と教員についての報告がなされた。

(3) 担任・学生在籍数

学生数・担任などクラス運営についての報告がなされた。

4. カリキュラムについての意見交換（白熊教務室長）

(1) 教育課程表、授業内容説明（資料：2025 年度教育課程表、シラバス）

(2) 企業連携授業スケジュール

素材学	千葉県農業協会	年間 4 回（予定）
西洋料理	ベストプランニング	年間 4 回
	ホテルニューオータニ	年間 4 回
	ホテル日航成田	年間 1～2 回
	高橋 守 氏	年間 3 回（予定）
日本料理	碗宮	年間 4 回
	すし好	年間 3 回
	株式会社こがね	年間 4 回
中国料理	グランドニッコー東京台場	年間 3 回（調整中）
	ペニンシュラ東京	年間 3 回（調整中）
	リゾートトラスト	年間 2 回
	三菱地所ホテルズ	年間 3 回（調整中）
総合調理	シダックス	年間 3 回
	日清医療食品	年間 3 回（調整中）
	ラショナル ジャパン	年間 3 回（調整中）

(3) ICT 教育について（授業素材作成の協力等）

①座学授業に於いては、小テストなどを配信し実施

②実習授業にて

- ・基礎技術動画を配信（切り方・桂剥き・オムレツ・だし巻きなど）
- ・基礎知識向上の資料（解説や外国語の小テスト）

(4) 教育課程、シラバスに関しての意見交換

<各委員からのご意見と対応>

－高橋様

学生の多様性により、授業内容を変化させることが重要とのご意見

現場では若い世代が不足している。 業界の魅力を在学中にも更に伝えてほしい。

専門調理師への資格取得は飲食業界（ホテルなど）で働くうえで、大きく評価を得られるため引き続き受験を促し将来につなげられるようにしてほしい。

調理師養成施設として、技術習得だけでなく業界への魅力や専門調理師への意欲を高められるよう指導と啓蒙活動に取り組んでいく。

－松木様

職員向けの研修については最初に内容ではなく、実施日を決める事が大切とのご意見

企業連携では、農業協会様含め継続的に実施

企業連携授業の内容を高めるために、意見交換を更に実施する必要がある。

今後は継続的な職員育成として、年間スケジュールに事前に研修を入れ込み実施していく

企業連携においては、連携企業先を増やししながら、内容がより充実したものになるよう取り組んでいく

ー土海様

職員研修でご要望があれば意見交換をし、ラショナルジャパンとして協力
学生数が増加傾向にある事は、教員不足は大丈夫か？
業界人として協力できることがあれば共有していきたい。

職員研修については、企業様にもご協力頂き相談のうえで計画的に実施していく
学生数が増加しており、学校の教員や講師の体制強化に企業様にもご協力頂き実施していく

5. 研修実績、予定の報告（白熊教務室長）

- ・ 2024 年度研修実績報告
- ・ 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
- ・ 2025 年度研修予定報告

6. その他

- ・ 次回：2025 年 9 月 2 日（火）10：00～。

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

No.	氏 名	所 属	任 期
1	大木 悟	千葉県洋菓子協会 顧問 (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 理事 (高度調理師科 企業委員)	2 年
3	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)	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持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、現在の業界ニーズに合った教育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

日程	研修名	内容	対象	区分※
4 月 2 日	講義・演習形式の指導方法①	・洋菓子製造の技術講習会 ■千葉県洋菓子協会	パティシエ科 教員	専門 実務
5 月 16 日	講義・演習形式の指導方法①	・カフェ、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や会計 ■WANT TO JOY	全教員	指導
9 月 6 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利用した加熱調理 ・多様なメニューに対応した調理方法と実務 ■株式会社ラショナルジャパン	全教員	専門 実務

※専門・・・専門分野に関する知識、技術の習得、能力向上の為
指導・・・授業及び生徒に対する指導力等を習得、向上する為
職員・・・役職別研修や学校事務研修など学校組織で働く為

6-9.教職員・講師

○教職員数

2025 年度

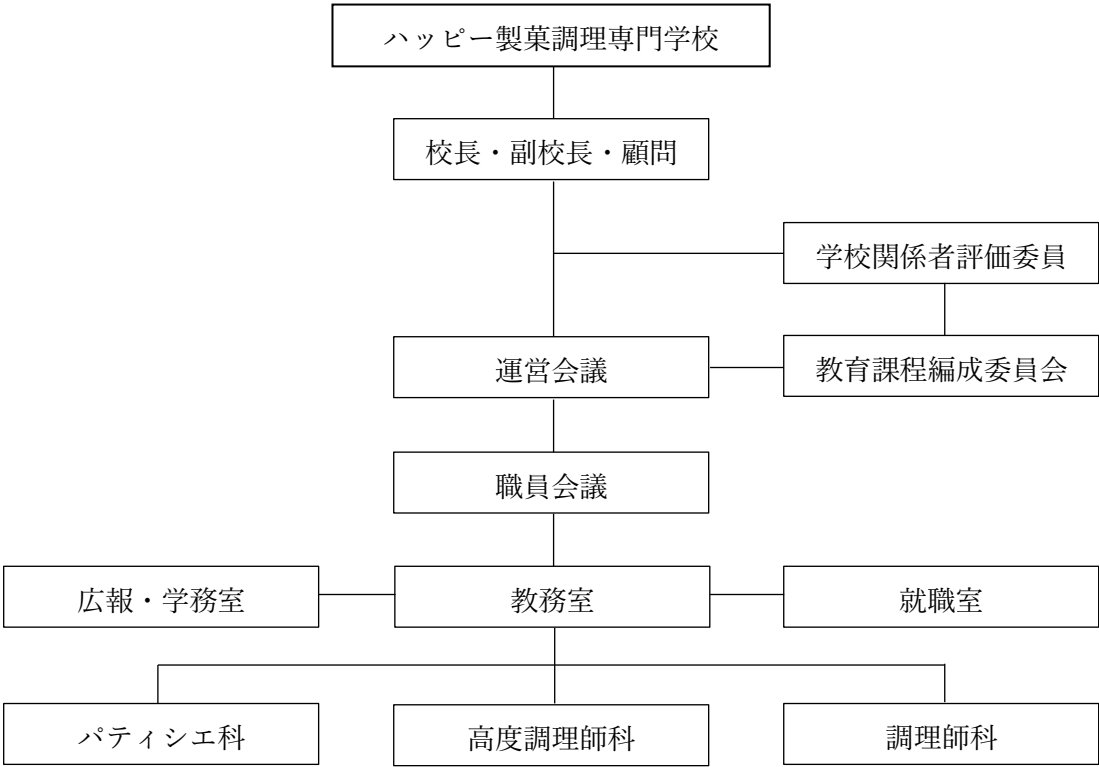
男女別		専任教員	兼任教員	専任・兼任計
教員	女	6	5	11
	男	11	11	22
	計	17	16	33

2025 年度

男女別		職員
職員	女	3
	男	2
	計	5

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
顧問	1
本部長補佐・室長	2
室長補佐	1
リーダー	3
一般職	9
合計	19

○教職員の組織



○教員の専門性

	氏名	専任	兼任	主な担当科目・資格・経歴・所属等
1	古田 康郎	○		校長/製菓実習
2	矢口 博士	—		事業本部長
3	長山 雅美	—		副校長/事業副本部長
4	神保 勝司	○		顧問/製菓実習
5	澤田 唯之	○		本部長補佐・室長/就職業界ガイド
6	白熊 佳和	○		本部長補佐・室長/調理実習(西洋)
7	小沼 善裕	○		室長補佐/製菓実習・製菓理論
8	今井 康隆	○		リーダー/調理実習(中国)・レストランシミュレーション
9	石田 祐基	○		リーダー/製菓実習・製菓理論
10	山下 初音	○		リーダー/就職業界ガイド
11	増田 梨花	—		広報
12	松永 千尋	—		広報・製菓実習
13	木下 有加里	—		学務
14	伊藤 芳浩	○		調理実習(日本)
15	齊藤 美香	○		総合調理実習
16	高橋 麻衣子	○		素材学・調理実習(西洋)
17	藤田 輝	○		調理実習(西洋)
18	吉田 大輔	○		製菓実習・製菓理論
19	金森 美桜	○		製菓実習・製菓理論
20	高橋 務	○		製菓実習
21	恩田 麻衣	○		食品衛生学・社会・食品の安全と衛生・調理理論と食文化概論
22	丹野 秋香	○		栄養学
23	田村 英介		○	衛生法規
24	澤田 江里子		○	食品と栄養の特性・食品学・公衆衛生学
25	黒坂 明子		○	ホスピタリティ
26	井部 有美子		○	接客ベーシック
27	宮崎 愛子		○	業界ガイド・サービス業界総論
28	酒井 鉄夫		○	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	北見 義弘		○	製菓実習
34	石和 悟		○	製菓実習
35	森 和也		○	製菓実習
36	大河原 彩		○	製菓実習
37	高岡 寿康		○	調理実習(日本)
38	川瀬 智也		○	調理実習(西洋)