

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
2024年度	135	129	6	127	8
2025年度	171	169	2	164	7
2026年度	167	157	10	154	13

2. 在学者数(昨年度休学からの復学者含む)

2026.5.1現在

1年生		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
	パティシエ	87	15	72	0	0.0%	0	0	0	0	0
	高度調理師	60	39	21	0	0.0%	0	0	0	0	0
	調理師	19	9	10	1	5.3%	1	0	0	0	0
	小計	166	63	103	1	0.6%	1	0	0	0	0
2年生		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
	パティシエ	81	21	60	0	0.0%	0	0	1	0	1
	高度調理師	56	26	30	0	0.0%	0	0	0	0	0
	小計	137	47	90	0	0.0%	0	0	1	0	1
合計		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
		303	110	193	1	0.3%	1	0	1	0	1

6-2.カリキュラム

衛生専門課程 パティシエ科 2023年度以降入学生

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			
		時間	時間	時間	単位	時間	時間	時間	単位	時間	単位
講義	衛生法規	15	15	30	1					30	1
	公衆衛生学	30	30	60	2					60	2
	食品学	30	30	60	2					60	2
	食品衛生学	60	60	120	4					120	4
	栄養学	30	30	60	2					60	2
	社会	15	15	30	1					30	1
	製菓理論	45	45	90	3					90	3
	接客ベーシック					15	15	30	2	30	2
	生活・実習指導	15	15	30	2	15	15	30	2	60	4
講義 小計（時間・単位）		240	240	480	17	30	30	60	4	540	21
演習	販売演習					90	90	180	6	180	6
	就職・業界ガイド					30		30	2	30	2
	ホスピタリティ	15	15	30	2					30	2
演習 小計（時間・単位）		15	15	30	2	120	90	210	8	240	10
実習	製菓実習（校外実習60hを含む）	210	270	480	16	270	270	540	18	1,020	34
実習 小計（時間・単位）		210	270	480	16	270	270	540	18	1,020	34
		990			35	810			30	1,800	65

		1年次				2年次				合計	
		前期	後期	1年次計		前期	後期	2年次計			
		時間	時間	時間	単位	時間	時間	時間	単位	時間	単位
講義	食生活と健康	45	45	90	3					90	3
	食品と栄養の特性	75	75	150	5					150	5
	調理理論と食文化概論	45	45	90	3	45	45	90	3	180	6
	素材学					30	30	60	4	60	4
	フードコーディネート					15	15	30	2	30	2
	接客ベーシック					15	15	30	2	30	2
	サービス業界総論					30	30	60	4	60	4
	生活・実習指導	15	15	30	2	15	15	30	2	60	4
講義 小計（時間・単位）		180	180	360	13	150	150	300	17	660	30
演習	食品の安全と衛生	75	75	150	5					150	5
	就職ガイド					30		30	2	30	2
	業界ガイド	15	15	30	2			0		30	2
	レストランシミュレーション					90	90	180	6	180	6
演習 小計（時間・単位）		90	90	180	7	120	90	210	8	390	15
実習	調理実習(西洋)	60	60	120	4					120	4
	調理実習(日本)	45	45	90	3					90	3
	調理実習(中国)	45	45	90	3					90	3
	総合調理実習	45	45	90	3					90	3
	専門調理実習(西洋)					60	60	120	4	120	4
	専門調理実習(日本)					45	45	90	3	90	3
	専門調理実習(中国)					45	45	90	3	90	3
実習 小計（時間・単位）		195	195	390	13	150	150	300	10	690	23
		930			33	810			35	1,740	68

		1年次			
		前期	後期	1年次計	
		時間	時間	時間	単位
講義	食生活と健康	45	45	90	3
	食品と栄養の特性	75	75	150	5
	調理理論と食文化概論	90	90	180	6
	素材学				
	フードコーディネート				
	接客ベーシック				
	サービス業界総論				
講義 小計（時間・単位）		210	210	420	14
演習	食品の安全と衛生	75	75	150	5
演習 小計（時間・単位）		75	75	150	5
実習	調理実習(西洋)	60	60	120	4
	調理実習(日本)	45	45	90	3
	調理実習(中国)	45	45	90	3
	総合調理実習	45	45	90	3
	専門調理実習(西洋)			0	
	専門調理実習(日本)			0	
	専門調理実習(中国)			0	
実習 小計（時間・単位）		195	195	390	13
				960	32

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	510～539	540～569
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7年度 成績の分布

学科名	パティシエ科	学年	1 年	学生数	86 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		14 人	13 人	24 人	35 人
上位 1/4 に該当する人数		22 人	／下位 1/4 に該当する人数		21 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		1.74 以下	
平均値		2.17			
備考					

学科名	高度調理師科	学年	1 年	学生数	67 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		24 人	7 人	19 人	17 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		16 人
上位 1/4 に該当する成績評価係数		2.55 以上／下位 1/4 に該当する成績評価係数 0.82 以下			
平均値		1.76			
備考					

学科名	調理師科	学年	1 年	学生数	18 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		7 人	2 人	2 人	7 人
上位 1/4 に該当する人数		4 人	／下位 1/4 に該当する人数		4 人
上位 1/4 に該当する成績評価係数		2.71 以上／下位 1/4 に該当する成績評価係数 0.67 以下			
平均値		1.70			
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
2023年度	83	83	78	94.0%
2024年度	66	66	60	90.9%
2025年度	70	70	53	75.7%

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
2023年度	27	27	100%
2024年度	46	46	100%
2025年度	36	36	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			
2023年度	109	105	103	94.5%	100	3	72	31	0	0	0
2024年度	113	108	105	92.9%	105	0	60	45	0	0	0
2025年度	120	113	103	85.8%	102	5	68	39	5	0	0

2.分野別内訳

		2023年度	構成比	2024年度	構成比	2025年度	構成比
関連分野	洋菓子店	25	24.3%	27	25.7%	21	19.6%
	パン店	14	13.6%	4	3.8%	11	10.3%
	ホテル	31	30.1%	32	30.5%	35	32.7%
	レストラン・カフェ	22	21.4%	16	15.2%	15	14.0%
	ブライダル	3	2.9%	12	11.4%	5	4.7%
	集団調理	3	2.9%	11	10.5%	11	10.3%
	その他	2	1.9%	3	2.9%	4	3.7%
分野外		3	2.9%	0	0.0%	5	4.7%
合 計		103	100.0%	105	100.0%	107	100.0%

3.主な就職先(2025年度/順不同)

帝国ホテル東京	株式会社ニュー・オータニ	ヒルトン東京ベイ
HOTEL THE MITSUI HAKONE	グランドニッコー東京ベイ舞浜	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
スイーツミズノヤ	ル・パティシエヨコハマ	株式会社ベストプランニング
株式会社東京會館	株式会社BP	富士屋ホテル株式会社
ヒューリックホテルマネジメント株式会社	キルフェボン株式会社	株式会社ピーターパン
リゾートトラスト株式会社	シダックスグループ	東京食彩株式会社

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

2026 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	③	片山 浩	中澤乳業株式会社 千葉営業所 所長	2年
5	③	山本 慎一	株式会社正木牧場 東京支店取締役 東京支店長	2年
6		古田 康郎	ハッピー製菓調理専門学校 校長	2年
7		矢口 博士	ハッピー製菓調理専門学校 事業本部長・副校長	2年
8		澤田 唯之	ハッピー製菓調理専門学校 本部長補佐	2年
9		小沼 善裕	ハッピー製菓調理専門学校 教務室長補佐	2年
10		石田 祐基	ハッピー製菓調理専門学校 教務室パティシエ科リーダー	2年

調理師科 教育課程編成委員

2026 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	①	松木 英明	一般社団法人千葉県農業協会 事務局長	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	③	佐々木 良三	株式会社ベストプランニング 調理部門 統括総料理長	2年
5	③	牧 孝弘	株式会社こがね 本部次長	2年
6		白熊 佳和	ハッピー製菓調理専門学校 事業副本部長	2年
7		今井 康隆	ハッピー製菓調理専門学校 教務室長	2年
8		伊藤 芳浩	ハッピー製菓調理専門学校 教務室長補佐	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:2025年9月3日(水)

日時:2025年9月2日(火) 10:00~ 場所:中村学園7号館504教室 進行:小沼 議事録:石田

出席者(敬称略・順不同) 片山、古田、矢口、小沼、石田

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.開会の挨拶

挨拶 ハッピー製菓調理専門学校校長の古田康郎より開会の宣言

2.2025年度の報告(矢口事業本部長・小沼教務室長補佐)

(1)年間予定表

(2)教育課程表

(3)学校行事

①試食研修:PI 東京マリオットホテル デザートbuffet

P2 ヒルトン東京ベイ テーブルマナー 共に9/1(月)実施

②卒業制作:審議事項として高校のお世話になった先生を招待するのはどうか。考慮して運営を考える。

(4)学生在籍状況

(5)就職状況

①企業求人への減(特にホテル製菓職求人が昨年と比較し非常に少ない状況)

企業求人を希望する学生は昨年ベースだが、内定をいただける学生が昨年より減少している。

②今後の就職活動としては、個人店、レストラン・カフェが中心となってくる。

2.カリキュラムについての意見交換

(1)教育課程表、授業内容説明(資料:2025年度教育課程表)

(2)企業連携授業の現状、スケジュール PI 製菓理論

9/9(火) ナリズコーポレーション 香料

9/16(火) ドーバー洋酒貿易株式会社 酒類

10/21(火) 株式会社ジェリフ 凝固剤

(3)教育課程、シラバスに関する意見交換(企業委員の意見活用によるカリキュラム改善)

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)

②単位制への移行について

必須科目については30時間1単位

その他の科目は15~30時間で1単位

成績評価は各期末に実施し、1年次終了時に単位認定

④ICT教育について

-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。

-動画コンテンツにおける企業連携等。

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校内実技コンテストの連携

千葉市と連携して開府900年記念事業と連携したオリジナルケーキの販売を企画している。

これに先立ち、今年度の一年生を対象に授業内でレビコンクールを実施する。(別紙参照)

日程はPIA:12月4日、PIB:12月5日に行う。

⑦製菓衛生師、調理師免許以外の資格について

特段必要としている資格はあまり感じられない。

(4) 各委員からのご意見

①片山氏

農家さんに直接学びに行くのはどうか？

現在お店をしているシェフでも実際に農園を開拓しているシェフがいるので、
そのような考えがあると学びになるのでは。

3. 研修

(1) 2025 年度研修予定報告

- ①多様性または生産性向上の研修実績（オンラインにて）
5 月（石田・白熊）

(2) 千葉県専修学校各種学校協会

- ①中堅教職員研修 出席者 白熊・吉田 8/4（月）
メンタルヘルス研修（心の健康・精神性・精神保健等）の知識について
②新任教員研修 出席者 藤田・金森 8/4～8/6
内容 専修学校における職業教育、教育の在り方、制度等
次年度も受講し終了予定。一部、オンラインあり。

4. その他

(1) 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）

※①または②から 1 人、③から 1 人最低必要。

- 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) 管理栄養士の紹介等

(3) 次回：2026 年 3 月 23 日（月）10:00～予定とする。

以上

パティシエ科 第 2 回教育課程編成委員会議事録

作成日:2026 年 3 月 24 日(火)

日時 : 2026 年 3 月 23 日 (月) 10:00~ 場所:中村学園 7 号館 504 教室 進行:小沼 議事録:石田

出席者(敬称略・順不同) 山本、片山、古田、矢口、澤田、石田、小沼

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

・委員長の古田校長挨拶により定刻開始された。

2. カリキュラム及び企業連携について

(1) 教育課程・シラバスの説明

- ① 2026 年度より単位制へ移行し、大学編入等にも対応しやすい体制とする。
- ② 製菓衛生師の合格を第一目標としつつ、製パン、洋菓子、和菓子の実習(年間 9 回)なども組み込んでいる。

(2) 企業連携スケジュール

- ① 5 月~10 月にかけて、各食材メーカー(明治、増田製粉、大東製糖など全 7 社)による特別授業を実施する
- ② 社会に出た際、食材や生産者への感謝の気持ちを持てるよう育成する狙いがある。

2. 2025 年度報告事項

(1) Happy café ケーキ販売の見直し(新規事項)

- ① 原価高騰に伴い、次回のクリスマスケーキ販売は 5 号から 4 号へサイズダウンを予定している
- ② 昨年度は 5 号サイズを 3,000 円で販売したが、原価高騰、により価格やサイズを調整し販売を検討中である。

3. 意見交換(カリキュラム・学生指導について)

(1) ICT 教育・パソコンスキルの必要性

- ① 2024 年度よりタブレットを活用した授業(問題集アプリ等)を導入している
- ② 企業委員より、現場では Web 発注などの作業が必須なため、基本的な PC スキルは重要との意見が出た。
- ③ 上記を受け、夏休み等を利用した短期集中型のパソコン講習の実施を検討する。

(2) 製菓衛生師試験とモチベーションの確立

- ① 合格率低下の対策として、春休みの勉強会および 4 月 3 日の実力テストを実施し、点数に応じた補習を行う。
- ② 企業委員より、「将来の明確なビジョン(目標年収、独立、具体的な成功例など)や明確な評価制度を示すことが、学生のモチベーション向上に直結する」とのアドバイスを受けた。

(3) Happy café の運営と学生の自主性

- ① 手軽に買えるスティック状の焼き菓子等を導入し、他学科の学生も購入しやすい環境を作る。
- ② 学生が自ら考案したレシピを Happy café で販売する日を設け、学生の自主性ややりがいを引き出す。

4. カリキュラムの改善と次回予定

(1) カリキュラムの調整

- ① 国家試験に必須ではない科目の時間を一部調整し、パソコン講習等に充てることを検討する。

(2) 次回開催予定

- ① 2026 年 9 月 1 日(火) 10:00~を予定している

以上

高度調理師科 第 1 回教育課程編成委員会議事録

作成日:2025 年 9 月 3 日(水)

日時 : 2025 年 9 月 2 日 (火) 10:00~ 場所:中村学園 7 号館 503 教室 進行:白熊 議事録:今井

出席者(敬称略・順不同) 高橋、長山、白熊、今井

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.開会の挨拶

挨拶 ハッピー製菓調理専門学校副校長の長山雅美より開会の宣言

2. 2025 年度報告

(1) 年間予定表 別紙参照

(2) 教育課程表 別紙参照

(3) 学校行事

(4) 学生在籍状況

(5) 就職状況

高度調理師科 1 年生は、昨年に続き後期より就職指導を複数回実施する。

調理師科一年制も就職授業を取り入れ、対応を強化。(前期含め実施)

(6) W ライセンス内部進学

※パティシエ科 2 年生より、調理師科 1 年制へ 3 名(一部免除あり)

調理師科 1 年制より、パティシエ科へ 2 名

2025 年度より、両科で調理実習の白衣を統一し内部進学の学費負担を減らす取り組みあり。

(7) Happy café 運営

①2025 年度 年間販売日程 17 回営業予定(前期 8 回)

②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。2025 年度より中村学園内の学生も利用可としている。

③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。

卒業生からの意見も現場に近い授業で好評でした。

(8) 学校生活動画

3. カリキュラムについての意見交換

(1) 教育課程表、授業内容説明(資料:2025 年度教育課程表)

(2) 企業連携授業の現状、スケジュール

(3) 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)

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)

③単位制への移行について(2026 年より)

調理師免許必須科目については、30 時間 1 単位

その他の科目は 15~30 時間で 1 単位

年間 31 単位取得

成績評価は各期末に実施し、1 年次終了時に単位認定

④ICT 教育について

調理技術はもとより知識を増やすために、専門用語などの資料配信

小テストを実施 各期において各 2 回程度実施

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校内実技コンクール(検定)の連携

2026 年度に向けて(全国調理師養成施設検定と連携予定)

各委員からのご意見

－高橋氏

- ・現場も人出不足でキツイ状況。以前のようにパワハラ、セクハラなどは減少している。
挨拶を今のうちからしっかりと出来るようにすることで先輩方から可愛がられるようになる。
素直は大切、学生の不安を取り除けるように、引き続き指導をお願いしたい。

4. 研修

(1) 2025 年度研修予定報告

- ①多様性または生産性向上の研修実績（オンラインにて）
5 月（石田・白熊）

(2) 千葉県専修学校各種学校協会

- ①中堅教職員研修 出席者：白熊、吉田
8 月 4 日（月）
メンタルヘルス研修（心の健康・精神衛生・精神保健等）の知識について
学生、職員もカウンセラーを必要に応じて、受診。
- ②新任教員研修 出席者：藤田・金森
8 月 4 日（月）～6 日（水）
内容：専修学校における職業教育、教育のあり方、制度など
次年度も受講し終了予定。一部、オンラインあり。

5. その他

(1) 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）

※①または②から 1 人、③から 1 人最低必要。

- 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) 管理栄養士の紹介等

・次回：2026 年 3 月 23 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

作成日:2026年3月24日(火)

日時:2026年3月23日(月)10:00~ 場所:中村学園7号館503教室 進行:今井 議事録:伊藤

出席者(敬称略・順不同) 松木、土海、佐々木、牧、白熊、今井、伊藤

1. 委員長挨拶

挨拶 ハッピー製菓調理専門学校教務室長の白熊より開会の宣言

2. 卒業制作

卒業制作当日にモニターにて投影した入学してからの2年間の行事・イベント・授業風景の動画(7分間程度)を見ていただき普段の学生生活をイメージしていただいた。

3. カリキュラムについての意見交換

(1) 教育課程表、授業内容説明

- ①教育課程表を確認しながら単位制の説明
- ②シラバスを確認しながら授業運営についての説明

(2) 企業連携授業スケジュール

県内のホテルで中国料理の企業連携授業が困難なため、委員の方々にご紹介等ご協力を依頼。

(3) ICT教育について

- ①座学授業に於いては、小テスト・授業資料などを配信し実施していることを報告。
- ②実習授業について
 - ・基礎技術動画を配信し、自主練習や復習に活用していることを報告。
 - ・基礎知識向上の資料を配信し、外国語の小テスト・作業工程の理解度テストを実施し、技術力が不得意な学生も救えるように授業運営を行っていることを報告。

(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

ー松木様

地域貢献の為に玉子生産者に依頼し来年度も協力していきたい。

ー土海様

実習デモを動画で撮ることは復習にもつながり良いと思うが、書かないと覚えにくいこともあると思うので推奨は難しいのではないかな。

ー佐々木様

シラバスを見るターゲットを明確化して作成した方が良い。
高校生をターゲットにするならばもっと具体的に作成するべきではないか。
企業の意見としては、技術向上はもちろんのことだが、人間性の向上をより求めている。
企業連携をするのであれば早めのスケジュール決め。
人材確保の為、授業を行いたい企業も多いと思われる。

ー牧様

学生が就業後のイメージを持てるような授業運営。
実習授業だけでなく現場で働いている人間とのグループディスカッションなどの座学授業を取り入れてみてはどうか。←15回の授業の中で組み込むのは難しいと思われる。
タブレットを活用するのであれば管理方法、資料等の配信の工夫が必要。

4. その他

・次回:2026年9月1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 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	有限会社バニージュ お菓子工房バニージュ (卒業生委員)	2年