（別紙様式４）

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和2年 9月30日※1
（前回公表年月日：令和元年9月27日）

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地
華調理製菓専門学校	昭和52年4月1日	森田　十誉子	〒110－8662 東京都台東区根岸1－1－12 （電話）03－3875－1111
設置者名	**設立認可年月日**	**代表者名**	**所在地**
学校法人華学園	昭和33年7月3日	森田　十誉子	〒110－8662 東京都台東区根岸1－1－12 （電話）03－3875－1111

分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士
衛生	調理専門課程	パティシエテクニカル科	平成23年文部科学省 告示第167号	－

学科の目的	学校教育法及び製菓衛生師法の規定に基づき、製菓製パン、栄養、衛生に関する専門技術及び理論を修得させ、併せて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成する事
認定年月日	平成26年3月31日

修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2 年	昼間	1820時間	310時間	60時間	1370時間		

単位時間

生徒総定員	生徒実員	留学生数（生徒実員の内	専任教員数	兼任教員数	総教員数
80人	52人	0人	9人	14人	23人

学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～3月31日	成績評価	■成績表：　有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。
長期休み	■夏季休業：7月25日～8月31日 ■冬季休業：12月25日～1月7日 ■春季休業：3月20日～4月5日 教育上必要があり、かつ、やむを得ない事情があるときは、休業日に授業を行うことがある。	卒業・進級条件	卒業・進級判定会議を開催し、成績・出席状況、資格要件にてらして総合的に判断し決定する。
学修支援等	■クラス担任制：　有 ■個別相談・指導等の対応 各学年4月、9月に担任が個別面談を行う。その他、個人別に必要に応じて指導や面談を実施して、面談内容は学生カルテに記録する。	課外活動	■課外活動の種類 那須野外研修、製菓機器見学、ケーキショー見学、海外研修　他 ■サークル活動：　有
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等（令和1年度卒業生） ホテル（パティスリー、ベーカー）、結婚式場、専門店（製菓・製パン・カフェ） ■就職指導内容 職業理解、社会人マナー、自己分析、求人票の見方、履歴書作成、面接試験演習、企業研究、個別相談の対応 ■卒業者数　：　31　人 ■就職希望者数　：　30　人 ■就職者数　：　30　人 ■就職率　：　100　% ■卒業者に占める就職者の割合 ：　96.7　% ■その他 ・進学者数：　0人 ・就職希望せず：　1人 （令和　1　年度卒業者に関する 令和2年5月1日 時点の情報）	主な学修成果（資格・検定等）※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 （令和1年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報） 資格・検定名 / 種別 / 受験者数 / 合格者数 製菓衛生師 / ② / 27人 / 24人 色彩検定3級 / ③ / 31人 / 15人 ラッピングクリエーター3級 / ③ / 31人 / 31人 ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他（民間検定等） ■自由記述欄 ジャパン・ケーキショー東京2018 「エコール部門」金賞1名　銀賞1名 2019　彩の国ケーキショー　金賞1名　銀賞3名　銅賞3名
中途退学の現状	■中途退学者　7　名　■中退率　11.1 % 平成31年4月1日時点において、在学者63名（平成31年4月1日入学者を含む） 令和2年3月31日時点において、在学者56名（令和2年3月31日卒業者を含む） ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 入学時オリエンテーションの充実。 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。 経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：　有・無 創立者　坂本静子・愛子奨学金/特待生制度 ■専門実践教育訓練給付：　給付対象・非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載		
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価：　有・無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 （評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL）		
当該学科のホームページURL	URL: http://www.hana-chouri.ac.jp/		

（留意事項）

1．公表年月日（※1）

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2．就職等の状況（※2）

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて（通知）（25文科生第596号）」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

（1）「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

③「就職者」とは、正規の職員（雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいいます。

※「就職（内定）状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

（2）「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う）。

（3）上記のほか、「就職者数（関連分野）」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3．主な学修成果（※3）

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他（民間検定等）の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果（例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等）について記載します。

1.「専攻分野に関する企業、団体等（以下「企業等」という。）との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

（1）教育課程の編成（授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。）における企業等との連携に関する基本方針

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める。

（2）教育課程編成委員会等の位置付け

委員会の委員長は学校長とし、業界の求める人材の動向、実務に必要な最新の知識・技術・技能などを審議することを目的に教育課程編成委員会を設置し教育課程の策定を行う事とする。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名　前	所　　属		任期	種別
羽山 賢二	株式会社クルーズクラブ東京	調理部副料理長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	③
森田　力	店舗流通ネット株式会社	管理統括本部人事課	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	③
松本 猪武起	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル	ペストリー＆ベーカーシェフ	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	③
大西　元年	公益社団法人　全日本司厨士協会	総本部理事長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	①
百瀬　利恵	株式会社共立メンテナンス	フーズ管理本部執行役員 本部長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	③
森田　十誉子	華調理製菓専門学校	校　長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	
秋葉 文夫	華調理製菓専門学校　調理科	副校長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	
永井　豊	華調理製菓専門学校	教務部長付	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	
駒塚　登志男	華調理製菓専門学校　調理科	学科長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	
小寺　稔	華調理製菓専門学校　調理科	実習部課長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	
本澤　誠	華調理製菓専門学校　製菓科	学科長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	
山下　英明	華調理製菓専門学校　製菓科	実習部主任	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	
相良 真一	華調理製菓専門学校	教務担当	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	
渋谷 真奈美	華調理製菓専門学校	教務担当	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。
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、地方公共団体等の役職員
（1企業や関係施設の役職員は該当しません。）
②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

（4）教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

年間2回開催（7月・1月）

（開催日時）
第1回　令和2年10月　開催予定
第2回　令和3年 3月　開催予定

（5）教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。
委員からの技術向上、食品安全、社会人基礎力に関する意見を参考に以下の取り組みを実施している。
●基本技術のさらなる向上を図るために半期ごとの「技術認定試験」を導入し、製菓だけでなく新たに「パン」の分野も設定し技術試験を行っている。試験の合格者にはその証としてレベル別の星印ステッカーを授与し名札に貼付する制度を取り入れた。更に不得手な製菓技術を補うための自主練習「セルフトレーニング」を実施している。
●衛生管理面においては製菓・製パン実習前の「健康衛生チェック」を見直し、口頭チェックから記録化に変更。さらに担任と授業担当で二重チェック化。また加熱作業における中心温度についてデモンストレーション時に説明し、実習時の計測を取り入れた。
●実践力の向上については校内の菓子販売の商品決定などにおいてグループワークやプレゼンテーションを行うアクティブラーニングの手法を取り入れた。

2.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。」関係

（1）実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

校外実習において企業等と協定を締結し、学生の就職希望先を考慮し、業態別（ホテル、結婚式場、ケーキ店、パン店等）に職場を体験し、シェフや担当者の指導の下、仕事の一端を学ぶことを基本方針とする。

（2）実習・演習等における企業等との連携内容

●校外実習（インターンシップ）・・・1年次の3月に150時間の研修を実施。学生が希望する業界（ホテル・結婚式場、専門店など）と専攻（製菓、製パン、カフェメニュー）によって研修先を確定。研修前に学生が研修先へ挨拶に赴くため、マナーや身だしなみを指導。研修期間中は作業補助を始め諸準備やサービスなどを通し実際の職場の空気を体験し、以降の就職活動に臨む意識を高めていく。研修先とは協定書を取り交わし受講状況の評価を受ける。また本校教職員が研修先を訪問し、実習中の活動状況等の確認を行う。研修終了後は研修報告会を実施し、他業界・他専攻での研修の様子を共有する機会を設け、就職活動に役立てている。

（3）具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科　目　名	科　目　概　要	連　携　企　業　等
校外実習 （インターンシップ）	ホテル、結婚式場、専門店（パティスリー、ベーカリー、カフェ）の各実習先にて調理作業及び接客の実習を行う。実習の状況を「実習ノート」に記入、実習先の担当者に評価してもらう。	●ホテル・・・ニューオータニ、グランドハイアット、プリンスなど ●結構式場・・・・アニヴェルセル、プリオコーポレーションなど ●専門店・・・シェ 松尾、ポトマックなど

3.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

（1）推薦学科の教員に対する研修・研究（以下「研修等」という。）の基本方針

教職員研修規程 第1条の目的並び第4条の研修の計画的推進に基づき教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識、技術、技能ならびに、授業および学生に対する指導力等の修得、向上を目的とする組織的な研修を計画を立てて受講させる。

（2）研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

・研修名「製菓実務研修」(連携企業等：(有)木かげ茶屋)
期間：令和1年9月2日～5日　　対象：2名　　内容：製菓専門店「木かげ茶屋の店舗にて実際の業務に携わり、現場での業務を体験

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「デュアル教育」の意義と方法 （連携企業等：(株)三菱総合研究所）
期間：令和1年11月20日　対象1名
内容：デュアル教育を職業実践教育への導入意義について理解を深めた。

（3）研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

②指導力の修得・向上のための研修等

・研修名「製菓研修」(連携企業等：全日本洋菓子工業協会　講師：理事長　加藤信氏）
期間：令和2年11月11日　　内容：指導経験豊富な外部講師を招聘し、専門技術と指導法の向上を図る。

・研修名「製パン研修」(連携企業等：ミリアルリゾートホテルズ　遠藤善行氏）
期間：令和3年1月27日　　内容：指導経験豊富な外部講師を招聘し、専門技術と指導法の向上を図る。

4.「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当

自己点検・自己評価の結果に対し、年2回学校評価ガイドラインに沿って外部評価を実施し、審議された内容から改善提案を行い、次年度へ反映させる。

（2）「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
（1）教育理念・目標	教育理念・目標
（2）学校運営	学校運営
（3）教育活動	教育活動
（4）学修成果	学修成果
（5）学生支援	学生支援
（6）教育環境	教育環境
（7）学生の受入れ募集	学生の受入れ募集
（8）財務	財務
（9）法令等の遵守	法令等の遵守
（10）社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
（11）国際交流	

※（10）及び（11）については任意記載。

（3）学校関係者評価結果の活用状況

委員からの基本技術、衛生管理教育、コミュニケーション能力向上、教員の資質向上についての評価を参考に、クリームの絞りやナッペなどの基本技術試験とマジパンコンクールを実施して技術向上に取り組んでいる。また衛生教育において製菓実習における衛生マニュアルを作成し加熱調理の中心温度管理の指導を導入した。コミュニケーション能力の向上として、グループワークや発表を授業に取り入れた。また若手教員の技術向上における訓練内容の改善に取り組んでいる。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名　前	所　　属		任期	種別
田中　喬	株式会社新橋亭	取締役総調理長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	企業等委員
榑松　聖	株式会社共立メンテナンス	顧問	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	企業等委員
飯村　浩	株式会社阪急阪神ホテルズ　第一ホテル東京	首都圏事業本部　総料理長	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	企業等委員
杉山　浩一	株式会社明治記念館調理室　花がすみ	料理長(卒業生)	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	卒業生
渡部　一博	日本ビューホテル株式会社　浅草ビューホテル	管理部　総務課　支配人	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	企業等委員
宮島　定明	千葉県立清水高等学校	教　諭	令和2年4月1日～令和3年3月31日（1年）	高校等委員

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

（5）学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

（ホームページ　・　広報誌等の刊行物　・　その他（　　））

URL: www.hana-chouri.ac.jp/
公表時期：令和2年7月

5.「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

（1）企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

下記（2）のガイドラインに基づく項目の情報をホームページ上に公開している。また主に入学希望者向けパンフレットにも学校の概要、教育内容、就職状況等、入学から卒業までの課程・取組みを掲載している。

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
（1）学校の概要、目標及び計画	学校の概要　教育目標及び授業計画等
（2）各学科等の教育	各学科等の教育
（3）教職員	教職員
（4）キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
（5）様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
（6）学生の生活支援	学生の生活支援
（7）学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
（8）学校の財務	学校の財務
（9）学校評価	学校評価
（10）国際連携の状況	
（11）その他	

※（10）及び（11）については任意記載。

（3）情報提供方法

URL: www.hana-chouri.ac.jp/

授業科目等の概要

（調理専門課程パティシエテクニカル科）令和元年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			製菓理論	菓子の原材料（甘味料、小麦粉、でん粉、米粉、牛乳及び乳製品、チョコレート類、調味料）、補助材料（パン酵母、膨脹材等）	1通年	60		○			○		○		
○			社会	菓子の歴史、パンの歴史、菓子製造の要件、商業統計、包装、立地条件、労働基本法などを学ぶ	1二学期	30		○			○		○		
○			食品学	食品の概要、食品の変質とその防止、食品の生産と消費	1一学期	30		○			○			○	
○			栄養学	栄養学の概要、栄養素の機能、栄養の消化と吸収、栄養の摂取	1学期	30		○			○			○	
○			食品衛生学	食品衛生学の概要、食中毒、食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理	1一学期	30		○			○			○	
○			衛生法規	法学大意、衛生行政概説、製菓衛生師法、関係法令	1二学期	30		○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生学の概要、環境衛生、疾病の予防、労働衛生	2二学期	30		○			○			○	
○			外国語	レシピに使うフランス語、日常フランス語会話	2二学期	30		○			○			○	
○			健康づくり	運動機能、実技	2二学期	30				○	○			○	
○			色彩デザイン演習	色彩概論、おいしく見えるフードカラー、テーブルコーディネート、色のしくみ、色の三属性	1一学期	30		○			○			○	
○			ディスプレイ及びラッピング演習	店舗の作り方、販売促進、立地条件、市場調査、商品陳列、視覚効果	2二学期	30		△	○		○			○	
○			製菓実習	洋菓子、和菓子の種類と特性、基礎から応用までの実習。創造性、芸術性を身につける	1通年 2通年	900				○	○		○	○	
○			製パン実習	パンの意義、分類、製パン工程、製パン法、パンの製造	1通年 2通年	140				○	○		○	○	
○			カフェ実習	カフェメニュー、西洋、日本、中国の各料理の基礎を学ぶ	1通年	180				○	○		○		
○			校外実習	ホテル、ケーキ、パンの専門店、工場における職場体験	1二学期	150				○		○			○
○			一般常識Ⅰ	社会人として必要な知識や食に関する知識を身につける	1一学期	30		○			○		○		
○			一般常識Ⅱ	就職試験および社会人として必要な知識を身につける	1二学期	30		○			○		○		
○			就職対策	就職先企業に関する情報や待遇を知り、就職活動に必要な礼儀作法や履歴書作成のポイントを学ぶ	2一学期	30		○			○				
合計				17科目	単位時間（1820単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
●卒業要件：各授業科目の学期末試験・技術認定試験の合格および規定時間の出席	１学年の学期区分	2期
	１学期の授業期間	15週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。