

職業実践専門課程等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 十菅子		〒 110-8662 (住所) 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					
華学園		昭和33年7月3日		森田 十菅子		〒 110-8662 (住所) 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		専門士認定年度		高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度		
衛生	調理専門課程		パティシエテクニカル科		平成23(2011)年度		-		平成26(2014)年度		
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									
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		製菓衛生師受験資格の取得(希望者) 1年次に製菓・製パンの基本技術を習得し、2年次には応用技術を習得し、さらに、社会人力も身につけた即戦力として、社会で活躍できる人材を育成する									
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	昼	※単位時間、単位いずれかに記入	単位時間 64 単位		単位時間 17 単位	単位時間 単位	単位時間 47 単位	単位時間 単位	単位時間 単位		
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)		中退率				
80 人	49 人		3 人		6.1 %		0 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		35 人								
	■就職希望者数(D)		31 人								
	■就職者数(E)		30 人								
	■地元就職者数(F)		25 人								
	■就職率(E/D)		97 %								
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		75.0 %								
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		86 %								
	■進学者数		0 人								
	■その他										
	・就職希望せず：4人										
(令和 7 年度卒業者に関する令和8年5月1日時点の情報)											
■主な就職先、業界等											
(令和7年度卒業生)											
ホテル(パティスリー、ベーカリー)、結婚式場、専門店(製菓・製パン・カフェ)											
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載					無					
評価団体:		受審年月:		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/										
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)										
	総授業時数					単位時間					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					単位時間						
うち企業等と連携した演習の授業時数					単位時間						
うち必修授業時数					単位時間						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					単位時間						
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					単位時間						
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					単位時間						
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(B:単位数による算定)										
	総単位数					68 単位					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数					6 単位						
うち企業等と連携した演習の単位数					単位						
うち必修単位数					64 単位						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数					6 単位						
うち企業等と連携した必修の演習の単位数					単位						
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)					5 単位						
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者					(専修学校設置基準第41条第1項第1号)					5 人
	② 学士の学位を有する者等					(専修学校設置基準第41条第1項第2号)					2 人
	③ 高等学校教諭等経験者					(専修学校設置基準第41条第1項第3号)					0 人
	④ 修士の学位又は専門職学位					(専修学校設置基準第41条第1項第4号)					0 人
	⑤ その他					(専修学校設置基準第41条第1項第5号)					1 人
	計										8 人
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数										2 人

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
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記
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8年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
大木 優	株式会社 高繁フードサービス	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
高橋 幸男	有限会社 振興調理士紹介所	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
尾田 芳春	一般社団法人 全日本司厨士協会	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	①
穂山 敏信	株式会社 京王プラザホテル	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
近藤 孝	富士産業株式会社	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
森田 十誉子	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
古川 瑞雄	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
永井 豊	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
小平 貴寛	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
相良 真一	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
安田 高士	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
渋谷 真奈美	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年7月24日 15:00～16:30

第2回 令和8年2月24日 15:00～16:30

(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、以下の取組を実施している。

- 基本技術のさらなる向上を図るため、半期ごとに実施している「技術認定試験」について、業界のニーズや求められる技術水準を踏まえ、試験内容の見直しを行った。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、名札に貼付している。さらに、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、従来の口頭による確認から記録による確認へ変更するとともに、担任と授業担当者による二重チェックを実施している。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するとともに、実習時にも実際に計測する取組を導入した。
- 実践力の向上については、校内で実施する菓子販売の商品決定等において、グループワークやプレゼンテーションなどのアクティブラーニングの手法を取り入れ、主体性や協働性、発信力などの社会人基礎力の向上を図っている。

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、和・洋・中の専門店、集団給食施設等）の職場を体験し、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

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

●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雰囲気を経験し、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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
校外実習	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	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・・・帝国ホテル、ホテルオークラ、ニューオータニ、グランドハイアット、シャング・リ・ラ東京、プリンスホテル、京王プラザホテルなど ●結婚式場・・・明治記念館、目黒雅叙園、八芳園など ●専門店・・・サダハル・アオキ・パリなど

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

教職員研修規程 第1条の目的並びに第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：	衛生講習会	連携企業等：	公益社団法人東京都洋菓子協会（株）オーヤラックス
期間：	令和8年7月30日	対象：	教員1名
内容	菓子製造における衛生管理について、デモンストレーション及び講演を通して実践的に学ぶ研修		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	—	連携企業等：	—
期間：	—	対象：	—
内容	—		

(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

研修名：	「進化する菓子～おいしさの追及に終わりはない～」	連携企業等：	一般財団法人日本生活文化財団
期間：	令和7年11月19日	対象：	教員1名
内容	杉野英実氏による菓子の実演と講演		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	学校におけるコンプライアンスと保護者対応	連携企業等：	東京都私学財団
期間：	令和8年9月30日	対象：	教員1名
内容	学校におけるコンプライアンスおよび保護者からの過剰要求に対する初動・組織対応について、事例をもとに学ぶ		

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、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1)学校関係者評価の基本方針

自己点検・自己評価の結果に対して年1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、桂むきなどの基本技術試験に庖丁研ぎや鰯の三枚卸しを導入した。また基本技術コンクールを実施し技術向上に取り組んでいる。また衛生教育において調理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8年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
諸原 都	東京都立竹台高等学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	高校等委員
大宮 康雄	株式会社 明治記念館 C&S	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業等委員
角田 守	株式会社 新橋亭	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業等委員・ 卒業生
長田 学	ストリングスホテル東京インターコンチネンタル	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業等委員
若田部 直人	株式会社 東京ドームホテル	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業等委員・ 卒業生

※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。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(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: https://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_hyouka2026_c.pdf

公表時期: 令和8年 6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。

(2)「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

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

(ホームページ)・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://www.hana.ac.jp/jyounounokoukai>

公表時期: 令和8年 6月

授業科目等の概要

	分類													
	授業科目名			授業科目概要	配当 当年次・学期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員	
	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
1	○			製菓理論	菓子原材料（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）と補助材料（パン酵母、膨脹材等）それぞれの特徴的な性質や製菓製造の基本理論を学ぶ。	1 通年	60	2	○		○		○	
2	○			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 後期	30	1	○		○		○	
3	○			食品学	食品の成分や特性を理解し、それぞれの食品の適切な加工や保存法、流通について学ぶ。	1 前期	30	1	○		○			○
4	○			栄養学	栄養素の機能と役割を理解し、適切な栄養素および水分の摂取を実践するとともに、各ライフステージにおける栄養の特性を理解する。	1 前期	30	1	○		○			○
5	○			食品衛生学	食中毒の予防を始めとする、食品の安全を確保するため最新の知見や、科学的根拠に基づいた衛生管理ができるようになる。	1 後期	30	1	○		○			○
6	○			衛生法規	パティシエとして活躍する上で起こる、トラブルを未然に回避するための食の安全に関する法律について学ぶ。	1 前期	30	1	○		○			○
7	○			公衆衛生学	公害など環境問題や感染症対策、生活習慣病などの疾病予防の基礎知識を学び、安全で安心できる製菓の提供と、自らの健康を守ることができるようになる。	1 後期	30	1	○		○			○
8	○			外国語	フランス語のレシピが理解できるよう、基礎的な表現を習得し、買い物等日常会話の表現を学ぶ。	2 前期	30	2	○		○			○
9	○			健康づくり	健康づくりを目的として自己の体力維持・増進を図るため、総合的な運動を実践し習慣化できるようになる。	2 後期	30	2		○	○			○
10	○			色彩デザイン演習	パティシエとして必要な色彩知識、コーディネート力をカラーワーク実習を通し身につけ、現場で活用できる実践力を養う。	2 前期	30	2	○		○			○

企業等との連携

11	○			ディスプレイ及びラッピング演習	POPやメニュー作成に必要な文字の書き方や、デザインレイアウトを習得する。また、ラッピングの基本から応用までの技術及び、リボンの掛け方を学ぶ。	1 後期	30	2	△	○		○			○	
12	○			製菓実習Ⅰ(基礎)	洋菓子・和菓子の種類と特性を理解し、基本的な材料の扱いや製法、基礎技術を身につける。	1 通年	420	14				○	○		○	○
13	○			製菓実習Ⅱ(応用・実践)	製菓実習Ⅰで修得した基礎技術をもとに、より高度な製法や応用技術を修得し、実践的な製品づくりを通して創造性・芸術性を身につける。	2 通年	420	14				○	○		○	○
14	○			製パン実習Ⅰ(基礎)	パン生地の基本の製法や特性を学び、テーブルロールやフランスパンなどの基本的なパンの製造工程と基礎技術を身につける。	1 通年	120	4				○	○		○	○
15	○			製パン実習Ⅱ(応用・実践)	製パン実習Ⅰで修得した基礎技術をもとに、菓子パンやイタリア・ドイツなど各国のパンの製造を通して、より高度な製法や応用技術を身につける。	2 通年	120	4				○	○		○	○
16	○			カフェ実習Ⅰ	基本的な包丁技術や食材の扱い方を学び、カフェで提供されるワンプレート料理の基本的な調理技術を身につける。	1 通年	120	4				○	○		○	
17	○			カフェ実習Ⅱ	カフェ実習Ⅰで修得した基礎技術をもとに、食材の組み合わせや盛り付けなどを学び、カフェメニューの調理に必要な応用力・実践力を身につける。	2 前期	60	2				○	○		○	
18	○			校外実習	ホテルや専門店、結婚式場において製菓製造の業務や接客サービスを体験する。	2 前期	150	5				○		○		○
19	○			スイーツ特別セミナー	製菓・製パンに関わる企業や、業界で活躍するパティシエ・ブーランジェ等の専門家による講義・デモンストレーションを通して、原材料に関する専門知識や最新の技術、業界動向について理解を深める。	2 前期	15	1	○			○			○	○
20			○	一般常識	就職活動の準備として自己分析に取り組む。さらに、社会人としてのマナーや一般教養を学ぶ。	1 後期	30	2	○			○			○	
21			○	キャリア実践	社会人に求められる基本的な教養や常識を理解するために、時事問題や計算問題に取り組む。また、グループワークにおいて、主体性や協調性を身につける。	1 前期	30	2	○			○			○	
合計					21 科目	64 単位(単位時間)										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：学期末の筆記試験、実技認定試験に合格		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：規程時間の出席		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。