事業報告書（令和7年度）

学校情報の公開

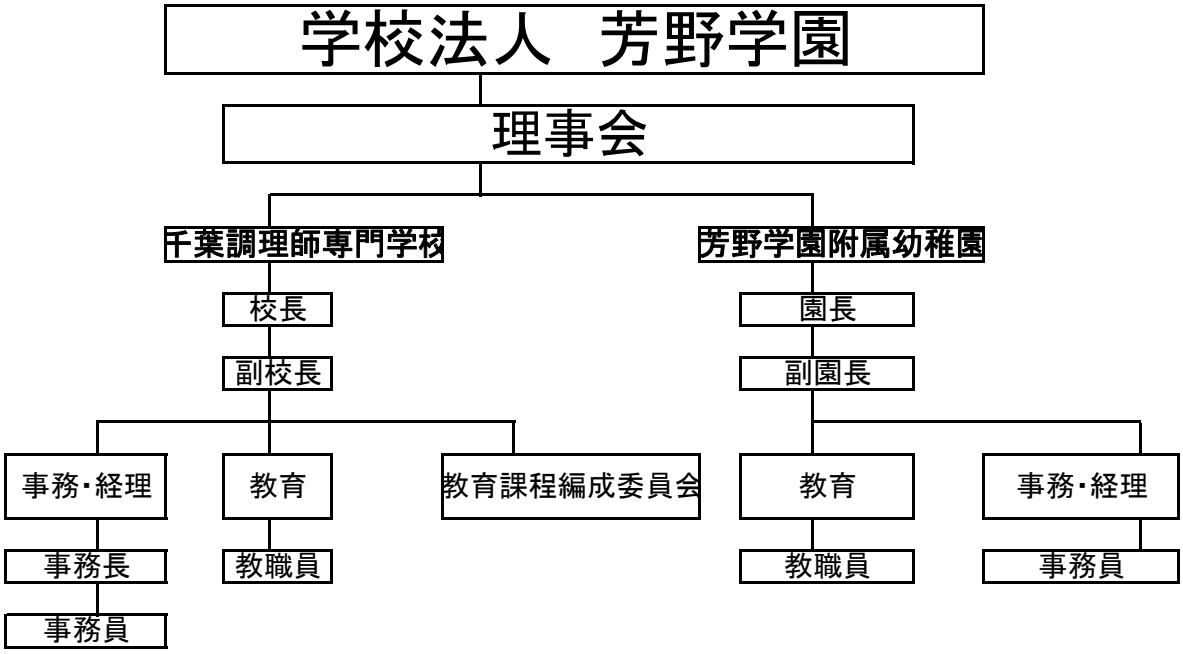
学校法人芳野学園

千葉調理師専門学校

①学校の概要、目標及び計画

名称	学校法人芳野学園　千葉調理師専門学校
校長名	芳野佐知子
所在地	千葉県千葉市中央区新千葉２－５－３
沿革・歴史	学校法人芳野学園千葉調理師専門学校のあゆみ 1968年　開校/調理師科（1年制）設置 1980年4月　専修学校認可 1984年　海外から講師を招く特別講習開始 1984年　姉妹校・芳野学園附属幼稚園開設 1989年　調理高等国際科（2年制）設置 1992年　ヨ-ロッパ研修旅行開始 2008年　介護食講座開始 2010年　新・調理実習室完成
目的	調理師の養成
教育理念	社会の一員として生き、社会と深く関わることができる調理師をめざします。

法人の組織図


学校法人　芳野学園
理事会
千葉調理師専門学校
芳野学園附属幼稚園
校長
副校長
園長
副園長
事務・経理
教育
教育課程編成委員会
教育
事務・経理
事務長
教職員
教職員
事務員
事務員

②各学科の教育

入学に関する受け入れ方針	【専門課程】高等学校卒業または高等学校卒業認定者
入学定員 入学者 在籍人数	専門課程　入学定員120名　2学年合計180名 入学者数　73名 在籍人数　119名
成績評価基準	試験による。平常の受講態度、学校生活態度も加味する。
進級・卒業 単位認定	科目ごとに授業の出席時間数および成績評価により認定する。 試験においては100点満点中60点以上を合格とする。
取得する資格・検定	調理師免許、技術考査合格証、食育インストラクター、介護食士3級、 ラッピングクリエーター3級
資格取得・検定試験の 合格等の実績	調理師（100%）食育インストラクター（98%）介護食士3級（98%）
卒業者	令和7年度卒業生　80名
卒業者の進路	令和7年度実績 帝国ホテル、プリンスホテル、日本ホテル、京王プラザホテル、東武Hマネジ 阪急阪神ホテル、東京會舘、金田中、京都吉兆、久兵衛、東天紅、 銀座アスター他

②-1　カリキュラム

（調理師養成専門課程　調理科）						
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数
必修	選択必修	自由選択				
○			食文化概論	伝統的な食生活・食文化の変遷について国際的な比較を交えながら習得させ	1通年	30
○			衛生法規	国民の健康増進を図るため、調理師として健康に直接関係する衛生についての法規を学ぶ。	1通年	30
○			公衆衛生学	環境問題やゴミのリサイクル問題等を盛り込んだ環境衛生及び疾病予防、健康づくり対策を中心とした内容を学	1通年	90
○			栄養学	健康な生活を送るために、食物に含まれる様々な栄養素を知り、調理に栄養学がいかせるような栄養学の知識を修	1通年	90
○			食品学	各種食材の種類、成分、用途及び調理による食品の成分変化等を中心として、食品加工学、栄養表示や品質表示の内容も修得させる。	1通年	60
○			食品衛生学	食中毒、寄生虫、消毒法及び食品の腐敗と保存法、食品の識別法及び食品衛生対策を学ぶ。	1通年	90
○			食品衛生学実習	食品衛生に関する実験を通し、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を	1通年	30
○			調理理論（集団調理理論を含む）	調理を正しく行い理解するための方法を多角的・科学的に研究し、より効率的に調理作業ができるように理論を学ぶ。また集団調理理論ではホテル・会館・会社・学校・病院などの集団調理施設で行われる大量調理においての知	1通年	120
○			食育	食育推進のために必要となる専門的な知識や技術を学ぶ。	1通年	30
○			調理実習・総合調理実習	西洋料理、日本料理、中国料理・製菓の正しい調理方法を初歩から応用まで十分に理解できるように実習し、技術	1通年	390
合計				11科目		960単位時間

（調理師養成専門課程　調理高等国際科）

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数
必修	選択必修	自由選択				
○			食文化概論	伝統的な食生活・食文化の変遷について国際的な比較を交えながら習得させ	1通年	30
○			衛生法規	国民の健康増進を図るため、調理師として健康に直接関係する衛生についての法規を学ぶ。	1通年	30
○			公衆衛生学	環境問題やゴミのリサイクル問題等を盛り込んだ環境衛生及び疾病予防、健康づくり対策を中心とした内容を学	1通年	90
○			栄養学	健康な生活を送るために、食物に含まれる様々な栄養素を知り、調理に栄養学がいかせるような栄養学の知識を修得する。	1・2通年	90
○			食品学	各種食材の種類、成分、用途及び調理による食品の成分変化等を中心として、食品加工学、栄養表示や品質表示の内容も修得させる。	1通年	60
○			食品衛生学	食中毒、寄生虫、消毒法及び食品の腐敗と保存法、食品の識別法及び食品衛生対策を学ぶ。	1通年	90
○			食品衛生学実習	食品衛生に関する実験を通し、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を	1通年	30
○			調理理論（集団調理理論を含む）	調理を正しく行い理解するための方法を多角的・科学的に研究し、より効率的に調理作業ができるように理論を学ぶ。また集団調理理論ではホテル・会館・会社・学校・病院などの集団調理施設で行われる大量調理においての知	1・2通年	120
○			フードビジネス論	将来、管理者、独立の道にも進めるよう、経営の見方、考え方を具体的事例を使って、実践的に学ぶ。経営で最も重要な商品と人の関係を学び、お客様に満足してもらうための仕組みを具体	2通年	90
○			サービス論	食を扱うスペシャリストとして、サービスの技術と知識を学ぶとともに、ホテルレストランサービス技能士３級の取得を目指す。	1・2通年	120
○			外国語	国際化時代に向けての実践的な英会話を学ぶ。	2通年	30
○			校外研修	学内教育では修得できない現場の厳しさを身をもって体験し、学内で習得した調理技術・サービス技術を始め、現場の仕事の流れやシステムを体験の中	1・2	180
○			調理科学実験	調理に関する理論と技術の基礎を科学的に理解し、実際に実験をして調理に役立てるとともに、栄養、食品、衛生等の関連も学ぶ。	2通年	90
○			食育	食育推進のために必要となる専門的な知識や技術を学ぶ。	2通年	30
○			調理実習	西洋料理、日本料理、中国料理・製菓の正しい調理方法を初歩から応用まで十分に理解できるように実習し、技術を習得する。	1・2通年	600

③教職員

教職員数	専任教職員数17名　兼任教員数19名
教職員の組織・教員の専門性	校長、副校長、教員、助手、事務職員 専門調理師、調理師、管理栄養士、栄養士

④キャリア教育

キャリア教育への取り組み状況	入学時より随時就職オリエンテーションを実施。内容としては履歴書の書方、企業説明会の参加、個別面接指導、就職相談等を行っている。
実習・実技の取り組み状況	年次は基本技術の習得を目標に、日本、西洋、中国の各料理の基本を学ぶ 2年次は希望する料理を専攻し、それぞれの料理の応用を学ぶ。 校外学習において自分の適性・進路の方向性見極めさせる。
就職支援等の取り組み状況	求人票の掲示、過去の就職状況の公開、学生の個別の就職相談等の支を行っている。

⑤様々な活動・教育環境

学校行事	①入学式・オリエンテーション②万座研修③立食パーティー ④海外研修（希望者のみ）⑤作品発表会⑥卒業式
課外活動	グルメピック（調理技術コンクール）参加

⑥学生の生活支援

学生支援の取組み状況	クラス担任制をとっており、学生が教員に相談しやすい環境を作っている 欠席の多い学生には、担任による早めの個人面接を行い、欠席の本質を見極め、早期の三者面談での対応をしている。欠席の学生には、保護者との連絡は密に取り情報を共有して多角的に指導している。

⑦学生納付金・就学支援

学生納付金の取扱い	入学時一時金、入学前に一括納入を基本とする。 但し、相談のあった生徒に対しては個々の学生に適した納入方法を相談 校長決裁のもとで対応している。
公的奨学金窓口業務	希望者に日本学生支援機構奨学金の申し込み窓口業務を行っている。

⑧学校の財務

学校の財務	財務情報参照

⑨学校評価

自己評価・学校関係者評価の結果	己評価・学校関係者評価に基づき改善点の確認を行っている。外部の委からの意見を尊重し、反映させている。 別紙　学校関係者報告書参照
評価結果を踏まえた改善方法	自己点検・自己評価に基づき、今後必要とされる授業内容、方法を検討している。また、カリキュラムの検討も行う。また、業界団体との連絡を密にし報交換や懇親会等の交流の機会を確保している。それらのことが店舗実の受け入れにも役立っている。

⑩国際連携の状況

外国の学校との交流	イタリアICIF料理研修施設は海外研修の際に訪問し、講習会を受けている
授業提携校	スイス　ローザンヌのホテル学校教授　ジェラール・ピエール・カバレロ教授 イタリア　ピエモンテ州　ICIF　ムッルー・シモーネ教授 野沢　寛夫氏 を招き、講習会を実施している。