

西日本調理製菓専門学校事業報告 平成31年（令和元年）度

（2019年度4月1日～2020年3月31日）

1. 事業の概要

定員充足を第一目標に掲げ、オープンキャンパス（OC）の体験メニューを刷新し、アンケート結果をもとに分かりやすい指導とアドバイスを行った結果、参加者数増加に繋がった。また学生の技術力向上に向け、徹底的に技術指導を実施するとともに、基礎ゼミを進化させ、学生の思考力の鍛錬と学生サポートを強化した。

学力面のサポートは、授業の点検評価サイクルを厳格化し、「わかりやすい」授業を徹底した。教育サービスを充実、基礎ゼミ、オフィスアワー、実践英語レッスンを行うことで、自主性や創造性、国際性を養った。技術面のサポートでは、実習ならびにNS（ニシチヨウスタンダード）による到達ポイントの「見える化」により学生の到達点を把握したうえで、個別に徹底指導を行い、技術力を鍛えた。

双方向レストラン実習とカフェ経営実習により実践力を高めるとともに、インターンシップで現場力を身に付けることにより、実践力の差別化を図った。またカフェ経営実習では昨年に引き続き、本校の名物（スペシャリテ）となるお菓子・パンづくりの研究を行い、次年度に商品化する。また日常から技術力を磨くために実技練習を毎週実施し、技術力を向上させた結果、コンクール出場レベルに選手を鍛えた。また、調理師養成施設調理技術コンクール近畿中国四国大会入賞並びに技能五輪全国大会では、西洋料理職種で銅賞受賞を果たした。

昨年に引き続き、健康・生活面、学力面、経済面からのサポートを充実し、安心して学習に集中できる環境を整備した。健康・生活面のサポートでは、朝食サービスとランチ販売において、アンケート調査を実施して満足度をチェック、メニュー見直しにより本校独自の栄養バランスがとれ、学生の満足度が高い朝食を提供し、食生活習慣を確立した。また、教員とのランチ会、メール相談、臨床心理士によるカウンセリングを実施して学校生活環境の向上を図った。

保護者に対しては、授業参観、学校行事への参加、保護者会を通じて学校との連携の緊密化を図った。以上の徹底サポートにより、学生の就学意欲の向上と退学率減少を重点目標として取組んだ。

教員については、技術面の向上だけでなく、指導力・授業力を向上させるための研修を行った。また、セクシャルハラスメント・パワーハラスメントなどに対するFD研修を強化し、教育環境の質の向上を図った。

2. 主な事業の目的・計画並びにその進捗状況

（1）合議体活動関連

①運営会議

原則として毎月第1、3月曜日 16:30～17:30に開催。学校長、学科長で構成し、学校運営、学生教育の方向付けを行い、重要事項を決定した。

②進級・卒業判定会議

原則年1回開催。学校長、学科長、担任で構成する。成績、単位取得状況等により、進級・卒業を判定した。

③学科会議

必要に応じ随時開催。学科長、学科教員（助手を含む）で構成し、教育課程に関すること、学事歴・授業日程・期末試験等に関すること、インターンシップ研修に関すること、既習得単位等認定単位に関すること、自己点検・評価に関することなど教育に関する事項について協議・調整・審議した。

④教育課程編成委員会

学校側委員4名、企業等側委員4名で構成し年に2回（令和元年8月26日、令和2年3月15日）開催し、職業実践専門課程のカリキュラムやシラバスに対する意見をいただき、カリキュラムに反映させた。

⑤自己点検評価委員会

教務主任、学科長で構成し、年2回開催した。学園の自己点検評価委員会で決定した点検項目に則って点検・評価を行い、平成31（令和元）年度自己点検評価報告書にとりまとめ、その結果を学校長に報告した。

⑥ハラスメント委員会

セクシャルハラスメント・パワーハラスメントに関することについて必要に応じ随時、調査・審議を行なうことを目的とした委員会であり、本年度はハラスメントを未然に防ぐためにFD研修として実施し、ハラスメント対策を強化した。

⑦学校関係者評価委員会

学校側委員3名と外部委員6名で構成し、年に1回（令和元年8月26日）開催した。本校で行われた教育活動及び学校運営の状況について自己点検評価の結果を踏まえた学校関係者評価を行い、その結果を学校長に報告し、ホームページで公開を行なった。

(2) 教務関連

新入生オリエンテーション、前期・後期講義、定期試験（再・追試を含む）を実施した。

①実践実習

カフェ経営実習とレストラン実習により実践実習を実施した。

1) カフェ経営実習

○パティシエ・ブランジェ科

洋菓子販売とパン販売を一般の方と学内向けに行い、毎回行列ができ大変好評だった。全23回【内一般販売：9回】

(実施日)

日付	内容
5月29日(水)	校内販売 (イートイン)
6月5日(水)	校内販売 (テイクアウト)
6月7日(金)	一般販売
6月12日(水)	校内販売 (イートイン)
6月19日(水)	校内販売 (テイクアウト)
6月21日(金)	一般販売
6月26日(水)	校内販売 (イートイン)
7月3日(水)	校内販売 (テイクアウト)
7月5日(金)	一般販売
7月11日(金)	校内販売 (パン販売)
7月19日(金)	一般販売
10月2日(水)	校内販売 (パン販売)
10月4日(金)	一般販売
10月16日(水)	校内販売 (イートイン)
10月23日(水)	校内販売 (テイクアウト)
10月25日(金)	一般販売
10月30日(水)	校内販売 (イートイン)
11月6日(水)	校内販売 (テイクアウト)
11月8日(金)	一般販売
11月20日(水)	校内販売 (イートイン)
11月27日(水)	校内販売 (テイクアウト)
11月29日(金)	一般販売
12月13日(金)	クリスマスケーキ販売

・クリスマスケーキ販売：パティシエ・ブランジェ科

12月に学内クリスマスケーキコンテストでの優秀作品数種類を12月に学生が製造し、販売した。

○Wライセンスコース

ランチのメニュー開発と試作を行ない、ランチ提供を実施した。

プレオープン：全3回【模擬販売：2回】

10月24日(木)	模擬販売
12月13日(金)	模擬販売
2月15日(土)	一般販売(卒フェスランチ)

2) レストラン実習(フードサービス)

○総合調理専攻科

新入生の歓迎会のビュッフェならびにランチ販売(日本料理、西洋料理)を11回行なった。メニューを増やし対応能力を向上するためにパスタ・丼・鍋は2種類を販売し、卒業記念フェスティバルのビュッフェではスピーディーに多数の料理を同時に製造した。

(実施日) 全16回(内販売11回)

日程	内容		担当班
4月19日(金)	模擬販売	ハンバーグランチ	奇
4月26日(金)	模擬販売	ハンバーグランチ	偶
5月17日(金)	模擬販売	松花堂	偶
5月24日(金)	模擬販売	松花堂	奇
6月14日(金)	学内販売	松花堂	奇
6月21日(金)	学内販売	松花堂	偶
7月27日(金)	OC参加者	ビュッフェ	全
10月11日(金)	学内販売	丼ランチ	奇
10月18日(金)	学内販売	丼ランチ	偶
11月1日(金)	学内販売	パスタランチ	偶
11月8日(金)	学内販売	パスタランチ	奇
11月22日(金)	学内販売	鍋ランチ	奇
11月29日(金)	学内販売	鍋ランチ	偶
12月13日(金)	学内販売	クリスマスランチ	偶
12月20日(金)	学内販売	クリスマスランチ	奇
2月15日(土)	一般販売	卒フェスビュッフェ	全

②インターンシップ研修

一流ホテル、レストラン、料亭、和・洋菓子店、パン工房など企業と連携により実施し、最新技術の習得と実践力の向上を測り、就職の内につなげた。

総合調理専攻科：150時間(8/8～8/30)

調理師科：30時間(8/8～8/30)

パティシエ・ブランジェ科、Wライセンスコース：60時間
(3/18～3/25、8/9～8/15)

③製菓衛生師国家試験（岡山8月16日実施）

製菓衛生師国家試験合格率80%を達成した。（受験者数20名・合格者数16名）試験対策として国家試験対策講義を行った。

④就職率97%。

ホームルーム、コミュニケーション能力、キャリアプランニング授業内で、就職に必要な知識や立ち居振る舞い、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力を鍛えた。

⑤カリキュラムの改善

教育編成委員会の意見を伺い、カリキュラムの改善を行った。

⑥非常勤講師との連携

非常勤講師と専任教員の連携を強めることを目的に、情報交換を行なった。

⑦保護者会、授業参観の実施

年2回（6月中旬、10月下旬）開催し、保護者に授業参観と教育内容や就職の説明を行った。

⑧国内研修旅行

一流ホテルでのテーブルマナー習得もしくは日本最大級のコンクール（ジャパンケーキショー東京）見学ならびに企業見学・研究を実施。

総合調理専攻科、調理師科、Wライセンスコース（調理専攻）

5月16日～17日 1泊2日（大阪、神戸、淡路島）

パティシエ・ブランジェ科、スイーツ科、Wライセンスコース（製菓専攻）

10月15日～16日 1泊2日（東京）

⑨海外研修旅行（フランス）

2月21日～27日（7日間）を予定していたが新型コロナウイルス感染拡大のため中止とした。

⑩学園祭（9月28日）

本山学園設置校3校合同で開催し、本校が出展した「オマールエビの網焼き」店が好評だった。

⑪ 節分行事（2月3日）

本山学園設置校3校合同で豆まきを行った。

⑫ 卒業記念フェスティバル

2月15日に卒業作品展示（個人、グループ）、ランチ販売、カフェオープン、焼き菓子販売を実施した。

⑬ コンクール等出場並びに入賞

- ・ 第58回技能五輪全国大会（西洋料理職種）銅賞受賞
- ・ 第35回調理師養成施設調理技術コンクール出場
近畿中四国地区大会西洋料理部門入賞
- ・ 第35回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会出場
全国276校の内、地区予選通過の148名が出場した大会で、本校から西洋料理部門1名が出場した。
- ・ 郷土料理フェスタ 最優秀賞受賞、優秀賞など他4名が入賞
- ・ 2020年氷彫刻世界大会 特選北海道新聞社賞受賞（重田教諭）
- ・ ジャパンケーキショー東京 11名出展

（3）学生支援・地域交流

① 経済支援制度

学業優秀な学生に対する「成績優秀者奨学金」、「本山学園奨学金」を始め、「資格奨励奨学金」、「技術奨励奨学金」を本山学園奨学金基金より支弁し、他の学生の模範となる学生の就学を支援した。また、経済支援を目的とした奨学金については、本校独自の「経済支援奨学金」に加え、平成27年度より文部科学省が実施している専門学校生への効果的な経済支援のあり方に関する実証研究事業に本校も協力し、学生の経済支援を得た。（本校の経済支援奨学金免除額の半額）。

【対象学科・コース】

- 成績優秀者奨学金（2年制課程）
- 本山学園奨学金（2年制課程）
- 経済支援奨学金（全学科、コース、2名以内）
- 技術奨励奨学金（全学科、コース）
- 資格奨励奨学金（全学科、コース）

② 技術力向上と意欲向上に対する取組

オープンキッチン（自主練習）を毎週1コマ～2コマ実施し、NSにより到達レベル別に個別指導を行い技術力の向上を図った。

ジャパンケーキショー東京に作品を出品する学生の支援を行った。

卒業記念フェスティバルの出展作品の創造力、技術力、総合力などを評価し、優秀な作品を制作した学生を表彰した。(2月15日)

③実践英語レッスン

ベルリッツと提携し、ネイティブ講師による実践英語レッスン(無料)を実施し、国際感覚を養った。受講者は全校で前期:24名、後期:7名であった。

④退学者数減少に向けた取組

- ・保護者との連携強化
- ・基礎ゼミによる徹底指導
- ・技術力の向上
- ・教員とのランチ会
- ・メール相談
- ・臨床心理士によるカウンセリングを行なった。

(4) 教員の質向上・研修・自己啓発活動

- ・FD委員会を学園で設立し、組織的に取り組んだ。
- ・新人教員研修
- ・公開授業、授業見学(勤務3年未満は1回、1年未満は3回、学科長は3年未満の教員の授業を見学し指導を行なった。)
- ・教員研修年1回以上
- ・教育課程編成委員会(年2回 8月26日、3月16日)
- ・学校関係者評価委員会(年1回 8月26日)
- ・授業アンケート(前期・後期実施)

(5) 企業等連携事業並びに委託事業

- ・リビング新聞へのレシピ掲載
- ・専任教員TV出演(2ヶ月に1度)
- ・高島屋バレンタインイベント参加

(6) ボランティア・地域貢献事業

- ・毎月18日に行われる子供食堂に、お菓子を提供した。
- ・地域清掃(月2回)

(7) 広報関係

①ホームページ

ホームページで教育内容やイベントなどの情報を広報・入試チームと連携して活発に発

信、学校のPRにつなげた。またコンテンツを充実させコンテストの出場や受賞者など情報更新を活発に行ないアピールした。

②進学ガイダンス参加

岡山県内、県外ホテル等で開催される進学相談会に、年 43 回以上参加し、高校生に直接説明することでオープンキャンパス参加や入学勧誘を行う。

③お仕事体験フェスタ（4月27日）

岡山県内の専門学校が一同に会し、お仕事体験フェスタを行い、多数の高校生が本ブースに来場し体験を行うことで仕事への意識が向上した。

④校内ガイダンス・出前授業

岡山県内、県外高校内、ホテル等で開催される進学相談会に年 47 回程参加し、高校生に直接説明することでオープンキャンパス参加や入学勧誘を行なった。

⑤高校訪問（県内、香川、高知、鳥取、島根、福山、兵庫、沖縄）年6回

広報担当職員と専任教員で協力し、訪問を行った。（4～6、9、11、1～2月）

⑥オープンキャンパス・学校説明会・入試説明会・プレスクール開催（年26回）

4月～3月に調理、製菓各体験を実施すると共に夜の説明会を開催する。昨年好評だった、1日で調理と製菓を体験できる「W体験」並びにプレスクールも昨年同様実施した。7月27日（土）の調理体験は、総合調理専攻科2年生がランチ&デザートビュッフェを運営した。

【オープンキャンパス】

	朝食	調理体験	製菓体験
4月20日(土)	○	本格的ミートソースと生パスタで作るラザニア	たっぷりのせたぜいたく苺のタルト
5月11日(土)		春のちらし寿司と茶碗蒸し	ハートの女王のタルト
5月25日(土)	○	2種のピッツァ	プロの技術に挑戦！アメ細工とケーキビュッフェ
6月8日(土)	○	4種のチーズ香る煮込みハンバーグ	今が旬！フレッシュブルーベリーのロールケーキ
6月22日(土)		活オマール海老を料理しよう	ひと皿で楽しめる幸せ。デザートプレート
7月6日(土)	○	魚を卸して海鮮丼を作ろう	あなたは揚げ派？焼き派？2種類

			のカレーパンをつくろう！
7月27日(土)		晚餐会の主役ステーキ、ロッシーニ風 (デモ)	キラキラ鮮やか、涼しげな白桃ヴェリース ・デザートビュッフェ
8月8日(木) W体験	○	好きなソースでオムライス	瀬戸内自慢のフルーツを集めたフルーツたっぷりジュレ
8月24日(土)	○	暑さに負けない沖縄料理 氷と果実のカービング	カラメル薫る濃厚クリームブリュレ
8月31日(土)		魚介と夏野菜の冷製パスタ	ふんわりなめらかスフレ・オ・ヴァニユ
9月14日(土)		穴子をさばこう！天婦羅盛り合わせ	フランスの伝統菓子チェリーのクラフティ in ニシチョウ
9月21日(土)		スペイン料理 若鶏のチリンドロン	しっとりもちもちやみつきシフォンケーキ
10月5日(土)		活鱧、吸い物、落としと焼物	チョコマーブルパン
10月26日(土)		鴨のパイ包み焼き、マデラソース	ハロウィンのトライフル
11月16日(土) (プレスクール)		鯨の三枚卸し&野菜の剥き方 体験、マナー研修	ケーキデコレーション マナー研修
12月14日(土)		X'mas料理 ローストチキン	フランスのクリスマスケーキ ブッシュ・ド・ノエル
2月8日(土)		仔牛の煮込みバレンタイン風	ショコラクラシック
3月25日(水)	○	氷彫刻・鯛姿造り	アメ細工

【プレ実習】A0入試合格者を対象に「プレスクール」を実施し、入学前教育（実技）を行い、学ぶ意欲を高めた。

プレ実習	調理体験	製菓体験
11月16日(土)	鯨の三枚卸しと、野菜の剥き方	クリームの絞りど、デコレーション

【夜の説明会】部活動で忙しい高校生ならびに社会人を対象に、夜の説明会を開催し、個別相談を行った。

日程		時間
5月24日(金)	6月21日(金)	18時～19時
7月26日(金)	8月23日(金)	

9月13日(金)	10月25日(金)	
----------	-----------	--

⑦高校教員対象説明会(6月)

本山学園設置校全校で、高校教員対象授業見学会を実施した。

⑧SNSを利用した情報発信

広報委員に学内行事や講義内容を伝え、facebook・LINE@・ツイッター等ソーシャルメディアを活用して情報発信を行った。

⑨インターネット広告

リスティング広告並びにリターゲティング広告を中四国地方に限定して行い、ホームページへの誘導率を上げ、オープンキャンパス参加や入試受験につなげる。

(8) 入試関係

アドミッションポリシーに照らして、次の入試を行った。

①入試

- ・AO入試
- ・特別推薦入試
- ・一般入試

【AO入試】(一般)書類審査・面談 / (ヒアリング型)書類審査・ヒアリング

区分	エントリー期間	試験日	合格内定日	願書受付期間(期間内必着)	合格発表日	選考方法
A	2019年6月10日(月)～ 2019年6月14日(金)	2019年6月22日(土)	2019年7月3日(水)	2019年8月1日(木)～ 2019年8月9日(金)	2019年8月23日(金)	書類審査 面談 [資格型] 書類審査 ヒアリング
B	2019年7月8日(月)～ 2019年7月12日(金)	2019年7月20日(土)	2019年7月26日(金)			
C	2019年8月1日(木)～ 2019年8月7日(水)	2019年8月24日(土)	2019年9月4日(水)	2019年9月11日(水)～ 2019年9月18日(水)	2019年9月25日(水)	
D	2019年8月26日(月)～ 2019年8月30日(金)	2019年9月7日(土)	2019年9月18日(水)	2019年9月25日(水)～ 2019年10月2日(水)	2019年10月9日(水)	
E	2019年9月9日(月)～ 2019年9月17日(火)	2019年9月21日(土)	2019年10月2日(水)	2019年10月9日(水)～ 2019年10月16日(水)	2019年10月23日(水)	

【特別推薦入試】書類審査

区分	出願期間(期間内必着)	合格発表
A	2019年10月1日(火)～ 2019年10月11日(金)必着	2019年10月30日(水)

B	2019年10月28日(月)～ 2019年11月8日(金)必着	2019年11月27日(水)
C	2019年12月9日(月)～ 2019年12月20日(金)必着	2020年1月22日(水)
D	2020年1月6日(月)～ 2020年1月17日(金)必着	2020年2月5日(水)

【一般入試】書類審査・面接

区分	出願期間 (期間内必着)	試験日	合格発表
A	2019年10月1日(火)～ 2019年10月11日(金)必着	2019年10月19日(土)	2019年10月30日(水)
B	2019年10月28日(月)～ 2019年11月8日(金)必着	2019年11月16日(土)	2019年11月27日(水)
C	2019年12月9日(月)～ 2019年12月20日(金)必着	2020年1月11日(土)	2020年1月22日(水)
D	2020年1月6日(月)～ 2020年1月17日(金)必着	2020年1月25日(土)	2020年2月5日(水)
E	2020年2月10日(月)～ 2020年2月21日(金)必着	2020年2月29日(土)	2020年3月11日(水)
F	2020年2月22日(土)～ 2020年3月27日(金)必着	随時	随時

【奨学生試験】2019年11月9日(土)

(9) 申請関係

学則変更届 (2018年9月28日)

各室の用途配置変更届(調理)2018年12月19日

各室の用途配置変更届(製菓)2018年12月19日

校舎等変更届 2019年