

令和2年度 西日本調理製菓専門学校事業報告  
(令和2年4月1日～令和3年3月31日)

1. 事業の概要

定員充足率100%を達成するため、3つの目標を掲げ、「選ばれる学校づくり」を目指した。本学の建学の精神「豊かな人間性と創造力を養う」「自主の精神を養う」「国際的視野を養う」を基に学校教育の充実を図るとともに、学生満足度向上に向けた取り組みを行った。

第一に、NS（ニシチョウスタンダード）を進化させスキルアップ実習（自主練習）参加率の向上を図り、徹底的な技術指導を行うことで技術力が向上した。5月の緊急事態宣言時には、休校時に自宅学習ができるように「実習動画」を作成し、動画を見ながら自宅で予習ができるように配慮したことで、休校期間も技術力は向上した。

第二に、基礎ゼミを進化させ、基礎ゼミでは企業やハローワークと連携した勉強会を実施し、またスポーツ大会を行い、学生のサポートを強化し学生の思考力を鍛えた。学力面のサポートは、「わかりやすい授業」を徹底し、授業の点検評価サイクルを厳格に実施した。教育サービスを進化させるとともに、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、実践型の実習ならびにNSによる実習成果の見える化をより向上させ、学生の到達レベルに対応した個別指導を徹底して、技術力を鍛えた。実践力は双方向レストラン実習・カフェレストラン実習・カフェ経営実習、現場力はインターンシップ研修で身につけ、差別化された力を養った。ただし、総合調理専攻科及び調理師科並びにWライセンスコース2年はコロナ禍のため調理現場での実習が困難だったため、現場実習を中止し、学内で職業現場と同等の実践力が身につくように代替授業を行うことで実践力を高めた。製菓科教員はお菓子・パンの研究を行い、各教員のスペシャリテ3品を考案し、カフェ経営実習ではクリーミープリンを販売した。また日常から技術力を磨くためにスキルアップ実習で毎週実技練習をして技術力を向上させ、全国調理師養成施設協会の実技検定グレード1に受験者全員が合格した（受験者28名）。調理師養成施設調理技術コンクール全国大会及び技能五輪全国大会は新型コロナウイルスの関係で大会が中止となった。

第三に、「本校独自の朝食サービスの進化」は、新型コロナウイルス感染症拡大の観点から朝食サービスを中止したため達成できなかった。

さらに昨年に引き続き、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、新型コロナウイルス感染症対策を徹底し、毎日体温チェックを行うとともに本館に換気空調システムを導入することで、学生の健康に配慮した。また、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関係を密にし、連携を図った。以上の徹底サポートにより、学生の就学意欲を高め、退学率減少を重点目標として取り組んだ。

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究・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。「選ばれる学校づくり」のブランディングを行い、本校の魅力を効果的に広報し、オープンキャンパスの体験内容をコロナ禍でも安心して参加できる内容に変更する等、コロナ対策を徹底することで参加者は減少したものの満足度向上を図った。

## 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回開催した（令和2年8月31日、令和3年3月15日）。職業実践専門課程のカリキュラムやシラバスについてコロナ禍での対応を含め意見をいただき、社会のニーズと調理・製菓業界の動向に合致した専門職業人として必要な実践的かつ専門的な能力を育成する教育内容を検討した。

#### ⑤ 自己点検評価委員会

学校長、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により決定した方針により、自己点検項目を作成し、点検評価を行い令和2年度自己点検評価報告書によりまとめ、その結果を学校長に報告し、ホームページで公表した。

#### ⑥ ハラスメント対策委員会

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のFD研修としてハラスメント研修を実施し、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 2 年 8 月 31 日）開催し、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評価の結果を踏まえた学校評価を行い、その結果を学校長に報告し、ホームページで公表した。

#### ⑧安全衛生管理委員会

原則年 12 回開催。委員は、総括安全衛生管理者、産業医、衛生管理者、本山学園設置校の各校から選任した者、法人事務局及び大学事務局から選任した者で構成する。労働安全衛生法に基づき、教職員の安全及び健康の確保並びに快適な職場環境の形成を促進するために調査・審議した。

#### ⑨学園連絡会議

原則毎月 2 回・月曜日の 16 時 30 分から 17 時 30 分に開催。学校長、専任教員、事務局職員で構成し、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。

#### ⑩本山学園新型コロナウイルス対策委員会

年 4 回開催した。委員は、理事長、副理事長、本山学園の大学学長、大学学部長、各専門学校長、大学学科長、各専門学校教務主任または学科長、大学事務局長、事務長、看護師で構成し、日々変化する新型コロナウイルス感染症の状況を的確に把握し対策を審議・立案した。

#### ⑪防火・防災委員会

年 4 回開催した。委員は、本山学園設置校の各校から選任した者 7 名、事務局から選任した者 2 名で構成し、防災計画立案、自衛消防組織体制の更新、消防用設備・放送設備の点検を行い、防災計画のもと避難経路の確認を 1 回と防火・防災訓練を 1 回開催した。

### （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）、補講、補習を実施した。

#### ①実践実習

カフェ経営実習・カフェレストラン実習・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。2号館でもパン販売を行い、カフェ“Happy×Happy”以外での店舗設営・販売を通して店舗運営のノウハウを実践から学んだ。さらに、イオンモール岡山とコラボレーションし、学内クリスマスケーキコンテストでの優秀作品 6 種類 72 個を学生が製造し、12 月 19 日にイオンモール岡山のイベントで販売した。

【カフェオープン】全 25 回（内一般販売：9 回）

日程	内容
5 月 27 日(水)	校内販売（イートイン）

6月 3日(水)	校内販売 (テイクアウト)
6月 5日(金)	一般販売
6月10日(水)	校内販売 (イートイン)
6月17日(水)	校内販売 (テイクアウト)
6月19日(金)	一般販売
6月24日(水)	校内販売 (イートイン)
7月 1日(水)	校内販売 (テイクアウト)
7月 3日(金)	一般販売
7月 9日(金)	校内販売 (パン販売)
7月17日(金)	一般販売 (パン販売)
9月30日(水)	校内販売
10月 2日(金)	一般販売 (パン販売)
10月 7日(水)	校内販売 (イートイン)
10月14日(水)	校内販売 (テイクアウト)
10月16日(金)	一般販売
10月28日(水)	校内販売 (パン販売)
10月30日(金)	一般販売 (パン販売)
11月 4日(水)	校内販売 (イートイン)
11月11日(水)	校内販売 (テイクアウト)
11月13日(金)	一般販売
11月25日(水)	校内販売 (イートイン)
12月 2日(水)	校内販売 (テイクアウト)
12月 4日(金)	一般販売
12月19日(土)	一般販売 (クリスマスケーキ)

2) カフェレストラン実習：Wライセンスコース2年

ランチのメニュー開発と試作を行い、ランチ提供を実施した。

【ランチ販売】 (プレ実習1回、販売1回)

日程	内容	
12月9日(金)	プレ実習	松花堂
2月20日(土)	一般販売 (卒フェス)	松花堂

3) レストラン実習：総合調理専攻科

日本料理 (松花堂)、西洋料理 (コース料理、クリスマスランチ等) を年8回実施した。内1回は、卒業記念フェスティバルでランチを販売し好評を得た。

【ランチ販売】 (プレ実習2回、販売6回)

日程	内容	
4月24日(金)	プレ実習	西洋料理
5月29日(金)	プレ実習	日本料理(松花堂)
6月19日(金)	学内販売	西洋料理
7月17日(金)	学内販売	日本料理(松花堂)
10月23日(金)	学内販売	西洋料理
11月27日(金)	学内販売	日本料理
12月18日(金)	学内販売	クリスマスランチ
2月20日(土)	一般販売(卒フェス)	ビュッフェ

## ②インターンシップ研修

調理師科及び総合調理専攻科は新型コロナウイルス感染拡大の観点から現場でのインターンシップ研修を中止し、学内実習に代替した。パティシエ・ブランジェ科においては、洋菓子店、パン工房など企業との連携によりインターンシップを実施し、最新技術の習得と実践力の向上を図った。

- ・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)
- ・Wライセンスコース2年：30時間(8/9～8/15)
- ・パティシエ・ブランジェ科：60時間(3/18～3/25)

## ③製菓衛生師国家試験(岡山：8月7日)

基礎ゼミを利用して国家試験対策を行い、過去問題の解説等を行い、学力を向上させた。しかしながらコロナ禍のため県外での受験を見合わせたため、国家試験合格率65%(受験者20名、合格者13名)にとどまった。

## ④就職

コロナ禍で例年より求人が少なかったが、学生一人ひとりに合った就職先とのマッチングを行う等、就職指導を徹底したことにより就職率は92.3%を達成した。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ることにより学生の人間力が向上した。

## ⑤カリキュラムの改善

教育課程編成委員会の意見を伺い、現場のニーズをカリキュラムに取り入れ改善を行った。

## ⑥非常勤講師との連携

学期開始前に、スムーズな授業運営を行えるように連携を強めることを目的に非常勤講師と専任教員で事前協議を行い、情報交換を行った。

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。授業参観で学生がつくった料理もしくはお菓子を試食していただき、技術到達度を評価していただいた。

⑧国内研修旅行

調理師科・総合調理専攻科・スイーツ科・パティシエ・ブランジェ科1年生、Wライセンスコース全学年を対象に、大阪、神戸、淡路島、一流ホテルでのテーブルマナーの習得ならびに企業見学・研究を国内研修旅行実施予定だったが新型コロナウイルスの感染拡大のためやむなく中止した。

⑨海外研修旅行（フランス）

希望者に対し、フランスの料理・製菓学校での実習、企業見学・研究を実施する予定だったが新型コロナウイルス感染症の拡大のためやむなく中止した。

⑩学園祭

本山学園設置校4校で合同開催する予定だったが新型コロナウイルス感染症の拡大のため中止とした。

⑪節分行事：4校合同豆配り（2月）

三密を避けるために恒例の豆まきは実施せず、クラス単位で豆まきセットを配布した。

⑫防災避難訓練（4月避難経路確認、他1回実施）

年4回開催した。委員は、本山学園設置校の各校から専任した者7名、事務局から専任した者2名で構成し、防災計画立案、自衛消防組織体制の更新、消防用設備・放送用設備の点検を行い、防災計画のもと避難経路の確認を1回開催した。

⑬卒業記念フェスティバル：2月20日（土）

新型コロナウイルス感染症対策を徹底した上で、学園関係者、家族の方に限定し卒業記念フェスティバルを開催し、卒業作品展示（個人、グループ）、ランチ販売、焼き菓子販売などを行った。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。

⑭コンクール

学内クリスマスコンテストを開催し、優秀作品を商品化しイオンモール岡山で販売した。全国規模のコンクール「技能五輪」「調理師養成施設調理技術コンクール」「ジャパ

ンケーキショー東京」に出場を予定していたが新型コロナウイルス感染症の拡大のため中止となった。

### (3) 学生支援・地域交流

#### ①奨学金制度

西日本調理製菓専門学校では優秀な学生を確保することを目的として、次の奨学金を設け、本山学園奨学基金より支弁している。

##### 1) 本山学園奨学金 (1年次)

A0 入試合格者を対象 (希望者) にチャレンジ (奨学生) 試験を実施し、学力・人物ともに優れた者に対し、2年次に本山学園奨学金を支給した。(対象: 総合調理専攻科、パティシエ・ブランジェ科、W ライセンスコース)

支給額: ランク A 15 万円、ランク B 10 万円

##### 2) 成績優秀者奨学金

前年度の成績優秀者且つ1年次の成績が平均で80点以上、単位を全て取得している者に対し、奨学金を2年次に支給した。(対象: 総合調理専攻科、パティシエ・ブランジェ科、W ライセンスコース)

支給額: 20 万円

##### 3) 資格奨励奨学金

A0 入試合格者で食物調理技術検定1級、2級の者に対し、奨学金を支給した。

支給額: 1級取得者 5 万円、2級取得者 2 万円

##### 4) 技術奨励奨学金

ジャパンケーキショー東京、技能五輪など全国規模の大会ならびに世界大会で優秀な成績を収めた者に対し奨学金を支給している。

支給額: ランク A 5 万円、ランク B 3 万円

##### 5) 親族割引奨学金 (1年次)

親族が本山学園のグループ校を卒業または在学・同時入学の場合に2人目から10万円を支給した。(全学科、コース)

##### 6) グループ校進学奨学金

本校を卒業した者がグループ校に進学する場合に、各校の入学金相当を支給している。

##### 7) 高等教育無償化対象校

高等教育の修学支援新制度の対象校になり、世帯収入や学業成績などの条件を満たした場合、授業料・入学金の減免及び給付型奨学金を受給した。

## ②技術力向上と意欲向上に対する取組

スキルアップ実習（自主練習）を毎週2コマ実施し、NSにより到達レベル別に個別指導を行い、技術力を向上させ、全国調理師養成施設協会の実技検定のグレード1に全員合格した（28名受検、28名合格）。

全国規模のコンクールに出場する学生のために支援を行ったが、新型コロナウイルス感染症のため大会は中止となったが技術力は向上した。

## 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。

## ④退学者数減少に向けた取組

次の取り組みを退学者減少に向けて行った。

- ・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（中止）
- ・メール相談
- ・臨床心理士によるカウンセリング

## （4）教員の質向上・研修・自己啓発活動

- ・FD研修
- ・新人教員研修
- ・公開授業、授業担当見学、学科長は3年未満の教員の授業を見学し指導を行った。
- ・教員研修年1回以上
- ・授業アンケート（前期・後期実施）
- ・自己点検評価委員会（年1回2月16日）

## （5）企業等連携事業並びに委託事業

イオンモール岡山とコラボレーションし、クリスマスケーキ・かくし寿司・カフェ販売や飴細工・氷細工の実演ショーと作品の展示を行った。また岡山高島屋のバレンタインイベントで工芸菓子作品を展示した。

## （6）ボランティア・地域貢献事業

地域清掃を月2回実施し、地域のクリーン化に貢献した。

## （7）広報関係

### ①ホームページ

パティシエ・ブランジェ科2年の学生が在校生インタビューで専修学校の魅力を語り、ホームページで公開するとともに、教育内容やイベント情報を広報・入試チームと連携して活発に発信し、学校のPRにつなげた。



## ②進学ガイダンス・校内ガイダンス参加

進学ガイダンスは4月～6月は会場型ガイダンスが新型コロナウイルス感染の拡大に伴い全て中止となったため、岡山県・香川県・広島県・高知県・島根県・兵庫県・愛媛県のガイダンスに14会場に参加した。

校内ガイダンスは、進学ガイダンス同様に参加回数は減少し岡山県内外の高校内で開催されるガイダンスへ31回程度参加し、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った。ガイダンスで得た情報は入試・広報チームと共有し、オープンキャンパスの際に活用した。模擬授業や職業説明型のガイダンスには教員も積極的に参加し、広報・入試チームのサポートを行った。

## ③出前講座

高等学校を対象とした出前講座を積極的に行い、高校生に広くアピールした。

## ④高校訪問（県内、香川、高知、鳥取、島根、山口、福山、兵庫、沖縄） 年6回

広報・入試チームの職員と専任教員で協力し、訪問を行った。時期に応じて、パンフレットの提供・各入学試験への出願依頼・各校における進路状況調査を行い、出願の促進を図った。各エリアに担当を配置し、オープンキャンパス参加者や在校生の動向、卒業生の就職先等について高等学校・中等教育学校へ情報提供を行った。

## ⑤オープンキャンパス・学校説明会・入試説明会開催（年19回）

4月～3月に調理、製菓各体験を実施するとともに夜のオープンキャンパスを開催した。昨年好評だった、1日で調理と製菓を体験できる「W体験」を昨年同様に実施した。

### 【オープンキャンパス】（13回）

オープンキャンパスを年14回実施予定だったが、新型コロナウイルス感染症により7月18日は中止したため、年13回実施した。体験内容についても新型コロナウイルス感染拡大の観点から生ものから加熱料理に変更し、安全性を高めた。

日程	朝食	W体験	調理体験	製菓体験
4月11日(土)			牛フィレカツをカービングに変更	苺のタルトをマジパンに変更
5月9日(土)			仔羊のローストをWeb OCに変更	メロンショートケーキをWeb OCに変更、
5月23日(土)	○		海鮮丼を天婦羅に変更	バスクチーズケーキ
6月13日(土)	○		ステーキ	アメ細工とケーキビュッフェ
6月27日(土)			自家製ボロネーゼパスタ	カップケーキ
7月11日(土)	○		かき揚げ丼	ジェラート3種アシェットディセール

7月18日(土)			ハンバーガープレート を中止	抹茶ティラミスを中止
8月1日(土) ※2種類から選べる 体験		○	オムライス 親子丼	マスカットのタルト クロワッサンフルーツサ ンド
8月19日(土)	○		魚介のカルパッチョ 風を海老のクリーム パスタに変更	濃厚クレームブリュレVS プリン
9月12日(土)			2種のピッツア	カレーパン
10月10日(土)			カツオの叩きをかちん 蒸しに変更	アップルパイ
12月12日(土)			ローストビーフ	クリスマスのカップケー キ
2月6日(土)			蟹クリームコロッケ	季節のクレープ
3月27日(土)	○	○	ポークのグリル	苺のミルフィーユ

#### 【夜のオープンキャンパス・説明会】 (6回)

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。新たな取組みとして7月31日に実習体験を行い、訴求力を高める。学校の雰囲気を実験してもらい、距離感を縮め入学に繋げた。

5月22日 (金)	6月26日 (金)	7月31日(金) 特別夜0C エクレア体験	8月21日 (金)	9月8日 (金)	10月23日 (金)
--------------	--------------	-----------------------------	--------------	-------------	---------------

#### ⑥高校教員対象説明会 (6月)

岡山県内・近県の高等学校教員を対象に説明会を行った。今回は、新型コロナウイルス感染対応として対面とオンラインで説明会を実施し、学園並びに本校の取組み・教育内容について理解を深めていただいた。

#### ⑦ソーシャルネットワークを利用した情報発信

Facebook・Twitter・LINE等のソーシャルネットワークを通じ、最新情報を高校生や保護者、高校教員、社会人に向けて発信した。イベントの様子だけではなく、学内行事や講義内容を伝え、授業や実習の様子を随時配信し、志願者の関心を高めることに役立て、オープンキャンパスやイベントの案内を行った。昨年に引き続きLINEの1対1トーク機能を活用し、オープンキャンパス参加者への追跡を強化し個別的広報を継続して実施した。

#### (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／（資格型）書類審査・ヒアリング

コロナ禍のためヒアリングを対面だけではなく Zoom を利用してオンラインでも行った。

AO入試						
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	2021年6月1日(火)～ 2021年6月14日(月)	2021年6月19日(土)	2021年6月25日(金)	2021年9月1日(水)～	2021年9月17日(金)	書類審査 面接 〔ヒアリング型〕 書類審査 ヒアリング
	B					
C		2021年8月2日(月)～ 2021年8月17日(火)	2021年8月21日(土)	2021年8月27日(金)	2021年9月10日(金)	
	D	2021年8月23日(月)～ 2021年9月17日(金)			2021年9月25日(土)	

【チャレンジ（奨学生）試験】

試験日	採用発表日	通知方法	選考方法
2020年10月24日(土)	2020年11月5日(木)	該当者のみ文書で通知	小論文

【特別推薦入試】書類審査

区分	願書受付期間(期間内必着)	試験日(一般入試のみ)	合格発表日	選考方法
1次	2021年10月1日(金)～ 2021年10月22日(金)	2021年10月23日(土)	2021年10月29日(金)	書類審査
	2次			
3次		2021年12月1日(水)～ 2021年12月23日(木)	2021年12月24日(金)	
	4次	2022年1月5日(水)～ 2022年1月21日(金)		

### 【一般入試】書類審査・面接

区分	願書受付期間(期間内必着)	試験日(一般入試のみ)	合格発表日	選考方法
1次	2021年10月1日(金)～	2021年10月23日(土)	2021年10月29日(金)	特別推薦入試 書類審査 ※来校の必要はありません
	2021年10月15日(金)			
2次	2021年11月1日(月)～	2021年11月20日(土)	2021年11月26日(金)	
	2021年11月12日(金)			
3次	2021年12月1日(水)～	2021年12月24日(金)	2022年1月7日(金)	
	2021年12月20日(月)			
4次	2022年1月5日(水)～	2022年1月22日(土)	2022年1月28日(金)	一般入試 書類審査 面接
	2022年1月14日(金)			
5次	2022年2月1日(月)～	随時	随時	
	2022年3月31日(木)			

### (9) 施設・整備関係

#### ・本館 換気空調システム導入

本学は、新型コロナウイルス感染症対策の一環として、学生がクリーンな環境で安心して学校生活を送れるよう、講義・実習などで使用する本館講義室、実習室、体育館等に換気性能に優れた空気清浄機を新設するとともに、空調抗菌フィルターを設置した。

### (10) 申請関係

#### ・令和2年私立学校施設整備費補助金

私立学校教育研究装置等施設整備費「本山学園本館コロナ対策工事」

#### ・令和2年度私立学校情報機器整備費（遠隔授業活用推進事業）補助金「遠隔教育環境整備事業」

#### ・学則変更届

#### ・指定養成施設の生徒の定員の変更承認申請書

#### ・調理師養成施設の変更承認申請書

#### ・教科課程の変更届出書

#### ・学則変更届

#### ・養成施設の長の氏名の変更届出書