

# 西日本調理製菓専門学校 令和5年度事業報告

## (令和5年4月1日～令和6年3月31日)

### 1. 事業の概要

「選ばれる学校づくり」をモットーとして、定員充足率100%達成を目指した。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、学生の満足度を向上させ退学者0を目指した。第二に、NS（ニシチョウスタンダード）を活用したスキルアップ実習（自主練習）は参加率の向上と徹底的な技術指導を行い、技術力向上を目指した。第三に、基礎ゼミでは、学生の思考力を鍛えるとともに学生サポートを強化した。

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。

技術面のサポートは、実践型の実習ならびにNSによる実習成果の見える化により学生の到達レベルに対応した個別指導を徹底し、スキルアップ実習を毎週実施し、技術力を向上させた。調理学科では、全国調理師養成施設協会の実技検定グレード1、グレード2の受験者全員が合格した。さらに技能五輪全国大会に西洋料理職種、日本料理職種の岡山県代表選手として出場した。実践実習（レストラン実習、カフェレストラン実習、カフェ経営実習）ではアフターコロナに向けた現場での対応をシミュレーションし、現場対応力と実践力を身につけた。さらにインターンシップ研修で、差別化された力を養い現場力を身につけた。カフェ経営実習では昨年に引き続き、本校の名物となるスペシャリテの創作を行い、販売した。製菓学科では倉敷プリンフェスに参加し、三井アウトレットパークでプリン販売を行った。調理、製菓両学科では、イオンモール岡山でクリスマスケーキ、ブイヤベース、自家製ドリンク、ちらし寿司の販売やフルーツカービング、飾りパン、クッキーリース作り、飴細工のワークショップを実施し、実践能力を鍛えるとともに、地域貢献を行った。

また昨年に引き続き、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。メール相談や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や研修を行った。また、FD研修を行い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た。オープンキャンパスの体験メニューを一新し、分かりやすく丁寧な指導とアドバイスに注力し、参加者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、教務主任で構成し、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、教務主任、教務補佐、担任で構成し、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、教育課程に関する事、学事歴・授業日程・期末試験等に関する事、インターンシップ研修に関する事、既修得単位等認定単位に関する事、自己点検・評価に関する事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

原則年2回開催。学校側委員4名、企業等側委員4名で構成し、職業教育に特化した教育課程の編成を推進した。

#### ⑤自己点検評価委員会

原則年1回開催。校長、学科長、教務主任、教務補佐で構成し、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、ホームページで公表した。

#### ⑥ハラスメント対策委員会

必要に応じ随時開催。学校長、学科長、ハラスメント委員で構成し、セクシャルハラスメント・パワーハラスメントに関する事について調査・審議した。

#### ⑦学校関係者評価委員会

原則年1回開催。委員は4名以上とし、保護者、卒業生、地域住民、地域企業関係者、その他教育に関する有識者で構成する。本校で行った教育活動及び学校運営の状況についての自己点検評価の結果を踏まえ、学校関係者による評価を行い、その結果を学校長に報告し、ホームページで公表した。

#### ⑧FD委員会

FD委員会を学園で設立し、教員の教育力向上を組織的に取り組んだ。

#### ⑨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。

## (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）、補講を実施した。

### ①実践実習

・レストラン実習（フードサービス）：総合調理専攻科

ランチ販売（日本料理、西洋料理）を8回行なった。卒業記念フェスティバルでは、創意工夫をこらし和洋折衷コース料理を提供した。

【ランチ販売】（プレ実習年2回、販売年6回）

日程	内容	
4月21日（金）	プレ実習	西洋料理
5月19日（金）	プレ実習	日本料理（松花堂）
6月16日（金）	学内販売	西洋料理
7月21日（金）	学内販売	日本料理（松花堂）
10月20日（金）	学内販売	西洋料理
11月10日（金）	学内販売	日本料理
12月8日（金）	学内販売	クリスマスランチ
2月9日（土）	一般販売（卒フェス）	コース料理

・カフェレストラン実習：Wライセンスコース

1年次の製菓実習と2年次の調理実習で学んだ成果をランチコースとして提供した。

【ランチ販売】（販売年4回）

日程	内容
10月18日（水）	校内販売
11月22日（水）	校内販売
12月13日（水）	校内販売
2月10日（土）	一般販売（卒フェス）

・カフェ経営実習：パティシエ・ブランジェ科

#### 1) 学内カフェ経営実習

カフェ”Happy x Happy”にて洋菓子販売とパン販売を一般の方と学内向けに行い、毎回行列ができて大変好評だった。パン、デザートプレートの販売を通して店舗運営のノウハウを実践的に学んだ。一般販売を全6回実施した。

(実施日)

日程	内容
7月7日（金）	一般販売：洋菓子（テイクアウト、イートイン）

7月14日(金)	一般販売：パン(テイクアウト、イートイン)
7月21日(金)	一般販売：洋菓子(テイクアウト、イートイン)
11月10日(金)	一般販売：洋菓子(テイクアウト、イートイン)
11月17日(金)	一般販売：パン(テイクアウト、イートイン)
12月1日(金)	一般販売：洋菓子(テイクアウト、イートイン)

## 2) 学外カフェ経営実習

5月19日に岡山高島屋開店50周年記念イベントで学生が製造したバターケーキとクッキー詰め合わせ缶の販売とドリンクとデザートプレートのカフェサービスを行った。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90個を学生が製造し、12月16日にイオンモール岡山でのイベントで販売した。また、ワークショップで飾りパンとクッキーでクリスマスリース作りや、学生によるアメ細工のデモンストレーションを行って、お客様に喜んでいただいた。2年生や1年生のクリスマスをテーマにしたアメ細工やマジパン細工も展示イベントを盛り上げた。11月3日に三井アウトレット倉敷のイベントで、プリン5種類を各60個、合計300個を販売し大好評だった。また、1月24日から2月14日までの期間、岡山高島屋とのコラボレーション企画でバレンタインのチョコレート細工を学校名で展示した。

### ② インターンシップ研修

- ・総合調理専攻科：150時間(8/5～8/31)
- ・調理師科：30時間(8/5～8/31)
- ・Wライセンスコース：30時間(8/5～8/31)
- ・パティシエ・ブランジェ科：60時間(3/20～3/31、8/7～8/24)

一流ホテル、和・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り、就職の内定につなげた。

### ③ 製菓衛生師国家試験(関西広域連合：7月9日、岡山：8月4日)

基礎ゼミを利用して国家試験対策や過去問題の解説等を行い、学力を向上させた。国家試験合格率は86%(受験者72名、合格者62名)に留まった。

### ④ 就職

コロナ禍で抑え気味であった求人が回復傾向になり、試験的に導入した「キャリアマップ」により、学生の適正に沿った企業とのマッチングを行うと共に、キャリアサポートセンターと連携して就職指導を徹底し、就職率は94.1%を達成した。ホームルームや、基礎ゼミ、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参考に現場のニーズをカリキュラムに取り入れ改善を図った。

⑥非常勤講師との連携

前期、後期授業が開始する前に、非常勤講師と専任教員で事前協議を行い、スムーズな授業運営を行えるようにした。また、非常勤講師と専任教員との連絡を密にし、連携を強めた。

⑦保護者会、授業参観の実施

年2回（6月中旬、10月下旬）開催した。授業参観に出席された保護者に対し、学生がつくった料理もしくは菓子を試食・評価していただき、技術到達度を確認できる機会とし、保護者からも学生の成長に理解を頂けた。

⑧国内研修旅行

コロナ禍で実施できていなかった国内研修旅行（大阪、神戸、淡路島）を再開し、全学生を対象として希望者を募ったところ68名が参加した。淡路島の一流ホテル（グランドニッコー淡路）でのテーブルマナーの習得ならびに企業見学・研究を実施した。

⑨海外研修旅行（フランス）

希望者に対しフランスでの料理・製菓学校実習、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拡大防止のためやむなく中止した。来年度以降の実施に向けて、旅行会社の選定や旅程の具体的な企画に着手した。

⑩学園祭:10月28日

本山学園設置校3校合同で開催した。模擬店では学生が創意工夫した料理やスイーツを提供した。

⑪節分行事

2月予定の節分行事は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から中止した。

⑫防災避難訓練（4月避難経路確認、他1回実施）

年4回実施した。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回実施した。

⑬卒業記念フェスティバル:2月10日（土）

感染症対策を徹底した上で、学園関係者、家族の方及び一般の方にも開放し、卒業記念フェスティバルを開催した。卒業作品展示及びランチ販売、焼き菓子販売を行った。卒業作品とコンクール作品の創造力、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

総合調理専攻科の学生が「技能五輪全国」西洋料理職種に於いて敢闘賞を受賞し、表彰した。

パティシエ・ブランジェ科では、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。

マカロンコンクールに1名の学生が出場し全国第2位に入賞した。製菓衛生師養成施設技術コンクールに1名の学生が出場した。「ジャパンケーキショー東京」に4名の学生が出場したが賞の獲得には至らなかった。

### (3) 学生支援

#### 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)に特待生チャレンジ試験を実施し、学力・人物ともに優れた者に対し、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: 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で成績上位者に対し支給した。(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、マカロンコンクール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た。

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

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人目から支給した。  
支給額：10万円（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により、世帯収入や学業成績などの要件を満たした場合、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グレード1ならびにグレード2を受験し、全員合格した。（グレード1：11名受験11名合格、グレード2：6名受験6名合格）

技能五輪やジャパンケーキショー東京などのコンクールに出場する学生の支援を行った。

#### 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

退学者減少に向けて次の取り組みを行った。

- ・保護者との連携強化
- ・基礎ゼミによる徹底指導（学習、生活サポート）
- ・技術力の向上
- ・メール相談
- ・臨床心理士によるカウンセリング（カウンセリングルーム）

#### (4) 地域貢献

カフェ経営実習・学園祭を開催し、教育活動の成果を発表するとともに、地域の連携を深め、交流を図った。食育として、中国四国農政局食育交流会に協力して「行くぜっ！にっぽんの和食」～天然の「だし」で美味しく健康づくり～（2月27日）を開催した。

教育活動の成果を発表するとともに、地域との連携を深め交流を図るために、カフェ経営実習にて洋菓子やパン販売をおこなった。イオンモール岡山でのイベント（12月16、17日）や、三井アウトレットパーク倉敷でのプリンフェスティバル（11月3日）に参加した。

#### （5）教員の質向上・研修・自己啓発活動

- ・FD研修「大学・専門学校におけるハラスメントについて」講師：佐藤弘一弁護士（8月30日）
- ・新任教員研修
- ・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見学・指導）
- ・教員研修（教員研修、研究発表会 年2回 8月・3月実施）
- ・授業評価アンケート（前期・後期実施）

#### （6）企業等連携事業

イオンモール岡山とコラボレーションし、調理、製菓のワークショップやクリスマスケーキ・岡山ちらし寿司・カフェ販売やアメ細工や氷彫刻の実演ショーと作品の展示を行った。また、岡山高島屋の開店50周年記念イベントに焼き菓子販売とカフェ運営で参加し、バレンタインイベントで工芸菓子作品を展示した。

#### （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活発に発信して学校のPRを行い、オープンキャンパスやイベント、入試への周知を効果的に行い学生の出願につなげた。

##### ②進学ガイダンス

岡山県内、県外ホテル等で開催される進学相談会並びに高校内ガイダンスに年40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い、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・入試チームと連携して行った。

##### 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、沖縄を年8回実施し広報入試チーム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

オープンキャンパスとして調理、製菓各体験を実施するとともに夜の説明会、入試説明会を年18回開催。1日で調理と製菓を体験できる「W体験」を本年度も実施した。

(開催日) (全13回)

日程	W体験	調理体験	製菓体験
4月15日(土)		チーズ煮込みハンバーグ	苺のタルト
5月13日(土)		海鮮丼	トゥンカロン
5月27日(土)		ラザニア	ドーナツ
6月10日(土)		ピッツア	メロンショートケーキ
6月24日(土)		天ぷら	桃のロールケーキ
7月15日(土)	○	ステーキ丼	3種のジェラート
8月8日(火)		ボロネーゼ	シュークリーム
8月19日(土)		カルボナーラ	抹茶のティラミス
9月16日(土)		魚を卸してみよう!	カレーパン
10月21日(土)		ビーフドリア	ハロウィンのアイシングクッキー
12月9日(土)		ローストビーフ丼	クリスマスケーキ
2月3日(土)		牛ヒレカツ	バレンタインショコラ
3月22日(金)	○	オムライス	苺のモンブラン

【夜のオープンキャンパス・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、個別相談を行い入学に繋げた。

(開催日) (全4回)

5月26日(金)	6月9日(金)	9月15日(金)	10月20日(金)
----------	---------	----------	-----------

⑥高校教員対象説明会(6月27日)

岡山県内・近県の高等学校教員を対象に説明会(Web同時開催)を行った。今回は、新型コロナウイルス感染症防止対策対応として対面とオンライ

ンで説明を実施し、学園並びに本校の取り組み・教育内容について理解を深めていただいた。

#### ⑦ SNS を利用した情報発信

Facebook・X・Instagram・LINE 等の SNS 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への勧誘も行った。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 TV 等取材、報道

本校ならびに学園の取り組み・教育内容等について、マスメディア（新聞、テレビ、ラジオ、インターネットニュース）に対してニュースリリース等の情報配信を行い、本校の認知度向上につながる情報発信を企画し、積極的に行った。

#### ⑨ 学校案内パンフレット

学校案内を学生目線に立って制作し、4 月から配布した。本校の魅力発信を強化し、高校訪問等、広報活動のツールとして、オープンキャンパス参加の案内に活用し、オープンキャンパスの参加者には、出願、入学についての具体的な説明を行った。

#### ⑩ 進学媒体（紙・WEB）への参画

リクルート、マイナビ、日本ドリコム等 6 社の進学媒体と契約し、本学に個人情報の無い高校生に対して、資料請求・オープンキャンパス参加促進を行った。そして、本校独自の志願者リストを拡充し、出願への誘導を行うことで出願者数増加を実現した。また、進学媒体主催の進学ガイダンス（校内を含む）には、積極的に参加した。

#### ⑪ DM 広報

ハガキ・E メール等で DM を作成し、オープンキャンパスや資料請求、各ガイダンス等で本校と接触のあった進学希望者に対して送付・配信し、オープンキャンパス勧誘や入試案内を行った。対象は高校 2・3 年生、社会人とした。配信回数だけでなく、1 人でも多くの志願者の目に留まるように内容を協議のうえ効果的な DM を作成した。

#### (8) 入試関係

アドミッションポリシーに則って、次の入試を行った。

**【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	2023年6月1日(木)～ 2023年6月12日(月)	2023年6月24日(土)	2023年6月30日(金)	2023年9月1日(金)～	2023年9月15日(金)	書類審査 面接  〔ヒアリング型〕 書類審査 ヒアリング
B	2023年7月3日(月)～ 2023年7月10日(月)	2023年7月15日(土)	2023年7月26日(水)			
C	2023年8月1日(火)～ 2023年8月14日(月)	2023年8月18日(金)	2023年8月30日(水)	2023年9月8日(金)		
D	2023年8月21日(月)～ 2023年9月11日(月)	2023年9月16日(土)	2023年9月25日(月)	2023年10月2日(月)～ 2023年10月11日(水)		

### 【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	2023年10月2日(月)～ 2023年10月20日(金)	2023年10月21日(土)	2023年10月27日(金)	特別推薦入試 書類審査
	2023年11月1日(水)～ 2023年11月17日(金)			
3次	2023年12月1日(金)～ 2023年12月21日(木)	2023年12月22日(金)	2023年12月27日(水)	
	2024年1月9日(火)～ 2024年1月19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	2023年10月2日(月)～ 2023年10月13日(金)	2023年10月21日(土)	2023年10月27日(金)	一般入試 書類審査 面接
	2023年11月1日(水)～ 2023年11月10日(金)			
3次	2023年12月1日(金)～ 2023年12月15日(金)	2023年12月22日(金)	2023年12月27日(水)	
	2024年1月9日(火)～ 2024年1月12日(金)			
5次	2024年2月1日(木)～ 2024年3月29日(金)	随時	随時	

### (9) 申請関係

令和5年度岡山県私立専修学校設備費整備費等補助金申請

### (10) 教育連携

#### ①姉妹校との教育連携

・インターナショナル岡山歯科衛生専門学校歯科衛生学科3年生に対して間食、介護食等の調理法について講義を行った。(10月25日、12月14日)

・インターナショナル岡山歯科衛生専門学校歯科衛生学科3年生から歯科保健指導を受けた。

(11月19日)