

# 平成21年度 事業報告



## 倉敷 食と器 専門学校

「好きをスキルに、夢をカタチに」

器や食全般の知識を身に付け、調理師・製菓衛生師の資格を取得する食と器をコラボレートさせた教育をします。



建学の理念に則り、2年間の修業期間の中で、多岐にわたり、奥深い実習を重点的にを行い技を取得し、社会に有為な人材を送り出す実務学校です。

また、インターンシップをいかした就職活動に力を入れ、不況の就職難に対処してきました。実習においては、麺・寿司・石窯を使ったパンや食をとり入れた器の野外実習などの他の学校では体験できない特色のある実習を行いました。陶芸・ガラスにおいては、公開講座を開講し、地域との交流を行いました。

倉敷 食と器 専門学校 校長 伊藤 敏夫

### 特徴のある教育内容

#### ■器デザイン学科への変更

平成21年度より、「高度陶芸ガラス創作学科」を「器デザイン学科」に変更し、陶芸やガラス制作のみならず、デザイン力を重視し、トータル的に器を理解できる人材の育成を図りました。

食をとり入れた野外実習を開始し、野焼きで作った土器に器の原点を見だし、創作意欲を培いました。

また、フードコーディネーター・カラーコーディネーターの資格も取得でき、将来の活躍の場をひろげることにより学生の満足度の向上に努めました。

#### ■高度調理フードコーディネート学科

カリキュラム変更を行い、2年次に、より実習を増やし、麺実習・寿司実習を集中的に行い、一層の技術の習得を目指しました。

特に、麺実習については、うどん・そば・パスタ・ラーメンと全般にわたり実習を行いました。また、和食においては、羽釜を設置し、釜で炊くご飯の体験も実施しました。

「おかやま桃太郎まつり・秋のイベント” 鯖料理コンテスト”」に参加し、学生3名が優秀賞を受賞しました。

## ■高度製菓製パン学科

校内設置した石窯により、パン・ピザ等の実習を新しく追加しました。また、東京より著名なパティシエを呼び、特別授業を行いました。コンテスト等にも積極的に出展し、毎年、入賞実績はありますが、さらなる入賞を目指し、技術指導を行いました。

5月27日 岡山県洋菓子コンテスト・ジュニアの部において、銀賞、銅賞、優秀技術賞、合わせて10名（卒業生を含めると12名）が受賞しました。

また、高度製菓製パン学科2年生21名は、本年度、製菓衛生師試験に全員合格いたしました。

## 申請・届出関係

### ■器デザイン学科に専攻設置

「cafe雑貨専攻」

①cafe雑貨をデザイン・企画・制作する能力を身に付けます。

②バリスタとしての知識や技術を身につけたり、料理やデザートなどのフード関連の基礎を身に付けます。

商品装飾展示技能士受験資格

格やレストランサービス技能検定3級受験資格等資格取得に力を入れ、食と器の両面からカフェをプロデュースする能力を養うことを目的とします。



「陶磁・ガラス専攻」

①魯山人実習などを通じて、食と器を双方向から審美できる能力を身に付けます。

②理論と創作の双方から器について学び、デザイン・造形力を身に付けます。

③専門技術や知識を身に付け、研究科・大学編入学も目指すことができます。

食の視点から器について幅広く学び、創作のみならず、デザイン・造形力と審美眼を養うことを目的とします。



## 就職活動支援

### ■インターンシップの増加

インターンシップ規程を作成し、体制を確立させ、指導に生かして行きます。学生に対しても講習会を開催し、就職に対する意識の向上を図り、就職活動の早期取り組みに結びつけ、就職難に対処していきました。

### ■ガイダンスの開催

外部のガイダンスに積極的に参加するとともに、学内のガイダンスの回数を増やし、1年次には心構え・言葉遣い・社会生活の基本等、2年次には受験指導・模擬面接等きめ細かく指導しました。

## 学生募集

### ■オープンスクールの充実

年間20回の体験実習の中に、専任教員による実習だけでなく、特別講師による体験実習を組み込み、特徴を出し、オープンスクール参加者の増加に努めました。

### ■無料スクールバスの増便

昨年度茶屋町便を増便し、非常に多くの学生が利用し、学生サービスにおいても充実し、さらに、児島・坂出・玉野方面の志願者の増加に繋がりましたので、今年度は井原便の増便を実施しました。

これにより、在校生の利便性もよくなりましたが、さらに、井原・矢掛・福山方面の志願者の増加に向け広報しています。

### ■高校での体験授業の増加

平成20年度より、高校での体験授業に力を入れ、徐々に回数を増やしていきましたが、今年度は昨年以上に回数を増やし、学校のPRを図り志願者の増加へ努めました。

### ■高校での説明会の増加

高校訪問を通して、高校での単独の説明会の回数を増やし、志願者の増加へ努めました。

### ■外国人留学生の増加

海外支局長との連携や、外国語パンフレット等の作成をし、特に調理学科の麺・寿司について、PRに努めました。

### ■ターゲットの拡大

器デザイン学科において、高校生以外の社会人対象や、県内にとどまらず県外にも広く広報を実施しました。

## 主な行事

4月 5日	入学式
7月 31日	前期試験 (～ 8月 6日)
8月 7日	夏季休業 (～ 9月 6日)
9月 7日	後期開始
10月 24日	文化祭 (～10月25日)
12月 24日	冬季休業 (～ 1月 7日)
1月 21日	後期試験 (～ 1月27日)
3月 21日	学年末休業 (～ 3月31日)
3月 23日	卒業式

## 学生・教職員数

### ■在籍学生数

(平成21年5月1日現在)

課程・学科名		入学定員	入学者数	収容定員	在学者数
衛生 専門課程	高度調理フードコーディネート学科	40	12	80	28
	高度製菓製パン学科	40	30	80	52
	計	80	42	160	80
文化・教養 専門課程	器デザイン学科	20	2	40	6
	計	20	2	40	6
合 計		100	44	200	86
高度陶芸ガラス創作研究科		10	1	20	1

(単位:人)

### ■卒業生数等一覧

(平成21年度)

区分	卒業生	就職希望者 A	就職者 B	就職率 B/A	進学者
倉敷 食と器 専門学校	40	36	33	92%	0

(単位:人)

主な就職先	(学)川崎学園、岡山全日空ホテル、(有)シャロン、(株)菊の井、(社)四ツ葉会 元気の家 ひまわりの会 他
-------	--

### ■教職員数

(平成21年5月1日現在)

校長	副校長	教員	教員 計
1	1	7	9

事務職員
5

(単位:人)

## 財務関係

### ■消費収支

(単位:千円)

科目	年度	21年度 決算額	前年度 決算額
学納金収入		93,288	96,498
補助金収入		260	226
その他収入		1,462	2,220
帰属収入合計		95,010	98,944
基本金組入額合計		△ 347	△ 12
消費収入の部合計		94,663	98,932
人件費		144,512	134,211
教育研究経費		63,951	60,033
管理経費		31,611	41,183
その他支出		1	69
消費支出の部合計		240,075	235,496

### ■施設設備整備状況(抜粋)

(単位:千円)

事業名	金額
屋外石釜実習場の網戸取付	1,100
スチームオーブンの購入	1,300
パン発酵器の購入	800