

平成22年度 事業報告



倉敷 食と器 専門学校

「笑顔を作る 魔法の手」

本校は、食材の栽培・厳選から調理、そして商品化できる「シェフ」と「パティシエ」の養成。また、食べる楽しさと作る喜びを伝えることのできる「食の魔術師」の育成。



本校は、専門的な技術と知識を備えた職業人の育成を目指した「食と器」の専門学校です。資格取得はもちろんのこと、隣接する「倉敷芸術科学大学」とコラボレートして、他の専門学校には見られない「特化」した本校独自の教育を推進します。また「食べること」、「作ること」の幸せを伝えることができる人材の育成を目指した教育を行いました。

さらにインターンシップを利用して、就職に対する意識の向上と就職活動への早期取り組みを指導しました。

倉敷 食と器 専門学校 校長 川上 雅之

特徴のある教育内容

■全学科共通

新入生に対し、ホテル日航倉敷にてウェルカムランチパーティーを開催し、将来“食”や“器”の世界での活躍を目指す学生に対し一流の空間で一流のおもてなしを味わうことで在学中の学びに対するモチベーションアップを図りました。

また、敷地内にある土地を利用し、仮称『クラセナーガーデン』を造り、ハーブや莓など食材の栽培を学生の教育活動の一環として実施し、単なる調理師やパティシエではなく、食材から吟味できる人材の養成を図りました。

■高度調理フードコーディネート学科

1年次には、料理の基本である和食と洋食の基礎を学び、また調理師免許取得に必要な栄養、衛生、理論の習得を行いました。

2年次に、和食、洋食に加え中華料理、寿司や麺・パスタの実習を受けます。実習の中で400種類を超えるメニューを作ることで、より実践に即した調理師の育成に努めました。

また自分の作る料理に合う皿や碗の制作実習も講義に取り入れており、料理と器のコラボレートに関する知識の習得を行いました。

■高度製菓製パン学科

1年次に国家資格である製菓衛生師受験資格取得のための専門科目を履修し、2年次に国家試験を受験し、在学中に資格取得を目指しました。

2年次になると、洋菓子やパンだけでなく、和菓子も学ぶことができ、個性あふれるパンやスイーツが作れるように業界の第一線で活躍するプロの講師からテクニックを学び、さらにアメ細工などの彩りの鮮やかさを表現できるような技術習得も視野に入れた教育を行いました。

またパンやスイーツと器の調和を学ぶために器のデザインや制作実習も行いました。

■器デザイン学科

卒業後は、将来陶芸家やガラス工芸家をはじめとする、ものづくりの職人の育成を目指しています。22年度から、cafe雑貨専攻と陶磁・ガラス専攻の2つの分野で自分の興味もてる専攻で学ぶことができます。

cafe雑貨専攻では、雑貨をデザインから制作までできる知識や技術を身に付けることを目標とします。

また陶磁・ガラス専攻ではフードコーディネーターの講義を受けることで、食の視点から器について幅広く学習し、デザイン力等を養います。

学生募集計画

■高校訪問計画

本校入学者の出身高校を中心に、高校訪問を強化し、入学者の確保に努めました。

また、教職員全員でそれぞれの高校訪問のための地域を担当し、広報活動を行いました。

■オープンスクールの充実

年間20回の体験実習の中に、専任教員による体験実習だけでなく、特別講師による体験実習も取り入れることで、生徒に実習の楽しさを知ってもらい、オープンスクール参加者を増やしました。

また、参加者に対して、学校のトピックス等をDMで送り、リピーターの確保に努めました。

■無料スクールバスの増便

スクールバスを井原、倉敷、新倉敷、茶屋町駅より運行しており、学生のほとんどが利用しております。今年度は、玉野方面の志願者確保のために現行ルート of 拡大を図りました。

■高校への出張講義の実施

高校への出張講義を実施することにより、各学科の特色をPRして志願者の増加に努めました。

■高校での説明会の増加

進路ガイダンスを通して、高校での単独の説明会による志願者の増加に努めました。

■学校紹介用DVDの作成

本校の紹介については、パンフレットやホームページを使用していますが、動画等を取り入れ、在学生の声により、本校の魅力を伝えるために、広報用DVDを作成しました。

就職活動支援

■就職活動の意識向上

インターンシップにより、就職に対する意識向上を図り、就職指導に生かして行きます。学生に対しても説明会を開催することで就職活動の早期取り組みに結びつけ、就職率向上に対処していきましました。

■就職ガイダンスの開催

外部のガイダンスに積極的に参加していくとともに、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年次には就職試験指導・模擬面接等きめ細かく指導しました。

主な行事

4月 5日	入学式
7月30日	前期試験 (～ 8月 5日)
8月 6日	夏季休業
9月 6日	後期開始
10月30日	文化祭 (～10月31日)
12月24日	冬季休業 (～ 1月 7日)
1月19日	後期試験 (～ 1月25日)
3月21日	学年末休業 (～ 3月31日)
3月23日	卒業式

人事について

伊藤敏夫校長の任期満了に伴い、新たに川上雅之倉敷芸術科学大学副学長が、校長を兼任いたしました。

学生・教職員数

■在籍学生数

(平成22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	16	80	29
	高度製菓製パン学科	40	33	80	61
	計	80	49	160	90
文化・教養 専門課程	器デザイン学科	20	5	40	7
	計	20	5	40	7
合 計		100	54	200	97
高度陶芸ガラス創作研究科		10	0	20	1

(単位:人)

■卒業生数等一覧

(平成22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	退学者・ 除籍者	休学者	留年者 ※
倉敷 食と器 専門学校	40	38	33	86.8%	0	2	1	0

※ 修業年限を超えて在籍している学生数(平成23年4月1日現在)

(単位:人)

主な就職先	ホテルグランヴィア、アパホテル、岡山全日空ホテル、倉敷医療生活協同組合、柴田病院 (有)シャロン、(株)パールミッシュ、ル・フワイエ(有)、(株)絹和ペーパー、(株)コロンパージュ、(有)フランセ 他
-------	---

■教職員数

(平成22年5月1日現在)

校長	副校長	教員	教員 計
(1)※	1	6	7

※校長は倉敷芸術科学大学副学長と兼務

事務職員
4

(単位:人)

財務関係

■消費収支

(単位:千円)

科目	年度	22年度 決算額	前年度 決算額
学納金収入		108,436	93,288
補助金収入		203	260
その他収入		2,818	1,462
帰属収入合計		111,457	95,010
基本金組入額合計		△ 203	△ 347
消費収入の部合計		111,254	94,663
人件費		118,334	144,512
教育研究経費		63,001	63,951
管理経費		21,569	31,611
その他支出		128	1
消費支出の部合計		203,032	240,075