

学校法人 加計学園

平成17年度事業報告

【 倉敷芸術科学大学専門学校 】

I. 事業の概要（全般）

完成年次を迎え、教育内容の一層の充実を図りました。

具体的にはテーブルクラフト学科を陶芸・ガラス創作学科へ名称変更し、将来どのような道を目指すのかを自覚的に認識させ、より専門的に陶芸・ガラスを学べるようカリキュラム内容の変更の見直しを図りました。

また、陶芸・ガラスとも社会人一般生涯学習講座に重点を置き、陶芸家・ガラス作家等を目指すさまざまな人たちのサポートを行いました。

特に社会人一般生涯学習講座の陶芸コースには、釉薬研究講座、絵付講座、陶芸基礎講座を新設し、社会人のニーズに対応できる内容として改善を図り、着々と成果を上げています。又、ガラスコースについても同様の成果を上げています。

12月には、調理・フードコーディネート学科と製菓・製パン学科の2年生を対象に、海外研修（フランス・イタリア）を行いました（25名参加）。海外での調理・製菓の実習等は、生徒の視野を広げるなど、大きな成果を得ました。（新規）

3月には、加計美術館で3学科合同の展示である「食と器のコーディネート展」を開催しました。来館者が2270名あり、本校の認知度を高めることができました。（新規）

そして、初めての卒業生を社会に送り出しました。内訳は、調理・フードコーディネート学科19名、製菓・製パン学科29名、テーブルクラフト学科4名、の計52名でした。（新規）

就職は、学校斡旋希望者については、ほぼ100%の内定率となりました。

II. 学校の概要

1. 学生の定員現員数

（5月1日現在）

課 程	定 員 数		現 員 数		
	入学定員	収容定員	1年	2年	合計
衛 生 専 門 課 程 (調理・フードコーディネート学科、製菓・製パン学科)	80	160	60	48	108
文 化 ・ 教 養 専 門 課 程 (テーブルクラフト学科)	20	40	5	4	9
合 計	100	200	65	52	117

（単位：人）

2. 学年暦

	春季休業	入学式	夏期休業	冬期休業	学年末休業	卒業証書授与式
倉敷芸術科学大学専門学校	4月1日 }	4月5日	7月25日 }	12月24日 }	3月21日 }	3月23日
	4月4日		8月31日	1月7日	3月31日	

Ⅲ. 各事業の概要

1. 教育・研究活動の進捗状況

資格取得・試験

調理・フードコーディネーター学科では、2年生全員（19名）が、調理師免許を取得、技術考査（調理）に合格、食品技術管理専門士の資格を得ました。また、フードコーディネーター3級の資格を13名取得しました。

製菓・製パン学科では、フードコーディネーター3級の資格を24名取得しました。

教員の能力向上については、高齢者介護食士2級を教員2名が取得、また、調理師養成施設教員研修を1名が修了しました。

特別授業・研修その他

製菓・製パン学科では、菓子・パン業界の第一線で活躍するオーナーシェフを招き、特別講義を2回行いました。

11月には、陶芸・ガラス創作学科が、岡山丸善で茶碗展を開きました。

12月には2年生を対象に、イタリア・フランス研修旅行を、現地での調理・製菓の実習をメインに、実施しました（参加者：調理・フードコーディネーター学科5名、製菓・製パン学科20名）

3月には、加計美術館で、3学科合同の展示である「食と器のコーディネート展」を開催しました。

こういった教育は、学生が大きく視野を広げる結果となりました。

入学者数・卒業者数等は下表のとおりです。

入学者数一覧

（5月1日現在）

	入学者	留学生	
		留学生	社会人
倉敷芸術科学大学専門学校	65	0	7

（単位：人）

卒業者数等一覧

	卒業 者	修了 者 ・	退 学 者	除 籍 者	休 学 者	留 年 者
倉敷芸術科学大学専門学校	52	15	0	0	0	0

（単位：人）

2. 学生の募集・広報

調理、製菓、陶芸の体験を中心としたオープンスクールを21回行いました。

高校訪問は、主に5月から7月にかけて、岡山県、広島県東部の高校を中心に、その他鳥取、島根、香川、愛媛等で行いました。

業者企画の進学相談会に25回、高校説明会に6回参加しました。その他高校のバス見学会を1回行いました。

各種媒体への広告は、新聞及び雑誌広告を60回、電車の中吊り広告を2回、行いました。

高等学校の進路指導室へは本校のシラバスを送付し、他校と中身での比較検討をして頂けるよう実施しました。

3. 就職活動状況

4月、5月は、各企業に対して、学校案内、求人票を送付し、求人依頼を行いました。また、2年生に対し、進路・就職希望確認を行い、模擬面接、受験指導を行いました。

5月中旬より、2年生に対し、会社説明会への積極的な参加、積極的な会社訪問を指示、指導しました。

毎月の職員会議において、学生の動向、就職状況について報告し、教職員への周知を行いました。

後期に入り、就職未決定者にガイダンスを実施し、就職についての意識の高揚を図りました。

2月には、新2年生に対して、就職ガイダンス、インターンシップについての心構えを指導しました。

3月には新2年生に1週間のインターンシップを経験させ、就職に備えました。

その他、関連グループの就職ガイダンスに参加しました。

こうして指導を行った結果、学校からの就職斡旋希望者に対する就職内定率は、調理・フードコーディネート学科100%、製菓・製パン学科86.7%、テーブルクラフト学科（現陶芸・ガラス創作学科）100%となりました。就職先は、大阪・広島の有名ホテルを始め、料理店、ケーキ店等となっております。

4. 財務関係

主な収入及び支出

(単位：千円)

年 度 科 目	16年度決算額	17年度決算額
学 納 金 収 入	60,475	118,900
補 助 金 収 入	0	193
そ の 他 収 入	1,752	3,136
帰 属 収 入 合 計	62,227	122,229
基 本 金 組 入 額 合 計	△ 152,204	△ 989
消 費 収 入 の 部 合 計	△ 89,977	121,240
人 件 費	116,919	133,187
教 育 研 究 経 費	57,623	66,544
管 理 経 費	29,433	34,836
そ の 他 支 出	0	0
消 費 支 出 の 部 合 計	203,975	234,567
当 年 度 消 費 収 入 超 過 額	△ 293,952	△ 113,327

○収支改善対策の具体的取組と効果

入学者の定員確保が十分に満たされていないため、新年度に向け、陶芸・ガラス創作学科では、働きながらプロをめざす社会人のためのプログラムとして、夜間土日を開放する創作研究科を立ち上げ、収支の改善に努めました。