

平成23年度 事業報告



倉敷 食と器 専門学校

本校は、様々な季節の食材の特徴を生かすことのできる「シェフ」と「パティシエ」の養成を目的とし、同時に食べることと作ることの楽しさや喜び、食彩感覚を伝えることのできる職業人の養成を行いました。



本校は、専門的な技術と知識を備えた職業人の養成を目指した専門学校です。さらに

隣接する「倉敷芸術科学大学」とコラボレートを含めた独自の教育を推進しました。

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に努めました。

さらにインターンシップにより、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。

なお、本校は今年度の新生を最後とし、来年度より募集停止し、在学生全員が卒業する平成25年3月をもって廃止とします。

平成24年4月より、倉敷芸術科学大学調理師別科並びに製菓衛生師別科として再編します。

倉敷 食と器 専門学校 校長 亀井 秀人

特徴のある教育内容

■高度調理フードコーディネーター学科

1年次で、料理の基本や調理器具の扱い方を習得します。また和食と洋食の実習を通して、食材の特徴や調理の基礎を学び、かつ調理師免許取得に必要な理論の習得を行いました。

2年次に、和食、洋食をはじめ中華、寿司、麺、パスタ等の実習を行い、数百種に及ぶメニューを作ることで、実社会に即した調理師の育成に努めました。

また料理に欠かすことのできない皿や椀の制作実習を取り入れており、料理を活かすことのでき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年次で国家試験を受験し、在学中に資格取得を行いました。

1年次に製菓及び製パンの製作技術の基礎を学び、2年次には洋菓子やパンや和菓子の製作技術だけでなく、見た目も華やかな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の技術指導を受け、さらにアメ細工など彩りの鮮やかさの表現力の習得も視野に入れた教育をしました。

またパンやスイーツとの調和のとれる器のデザ

インや制作実習も行い、コーディネート感覚も養いました。

■器デザイン学科

将来、陶芸家やガラス工芸家等の、ものづくりの職人になるための基礎技術や製作技術を習得しました。

器のデザインから制作までの知識や技術だけでなく、食に関する講義やフードコーディネート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、器とのコラボレーションを提案できるデザイン力を養いました。

学生募集計画

■高校訪問計画

平成24年度からの大学別科改編に伴い、今まで以上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の担当を決めることで、高校との連携を強化し、当該高校からの学生の入学後のケアも視野に入れた広報活動を行いました。

■オープンキャンパスの充実

年間11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を取り入れることで、生徒に実習の楽しさを知ってもらい、オープンキャンパス参加者を増やします。

また、参加者に対して、DMで学校のトピックス等を送ることにより入学者の確保を図りました。

■無料スクールバスの運行

スクールバスを井原、倉敷、新倉敷、茶屋町駅より朝、夕に運行しており、学生のほとんどが利用しております。今年度は、講義に合わせて運行しました。

■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、学科の特色をPRして志願者の増加へ努めます。今年度は、本校での体験実習も積極的に受け入れ、更なるPRを実施しました。

■高校での説明会增加

大学との合同進路ガイダンスへの参加や、高校での校内説明会に積極的に参加し、志願者の増加に努めました。

■ターゲットの拡大

24年度の別科開設に向けて、ホームページの一層の充実や進学情報誌等へ掲載による、大学生や既卒者、社会人の募集に努めました。

就職活動計画

■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、就職指導に活かして行きます。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。

人事について

川上雅之校長の退任に伴い、新たに倉敷芸術科学大学事務局長の亀井秀人が校長に就任いたしました。

主な行事

4月 5日	入学式
8月 1日	前期試験（～8月5日）
8月 6日	夏季休業
9月26日	後期開始
10月29日	文化祭（～10月30日）
12月22日	冬季休業（～1月 6日）
2月 6日	後期試験（～2月10日）
3月 4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23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	14	80	31
	高度製菓製パン学科	40	25	80	58
	計	80	39	160	89
文化・教 養専門課 程	器デザイン学科	20	3	40	7
	計	20	3	40	7
合 計		100	42	200	96
高度陶芸ガラス創作研究科		10	0	20	0

(単位：人)

■卒業生数等一覧

(平成23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	53	49	47	95.9%	0	1	0	0

※ 修業年限を超えて在籍している学生数 (平成24年4月1日現在)

(単位：人)

主な就職先	ラ・ヴィール岡山、(株)シダックスフード、天城保育園、水島共同病院、山陽フードサービス (株)ブルミッシュ、(株)ロマンライフ、(株)マリア・テレジア、堤製パン(株)、岡山製菓(株) 他
-------	--

■教職員数

(平成23年5月1日現在)

校長	副校長	教員	教員 計	事務職員
(1)※	1	5	6	6

※校長は倉敷芸術科学大学事務局長と兼務

(単位：人)

財務関係

■消費収支

(単位：千円)

年度 科目	23年度 決算額	前年度 決算額
学納金収入	103,998	108,436
補助金収入	186	203
その他収入	798	2,818
帰属収入合計	104,982	111,457
基本金組入額合計	△ 380	△ 203
消費収入の部合計	104,602	111,254
人件費	134,459	118,334
教育研究経費	56,127	63,001
管理経費	10,859	21,569
その他支出	2	128
消費支出の部合計	201,447	203,032

※人件費に退職給与引当金特別繰入額を計上しています(14頁参照)