

# 2024年度シェフパティシェ学院事業報告

## 1 重点目標

### (1) 教育の充実

すべての教職員による組織的な生活指導の下、基本的な生活習慣を確立し、社会生活の基本的ルール・規範意識を身に付け、学習環境、授業規律の徹底を図る。

また、学生に応じた学習指導の充実（個別指導、補習による基礎・基本的な知識・技能の定着、習熟度別学習、発展的学習など）を図る。

### (2) 進路指導の充実

学生一人一人の進路希望を実現させるために、就職担当を中心とした個に応じたきめ細かい進路指導を行う。8月の校外実習に向けて事前指導を徹底し、系統的なキャリア教育の推進を図る。さらに、ハローワークや外部機関との連携を密に行い、積極的な情報提供や相談受け入れ実践し、就職率の向上と職場定着を図る。

### (3) 施設の充実

魅力ある教育環境の整備に努め、中・長期的に調理実習施設及び製菓実習施設の充実を図るため、優先順位をつけ施設整備の可否の検討を進める。

### (4) イベントの充実

楽しいイベント、思い出に残るイベントを企画し、学生の満足度の向上に努める。学生と共に楽しい時間を共有し、信頼関係の構築を図る。

### (5) ホームページ、SNSの活用

ホームページやSNS（インスタグラム、フェイスブック）を活用し、リアルタイムで情報を発信することでPRの効果を高め、より一層学生募集の拡大を図る。

### (6) オープンキャンパスの実施

季節に応じた内容でオープンキャンパスを開催し、ホームページ、広報誌等により幅広くPRし、効果的な実施に努める。

また、SDGsへの取り組みを新聞等のメディア掲載を通して、地域に根ざした活動を行う。

### (7) 新入生の確保

県下高等学校の学校訪問を積極的に行い、本校教育のPRに努める。

また、高等学校、就職進学支援の企業から出前講座、ガイダンス等の要請があった場合は積極的に受け入れ、いつでもキャリア教育に貢献できる体制を整える。

### (8) 感染症対策

衛生用品の確保、オンライン授業の準備、感染症再流行に備えた施設、設備を整える。

## 2 具体的な取組

### (1) 月別計画

月	日	計画内容	備考
4	1 2 10 11 12 16 20 26	教職員全体会議 講師会 入学式 新入生オリエンテーション・写真撮影 授業開始 健康診断 オープンキャンパス（パティシエ科） 歓迎行事	授業なし 授業なし 午後①②カット 授業なし
5	16 17 18 下旬	交換授業 タニコー総合展示会見学 オープンキャンパス（調理師養成科） 電気調理器講座 避難訓練	授業なし
6	10 中旬 中旬 20 22	時の記念日技術競技大会 企業説明会 市場見学 交換授業 オープンキャンパス（パティシエ科）	授業③④カット 授業⑤⑥カット 授業なし
7	上旬 13 25	丸菱総合展見学 オープンキャンパス（2科合同） 交換授業	授業なし
8	1～29 2 23	校外実習60時間 オープンキャンパス（パティシエ科） 〃（調理師養成科）	
9	3～5 12 中旬 中旬 14 21 21～30	前期試験 交換授業 授業参観 熊本県専修学校各種学校連合会体育大会 オープンキャンパス（パティシエ科） 前期終業 秋季休業日	特別時間割
10	12 26 30	指定校推薦・推薦入試 一般入試 学園祭準備（案）	授業なし
11	2 5 13	学園祭（案） 代休（案） 九州ブロック専門学校体育大会	授業なし

月	日	計画内容	備考
	16 23	オープンキャンパス（調理師養成科） 一般入試	
12	1 2 7 14 20 22～	田崎市場感謝祭 代休 オープンキャンパス（2科合同） 一般入試 クリスマスパーティー 冬季休業日	授業なし 授業なし
1	8 16 18 25 28～30	校内成人式 技術考查（調理師養成科） 食育インストラクター試験（調理師養成科） 一般入試 後期試験、薬物検診、写真撮影、送別行事	授業①カット 授業⑤⑥カット 特別時間割
2	8 10 15 18	オープンキャンパス（パティシエ科） 卒業認定会 一般入試 サンクスパーティー（感謝の会）	授業なし
3	3 4 15 31	卒業式予行 卒業式 新入生説明会 指導要録、諸帳簿提出	授業なし 授業なし

## (2) 進学ガイダンス

月	日	計画内容	会場
6	7	さんぽうガイダンス	天草市民センター
6	8	さんぽうガイダンス	グランメッセ熊本
6	14	さんぽうガイダンス	ホテルしらさぎ
7	26	マイナビガイダンス	グランメッセ熊本

※ 高校独自の説明会等の参加要請があった場合は、積極的に参加する。

## (3) 会議・研修等

月	計画内容	会場
4	熊本県専修学校各種学校連合会総会 全国調理師養成施設協会第1回総会	
6	全国調理師施設協会九州地区協議会 熊本県専修学校各種学校連合会特別研修	
9	熊本県専各連体育大会 全調協九州地区調理技術コンクール	
10	全国調理師施設協会九州地区協議会	
11	全国調理師養成施設協会第2回総会	

### 3 労務

#### (1) 令和6年度職員体制

<常勤職員>

理事長・校長 吉岡 友章
副校長 桐原 健
事務長 吉岡 裕晃
事務次長 西 弘則
調理師養成科 上野 昭二
パティシエ科 柴山 美香
総合アシスタント 笠 智賀
パティシエ科助手 岩間 彩華
総合アシスタント 中村 亨

<非常勤講師>

中国料理調理実習 村上 孝	中国料理調理実習 兼行 辰広
日本料理調理実習 徳永 恭成	西洋料理調理実習 村田 政文
総合調理実習 佐々木 健次	
製菓洋菓子実習 北川 博喜	実習助手 金子 亮子
製菓洋菓子実習 松村 英樹	製菓洋菓子実習 霜上 明宏
製菓製パン実習 佐藤 友紀	製菓和菓子実習 立山 学
調理理論 星子 豊子	公衆衛生学 石井 孝文
食品衛生学 渡邊 郁子	社会 江藤 ひろみ
衛生法規・公衆衛生学 小山 信	栄養学 猿渡 秀美
食品学 浦川真紀	食品学 池上 由美

#### (2) 退職者 なし

#### (3) 過去5年間の入学者数推移

	R3 年度	R4 年度	R5 年度	R6 年度	R7 年度
調理師養成科	42	38	43	43	51
パティシエ科	27	32	41	42	20
入学者数	69	70	84	85	71