

学校法人 北日本カレッジ

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

事業報告書

令和5年度
(2023年度)

1 教育に関する事項

(1) 各委員会の運営

① 教育課程編成委員会の運営

- ・委員からの意見をもとに、理論や食品衛生学の授業で「健康」「衛生」など最新の調理や製菓に関する内容を取り入れた。レストラン実習や販売実習では実践力を養った。

② 学校関係者評価委員会の運営

- ・委員からは、教育活動及び学校運営は適切に行われているとの評価を得た。

③ 自己評価委員会の運営

- ・委員会では、学生が多様化しており、1人1人の学生に寄り添う指導が必要であるとの意見があった。

(2) 学生指導の強化

- ・個人面談を実施した。退学者は6名（令和4年度4名）だった。
- ・社会人として必要とされる挨拶や礼儀が身につくよう指導した。
- ・各学期ごとに成績不振者の個別指導を実施した。
- ・調理師免許は調理科・高度調理科卒業生全員が取得した。製菓衛生師国家試験の合格率は97.3%（受験37名、合格36名）であった。
- ・課題研究の授業や作品展などの発表を通じて、プレゼンテーション力を養った。
- ・東北ブロックコンテスト（マジパン部門）で4名入賞（金賞1名、銀賞2名、銅賞1名）した。

(3) 各種行事の開催

- ・7月の3校合同運動会は雨のため中止となったが、それ以外の行事はすべて予定通り実施できた。
 - 4月11日 入学式、26日歓迎会
 - 5月12日 避難訓練、
 - 5月17日～高度調理2年校外実習（15日間）
22日～高度製菓2年校外実習（10日間）
 - 6月30日 校内コンクール（2年）
 - 7月7日 施設見学
 - 8月21日 校内コンクール（1年）
 - 9月11日～調理科・製菓衛生師科校外実習（7日間）
 - 10月7日・8日 3校合同学園祭
23日～高度調理1年・高度製菓1年校外実習（7日間）
 - 11月6日～高度製菓2年校外実習（10日間）、24日体育祭
 - 12月22日 施設慰問
 - 2月16日 卒業作品展（2年）、
20日 卒業作品展（1年）
 - 3月1日 修了作品展、
8日 卒業式

(4) 学生支援

① 就職率100%を早期に実現

- ・就職率は98.2%で、2名活動中である。
- ・クラス担任と就職担当教員が学生の状況を把握し、学生のサポートを行った。

② 学生の支援体制の確立

- ・日本学生支援機構や各種奨学金の紹介など、学生個人の状況に応じて支援を行った。
- ・高等教育の就学支援制度の対象者は45名であった。

(5) 教員の能力開発

① 外部研修会への参加及び内部研修の実施

- ・7月26日 全日本司厨士協会北部地方岩手県本部主催「料理講習会」（2名）
- ・7月31日・8月1日 全国調理職業訓練協会主催介護食指導者研修（2名）
- ・8月2日 全国製菓衛生師養成施設協会主催「洋菓子・和菓子・パン講座」（3名）
- ・8月9日・10日 全国調理師養成施設協会主催「第5回学術大会」（6名）
- ・9月13日 岩手県洋菓子協会主催洋菓子講習会（1名）
- ・9月23日 一般社団法人日本ジビエ振興協会主催ジビエセミナー（1名）
- ・10月31日 岩手県主催食に安心・安全を考える講座（2名）
- ・12月26日 岩手県専修学校各種学校連合会主催研修会（3名）
- ・1月24日 岩手県洋菓子協会主催食品の表示セミナー（1名）
- ・3月18日 本校主催「学校教育は今どうなっているか」（12名）

② 教員の上級資格の取得を支援する。

・令和5年度は上級資格を取得した教員はいなかった。

(6) 授業概要の検討

・教育課程編成委員会の提言をもとに、よりよい授業を展開できるよう工夫した。

2 教育環境

(1) 職能団体及び関連企業、施設との連携の強化

・企業と連携して校内実習・校外実習を実施した。

(2) 各委員会の推進及び意見の活用

① 学校関係者評価委員会実施日	第1回	令和5年10月16日
	第2回	令和6年2月28日
② 教育課程編成委員会実施日	第1回	令和5年10月16日
	第2回	令和6年2月28日
③ 自己評価委員会実施日	第1回	令和5年8月17日
	第2回	令和6年2月6日

(3) 自己点検・自己評価及び情報公開の推進

- ① 自己点検の実施日 令和5年12月20日
- ② 授業評価の実施日 令和5年11月
- ③ 学校点検の実施日 令和5年12月

(4) IT環境の整備

・全教員がパソコンを使用し、専用のフォルダーで情報を共有し、業務の効率化を図っている。

3 学生募集

(1) オープンキャンパス等の開催

・毎月、感染症対策をしながら、高校生や社会人向けのオープンキャンパスを実施した。

(2) メディアの活用

・令和5年度のテレビ・新聞掲載
スマ塩メニュー提案・試食会（岩手県内民放4局とタイアップ企画）
東北ブロックコンテスト入賞
食育教室
チャリティー製菓販売
クリスマス施設慰問
能登半島地震復興支援販売

(3) 入学生の確保

・広報職員と協力し、入学生の確保に努めた。
・離職者等再就職訓練制度を利用し入学した学生は2名だった。教育訓練給付制度を利用し入学した学生は3名だった。

(4) 附帯教育事業

・製菓衛生師通信教育科の受講者は20名（令和4年度33名）だった。

4 高校生及び高校教師対象の事業の拡充

・依頼のあった中学校や高校での模擬授業や調理や製菓に関する講話を実施した。

5 特別講師による授業の展開

- ・6月20日 大西孝典氏による西洋料理特別実習
- ・11月22日 野島茂氏による洋菓子・飴細工特別実習

6 その他

(1) 情報公開

・学校の自己評価及び学校関係者評価の結果をホームページ等に公表し、学校内部の透明性を図った。

(2) ボランティア活動による社会貢献を積極的に行う。

・令和5年12月のチャリティースイーツ販売の売り上げから、いわて学びの希望基金に5万円、児童養護施設青雲荘に2万円寄附した。
・令和6年2月に能登半島地震復興チャリティー販売の売り上げを全額寄附した（義援金303,311円）。

(3) 各種講座の開催

・社会人の方4名が製菓衛生師通信教育科を受講した。そのうち2名が教育訓練給付制度を利用した。

(4) 卒業生への支援

・6月26日 同窓会総会を実施した。