

学校法人エイシンカレッジ
シェフパティシエ専門学校
令和5年度事業報告書

1. 基本方針

(1) 学校運営方針

専門学校の社会的役割を認識し、食の業界に貢献できる学校づくりを目指す。

(2) 教育面

現場力を備えて自ら行動できる人材を育成する。

(3) 財政面

常に消費収支の適正な均衡を保ち、財政の健全化を図る。

(4) 事業面

既存学科および既存事業の健全運営に努める。

2. 主な事業報告

(1) 教育活動等

事業計画通りに、各科とも年間スケジュールおよび年間カリキュラムに沿った適切な授業運営、行事運営、就職支援、生活指導を行うことができた。

① 主な教育実績

資格・検定名	学内合格率	全国合格率
国家資格 製菓衛生師	80.0%	新潟県 78.0%
国家資格 調理師免許	100%	—
食育インストラクター	100%	96.2%
技術考査	100%	96.7%
日本商業ラッピング3級	97.1%	—

※国家資格調理師免許は、調理師養成施設を卒業時に無試験で取得となります

② 授業運営、学習指導・支援

- ・新型コロナウイルス以前に戻り、従来の実践型カリキュラムを実施することができた
(校外イベント出店、学生レストラン、学内カフェ運営、姉妹校お弁当、菓子、パン販売)
- ・「食と農のわくわく SDGs モデル校」認定 (新潟市農林水産部 食と花の推進課)

主な活動

- ・新潟市の食と農業について講話授業 (食と花の推進課 職員様)
- ・白根小学校 食育オンライン授業
- ・校外授業 (訪問先:新潟青果市場、いくとぴあ食花、そら野テラス、カーブドッチ)
- ・新潟市若手料理人コンテスト受賞者講話 (新発田市「手紙」副料理長 阿部様)
- ・にいがた2km 食花マルシェ2023出店
- ・日本文理高等学校 オリジナル共同レシピ作成

③ 就職支援

- ・学生個々の希望に沿った就職支援を行い、就職希望者に対して100%の就職率を実現できた。
- ・学習支援アプリを導入して就職情報配信しており、最新求人を常に把握することができている。
- ・専門職求人サイトを導入して業界動向の把握と、求職者への確実な情報提供できた。
- ・学生が希望する企業求人を新規開拓できている。
- ・履歴書のデータ化を推進して、オンライン添削を可能にしている。
- ・トリプルサポート (就職課・担任・実習教員) による就職支援体制を強化している。
- ・学内合同企業説明会の開催 (参加企業13社)

④ 学生支援

- ・学生本人や保護者、食の業界、高等学校、中学校、小学校など多様な方面と情報交換を行い、必要となる支援内容を研究してバージョンアップしている。

(2) 学生募集活動

- ・分野希望者の減少傾向が予測される中、学校の特色を伝える場として、毎月オープンキャンパスを開催して職業の魅力を伝達している。
- ・入学生に対しアンケート調査を実施して学校運営の研究に役立てている。
- ・中学生の総合学習（上級学校訪問）を積極的に受け入れて幅広く職業の魅力を伝えている。

(3) 社会貢献・地域貢献

- ・新潟市農林水産部食と花の推進課が主催する新潟市イベントに協力参加。
- ・加茂暁星高等学校との連携授業（探求授業「ほしかつ」出張授業）。
- ・笹口小学校との商品開発（光のページェント点灯式典にて販売）。
- ・新潟県内の中学校、小学校の探求授業である上級学校訪問を積極的に受け入れている。

以上