

神戸製菓専門学校 事業報告

① 設置学校・学科・課程

神戸製菓専門学校（神戸市中央区加納町2丁目5番1号）

製菓本科	昼間部	2年制課程
製菓衛生師科	〃	1年制課程
製パン本科	〃	1年制課程
お菓子専科	夜間部	1年制課程

② 施設・設備の状況

所在地 神戸市中央区加納町2丁目5番1号

校地面積 671 m²

校舎面積 鉄筋コンクリート作り陸屋根8階建 3,676 m²（総床面積）

普通教室	5室	パソコンルーム	1室
実習室・演習室	7室	準備室	4室
図書室	1室	医務室	1室
カウンセリングルーム	2室		

③ 広報活動状況

	資料請求数	イベント参加者数	出願者数	入学者数
製菓本科	1,131	227	76	75
製菓衛生師科	319	43	20	19
製パン本科	396	74	32	31
お菓子専科	381	62	14	14

掲載媒体誌 リクルート、さんぽう、ライセンス、昭栄広報 他。

高校訪問件数 159校

高校校内ガイダンス 231校 参加者286名

会場ガイダンス 88会場 参加者201名

④ 教育活動状況

イ) 中途退学

製菓本科 8名

製菓衛生師科	2名
製パン本科	0名
お菓子専科	0名

※長欠者については、保護者と連携をし、担任と専門のカウンセラーによる個別カウンセリングで、進路変更相談など退学防止に努めた。また、経済的に困難な学生については日本学生支援機構奨学金や学資ローンを説明し、学業への継続をはかった。

ロ) 国家試験合格率

製菓本科	100%	(89/89)
------	------	---------

ハ) 海外研修

フランスの非常事態宣言で中止していた海外研修を、昨年度初めてイタリアでの海外研修を実施、今年度は4年ぶりにフランス ヴァローナでの海外研修を実施した。

⑤ 就職活動状況

製菓本科	86名中82名就職	95.3%
製菓衛生師科	20名中20名就職	100%
製パン本科	33名中32名就職	97.0%
お菓子専科	17名中14名就職	94.9%

⑥ 特色ある事業活動報告

第8回クープジケイコンテスト

滋慶学園グループ食文化教育部会、製菓の学校9校によるキャリア教育の一環としての学生コンテストに参加した。

⑦ 教職員研修

4月 神戸滋慶学園教職員研修

※4校合同で「専門学校教職員として知っておくべきこと」として、個人情報保護、学生証の取扱・ノロウイルスの感染防止・自転車保険の加入条例・学生や教職員のSNS等モラルについての徹底。など研修実施した。
・各学校・各学科・各部署からの今年度事業計画を発表。

防災研修

※火災などの災害発生時の対応について、消防署・ジケイスペース立会いのもとで通報訓練と避難誘導訓練を実施し、消火栓の操作や誘導時の留意点について

での勉強会を実施した。終了後消防署からの総評で、てきぱきと教職員が各自の役割をしっかりと出来ており、学生も私語も無く避難もスムーズで、すばらしかった、との好評価であった。

8月 CPA アカデミック研修

※神戸滋慶学園3校の未受講者、新入職（中途採用含む）教職員を対象に、学校において個人情報扱うために必要となる知識を習得した。

12月 神戸滋慶学園教職員研修

※全教職員が参加し、「高等教育の負担軽減制度」等教育を取り巻く環境変化に伴い、常に定員充足できる強い組織を目指す。をテーマに教職員全員が理解と共有を行なった。

また最近のSNSの事例から～被害者にも加害者にもさせない為に～情報セキュリティーについてを、兵庫県警察本部生活安全部サイバー犯罪対策課サイバー犯罪防犯センターの兵庫県警部補 本田英理氏に講演をしていただいた。『定員充足の為にイノベーションとリノベーション』をテーマに学科ごとにグループワークを実施し、①学科の3Pを考える。②学校関係者評価委員・教育課程編成委員の意見を検討する。について、プレゼンテーションを行い、意識の共有を図った。

⑧ 総務・法務・リスクマネジメント

6月 養成施設の報告を実施。

⑨ 式典

平成30年4月6日 入学式（クラウンプラザ神戸）

※今年度より姫路医療専門学校1期生の入学生を加え4校合同開催となった。

式典の第2部では、最初の授業として、救急救命士科のシミュレーション実習や、在校生、卒業生のプレゼンテーションを含めた最初の授業～職業人教育とキャリア教育～「みなさんの「夢」を実現するために」を実施した。

平成31年3月14日 卒業証書授与式（ホテルオークラ神戸）

※3校合同で実施した。

⑩ 学生活動

課外学習

4月入学後の5月22日に全校学生と教職員で、スポーツ大会を開催。

新入生・在校生学生同士、学生と教職員のコミュニケーションを図り、5月病

対策とDO防止を目的に実施した。

ゼミ祭

製菓本科2年生の7ゼミの中間発表会として、各ゼミの研究内容を発表した。業界や保護者からの来校もあった。

学園祭

平成30年12月1日（土）、12月2日（日）、保護者や入学予定者、業界関係者など1,687名の来校があり、大変好評であった。学生が講師となり、来場者の小学生以下を対象としたマジパン教室（174名）も大人気であった。授業の一環として、原価計算から製造、販売から広報活動までの店舗運営全般をすべて学生が行った。

卒業制作展

平成31年1月19日（土）、ケーキや工芸菓子の商品開発やアメ細工やマジパン細工、材料研究や企業課題の発表などがあった。企業課題を頂いた、業界の方、保護者、地域の方も参加され、高い評価を得た。

⑪ 同窓会・卒後研修

平成30年8月21日（火）

兵庫県洋菓子協会幹事・兵庫県洋菓子技術専門校校長 高杉 良和氏より

「46年の経験から若手技術者に向けたメッセージ」と題し、講演会・講習会を実施。

⑫ 職業実践専門課程

平成30年7月1日（土）第1回学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会

平成31年2月23日（土）第2回学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会