

平成31年度事業報告

教育理念

学校を卒業させることを主眼とし知識、技術を教える教育ではなく、卒業後その道のプロフェッショナルとして社会に貢献できる確固たる信念を持つ人間を育てることが、本学の使命と考えております。卒業はプロフェッショナルへの第一歩であり、その後長い年月を費やし技術を修得することにより、誰からも尊敬されるプロフェッショナルへの道が開けるものと考えております。しっかりと自分の道を見つめ前向きに努力する学生を育てて行きたいと思っております。

教育目標

個々の生徒の個性・能力を生かし、食の安全を通して人類の幸福を実現する為に考え行動し社会に貢献できる調理師・製菓衛生師を養成する。

このために如何なる調理技術にも対応できる基礎力と応用能力および自然に及ぼす効果と影響について多面的に考え創製する能力を培う。

上記の理念と目標に基づき以下の事業を行なった。

月 日	行事名	内容
4月7日(日)	入学式	28名が入学した
7月～8月 (夏季休業中)	校外実習 (インターンシップ)	伊豆榮、QUESTa、レストランあけぼの、瀧もと等の飲食店及び銀座アスターで、和食・洋食・中華の校外実習を60時間行なった
12月9日(月)～ 12月13日(金)	インドネシア教育省 主催高等専門学校 教員派遣(5名)事業 受け入れ	インドネシア教育省から派遣された5名が、12月9日に和菓子・10日に製パン・11日に和菓子・12日に中華・13日に洋菓子の授業を受講した
1月26日(日)	卒業制作展	学生による和食・洋食・中華の創作料理を本学講堂で展示した 様々な工夫と技量を凝らしてこれまで学んだ集大成の作品となった
3月20日(金)	卒業式	22名が卒業 学生減は健康上の理由(事故による骨折等)、外国人の帰国及び進路変更のため

◎ 特別講義

- ・ 4月8日(月) 包丁教室
- ・ 4月9日(火) 包丁研ぎ指導
- ・ 株式会社 QUESTaによる進路関係講義を8回開催

◎ ならちよークッキングスクールの開催 日時:第2・第4日曜日 AM11時～