

令和4年度 中央歯科衛生士調理製菓専門学校
調理製菓総合学科 事業報告書

定員と在籍者数 (3月31日現在)

学 科 名	学年	学級数	定 員	学生数	備 考
調理製菓専門学校	1	1	50人	46人	入学時53名
	2	1	50人	45人	入学時50名
合計		2	100人	91人	

1. 本年度の目標達成状況

(1)数値

項 目	目標値	達成値	反省事項
来年度入学者数	50名	50名 100%	定員を確保出来た。
退 学 率 (%)	5%以下	6名 6%	目標値を超えてしまった。特に学生の精神面のケアに力を入れて行く必要がある。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%)	95%以上	98%	1名進学。(就職希望者は100%)
出 席 率 (%)	95%以上	1年98% 2年94%	出席率が悪い学生には個別に指導します。場合により早めに保護者へ連絡する。
国 家 試 験 合 格 率 (%)	90%	76%	再受験への意欲を高める指導が必要。

2. 組織目標の達成状況 ・教育方針

バランススコアカードのとおり

3. コロナウィルス対策

登校前の検温、行動履歴をクラスルームに記入。登校後は手指消毒と再検温。

教室内は換気と空気清浄機、加湿器(薬品入り)を使用。

試食の際は部屋を分けて、パーテーションを立て黙食。

卒業旅行参加者は全員PCR検査で陰性を確認して実施。

4. 防災実施内容

(1) 訓練実施日 10月3日(月) 10:50~学生、職員参加

(2) 訓練内容 避難経路の確認、災害時集合場所確認、教員の新校舎の設備確認

(3) 反省事項 日頃からの防災意識の低さが伺えたため、職員、学生とも日常的に説明する必要がある。

5. 設備の状況

3階実習室LEDに交換。

2階実習室LEDに交換。

製菓実習室の各台水道工事

給湯器新規取り替え

真空機新規取り替え

6. 修理修繕の状況

本館入口のシャッター故障につき鍵作成

7. 各人の目標の達成

バランススコアカードのとおり