

令和3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 事業計画書

■定員と在籍予定数

学 科 名	学年	学級数	定 員	学生数	備 考
調理製菓総合学科	1年	1	50人	50人	
	2年	1	50人	40人	
合 計		2	100人	90人	

1. 本年度の目標

(1) 数値目標

本年度入学者数 50名 退学率 5%以内 資格取得率 100% 就職率 95%以上
前年度比経費削減率 5%

(2) 組織目標

コロナ禍に於いて、状況を十分に判断した上で授業や行事の遂行を心掛ける。

少子化が進む中、いかにして本校への入学を決めてくれるか、ガイダンス、体験入学にも更に力を入れる。今までのやり方を見直し、新たな方策を考える。

教員全員が学生一人一人に注意をむけ変化に気づき問題が大きくなる前に対応する。

ハラスメント、個人情報守秘義務に対する対応を常に心掛ける。

調理師、製菓衛生師として必要な技術、知識の修得と社会人として良識を身に付けさせる。

2. 本年度の教育方針

(1) 教育目標

・例年の方針

新人として職場で即戦力となれること

・本年度特に目指したいものや前年度よりも充実させていきたいもの（新規教科など）

社会人になるための心構え、まずは挨拶、返事の徹底指導。自らそれらができるようにし、また、自分で考え行動できる学生に育てる。

(2) 学生指導

教職員全員が同じ基準で指導をする。情報を科内で共有する。学生への伝達事項は、口頭だけではなく、クラスルーム、ラインを使い、また掲示もしていく。かつ、それらを見る、読む習慣をつけさせる。

(3) 退学者対策

個人面談、グループ面談、保護者面談など状況に応じて行い学生の抱えてる問題の把握と早期解決に努める。行動がおかしいと思った学生について、教員間で情報を共有し、どの教員が携わっても

問題がわかるようにしておく。

(4) 資格取得対策

模擬試験と対策授業を組み合わせ個々の学力の把握と向上に努める。

学生への国家資格の重み、試験の重要性を再確認させ、試験に対する意識付けをする。

(5) 教職員の資質向上

教員が全員が1教科授業を担当できるように知識、技術、資格の取得に努める。

自分の担当以外の教科についても、自ら勧んで勉強し、スキルアップを図る。

(6) 就職指導方法

飲食業界の現実を良い所も悪い所も伝え理解させた上で就職先を決定して離職率を低くする。

1年次より就職に対する意識付けを徹底し、インターンシップを含め、早期より就職に対する心構えを植え付ける。

(7) 新型コロナウイルス対策

本年度は特に、コロナウイルス感染拡大を防止するため、学生はもちろん、職員に関しても日頃から体温チェック等の健康管理に努める。体調が思わしくない場合は、速やかに申し出て、感染拡大を防ぐ。

(8) その他

学生一人一人と向き合い、個々の良い点は伸ばし、弱点を改善させる指導を心掛ける。

その他、個人の方針はB S Cの通り。

3. 教育内容

(1) 教育時間 1年生 1 1 7 2時間 2年生 8 7 2時間 ※カリキュラム表添付

(2) 担任氏名 1年生：森本圭一 2年生：長谷川美咲

(3) 副担任氏名 1年生：久保田朱音、辻 洋恵 2年生：高橋 渉、大橋遥佳

(4) 行事計画 ※行事予定表の添付

4. 防災計画

(1) 避難訓練日

令和3年10月4日（月）10：50～

(2) 避難訓練内容

避難経路と避難場所の確認及び消火訓練。

(3) 防災用品

乾パン、ミネラルウォーターの常備、懐中電灯等の電池チェック。

5. 設備計画

集団実習室の改装（不要器具の撤去）、教養学等で使用する器具の購入、盛り付け皿・器の購入、清掃用具の補充、実習時の型等の購入、トイレの修繕、不要ロッカーの撤去

6. 修理修繕計画

〈3階調理実習室〉 ◎新しく購入するもの(旧機器より交換)

- ・スチームコンベクション、エアコン（1基）

◎メンテナンス

- ・真空包装機、師範台及び学生調理台のメンテナンス、冷凍冷蔵庫

〈製菓実習室〉 ◎新しく購入するもの(旧機器より交換)

- ・ドウコンディショナー

◎メンテナンス

- ・電気窯、冷凍冷蔵庫、ショックフリーザー

〈2階調理実習室〉 ◎メンテナンス

- ・製氷機、冷凍冷蔵庫、スチームコンベクション(製氷機は修理が不可能であれば購入予定)

〈5階教室〉 ・LEDに交換

7. 各人の目標

	氏名	役職	担当	目標
1	堀池 悟	学科長	運営管理 調理実習 レストラン管理 就職関係	作成と実行。各担任への学生指導の助言と指導。OC、高校ガイダンスをより魅力的にするためのプランモチベーションチェック。予算に基づく運営がなされているかのチェック。防災意識レベルチェック。職員の勤務状況の把握(残業チェック)
2	森本圭一	副学科長	1年担任 製菓実習 インターシップ	ガイダンス、OCを充実させ定員を確保する。就職率100%と就職後の離職率を下げる為の学生への指導を行う。学科長の補佐。
3	長谷川美咲	教務主事	2年担任 フードサイエンス 実習助手	担任として、学生との密接な信頼関係を構築する。学科の教授との連携をより強くする。教授と綿密な打ち合わせをする。
4	久保田朱音	教務主事	1年副担任 実習助手	食材の在庫管理を徹底して経費を削減する。学科の教授との連携をより強くする。学生の生活態度等のチェックを厳しく行う。
5	大橋遥佳	教務主事	2年副担任 実習助手	食材の在庫管理を徹底して経費を削減する。実習室の清掃と整理整頓。学生の身だしなみの指導。
6	辻 洋恵	教務主事	1年副担任 実習助手	卒業するまでに生活態度や挨拶がきちんとできるよう学生指導を行う。教室、実習室の清掃・管理の徹底
7	高橋 涉	教員	2年副担任 調理実習 就職関係	ガイダンス、OCを充実させ定員を確保する。就職率100%と就職後の離職率を下げる為の学生への指導を行う。
8	工藤綾乃	事務主事	教務事務	OC、学校説明会等で使用するツールの作成をする。学校の魅力を伝えていく。新しい制度・システムに精通する。事務全般での期限等の遵守。内容の効率化。
				※各人とも、可能な限り残業をなくし、働き方改革に沿った勤務を心掛ける。