

**令和2年度 中央歯科衛生士調理製菓専門学校 高度調理経営学科
事業報告書**

1. 定員と在籍者数（3月1日現在）

学 科 名	学年	学級数	定 員	学生数	備 考
高度調理経営学科	2年	1	50名	44名	
高度調理経営学科	1年	1	50名	40名	
合計		2	100名	84名	

2. 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	100% (45名)	本年度は早々と定員となった。AOでのエントリーも多く、その時点で数名を不合格とする処置もとった。
退 学 率 (%)	5%以内	8% ※1年間で 全校学生の内 5名退学	元年度生は1年次の退学が目立ったが、2年次は0。2年度生は5名退学となった。理由としては、精神的な問題、他業種への変更、学力不足等で留年の判定後退学。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%)	95%以上	93%	就職希望者44名のうち、3名のみ未定。他41名は内定をいただいた。引き続き活動は続けるが、今年度の学生は未だに補習が残っている学生が多かったり、こちらから言わないと全く自らの進路について何も言っていない学生が目立つ。
出 席 率 (%)	95%以上	90%	年度後半に出席率が落ちた。
試験合格率 (%)	100%	96%	技術考査44名受験、44名全員合格 製菓衛生師21名受験、17名合格

(2) 学生指導及び退学者について

* 全体：前年度の反省を生かし、定期的に科内でミーティングを頻繁に開き、問題がある学生、並びに今後若干不安がある学生について、担任及び助手の者より報告をし、対策を練った。行動が怪しい学生については、早めに対応をしたが、学費支払いの問題等、我々では対処できないものもあった。

* 2年生：1年次には退学者も多く出てしまったが、2年次は退学者は出なかった。
卒業生の内、41名が就職の内定をいただいた。が、今年はコロナの関係で求人数が激減し、また首都圏からの求人も少なかった。特にホテル関連からの求人が少なく、ホテルを希望していた学生にとっては厳しい就活となった。
2年生になった自覚なのか、レストラン研修でも、個々がそれぞれ努力し、お客様からも多くのお褒めのお言葉をいただき、自信になったようである。
反面、厳しいお言葉も多々あり、就職に向け、大きな糧になったようである。

* 1年生：学園生活における、規則の遵守を身に付けることを指導してきた。毎年入学後すぐに実施している規律訓練も中止となり、挨拶等々心配ではあったが、今年度の1年生は、クラスの雰囲気が大変良く、自ら行動できる学生が多かった。

試験に関しても例年になく不合格者も少なく、補習は多く出た学生もいたが、早めに終了し、インターンシップも全員が行けることとなった。
インターンシップを終え、一回り成長した姿に期待したい。

(3) 退学者の状況

- * 2年生：1年次は退学者が多く出てしまったが、2年次は0人だった。
- * 1年生：入学者45名の内、2名は進路変更、2名は、友人関係や家族の問題等により退学を希望した。あと1名は、入学当初より不登校となり、父親が学校まで車で送ってくれるのにも関わらず、そのままどこかへ行ってしまおうということの繰り返しで、何度も三者面談、二者面談を行ったが結局退学となった。
- * 全体：教員間で些細なことでも情報を共有し、学生の悩み等に真剣に向き合うことが大切である。退学者をひとりでも少なくしていかなければならない。
昨年度の反省を生かし、学生一人一人に向き合うことができた。

(4) 資格取得状況について（対策と結果）

- * 対策：カリキュラム内容及び放課後を使い、早期より対策授業を実施。過去問等も作成し、合格点に達するまで補講等も行った。
昨年度、歯科衛生学科の先生から、国試対策のレクチャーを受けたことで、対策授業等も内容を若干変更して行い、結果もついてきた。
- * 結果：技術考査は全員合格。製菓衛生師試験は受験者 名合格であった。
来年度は、全員が合格できるよう、早期より徹底的に指導、対処していきたい。

(5) 入学者数について（広報活動も含めて）

- * 体験入学の内容、実施時期、ガイダンスにもより力を入れた。メニュー内容にも工夫を加え、学スタの数も増やし、細かなサービスを心掛けた。
- * 実習室内のデコレーションの充実化を図り、また、食材やデザートを体験者が好きなものを取りに行けるよう、動きのある体験入学とした。
- * 本年度より中国料理のOCも導入し、女性の先生の渡邊先生に依頼をし、女性でも中国料理のシェフになれるんだというような内容で開催できた。
- * プロデモンストレーションの時間を短縮し、体験実習の時間を増やした。体験者からのアンケートに基づいたもので、結果、体験者からも大変好評であった。
- * 最終的には定員を確保できた。本年度はコロナの影響もあるのか、首都圏への進学を断念し地元の学校へということもあったのかもしれない。A0のエントリーが大変多く、A0試験では数名を不合格とし、学校推薦枠、指定校推薦枠もあるので、その分の席を確保することもあったので、非常に苦勞をした。
コロナの影響で、年度初めの高校ガイダンスがほとんどなくなり、2年生への対応がかなり遅れた。OCへの参加者数は昨年度よりは多少増えたが、リピーターが目立った。
来年度は2年生、1年生へのアプローチを早めに行う必要がある。

(6) 教職員の資質の向上

- * 2名の退職があり、1名（事務）は6月から転勤（部署変え）。調理助手は1名、事務1名の補充があった。年度当初は、他1名が病気にて長期休養となり、実質6名での実務であった。幸か不幸か、4月～5月一杯まではコロナで休校となり、授業はリモートにて行われた。全てが初めての経験で、最初は他校のやり方を参考にしたり、校長先生、本部長先生からのご指導をいただいたりして、何とかリモート授業を行うことが出来た。ある意味、このような授業のやり方もあるのだと、リモートでの会議も余儀なくされ、今後の仕事の在り方についても改めて考えさせられるこのコロナ禍での対応であった。
- * 病欠していた職員も6月には復帰。1名不足していた助手も1月には補充してくださり、ここに来てようやく8名が揃った。
- * 学生に対する態度、言葉遣い等に、以前より厳しくチェックをし、学生がストレスなく楽しい学園生活をおくれるよう心掛けた。また、ハラスメントによる被害をなくすことにも

全職員がそれを遂行した。

* 来年度より学科長、副学科長が替わるので、その引き継ぎ等もしっかりと行う。

3. 就職の状況

卒業生 44 名 就職希望者 44 名 就職内定者 41 名（就職率 93%）

* 求人状況： 先にも書いたが、コロナの影響で首都圏からの求人がほとんどなかった。特にホテル関連が厳しく、学生たちも地元企業への就職を余儀なくされた。インターンシップの際もコロナの影響で仕事が無かったり、早めに終了させられたりということがあり、その影響がこの就活にも大きな影響を与えた。料理関係は大幅に求人数が減ったが、製菓関連はこのコロナ禍でも非常に順調で、多くの求人があった。（個人店が多かった）本年度の学生の大きな特徴は、自らの意思で就職のことを申し出てくるのが非常に少なかったということ。積極性が足りないということ。キャリアデザイン等就職に関する授業は多くやっており、また、個人的に呼び出して指導を行っていったのにも関わらず、個人個人の就職に対する意識が低く感じた。

4. 行事の状況

別紙、行事予定表をご参照ください。

5. 防災実施内容

- * 訓練日：令和2年10月5日（月）10：40～
- * 参加者数：1年生45名，2年生44名，職員8名 合計97名
- * 訓練内容：避難経路と避難場所の確認、消火器の扱い方。煙ハウス。
- * 反省事項：本年度も、昨年度同様、有事の際の避難経路、広域避難場所の確認に加え、教員間の連携、学生への意識向上を図った。
昨年度出来なかった煙ハウスは本年度は実施できた。

6. 設備の状況及び修理修繕、新規購入予定の状況

- * 各教室、実習室内では、大きな改修工事等はなかったが、既存の設備について、調理器具等の使用可、不可の振り分け、その他設備の保守、維持を心掛けた。
- ・ 年度末には、各フローを清掃業者に委託をし、床の剥離等を行った。
- ・ 調理実習室のエアコン、スチームコンベクション、製菓実習室のドウコンディショナーが年数経過のため故障がちで、来年度の予算の中に組み込み、承認を得た。
- ・ 各フロアのドア、壁等々の修繕の見積もりを取り、来年度に実施の予定。（予算に計上）

7. 目標の達成

(1) 組織目標の達成度

- ・ 年度初めに計画した目標の入学人数の確保は達成できた。（50名）
- ・ 就職も3名以外は内定をいただいた。残りの学生も引き続き就活を行う。
- ・ 退学者は、例年に比べ多く出てしまった。特に1年生の退学が目立った。（5名退学）進路変更や、友人同士のトラブル、学力不足等による理由での退学であった。担任をはじめ、他の教職員も個々に対しコミュニケーションをとり、退学にならないように努めたが、結果的に退学となってしまった。
- ・ 本年度も学内カウンセリングを実施したが、利用した学生が、前年より増加したようであった。

(2) 個人の目標達成度

	氏名	役職	担当	目標達成度
1	高橋 涉	学科長	運営・管理 調理実習	個人的な目標はある程度達成できたが、科として退学者が多く出てしまった。来年度入学生に関しては、早々に定員に達し目標は達成できた。コロナ禍の中、初めてのリモート授業等、戸惑いの中、各先生方への配慮、職員への配慮等、もう少しできたのではないかという反省があった。 目標達成度：80%
2	小川 悟	副学科長	2年担任 調理実習 介護食士講座	来年度の入学者数は達成できた。2年生の退学者は出さなかったが1年次の退学者は多くなってしまった。就職は卒業式の時点で4名内定していないが3月中には全員の内定が見込まれる。介護食士3級試験は全員合格したが、認定申請した学生は6割ほどだったので、もっとこの資格の重要性を認識させる。今年の2年生は難しい学年であったがアンケートからは概ね評価を得たと思う。 目標達成度：80%
3	森本圭一	教員	1年担任 製菓実習 製菓通信科	新型コロナウイルス感染対策により初めてのオンライン授業や予定していたイベント等も中止や延期で学生には本当に不自由な1年が強いられましたが、学生アンケートを見ると一定の満足度は与えられたのかと思います。その一方で退学者や製菓衛生師国家試験に関しては到底満足の得られない結果となってしまいました。来年度は一から見直して結果を残せるようにします。 目標達成度：75%
4	長谷川美咲	教務主事	実習助手 フードサイエンス	6月からの復職と同時に学生も登校が始まりました。個人目標は毎月常に心がけていました。コロナ禍で実習も感染症対策を行いつつ指導に当たることとなりました。規律訓練の中止や返事をさせない状況もあったり、コミュニケーションもなかなか取れなかった為か返ってくる反応が薄かったりする状況がありました。来年度もまだコロナが収まらないかと考えられますので、その中で学生のモチベーションを下げず、指導を行いつつ感染症対策を行っていき、在校生の退学率の低下にもつなげていきたいです。 また、学生だけでなく職員間でもコミュニケーションを心がけ、仕事がしやすい環境を作れるよう心がけていました。新入職員の模範となれるよう来年度も努力を怠らず行動していきたいです。しかし、引継ぎがなかなかスムーズに進んでいない状況ですので、来年度で引継ぎは完了するよう動いていきたいです。 目標達成度 70%
5	久保田朱音	教務主事	実習助手	個人目標の意識は常に心掛け、先月の反省を生かし、改善する事が出来る年度であった。今年度は職員の入れ替わりがあった為、新人職員へのレクチャーに取り組んだ。コロナ禍の中、変則的な行

				<p>事が多く、継続してレクチャーが必要だと感じた。情報が飛び交う中、職員間の情報共有、報告・相談・連絡を心掛けた。 目標達成度80%</p>
6	大橋遥佳	教務主事	実習助手	<p>他の職員と確認をしながら冷蔵庫の清掃を行うと同時に、在庫の確認を頻繁に行うことが出来、食材の無駄を減らす事が出来たと思います。器具、備品等の整備、在庫の確認、整頓を行なったが、コロナ禍の中入手困難な備品等がありもう少し状況を把握して発注などいきたいです。 目標達成率70%</p>
7	工藤綾乃	事務主事	教務事務	<p>年度途中より、事務主事に異動になり仕事内容も変わり、引継ぎ期間もあまりない中覚えることも多く、周りの先生方に確認を何度もとりながらでないと仕事をすすめられない状況でした。過去の資料も更新がされてない資料が多く、学科内でも不明な書類があったりした為、今後は学科内でしっかりと情報を共有し、常に最新の資料等を保管していきたいです。奨学金についての申請方法や減免についての書類等もわからず、学生にしっかりとした説明ができず書類不備のまま機構へ提出してしまい、申請に時間がかかったりもした為、申請をスムーズに行えなかったです。来年度は学生にもわかりやすく説明をできるようにしていきたいです。 目標達成度68%</p>
8	辻 洋恵	教務主事	実習助手	<p>1月から着任し、学園祭や卒業式など大きな行事にもかかわることが出来ました。来年は自分から動けるように、1年かけて引継ぎ漏れの無いように吸収することを目標に頑張っていきたいと思います。</p>