

# 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	47人	入学時50名
	2	1	50人	40人	入学時45名
合計		2	100人	97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	53名 106%	定員を確保出来た。
退 学 率 (%)	5%	3名 3%	軽減はできたが、コロナ陽性者へのアフターフォローにもっと力を入れて行く。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%)	95%	100%	1名他業種へ就職。
出 席 率 (%)	95%	1年 95% 2年 96%	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 (%)	100%	90%	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、パーティションを立て黙食。

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4日(月) 9:00～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

ドウコンディショナー交換。

3階実習室エアコン交換。

3階洗濯乾燥機交換。

5階教室証明 LED に交換。

本館裏口倉庫設置。

6. 修理修繕の状況

レストラン入口のシャッター故障・・・修理はせず、入口の鍵の作製。

本館入口のシャッター故障・・・見積中

7. 各人の目標の達成

バランススコアカードのとおり