

2019 年度 中央調理製菓専門学校専門学校静岡校  
製菓衛生師科・上級パティシエ科 事業報告書

1. 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
製菓衛生師科	2	1	40人	34人	入学時37人
	1	2	80人	61人	入学時63人
上級パティシエ科		1	40人	22人	入学時22人
合計	3	4	160人	119人	

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 製菓衛生師科	80人	61人	製菓衛生師科 2 クラスで定員を目標に体験 入学参加者を集めたが、入学に繋がらな かった。
退 学 率 (%) 製菓衛生師科	5%	3%	2 年生で 1 名金銭的理由、1 年生 2 名進路変 更で退学者がでた。
上級パティシエ科	5%	0%	退学者はいなかった。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%) 製菓衛生師科	95%	100%	100%だった。
上級パティシエ科	100%	100%	就職希望者に対しては 100%だった。
試験合格率 (%) 製菓衛生師科	96%	100%	全員合格だったので、次年度も継続したい。
上級パティシエ科	96%	95%	22 名中 1 名不合格だった。

(2) バランススコアカードの達成状況

別紙添付のとおり

3. 行事の状況

行事表通り

新学科の就職や進学、食べ歩きなど多様な方向性への研修が今後も不可欠。

付帯事業に関連する行事は学習の効果が大きい。

企業連携により、学生の意識が向上した。

4. 防災実施内容

訓練実施日 8月29日 8:50～学生120人、職員6人

訓練内容 避難経路の確認、災害時集合場所確認、教員の防災設備確認

反省事項 学生に対し日頃から防災意識を持つことが不可欠である

5. 設備の状況

大きな変更なし

6. 修理修繕の状況

特になし

7. 各人の目標の達成

バランススコアカードに添付

以上