

令和元年度 中央調理製菓専門学校静岡校  
上級調理経営学科・調理師科 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
上級調理経営学科	1	2	80人	63人	入学時69名
	2	2	80人	72人	入学時81名
調理師科		1	40人	24人	入学時24名
合計	3	5	200人	160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 上級調理	80名	80名	目標を達成したが出願が減少した高校がある。
調理師科	30名	18名	社会人への告知が不十分だった。
退 学 率 (%) 上級調理1年 上級調理2年	6%	合同 5.3% 8.7% 2.7%	1年次の退学が多く、業界の魅力を十分に伝えきれなかった。学生の不安感を早急に行う面接の機会を増やす。
調理師科	8%	0%	2名以下の目標を達成した。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%) 上級調理	95%	91.7%	未定者6名の内4名は就職を希望しておりません。
調理師科	85%	75%	就職を希望しない者が5名、アルバイト希望1名おります。次年度もオリエンテーション時に就職の話しをし、意識を高めたい。
出 席 率 (%) 上級調理	95%	1年 97% 2年 95%	出席率が悪い月があるので対策を検討します。
調理師科	95%	97.8%	次年度も継続したい。
試験合格率 (%)	90%	%	製菓通信 88.9%、サービス検定 67.6% いずれも目標を下回っており、分析と改善を行う。

(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

- ・レストラン研修の内容が整備され、より実践的に研修することが出来た。
- ・学園祭の集客増加を目指したが昨年より増加した。
- ・親睦会、交流会、体験入学、学園祭などの行事で縦割りの教育を昨年より向上した。
- ・外部への物販販売を教育内容に取り入れ、実践力を強化した。

#### 4. 防災実施内容

- (1) 訓練実施日 8月29日(木) 8:50～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

特に大きな設備変更はありません

#### 6. 修理修繕の状況

破損学生ロッカーの交換

#### 7. 各人の目標の達成

バランススコアカードに添付

#### 8. 日本料理 加山康弘 退職