

**令和3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	62人	入学時68名
	2	2	80人	71人	入学時80名
調理師科	1	1	40人	25人	入学時25名
合計	3	5	200人	158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 100%	定員を確保出来た。
調理師科	30名	31名 103%	昨年よりは入学者が6名増えた。
退 学 率 (%)			
上級調理1年	5%	8.8%	業界、学校の魅力を伝えきれなかった。 不安を事前に把握する必要性を感じた。
上級調理2年	5%	1.4%	
調理師科	5%	0%	担任に人間関係の調整を尽力していただきました。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%)	95%	94.2%	未定者2名は就職を希望しておりません。
調理師科	85%	72%	就職を希望しない者が6名、上級調理へ編入1名おります。次年度もオリエンテーション時に就職の説明をし、意識を高めたい。
出 席 率 (%)	95%	1年 96.7% 2年 97.9%	出席率が悪い月があるので個別に指導します。
調理師科	96%	97.4%	遅刻が全般的に多かったので単位について説明を強化します。
試験合格率 (%)	90%	%	製菓通信 100%、サービス検定 100%

(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

- ・コロナ禍で中止になった行事の日程、規模等を変更し実施した。
- ・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。
- ・レストラン研修を整備し、主体性を学ぶ。

4. 防災実施内容

- (1) 訓練実施日 9月6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

特に大きな設備変更はありません

6. 修理修繕の状況

特に修繕はありません

7. 各人の目標の達成

バランススコアカードに添付