令和4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　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	2	80人	77人	入学時81人
		1	2	80人	66人	入学時75人
合計		2	4	160人	143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	80人	80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。
退　学　率（%）	5%	7.1%	次年度は退学者をなくせるよう対策を対策を講じ指導を強化する。
留　年　率（%）	0%	0%	
就　職　率（%）	98%	97%	就職希望者は98,5%だった。
試験合格率（%）	96%	96%	不合格者が3名だった。
出　席　率（%）	95%	1年96.7% 2年97.0%	個別対応しながら全体のモチベーションが上がるよう指導を強化する。

(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

・コロナ禍で延期、内容変更等があったR3年度に比べると平時に近い行事を実施する事が出来た。
・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（月）　8:50～学生,職員参加
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
　　ショックフリーザー、エンローバーの修理。
７．各人の目標の達成
　　バランススコアカードに添付

以上