令和4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
1. 红部田经沙华约	1	2	80名	78名	入学時80名
上級調理経営学科	2	2	80名	63名	入学時68名
調理師科	1	1	40名	29名	入学時32名、1名転 科
合計	3	5	200名	170名	

2. 本年度の目標達成状況

(1)数值

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	77名 96%	定員を確保できなかった。
調理師科	25名	22名 88%	定員を確保できなかった。社会人への募 集周知が不足していた。
退 学 率 (%)	5%以下	2.1%	目標は達成しているが業界、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。
調理師科	5%以下	6.3%	2名家庭と精神面が理由だったが結果目標 を達成できなかった。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%) 上級調理	95%	96.6%	就職指導に対する学生評価の向上を目指 します。
調理師科	85%	96.2%	就職を希望しない者が4名、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 (%) 上級調理	95%	96.9%	補習数が多い為、改めて出席の重要性を 説明し、出欠席管理をします。
調理師科	95%	96.6%	1部の学生に偏っているため、早めに説明します。
試験合格率(%)	90%以上	%	製菓通信71.4%、サービス検定95% 製菓通信科試験まで意識を継続する取り 組みを検討します。模擬試験等の添削を 強化をし、合格率の向上を目指します。

別紙添付のとおり

3. 行事の状況

- ・コロナ禍であったが対策をして昨年より実施出来た。
- ・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 8月29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、避難方法、教員の新校舎の設 備確認
- (3) 反省事項 職員の具体的な動きと役割を日頃から決めておく必要性を感じた。防 災器具の設置場所、器具の状態を確認しておく。
- 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

各教室のブラインドカーテン経年劣化の為修理、厨房機器の経年劣化を修理

7. 各人の目標の達成

バランススコアカードに添付