

令和5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	65人	入学時75人
		1	2	80人	77人	入学時80人
合計		2	4	160人	142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	100%	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%未満	2.7%	次年度も目標達成できるよう対策を講じ指導を強化する。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%)	95%	96%	就職希望者は100%だった。
試験合格率 (%)	96%	98%	不合格者が1名だった。
出席率 (%)	95%	98%	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

- ・新型コロナが5類に移行して平時通りの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 9月12日(火) 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

ショックフリーザーの買替。

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