

令和5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名	66名	入学時77名
	2	2	80名	75名	入学時80名
調理師科	1	1	40名	24名	入学時22名、4名転科
合計	2	5	200名	165名	

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%	定員を確保した。今後の継続を科内で共有する。
調理師科	25名	20名 80%	目標を達成出来なかった。社会人への募集周知が不足していた。新たに社会人募集のサイトを設置した。
退 学 率 (%) 上級調理	5%未満	5.5%	目標を達成出来なかった。楽しさを伝える必要性を感じた。不安がある学生を早期に把握することが急務。
調理師科	5%未満	7.6%	通信制高校出身者や不安のある学生が多い為、信頼感を与える取り組みが必要。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%) 上級調理	95%	100%	進路選びに必要な情報を提供できていると学生評価を得ている。今後も継続したい。
調理師科	85%	100%	社会人経験者や留学生に対する受け入れ企業を確保したい。
出 席 率 (%) 上級調理	95%	95.7%	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%	94.8%	目標を達成出来なかった。一部の学生に偏っているため、ピンポイントの説明をする。
試験合格率 (%) 製菓通信 サービス検定	90%以上	71.4% 100%	製菓通信の目標が達成出来なかった。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。

## (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

- ・情勢が回復したためコロナ禍以前と同様に実施した。
- ・外部への物販販売を教育内容に取り入れ、実践力を昨年よりも強化した。
- ・レストラン研修を進化させ、主体性を学ぶ。

## 4. 防災実施内容

- (1) 訓練実施日 9月12日(火) 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 有事を具体的に想定した職員の動きと役割を日頃から決めておく必要がある。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

学生用破損ロッカーの交換を次年度予定、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