

**令和2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	73人	入学時80名
	2	2	80人	63人	入学時69名
調理師科	1	1	40人	14人	入学時17名
合計	3	5	200人	150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	67名 83.8%	業界への不安感を払拭できず、定員に届かなかった。
調理師科	30名	25名 83.3%	昨年よりは入学者が増えた。
退 学 率 (%) 上級調理 1年 上級調理 2年	5% 5%	8.8% 0%	通信制高校卒の退学者が大部分を占める為、対策が必要。
調理師科	5%	17.6%	人間関係の改善を図れなかった。
留 年 率 (%)	0%	0%	
就 職 率 (%) 上級調理	95%	93.7%	未定者2名は就職を希望していません。
調理師科	85%	78.6%	就職を希望しない者が1名、アルバイト希望2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 (%) 上級調理	95%	1年 96.8% 2年 98.6%	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%	93.2%	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 81.8% サービス検定試験の実技練習、学科対策を見直す。

(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

- ・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7日(月)8:50～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

洗浄機、ブラストチラー、スチームコンベクションオーブンを修理しました。

7. 各人の目標の達成

バランススコアカードに添付