

令和2年度中央調理製菓専門学校静岡校  
製菓衛生師科 事業計画書

1. 定員と在籍予定者数

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	61人	
	1	2	80人	62人	
合計		4	160人	123人	

2. 本年度の目標

(1) 数値目標

項 目	目標値	備 考
来年度入学者数 製菓衛生師科	64人	令和3年度は定員の8割を超えるようOC、ガイダンスに力を入れたい。
退 学 率 (%) 製菓学科	5%	2学年6人以内。
留 年 率 (%)	0%	
就 職 率 (%) 製菓衛生師科	95%	5%程度は就職を希望しない学生がであるが、就職希望者は100%を目指す。
上級パティシエ科	95%	5%程度は就職を希望しない学生がであるが、就職希望者は100%を目指す。
出 席 率 (%) 製菓学科	95%	
試験合格率 (%)	96%	不合格者2人以内

(2) バランススコアカード

別紙添付のとおり

2. 本年度の教育方針

バランススコアカードのとおり

### 3. 教育内容

- (1)教育時間 製菓1年生 1080時間  
製菓2年生 843時間

※カリキュラム表添付

- (2)担任氏名 製菓衛生師科1年2年 鈴木景子、土橋麻衣  
副学科長 塚原康代、学科長 小杉彰宏  
産休 常木彩加、滝口智子
- (3)新任教職員（非常勤含む）なし

### 4. 行事

※行事表を添付。

### 5. 防災訓練の予定

- ・9月7日 予定
- ・避難場所確認と避難訓練
- ・防災用品 学生用に乾パン、ミネラルウォーターを購入

### 6 設備の予定

※予算書に記載。

### 7. 修繕の予定

特になし

### 8. 各人の目標

バランススコアカードのとおり