

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
上級調理経営学科	1年	2	80	80	
	2年	2	80	63	
調理師科		1	40	17	
合計		5	200	160	

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 上級調理	80	定員確保を目指す。
調理師科	24	定員の60%
退 学 率 (%) 上級調理	5%	2学年で7名以下とする。
調理師科	5%	1名以下とする
留 年 率 (%)	0%	
就 職 率 (%) 上級調理	95%以上	分野別就職も含む
調理師科	85%以上	分野別就職も含む
出 席 率 (%) 上級調理	95%	
調理師科	95%	
試験合格率 (%)	90%以上	製菓通信、サービス検定

(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 上級1年生 1,170時間 2年生 860時間
調理師科 1,140時間 ※カリキュラム表添付
- (2)担当職員 上級調理1年 2年
調理師科
- (3)新任教職員(非常勤含む) 日本料理 佐藤浩行

4. 行事

※行事表を添付。

5. 防災訓練の予定

- (1)避難訓練日 9月7日(月)
- (2)避難訓練内容 避難経路と避難場所の確認
- (3)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

※予算書に記載してあること

7. 修繕の予定

学生用ロッカー、冷蔵庫、エスプレッソマシンの定期メンテナンスなど

8. 各人の目標

バランススコアカードのとおり