

令和3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	58人	
	1	2	80人	81人	
合計		4	160人	139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	定員の8割を死守するよう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

### 3. 本年度の教育方針

バランススコアカードのとおり

### 4. 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) 担当教職員 製菓衛生師科1年鈴木景子、片山早彩 2年土橋麻衣、松浦早希

副学科長 塚原康代、学科長 小杉彰宏

産休 滝口智子

(3) 新任教職員 (非常勤含む)

片山早彩

### 5. 行事

※行事表を添付。

### 6. 防災訓練の予定

・9月6日(月) 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

### 7. 設備の予定

※予算書に記載。

### 8. 修繕の予定

特になし

### 9. 各人の目標

バランススコアカードのとおり