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	77	
	2年	2	80	78	
調理師科		1	40	22	
合計		5	200	178	

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	25	定員の 62%
退　学　率（%） 上級調理	5%以下	１年生、２年生合わせて７名以下とする。
調理師科	5%以下	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	80%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

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　上級１年生　1,170 時間　２年生 835 時間

調理師科　990 時間　※カリキュラム表添付

(2)担当職員　上級調理１年　榊原、瀬古　２年　出羽、佐藤

調理師科　太田、内山

(3)新任教職員（非常勤含む）

5．行事

※行事表を添付。

6．防災訓練の予定

(1)避難訓練日　９月 13 日（水）

(2)避難訓練内容　避難方法、避難経路、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

7．設備の予定

真空包装機１台

8．修繕の予定

学生用ロッカー、冷蔵庫、厨房機器の経年故障を想定

9．各人の目標

バランススコアカードのとおり