

令和6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	77人	
	1	2	80人	80人	
合計		4	160人	157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	80人	定員確保を目指す。
退 学 率 (%) 製菓学科	4%未満	2学年6人以内とする。
留 年 率 (%)	0%	
就 職 率 (%) 製菓衛生師科	96%	4%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	98%	
試験合格率 (%)	98%	不合格者1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 学科長 小杉彰宏、副学科長 塚原康代、主任 鈴木景子、

堀 美那子、滝口智子、常木彩加、

松浦早希、平尾由依、里見直美

5. 行事

※行事表を添付。

6. 防災訓練の予定

・10月8日(火) 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

ミキサー1台

8. 修繕の予定

学生用ロッカー、ロールスクリーン生地一部交換、エンローバーモーター交換、
実習室床一部修理。

9. 各人の目標

バランススコアカードのとおり

以上