

令和6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	66	
調理師科		1	40	20	
合計		5	200	166	

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	22	定員の55%
退 学 率 (%) 上級調理	5%未満	1年生、2年生合わせて7名以下とする。
調理師科	5%未満	1名以下とする
留 年 率 (%)	0%	
就 職 率 (%) 上級調理	100%	分野別就職も含む
調理師科	100%	分野別就職も含む
出 席 率 (%) 上級調理	96%	
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    教務事務 太田、出羽、瀬古  
                  実習業務 佐藤、内山、浩行  
                  就職関係 黒田  
                  産学連携 廣瀬  
                  学生指導 高野、榊原

### (3) 新任教職員（非常勤含む）

なし

### 5. 行事

※年間行事表を添付。

### 6. 防災訓練の予定

- (1) 避難訓練日    10月8日（火）  
(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

中国料理実習室冷蔵庫1台購入

### 8. 修繕の予定

学生用ロッカー、実習室ロールスクリーン交換、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