

令和 7 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	75	
	2年	2	80	77	
調理師科		1	40	13	
合計		5	200	165	

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	20	定員の 50%
退 学 率 (%) 上級調理	5%未満	1 年生、2 年生合わせて 8 名以下とする。
調理師科	5%未満	0 名とする
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
 実習業務 佐藤、内山
 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）

1名8月採用予定

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7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

購入予定なし

8. 修繕の予定

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