

令和3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	67	
	2年	2	80	73	
調理師科		1	40	25	
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	24	定員の60%
退 学 率 (%) 上級調理	5%	1年生3名、2年生3名以下とする。
調理師科	5%	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 860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、山田 2年 出羽、廣瀬、内山
調理師科 太田、佐藤
- (3) 新任教職員 (非常勤含む)
山田 颯

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6日 (月)
- (2) 避難訓練内容 避難経路と避難場所の確認
- (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

設備導入予定なし。

8. 修繕の予定

学生用ロッカー、壁の補修、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