

職業実践専門課程の基本情報について

学 校 名	設置認可年月日	校 長 名	所 在 地			
山梨秀峰調理師 専門学校	平成16年9月30日	古屋 貞良	〒400-0844 山梨県甲府市中町264番地 (電話) 055-242-2223 (代表)			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人 古屋学園	平成16年9月30日	古屋 貞良	〒400-0844 山梨県甲府市中町264番地 (電話) 055-242-2223 (代表)			
目 的	調理の専門的知識・専門的技術・衛生管理の教育を行い、もって国民の食生活の向上に資する 人材を育成することを目的とする。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	衛生専門課程	専門調理技術科	2年(昼間)	1830単位時間 (61)(又は単位)	平成19年 文部科学大臣 告示第20号	
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	1080単位時間 (36)(又は単位)	単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	750単位時間 (25)(又は単位)	単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
60人	58人	5人	30人	35人		

<p>学期制度</p>	<p>■1学期：4月1日～7月31日 ■2学期：8月1日～12月31日 ■3学期：1月1日～3月上旬</p>	<p>成績評価</p>	<p>■成績表 (有)・無) ■成績評価の基準・方法について 座学の場合： 毎学期ごとの期末試験（70点満点）、授業態度（20点）、出席点（10点）の100点満点を成績とする。年度末、1，2，3，学期の成績の平均で評定する 実習関係の場合： 1，2学期は課題試験（70点満点）、授業態度（20点）、出席点（10点）の100点満点を成績とする。3学期は、校外実習（60点満点）、卒業・進級作品展の作品（10点）、調理実習ノートの内容（30点）の100点満点を成績とする。最終的に、1，2，3，学期の成績の平均で評定する。</p>
<p>長期休み</p>	<p>■学年始め：4月上旬 ■夏 季：7月下旬～8月下旬 ■冬 季：12月下旬～1月上旬 ■学 年 末：3月下旬</p>	<p>卒業・進級 条件</p>	<p>・各学年において、学則に定める進級・卒業に必要な教科科目を全て修得する。 ・科目の平均点（3学期の平均）の評価が60点未満の者又は実習評価が不合格の者、規定時間数以上の出席がなく試験受験資格が得られない科目及び再試験で不合格となり未修得科目のある者は、卒業・進級ができない。 ・最終的に、卒業・進級条件 と成績評価、人物評価を加味し判定する。</p>
<p>生徒指導</p>	<p>■クラス担任制 (有)・無) ■長期欠席者への指導等の対応 ・3者面談（本人、保護者、担任） 無断欠席の場合、本人並びに保護者に連絡確認し、必要に応じて面談を行う。 ・担任が、平素から学生の実態を十分把握し学生の対応に関して指導助言援助を行い学生に寄り添うようしている。携帯機器も活用している。</p>	<p>課外活動</p>	<p>■課外活動の種類 ・県内各種料理コンテスト ・調理技術コンクール ■サークル活動 (有)・無) ・調理クラブ</p>

就職等の状況	<p>■主な就職先、業界等 甲府富士屋ホテル、おかめ鮎、 (株)古名屋、日清医療食品株式会社 (株)アマノ、シダックス株式会社、 国母保育園、おん宿富士吟景</p> <p>■就職率※¹ 96% ■卒業者に占める就職者の割合※² 100% (H26年度生の卒業生の実績)</p>	主な資格・ 検定	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師免許【国家資格】卒業と同時に取得 ・衛生専門士【文部科学省認定】 ・食品技術管理専門士 ・専門調理師学科試験免除資格 (技能考査合格者) ・養成施設助手資格 (技能考査合格者) ・食育インストラクター (試験合格者)
中途退学の現状	<p>■中途退学者 4名 ■中退率 6.8% 平成26年4月1日在学者58名(平成26年4月入学者を含む) 平成27年3月31日在学者54名(平成27年3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進路変更・経済的理由・体調不良 <p>■中退防止のための取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・担任による学生指導と生活相談 ・三者面談(本人、保護者、担任) ・学生1人ひとりの実態に応じて、教職員が関わっていく。 ・中途退学の現状を分析し、教職員が共通理解をもって対応していく。 		
ホームページ	URL: http://www.shuho264.com		

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

- ◇ 調理師法における「調理師養成施設における校外実習」要領に基づき編成する。
- ◇ 実習の目的・時数・時期・施設・内容・方法を明記し、計画的に実施する。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年5月 1日現在

名前	所属
石原 久	ホテル石風
藤巻 さとし	山梨県調理師会
山口 安男	山梨県職業能力開発協会
土橋 和長	第2期 調理師科卒業生
田草川 憲男	山梨県栄養士会
渡邊 義雄	全日本司厨士会
浅利 敏彦	山城地区中町自治会
坂本 勝子	学生保護者
矢野 博文	本校 教職員
小澤 文子	本校 教職員

(開催日時)

- 第1回教育課程編成委員会 平成27年9月 9日
第2回 // 平成28年2月10日

2 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

- ◇ 企業等の要請を生かしつつ、先行分野に関する職業に必要となる実践的かつ専門的な能力を育成することを目的とする。
- ◇ 実際に社会に出た時に、現場で戸惑うことなく活躍できるような就労意識を育てる。
- ◇ 学生の就職希望専門分野・業種につなげられる。
- ◇ 地域の現状や実態に対応しており、実習受け入れ実績があり、学生の力をのばせる企業・業界団体を選択していく。

科目名	科目概要	連携企業等
調理実習	15日間の現場実習を体験することによって、調理師としての自覚と向上心を高めるとともに、将来の進路選択の一助とすること。	・甲府富士屋ホテル ・四川菜館 ・おかめ鮨・ケーアール ジー・イストアール など、32事業所と連携

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

- ◇ 県内に一校の調理師専門学校であるので、比較や研鑽しにくい。よって、専門性を身につけるために自発的な研修をしていかなければならない。
- ◇ 時代の変化に対応できる指導力や実践力を培うためには、時代の変化を先取りする研修にて学ぶことが必要である。
- ◇ 講師及び常勤教職員は、専門知識・技能を向上させるために積極的に研修を受けさせる。
- ◇ 研修の情報について広く得られるようにしていく。
- ◇ 校長の職務命令で行い、復命書または報告書を提出するものもある。
- ◇ 必要に応じ伝達講習も行う。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成26年6月24日現在

名前	所属
石原 久	ホテル石風
藤巻 さとし	山梨県調理師会
山口 安男	山梨県職業能力開発協会
土橋 和長	第2期 調理師科卒業生
田草川 憲男	山梨県栄養士会
渡邊 義雄	全日本司厨士会
浅利 敏彦	山城地区中町自治会
坂本 勝子	学生保護者

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://www.shuho264.com>

5. 情報提供

(情報提供の方法) ホームページ 学校案内パンフレット 学校便覧 学校だより

URL: <http://www.shuho264.com>