

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

学校で学んでいることと実際の働く現場で求められているものの違いとか、学生の中に身につけて貰いたいこと等専門的な知識、技能などについて意見を頂き、それを教育課程(授業)に反映していく。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

委員の任期は2年で今年改選期である。委員10名のうち本校職員の委員2名を除く8名中4名を入れ替えた。任期1年目の第1回会議では、教育課程、授業についての生徒の評価を説明し、2月に行われる第2回目に意見を頂く。2年目ではそれがどのように変わったのかと自己評価について検討していただく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年5月1日時点の見込

名前	所属	任期	種別
牛王 昭彦	風のテラス KUKUNA	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	③
佐久間 利和	(有)おかめ鮨	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	③
山口 安男	山梨県職業能力開発協会	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	①
内藤 徹	本校卒業生	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	③
田草川 憲男	山梨学院短期大学食物栄養科 山梨県栄養士会	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	②
奥田 正直	甲府市立甲府商科専門学校	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	②
斉藤 忠男	甲府市山城地区中町自治会	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	①
大久保 哲也	在校生保護者	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	③
向山 豊隆	本校職員	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	②
渡邊 恵美子	本校職員	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	②

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年9月 8日 15:00～16:50

第2回 令和3年2月17日 15:00～16:50

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※教育課程全般に関する改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。平成28年度に開いた委員会の中で、ホテル等の現場では真空調理をしているという意見を聞いて、平成29年度の実習の授業に特別講師としてホテルの料理長を招いて真空調理の授業を取り入れている。それまでは本校の講師で真空調理の授業は行った事がなかった。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1) 実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

校外実習の授業は、生徒が卒業後、職に就きたい調理分野(和食、洋食、中国料理)で働きたい形態(ホテルのレストラン、集団調理の給食センター、個人の飲食店)といった生徒個々の希望に応じた企業での校外実習を行い、現場体験をさせている。その現場では何が求められているのかを生徒は学ぶ。また、学校として校外実習の期間中に教えて欲しいことを現場の責任者と本校の担当者が綿密に打ち合わせて校外実習を実施している。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

調理実習においてはオーナーシェフや調理長といった最も調理技術や技能の優れた調理師に指導をお願いしている。また、校外実習においては1年時に60時間、2年時に90時間を実際の調理現場において計画的に調理実習をさせて頂いている。食品衛生学では、主に学校での講義を一般社団法人山梨県食品衛生協会の職員をお願いしている。また、協会に出向いて検査・実験の様子を見学させて頂いたり、食中毒菌による嘔吐した汚物の処理などの実演に普段の講師以外にも多く職員を派遣していただき実技指導も行っている。また、ワイン学においてはワインの原料であるブドウの栽培からワインの仕込みまで会社に出向き見学するなどして理解を深める学習をしている。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
食品衛生学	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を学ぶとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解する。	社団法人 山梨県食品衛生協会
ワイン学	西洋料理の調味料としてのワイン、また、料理を引き立てるお酒としてのワインについて深く学ぶ。ワイン醸造会社に出向きブドウの栽培からワインの製造工程までも学ぶ。	株式会社 甲府ワインポート
調理実習	日本・西洋・中国料理の各分野において現場で活躍している料理長等を講師に招き実習を行っている。	日本料理では割烹「四季の料理ふえふき」中国料理では「四川菜館」のオーナーシェフ。
校外実習	日本・西洋・中国・製菓 それぞれの調理分野で協力を頂ける企業に於いて校外実習を行っている。日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場の実務やサービスを体験する。	富士屋ホテル(株)、(株)名古屋ホテル、(株)常磐ホテル、(株)シャトー勝沼、(有)おかめ鮎、風のテラスKUKUNA、四川菜館等

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記 (目的) 第1条 この規程は、学則第12条第4項に規定する教職員の研修について、必要な事項を定めることを目的とする。(研修の定義)第2条 ここでいう研修とは、職員が業務を遂行する上で必要な研修会、講演会等及び教員(「非常勤講師」を含む)の教育に関すること、あるいは専門的な知識や技能に関することについての研修会、講演会をいう。(関係団体主催あるいは教育関係団体主催のものを含む。)(研修の活用)第3条研修の参加については、校長の職務命令で行い、終了後、報告を復命する。必要に応じ伝達講習も開催する。(研修の対象者)第4条 研修の対象者を次のとおりとする。2. 学校の職員、教員、非常勤講師、実習助手を対象とする。(費用弁償)第5条 研修の費用弁償については、本校が定める基準により支払う。(その他)第6条 研修の対象にはならないが、校長が受講あるいは参加が学校に間接的に有益なものと認められたものについては職務専念免除扱いとする。

(2) 研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「職員技術研修」(連携企業等:国際製菓専門学校)
期間:R元年10月1日(火)~R3年3月31日(水) 対象:本校職員(現在、実習助手を務めている)
内容:製菓衛生師の資格を取得するための技術技能研修

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「専修学校教員研修会」(主催:(財)職業教育・キャリア教育財団)
期間:R2年6月29日(土)、7月13日(土)、7月27日(土) 対象:教員
内容:専修学校における職業教育、専修学校教育のあり方と授業実践

(3) 研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「職員技術研修」(連携企業等:株堺石藤)
期日:R2年4月の開催が困難となり現時点では未定 対象:本校生徒および職員
内容:包丁に関する基礎知識(1時間)、包丁の研ぎ方の実習(1時間) 合計2時間の研修

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「企業との情報交換会」(連携企業等:山梨県中小企業団体・山梨県経営者協会など)
開催日:年度を通じて随時開催 対象:就職指導担当職員
内容:企業の人事担当者様から現在の企業状態や新入社員に求める条件などを伺うことで企業が求めている人材をし、ミスマッチのない就職指導ができるように情報を収集する。

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校の教育理念、方針、目指す育成人材像等について説明し、本校の行っている教育活動や地域貢献・社会貢献等について写真等を交えて具体的に活動実績を報告し、判断材料を少しでも多く開示している。また、キャリア教育や生徒募集といったこと、財務状況も包み隠さず提示している。自己評価も良いも悪いもそのまま提示し、学校関係者評価が正しく行われるようにしている。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	理念・目的・育成人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の募集活動と受入
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	現在、国際交流は行っていない。留学生の受入に向けて準備段階である。

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

生徒募集について、高校の新卒者をより多く集めることだけに専念するのではなく、社会人を取り込む工夫を考え実施するようになった。また、学校の社会貢献が学校の認知度を上げるとの意見に従って、親子料理教室を平成30年度から行っている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年 5月 1日時点の見込

名前	所属	任期	種別
牛王 昭彦	風のテラス KUKUNA	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	企業関係者
佐久間 利和	(有)おかめ鮪	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	企業関係者
山口 安男	山梨県職業能力開発協会	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	業界団体関係者
内藤 徹	本校卒業生	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	卒業生
田草川 憲男	山梨学院短期大学食物栄養科 山梨県栄養士会	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	学識経験者
奥田 正直	甲府市立甲府商科専門学校	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	学識経験者
斉藤 忠男	甲府市山城地区中町自治会	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	地域代表
大久保 哲也	在校生保護者	令和2年9月8日～令和4年3月31日(2年)	保護者

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ

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

公表時期: 令和2年9月中旬

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

本校の取り組みや、実状についてもれなく情報を提示している。また自己評価について包み隠さず説明し委員の方々に正しく判断できるよう情報を提供している。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学校の概要・目標
(2) 各学科等の教育	各学科等の教育
(3) 教職員	教職員・役員・講師
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	生活支援・女子寮・キャンパスライフ
(7) 学生納付金・修学支援	学費・奨学金
(8) 学校の財務	学校の財務について
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページ

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