

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	山梨秀峰調理師専門学校
設置者名	学校法人 古屋学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
衛生専門課程	専門調理技術科	夜・通信	1,391	160	
	調理師科	夜・通信	842	80	
		夜・通信			
		夜・通信			
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

ホームページ https://www.shuho264.com/college/data/

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名 なし
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	山梨秀峰調理師専門学校
設置者名	学校法人 古屋学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ https://www.shuho264.com/college/data/ 教職員・役員・講師一覧

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	ホテル料理長	H30.4.1 ~ R3.3.31	学校経営の指導、 助言
非常勤	前市役所職員	H30.4.1 ~ R3.3.31	学校経営の指導、 助言
非常勤	飲食店経営	H30.4.1 ~ R3.3.31	学校経営の指導、 助言
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	山梨秀峰調理師専門学校
設置者名	学校法人 古屋学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シラバスは各教科担当で、学習目標、評価の観点、年間指導計画、授業の進め方等を検討し、学内で集約して決定する。 ・作成したシラバスは、学生に書類として4月に配布するとともに、保護者、入学希望者、地域住民などにも、学校の教育活動への理解と信頼を得られるよう毎年6月頃ホームページ上で公表する。 	
授業計画書の公表方法	<p>https://www.shuho264.com/college/data/ 生徒には印刷物配布</p>
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・座学の場合、試験を70点満点、授業態度20点満点、出席10点満点の合計100点満点で表す計100点満点の成績とする。実習関係は実技試験が70点、授業態度20点、出席点10点の合計100点満点で表す。 ・85～100点をA評価、70～84点をB評価、60～69点をC評価、59点以下をD評価とし、D評価は追試を受けることができる。 ・出席状況・試験結果・提出物・授業態度等に基づき評価点60点以上を単位の認定とする。 ・出席時数が3分の2に達しないものは、その科目について評価を受けることができない。よって、進級・卒業はできない。 出席時数が3分の2以下で時数が満たないために単位数が得られない場合は、時間外又は卒業延期等の方法により必要な補修を行い単位を与えることができる。 	

<p>3. 成績評価において、G P A等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p>	
<p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 85～100 点を A 評価、70～ 84 点を B 評価、60～ 69 点を C 評価 59 点以下を D 評価とし、分布人数は HP 上で公開する。 	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>https://www.shuho264.com/college/data/</p>
<p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p>	
<p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学年末において各学期末において行った試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して単位を与えるものとする。 ・ 全ての科目の単位取得を卒業の認定条件とする。 	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>https://www.shuho264.com/college/data/</p>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	山梨秀峰調理師専門学校
設置者名	学校法人 古屋学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	HP https://www.shuho264.com/college/data/
収支計算書又は損益計算書	HP https://www.shuho264.com/college/data/
財産目録	HP https://www.shuho264.com/college/data/
事業報告書	HP https://www.shuho264.com/college/data/
監事による監査報告（書）	HP https://www.shuho264.com/college/data/

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	専門調理技術科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1830 単位時間	930 単位時間	単位時間 /単位	810 単位時間	90 単位時間	単位時間 /単位
	1830 単位時間						
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
60人		44人	人	5人	33人	38人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） HP上にシラバスを掲載（ http://www.shuho264.com/ ）
成績評価の基準・方法
（概要） 1科目につき100点満点とし、60点以上を合格。 評価は筆記試験、レポート、出席、授業態度等を総合的に評価する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 全科目の履修及び単位の修得が条件。
学修支援等
（概要） 調理実習試験の目標に到達できず、放課後自主的に練習を行っている学生に対し、技術指導及びサポートを実施している。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
29人 (100%)	0人 (%)	25人 (86%)	4人 (14%)
(主な就職、業界等) 飲食業界：ホテル、レストラン、集団調理（学校給食、病院・介護食調理）			
(就職指導内容) 年度当初に①希望調査 ②個人面談 ③就職ガイダンス(就職活動の 手順、求人票の見方等の説明) ④合同会社説明会(学校が企画し呼んだ会社 30 社ほど を一同に集めて説明会) ⑤就職支援セミナー(卒業生講話)⑥個人面談(企業選び) ⑦就職支援セミナー(履歴書の書き方指導, 企業見学等の説明) ⑧就職セミナー(料理長による講話) ⑨受験指導 ⑩就職支援セミナー(就職内定後、就職までの指導)			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師の資格 ; 全員 (29 名) 技術考査 23 名 (合格率 79.3%) 食育インストラクター 29 名 (合格率 100%)			
(備考) (任意記載事項)			

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	調理師科				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1 年	昼	990 単位時間	570 単位 時間	単位 時間	420 単位 時間	単位 時間	単位 時間
			990 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生 数	専任教員 数	兼任教員 数	総教員 数	
30人		30人	3人	5人	33人	38人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） ホームページ上にシラバスを掲載（ http://www.shuho264.com/ ）
成績評価の基準・方法
（概要）1科目につき100点満点とし、60点以上を合格。評価は筆記試験、レポート出席、授業態度等を総合的に評価する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 全科目の履修及び単位の修得が条件。
学修支援等
（概要） 調理実習試験の目標に到達できず、放課後自主的に練習を行っている学生に対し、技術指導及びサポートを実施している。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
27人 (100%)	0人 (0%)	23人 (85%)	4人 (15%)
(主な就職、業界等) 飲食業界：ホテル、レストラン、集団調理（学校給食、病院・介護食調理）			
(就職指導内容) 年度当初に①希望調査 ②個人面談 ③就職ガイダンス(就職活動の 手順、求人票の見方等の説明) ④合同会社説明会(学校が企画し呼んだ会社 30 社ほど を一同に集めて説明会) ⑤就職支援セミナー(卒業生講話)⑥個人面談(企業選び) ⑦就職支援セミナー(履歴書の書き方指導, 企業見学等の説明) ⑧就職セミナー(料理長による講話) ⑨受験指導 ⑩就職支援セミナー(就職内定後、就職までの指導)			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師の資格；全員（27名） 技術考査 25名(合格率 93%) 食育インストラクター 27名(合格率 100%)			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
85人	5人	6%
(中途退学の主な理由) 進路変更 調理師になることに興味がなくなり、進路変更。		
(中退防止・中退者支援のための取組) クラス担任制により欠席理由を把握し、不登校になる前に家庭と連携し指導に当たる。		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
専門調理 技術科 1年次	150,000 円	560,000 円	640,000 円	設備維持費 65,000 円 教材費 135,000 円 調理実習料 440,000 円
専門調理 技術科 2年次	円	560,000 円	602,000 円	設備維持費 65,000 円 教材費 97,000 円 調理実習料 440,000 円
調理師科	150,000 円	560,000 円	640,000 円	設備維持費 65,000 円 教材費 135,000 円 調理実習料 440,000 円
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法		
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)		
ホームページ上		
https://www.shuho264.com/college/data/		
自己評価		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
校内の職員による内部評価の結果を踏まえ本校についての説明を学校関係者評価委員に説明し、評価を頂きそれをホームページに掲載し公開している。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
山梨県職業能力開発協会 専務理事・参事	R2.4.1~R4.3.31	関連業界等関係者
(有) おかめ鮪取締役 料理長	R2.4.1~R4.3.31	関連業界等関係者
風のテラス KUKUNA 調理支配人	R2.4.1~R4.3.31	関連業界等関係者
本校卒業生	R2.4.1~R4.3.31	卒業生
山梨学院短期大学食物栄養科 特任教授・県栄養士会会長	R2.4.1~R4.3.31	教育に関し知見を有する者
甲府市立甲府商科専門学校校長	R2.4.1~R4.3.31	教育に関し知見を有する者
学校所在地地区自治会長	R2.4.1~R4.3.31	必要と認める者

本校生徒の保護者	R2.4.1～R4.3.31	必要と認める者
学校関係者評価結果の公表方法		
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) HP 内 学校情報 https://www.shuho264.com/college/data/ 学校関係者評価		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) http://www.shuho264.com/
--