（別紙様式4）

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和3年　5月　1日現在

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
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

分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士
衛生	衛生専門課程	専門調理技術科	平成19年文部科学省 告示第20号	

学科の目的	調理師法に基づき、調理の専門知識、技術及び衛生管理の教育をせしめ、優秀な調理師の養成を目的とする。
認定年月日	平成27年2月17日

修業年限	昼夜	全課程修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2　年	昼間	1830時間	930時間	時間	900時間	時間	時間

単位時間

生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数
60人	49人	0人	5人	40人	45人

学期制度	■1学期:4月　1日～　7月21日 ■2学期:8月31日～12月21日 ■3学期:1月　1日～　3月上旬	成績評価	■成績表:　有 ■成績評価の基準・方法 座学は、試験(70点)授業態度(20点)出席点(10点)の計100点満点とする。実習科目は、課題試験(90点)平常点(10点)の計100点満点とし、課題試験前に技術チェックを実施して全体の技能向上を図る。3学期は作品展の取組も評価に加える。
長期休み	■学年始:　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	卒業・進級条件	学則に定める全ての教科・科目を履修し全てを修得する
学修支援等	■クラス担任制:　有 ■個別相談・指導等の対応 欠席が続く場合、家庭と連絡を取る。欠席が多いなど問題ある場合は三者面談を実施。	課外活動	■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
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等（令和2年度卒業生） 富士屋ホテル(株)、ハイランドリゾート㈱、ふふ河口湖ホテル 日清医療食品(株)、㈱東洋食品、ニッコクトラスト㈱、キュイエット ■就職指導内容 生徒全員との個別面談、卒業生講話・相談会、企業人を招いての講演会など ■卒業者数　:　24　人 ■就職希望者数　:　24　人 ■就職者数　:　24　人 ■就職率　:　100　% ■卒業者に占める就職者の割合 :　100　% ■その他 ・進学者数:　0人 （令和　元 年度卒業者に関する 令和2年5月1日 時点の情報）	主な学修成果（資格・検定等）※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 （令和2年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の数値） 資格・検定名 / 種 / 受験者数 / 合格者数 調理師免許 / ① / 24人 / 24人 技術考査 / ② / 24人 / 24人 食育ｲﾝｽﾄﾗｸﾀｰ / ③ / 24人 / 24人 ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他（民間検定等）
中途退学の現状	■中途退学者　1 名　■中退率　2 % 令和2年5月1日時点の在籍者44名 令和3年3月末時点の在籍者42名（令和3年3月卒業者含む）＊在籍2名減内訳(中途退学1、調理師科(1年制課程）へ編入して卒業1） ■中途退学の主な理由 ・進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・個別面談の実施、学校と家庭の連携、調理師科（1年制課程）への転科など		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度:　なし ※有の場合、制度内容を記入		
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価:　なし ※有の場合、例えば以下について任意記載 （評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL）		
当該学科のホームページURL	http://www.shuho264.com/		