

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名	51名	0名	5名	42名	47名																						
学期制度	■1学期:4月 1日～ 7月中旬 ■2学期:8月下旬～12月中旬 ■3学期:1月 1日～ 3月中旬			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 座学は、試験(70点)小テスト・提出物・授業態度を含む平常点(30点)の計100点満点。実習科目は、課題試験(65点)実習ノート・服装等事前確認事項・校外実習等の平常点(35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要改善点を伝えることで一層の技能習得を図る。																						
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月中旬～3月末日			卒業・進級条件	学則に定める全ての教科・科目を履修・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 小学生親子対象食育教室 親子板前教室さばける塾inやまなし 県内各種料理コンテスト ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和4年度卒業者にに関する令和5年5月1日時点の数値)																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和4年度卒業生) 富士屋ホテル(株)、(株)八芳園、ハイランドリゾート(株)、(株)うぶや、リゾート(株)、(株)星野リゾート八ヶ岳、古名屋ホテル、(株)渡吉、(株)石和名湯館糸柳、富士見高原リゾート(株)、(株)セラヴィリゾート泉郷、(株)強羅花扇 他 ■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 : 28名 ■就職希望者数 : 28名 ■就職者数 : 27名 ■就職率 : 96% ■卒業者に占める就職者の割合 : 96% ■その他 ・進学者数: 0名 (令和4年度卒業者にに関する 令和5年5月1日時点の情報)			主な学修成果(資格・検定等)※3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>28</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>②</td> <td>28</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>28</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>全調協実技検定グレート2</td> <td>③</td> <td>28</td> <td>28</td> </tr> </tbody> </table> ※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)			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	28	28	技術考査	②	28	28	食育インストラクター	③	28	27	全調協実技検定グレート2	③	28	28
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
調理師免許	①	28	28																								
技術考査	②	28	28																								
食育インストラクター	③	28	27																								
全調協実技検定グレート2	③	28	28																								
中途退学の現状	■中途退学者 5名 ■中退率 9% 令和4年5月1日時点の在籍者58名 令和5年3月末時点の在籍者52名(令和5年3月卒業生含む) *在籍1名減の理由(1年制課程である調理師科へ転科後卒業) ■中途退学の主な理由 ・進路変更 体調不良 ■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 ■専門実践教育訓練給付:被給付対象者1名(令和4年度実績)																										
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/																										