（別紙様式４）

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和8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行うことにより、将来社会で活躍できる優秀な調理師を養成する。
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	1860時間	930時間	時間	930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	56名	0名	5名	43名	46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随時面談を実施する。	課外活動	■課外活動の種類 小学生親子対象食育教室 調理師養成施設調理技術コンクール 県内外・各種料理コンテスト ■サークル活動：　有
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等（令和7年度卒業生） ㈱ミリアルリゾートホテルズ、富士屋ホテル㈱、㈱シャトレーゼホテル談露館、㈱石和名湯館糸柳、日清医療食品㈱、中央観光㈱（鐘山苑）、リゾートトラスト㈱、四川菜館　他 ■就職指導内容 生徒全員との個別面談、就職ガイダンス、本校主催の会社説明会、卒業生講話・企業人を招いての講話など ■卒業者数　：　26 名 ■就職希望者数　：　26 名 ■就職者数　：　26 名 ■就職率　：　100 % ■卒業者に占める就職者の割合 ：　100 % ■その他 特になし （令和　7　年度卒業者に関する 令和8年3月31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7年度卒業者に関する令和8年５月１日時点の情報） 資格・検定名 / 種 / 受験者数 / 合格者数 調理師免許 / ① / 26 / 26 技術考査 / ② / 26 / 26 食育ｲﾝｽﾄﾗｸﾀｰ / ③ / 25 / 22 全調協実技検定ｸﾞﾚｰﾄﾞ2 / ③ / 26 / 26 ※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　4 名　■中退率　7 % 令和7年5月1日時点の在籍者57名 令和8年3月末時点の在籍者53名（令和8年3月卒業者含む） ■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　■専門実践教育訓練給付：被給付対象者：なし		
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/		