

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

調理業界が望む人物像について、関連業界に関わりのある立場の方から意見を聞き取り、在校中に習得することが望ましい事項を教育課程に反映していく。

(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

専攻分野に関する企業・団体等との連携体制を確保して、教育課程の編成(授業内容・方法の改善・工夫等を含む)を行うために本委員会を設置している。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

名 前	所 属	任 期	種 別
牛王 昭彦	株式会社 河口湖第一ホテル THE KUKUNA	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	③
齊藤 雄太	公益社団法人 日本中国料理協会 山梨県支部	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	③
村松 淳	山梨県職業能力開発協会	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	①
鷹野 志乃	本校卒業生	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	③
中川 裕子	山梨学院短期大学食物栄養科	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	②
井上 耕史	甲府市立甲府商科専門学校	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	②
花輪 正彦	甲府市山城地区中町自治会	令和8年9月10日～令和9年3月31日(自治会長任期中)	①
佐野 隆弥	本校職員	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	③
渡邊 恵美子	本校職員	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	③

※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(一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)

第1回 令和8年9月9日 15:00～16:30

第2回 令和9年2月19日 15:00～16:30

(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。

令和2年度の第2回委員会において、調理実習における評価基準が担当講師間で十分に共有・運用されてることが望ましいとの提言を受けて、令和3年度から、調理実習の和洋中各分野の実技試験を、全国調理師養成施設協会が推進する実技検定の評価基準および合格基準を導入し、各課題の評価基準に沿って実施することとした。

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

校外実習では、生徒の希望に沿う事業所を紹介している。実習先では、調理技術・衛生管理・接遇など業務全般を学べるように、担当教員が実習先の指導者と事前協議を実施している。実習終了後は、受け入れ先の指導者からの評価に加えて、生徒から実習日誌の提出や礼状作成など、事前及び事後指導の体制を整えている。

(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

調理実習では、飲食店・ホテルのオーナーや調理長といった第一線で活躍する人材から指導を受けている。校外実習では1年次に60時間、2年次に90時間、実際の調理現場で就業を体験する。食品衛生学では、主に一般社団法人山梨県食品衛生協会職員から指導を受けている。ワイン学では、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の一連の工程を生産現場に出向いて体験するなど、実践力の育成に取り組んでいる。

(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。	一般社団法人 山梨県食品衛生協会
経営学	経営のコンセプトやセオリーなど経営学の考え方を学ぶビジネスや組織のしくみを理解する。マネジメント視点を身に付けリーダーシップを培う。	広告制作・経営戦略 PEACE NET
ワイン学	西洋料理の調味料としてのワイン、料理を引き立てるお酒としてのワインについて学ぶ。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「和穰苑」、西洋料理では「キューエット」、中国料理では「四川菜館」他
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育成を目指し、現場の実務やサービスを体験する。	(株)星野リゾートリゾナーレハケ岳、古名屋ホテル、甲府記念日ホテル、糸柳別館和穰苑、(株)うぶや、(株)ハーベスト、フルーツパーク富士屋ホテル、サトヤレストラン・レアルホール他

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 指導力の修得・向上のための研修

研修名「資質向上研修会」 主催：学校法人古屋学園 連携企業等：築地すし好
期間：令和7年10月 対象：本校教職員・兼任教員、専門調理技術科学生
内容：・握り寿司を題材にした魚のおろし方 ・食材の持ち味を活かした切り方、包丁の使い方
・基本的なすし飯の作り方、すし酢のあわせ方 ・和食に根差した食文化の表現、日本の伝統的な食文化

② 専攻分野における実務に関する研修

研修名「職員技術研修」 連携企業等：正義刃物
期日：令和8年4月 対象：本校新入生および教職員
内容：包丁に関する基礎知識(2時間)

(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「教師資格認定研修会」 連携企業等：東日本料理学校協会
期日：令和8年6月 対象：会員校代表者、初級以上の取得者の教職員並びに生徒
内容：・ポッカレモン講習会 ・薬膳料理と食養生 ・フランス料理 ・家庭料理

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「教職員の服務に関する研修」
開催日：令和8年8月 対象：常勤教職員 令和9年3月 対象：非常勤講師
内容：・本校で作成した資料に基づく研修(学生への指導の在り方、職務上の責務、職務外での行動等)
・自己チェックシートの活用

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を踏まえた本校の教育活動や地域貢献・社会貢献等について活動実績を報告して説明責任を果たすことに努めている。また、参加委員からの様々な意見を参考にしながら教育活動の質的向上に取り組む。

(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・目的・目標	教育理念・目的及び目標、育成人材像
(2) 教育課程、教育の実施、学修成果	学校の目的・目標等を実現するための教育課程の編成、授業科目等教育活動の実施、適切な卒業認定方針、学生が望む進路実現
(3) 学生の受入れ学生支援	学生募集、シラバス活用による学習支援、社会人経験者・留学生等多様な学生に対する支援、学校生活における支援
(4) 教育実施組織・教員	教育課程を実施するに必要な教員の確保、目的に応じた教員組織構築、教員の資質向上
(5) 教育環境	教育環境の整備、安全対策、防災組織、施設設備等の点検・改善
(6) 教育活動の基盤と改善・向上の取組	中長期的事業計画と財政管理、学校運営の組織体制整備と適切な運営、学校評価の実施、情報公開

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

生徒募集については、高校卒業見込者を対象とした広報活動に加えて、社会人対象の広報活動も実施して入学につなげるよう努めている。また、学校の社会貢献が学校の認知度を上げるとの提言を受けて、親子料理教室を平成30年度から毎年実施している。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
牛王 昭彦	株式会社 河口湖第一ホテル THE KUKUNA	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	企業関係者
齊藤 雄太	公益社団法人 日本中国料理協会 山梨県支部	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	業界団体関係者
村松 淳	山梨県職業能力開発協会	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	業界団体関係者
鷹野 志乃	本校卒業生	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	本校卒業生
中川 裕子	山梨学院短期大学食物栄養科	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	学識経験者
井上 耕史	甲府市立甲府商科専門学校	令和8年9月10日～令和10年3月31日(2年)	学識経験者
花輪 正彦	甲府市山城地区中町自治会	令和8年9月10日～令和9年3月31日(自治会長任期中)	地域代表

※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>

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	なし
(11)その他	なし

※(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/>