

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授業時数	省令で定める基準単位数	配置困難
	専門調理技術科	夜・通信	1650	160	
	調理師科	夜・通信	900	80	
		夜・通信			
		夜・通信			
(備考)「実務経験のある教員等による授業科目の単位数」について授業時数を用いている。					

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

ホームページに掲載 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
(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

ホームページ掲載 https://www.shuho264.com/college/data/ 理事(役員)名簿
--

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	元ホテル料理長	R7 年定時評議員会終結時～ R11 年定時評議員会終結時	学校経営の指導、助言
非常勤	飲食店経営	R7.9.22～ R11 年定時評議員会終結時	学校経営の指導、助言
非常勤	飲食店経営	R7 年定時評議員会終結時～ R11 年定時評議員会終結時	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

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。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) ・シラバスは各教科担当者で、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、各教室へ全シラバスのつづりを設置する。また、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	ホームページ掲載 https://www.shuho264.com/college/data/ 生徒には印刷物配布
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。	
(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要) ・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習を行い単位を与えることができる。	

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。 (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) ・ 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。	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	ホームページ掲載 https://www.shuho264.com/college/data/
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。 (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) ・ 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。	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	ホームページ掲載 https://www.shuho264.com/college/data/

※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。

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 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	62 単位 1860 単位時間	930 単位時間		840 単位時間	90 単位時間	
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
60 人		57 人	0 人	2 人	33 人	35 人	
(備考) (任意記載事項) 授業の単位数は授業時数を用いている。							
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 (https://www.shuho264.com/college/data/)							
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
26 人 (100%)	0 人 (0%)	26 人 (100%)	0 人 (0%)
（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） ①年度当初に希望調査 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；26 名（100%）技術考査 25 名受験 25 名合格（合格率 100%）食育インストラクター 26 名受験 23 名合格（合格率 88.4%） 実技検定グレードⅡ日本料理 12 名、西洋料理 25 名、中国料理 10 名（受験者全員合格）			
（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
57 人	4 人		7%
（中途退学の主な理由） 調理師を目指す気持ちが低下したのが主な理由			
（中退防止・中退者支援のための取組） 複数の教員で聞き取り相談を行い、保護者を含めての面談も繰り返し行った。			

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	9 9 0 単位時間	5 7 0 単位 時間		4 2 0 単位 時間		
			9 9 0 単位時間				
学生総定員数		学生実員	うち留学生 数	専任教員 数	兼任教員 数	総教員 数	
30 人		30 人	0 人	2 人	18 人	20 人	
カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）							
（備考）（任意記載事項）授業の単位数は授業時数を用いている。							

(概要) ホームページ上にシラバスを掲載 (https://www.shuho264.com/college/data/)			
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。			
卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
28 人 (100%)	1 人 (3.6%)	24 人 (85.7%)	3 人 (10.7%)
(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) ①年度当初に希望調査 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（28 名） 技術考査受験者 28 名 中 26 名合格(合格率 92.9%) 食育インストラクター 27 名受験 27 名合格(合格率 100%) 実技検定グレード I 28 名受験 27 名合格(合格率 96.4%)			
(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
29 人	1 人		3.4%
(中途退学の主な理由) 国籍が中国の学生だったが親の都合で早く帰国することになった。			
(中退防止・中退者支援のための取組) 在留資格の変更などについてアドバイスなどしていたが、最終的には親と共に帰国することになった。			

②学校単位の情報

a) 「学生納付金」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	660,000 円	設備維持費 65,000 円 教材費 155,000 円 調理実習料 440,000 円
専門調理 技術科 2 年次	－円	560,000 円	614,000 円	設備維持費 65,000 円 教材費 109,000 円 調理実習料 440,000 円
調理師科	150,000 円	560,000 円	660,000 円	設備維持費 65,000 円 教材費 155,000 円 調理実習料 440,000 円
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己点検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		
第三者評価の基本方針 (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。 ・主な評価項目：教育理念・目的・育成人材像、運営方針、教育活動、学修成果、生徒支援、教育環境、生徒の募集と受入、財務、法令等の遵守、社会貢献・地域貢献 ・評価委員会の構成：定数7名、企業関係者、業界団体関係者、卒業生、学識経験者、地域の代表から選出 ・評価結果の活用方法：評価結果をまとめ、評価委員の意見を聞いた後、直ちに実行できる項目は改善し、そうでない項目については、職員、理事等に意見を聞き、校長が次年度の事業計画に組み入れ提案する。		
第三者評価の委員		
所属	任期	種別
山梨県職業能力開発協会 専務理事	委嘱日～R10.3.31	関連業界等関係者
(公社) 日本中国料理協会山梨県 支部長 喜多八菜館オーナー	委嘱日～R10.3.31	関連業界等関係者
風のテラス KUKUNA 調理・料飲部総支配人	委嘱日～R10.3.31	関連業界等関係者
山梨学院短期大学食物栄養科 科長・教授	委嘱日～R10.3.31	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	委嘱日～R10.3.31	教育に関し知見を有する者
本校卒業生	委嘱日～R10.3.31	卒業生
学校所在地地区自治会長	委嘱日～R10.3.31	必要と認める者
*委嘱日は令和8年9月10日（予定）		
第三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		
（備考）		

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）
https://www.shuho264.com/college/data/