

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

新教育課程に基づき、実践的・専門的な職業教育が主体的に実施できるように(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)教育課程編成委員会と連携し、専門家の意見を取り入れることにより、より自立した人材を育成できるよう、また地域産業の活性化に繋がるような教育課程を編成する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

参画する教員等を含め意見集約となるが、教育課程編成委員会の意見が全て教育課程に反映されるものではなく、意見を十分に熟慮したうえで生かし、より実践的・専門的な職業教育が行われるようにするものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
熊谷 芳則	株式会社 ホテルリッチ&酒田 代表取締役社長	平成28年2月18日～平成30年3月31日	③
小柳 秀記	ビミナーレ オーナー	平成28年2月18日～平成30年3月31日	③
佐藤 徹	庄内DECクラブ副会長・ホテルリッチ&ガーデン酒田総料理長	平成28年2月18日～平成30年3月31日	①
河西 典子	山形県立こころの医療センター 専門調理師	平成28年2月18日～平成30年3月31日	③
松本 麻里	工房 ハーフタイム 主宰、食育インストラクター	平成28年2月18日～平成30年3月31日	③
菅原 博	日和田カフェ北極光 オーナーシェフ	平成28年2月18日～平成30年3月31日	③
齋藤 正典	酒田調理師専門学校 校長	平成28年2月18日～平成30年3月31日	
望月 恵子	酒田調理師専門学校 教頭	平成28年2月18日～平成30年3月31日	
森田 幸子	酒田調理師専門学校 主幹	平成28年2月18日～平成30年3月31日	
小田 奈緒子	酒田調理師専門学校 教務主任	平成28年2月18日～平成30年3月31日	
金内 亮平	酒田調理師専門学校 進路指導主事	平成28年2月18日～平成30年3月31日	

※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(1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

教育課程編成委員会の年間開催数は年2回とし、その他必要なときは随時行うものとする。開催時期については、4月と9月を基本とする。

(開催日時)

第1回 平成28年2月18日 10:30 ～ 12:00

第2回 平成28年9月 2日 10:30 ～ 13:20

(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

教育課程編成委員会等の意見の活用状況について、意見の内容によっては授業等に取り組みめるかをすぐに検討し、活かしている。具体的には、第1回目の合同委員会で技術面の基礎力についての意見があり、その後検討し今年度より「テクニカルスキルアップトレーニング」という実習時間を設け技術面の向上を目指しており、実際に基礎力の向上に結び付いている。第2回目の教育課程編成委員会では「器を見立てる授業」という意見があり、授業科目として該当するのは、調理理論または総合調理実習であるが、来年度より取り入れていく予定である。

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

企業等との連携により、校内で習得できない調理業務全般(最新の技術や設備)を行うことで幅広い職業意識を養わせる。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業等と連携することによって、調理業務全般において最新の情報や専門性の高い実習、実技、実験または演習を行うことができ、授業を受けることにより、職業人としての意識を高める。

(3)具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
総合調理実習 (高度調理技術科1年)	調理現場の業務全体を理解するために、必要な知識や技術等を総合的に学ぶ。集団調理に関する知識や実習等も行う。レストラン・病院等の調理現場で実習等を行い、実際の調理師の仕事について理解を深める。	山形県庄内支庁、酒田市、JAたがわ、伊那食品工業(株)、ホシザキ東北(株)、酒田玉姫殿、大塚製薬(株)、(株)小松屋、公設庄内青果物地方卸売市場
調理師ライフ (高度調理技術科2年)	厨房見学等も含め、様々な講話等を技能・実践力の習得、調理施設(電化厨房)、接客サービス等々の調理に関する技術と社会人として必要な知識の習得	山形県庄内支庁、酒田市、ホテルリッチ&ガーデン酒田、(株)林原、中村陶芸教室、(株)味の素東北支社、アルケッチャーノ、等々
食材論 (高度調理技術科2年)	食材の特性、食材の旬とそのおいしさ、在来野菜、それらを生かした料理について学ぶ。	大日本伝承野菜研究所

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

食(衛生)に関するもので、全国、県、市町村等の公的機関が主催する研修会や全調協、東北支部、県専各の主催する研修会・講習会に積極的に参加させ、業界(企業)の最新の技術や知識を習得させたい。また、各教員の学生指導(教科指導)スキル向上のための研修に参加させ、実践的かつ専門的な技術の向上を図る。各教員の自己評価や学生による授業評価、各学校行事に対する外部のアンケート評価を実施する。その評価を基に校内研修を実施し、各々の指導技術の向上と改善を図る。

(2)研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

改正制度に伴う調理師養成教育について、職業実践専門課程の現状について

②指導力の修得・向上のための研修等

山形県国際交流人材育成推進協議会留学生事務担当者研修会、専修学校及び各種学校に関わる最新の状況について、AO・推薦入試の今年の現状と課題

(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

改正制度に伴う調理師養成施設の課題について、エコプロ2016と併催する第7回食育フェスタについて、ムスリム旅行者の実践的な対応方法について、調理師による県民の食生活の向上に関する条例について

②指導力の修得・向上のための研修等

山形県国際交流人材育成推進協議会留学生事務担当者研修会、離職しにくい学生・生徒を育てるには、学校組織マネジメントの必要性、学生・生徒募集の広報戦略を考える、自閉スペクトラム症の理解と就労支援

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。」

(1)学校関係者評価の基本方針

「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者評価委員会を設置して評価を実施する。評価結果を踏まえてこれからの教育活動やその他の学校運営の改善等にいかすようにする。他に学内に自己評価委員会を設置して、自己評価の目的を達成するように努力する。自己評価の時期は原則として3月とする。学生の授業評価は10月と2月に行い、その他学校行事は随時行い、改善等を図る。

(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・目標	理念・目的・育成人材像(専門分野の特性)、職業教育の特色、将来構想等
(2)学校運営	目的等または事業計画に沿った運営方針策定、運営組織や意思決定機能
(3)教育活動	教育理念に沿った教育課程の編成・実施方針等の策定されているのか等
(4)学修成果	就職率の向上、資格取得率の向上、退学率の低減等
(5)学生支援	進路・就職に関する支援体制の整備、学生相談に関する体制の整備等
(6)教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか等
(7)学生の受入れ募集	高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取組を行っているか等
(8)財務	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか等
(9)法令等の遵守	法令、専修学校設置基準等のそん守と適正な運営がなされているか等
(10)社会貢献・地域貢献	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか等
(11)国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)学校関係者評価結果の活用状況

学校関係者評価結果の活用状況について、学校関係者評価委員会の中で、「調理師は将来の仕事を見据え、原価率等の経営的な勉強や感覚が必要である。」という意見があった。新カリキュラムになり「総合調理実習」の教科書の内容に、飲食店開業計画があり、その中で学ぶことができる。さらに金融庁からも経営に関わる講話を予定している。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
奥田 政行	(株)オール・ケッチャーノ 食の都庄内親善大使	平成28年2月18日～平成30年3月31日	企業等委員
熊谷 芳則	(株)ホテルリッチ&酒田 代表取締役社長	平成28年2月18日～平成30年3月31日	企業等委員
荒木 照夫	庄内米穀商業協同組合代表理事 (有)荒木米穀店 代表取締役	平成28年2月18日～平成30年3月31日	企業等委員
菅原 和浩	(株)菅原鮮魚 代表取締役 酒田水産共同組合理事	平成28年2月18日～平成30年3月31日	企業等委員
佐藤 憲三	酒田調理師専門学校同窓会長 庄内浜文化伝道師	平成28年2月18日～平成30年3月31日	企業等委員

※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。

(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)・広報誌等の刊行物・その他( ) ) 平成28年6月1日発表

URL: <http://www.sakacho.ac.jp>



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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

本校では設立当初から、教育活動において学校新聞「酒調タイムズ」にまとめ、情報提供を行ってきた。現在はそれに加わり

ホームページやブログでも情報提供を行っており、教育活動のうで関わる企業にはあらかじめ了承を得ている。

(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	校長名、所在地、連絡先等、学校の教育活動等
(2) 各学科等の教育	定員数、入学者数、学習の成果として取得を目指す資格等
(3) 教職員	教職員の活動等
(4) キャリア教育・実践的職業教育	実習・実技等の取組状況等
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事やイベントの取組状況等
(6) 学生の生活支援	学生支援への取組状況等
(7) 学生納付金・修学支援	活用できる経済的支援措置の内容等
(8) 学校の財務	非公開
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果、評価を踏まえた改善方策
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

URL: <http://www.sakacho.ac.jp> 学校案内、入学要項、酒調タイムズ