

産学接続コースの基本情報について

1 コースの分類

分類名	実践教育制度併設コース
-----	-------------

【参考】大阪発「産学接続コース」の類型

プロ育成教育コース・ 専門教育コース	・プロ育成教育コースは、全学年を通じて、学校と企業とで策定されたカリキュラムを履修することとなります。授業全部が産学共同のカリキュラムであり、その中には企業で実施する現場実習も含まれます。 ・専門教育コースは、学校で学ぶカリキュラムの中に、企業と共同で実施する研修が組み込まれたものです。研修は企業の現場で実施されます。
実践教育制度併設コース	・実践教育制度併設コースは、学校で学ぶカリキュラムとは別に、学校が独自に研修制度を設置しています。希望者がこれを活用して、実践的な産学接続教育を受けることができます。
プロライセンスコース	・プロライセンスコースは、指定養成分野において、国家資格等の取得に必要な教育のほか企業や業界のニーズを踏まえたより実践的な教育が実施されることが特徴です。

2 学科概要

専修学校名	辻調理師専門学校	分野区分	調理
課程名	調理師専門課程	修業年限	2年
学科名	調理技術マネジメント学科	学科定員数	640名
学科開設年月日	平成19年 4月 1日	学科実員数	(586名)
コース設置年月日	平成22年 4月 1日	推奨希望年度	平成29年度
当該学科の教育目標	(1学年) 調理師としての技術の修得、教養の向上、人格の陶冶を旨とし、食文化の創造及び食業界の発展に貢献する人材を育成する。 (2学年) 調理師に求められる技術・教養・接客能力などの高度化をはかり、多様化する飲食サービス業界を牽引できる人材を育成する。		
就職を目指す職業	調理職、接客職、商品開発職等		
入学案内への記載	就職・求人状況、就職支援内容、有給研修制度の紹介等		
当該学科に対する学生のニーズ		当該学科に対する企業・業界のニーズ	
①和・洋(仏・伊)・中・製菓等それぞれのジャンルについて2年間で専門的にしっかり学べる。②食品衛生・栄養・調理科学等、調理師に必須の教養のほか店舗経営等に必要の専門知識が学べる。		①応用可能な基本技術と必要知識を習得した将来性のある人材の獲得。②幅広い視野を持ち、現場に対応して自ら考えて動ける人材の獲得。	

3 企業・業界との提携内容等(コースの内容) ※平成28年度実施内容

提携企業名 (業界名)	リゾートトラスト(株)(ホテル)、(株)近鉄・都ホテルズ(ホテル)、(株)ホテルニューアワジ(ホテル)、森トラスト・ホテルズ&リゾート(株)(ホテル)、(株)ダイヤモンドソサエティ(ホテル)、(株)志摩スペイン村(ホテル)など		
コースの目標	①学内の学習では不足しがちな現場意識(＝対顧客意識)を醸成し、学内教育を補完・強化する。②学内で習得した技能・知識を活用して、現場評価(＝外部評価)を受け、自らの技能・知識習得の達成度を認識する。		
企業等との提携内容 ※両者の役割分担や共同作業の内容など	①学校は研修の趣旨を学生に理解させうて希望者の募集・学内選考を実施する。②提携企業は研修の目的に応じた現場実習を実施する。③提携企業と学校は研修実施期間中の学生のメンタルも含めたケアを実施する。		
コース内容 ※企業現場実習など	①研修先企業において第一線で活躍する指導者のもと実践的な実習を実施する。②実習の内容については各提携企業が事前に研修(仕事)内容を提示。③学内では体験することが出来ない顧客意識を得ることが出来る。		
提携契約期間	平成28年4月1日～平成29年3月31日		
提携教育期間	夏季休業3週間以上(120時間以上)、冬季休業1週間以上(40時間以上)		
コース受講生の募集・選定方法	①研修制度の趣旨を学生に周知する。②希望する学生に目的、達成目標を明確にするためのエントリーシートを提出させる。③エントリーした学生の面談を行ない目的・希望に合った提携企業を紹介する。④学生の合意のもとに応募書類を提出。提携企業が書類選考を行い可否の判定を行なう。		
履修認定	履修認定時間／総授業時間	賃金支払	企業評価の有無
有・無	夏季休業120時間、冬季休業40時間	有・無	有・無

評 価 方 法	学 校	研修を修了した学生に対して企業と連名で修了証を授与する。
	企 業	提携企業による5段階の評価と現時点での課題等のコメントをフィードバックする。
学 生 へ の 支 援 ・ 配 慮 事 項		① 担当職員による提携企業への訪問などを通して連携を密なものとし、学生がスムーズに研修出来る環境を整備する。また、提携企業の担当者との情報交換などを行い研修状況について把握する。② クラス担任や研修担当者による個別面談を実施。研修状況について把握する。③ 研修生との面談を通して就職指導を強化する。また、提携企業への就職を希望する学生に対して積極的な支援を行なう。

4 卒業・就職後の早期離職防止のための対策(企業等における現場実習以外の対策)

卒業・就職後の早期離職防止のための対策(自由記述)
① 学生本人が主体的かつ責任を持った就職先選択が出来るスキル(決断力)を身に付けるガイダンス、セミナー等を実施する(放課後等)に実施する就活セミナー、企業を招いて合同企業説明)。② 内定者に対して早期退職防止、定着率向上を目的としたセミナーを求人企業の協力のもとに実施する。

5 申請学科及び申請コースの就職状況又は見込(推奨年度の在籍生の卒業時の見込)

ア. 就職者数等	平成27年度	将来見込
a. 学科修了者数	276名	370名
b. 「a」のうち、当該産学接続型職業教育の活用者数	17名	40名
c. 「b」のうち、就職希望者数	17名	40名
d. 「b」のうち、提携企業への就職者数	5名	7名
e. 「b」のうち、提携企業と同業界への就職者数	12名	33名
f. 「b」のうち、進学者数	0名	0名
イ. 主な就職先、業界等		
リゾートトラスト(ホテル)、阪急阪神ホテルズ(ホテル)、ハイアットリージェンシー大阪(ホテル)、ホテルニューアワジ(ホテル)、ザ・リッツ・カールトン大阪(ホテル)、ル・クロ(調理)、穂の河(調理)など		

6 申請学科及び申請コースの中途退学の現状

ア. 中途退学者数・中退率
a. 中途退学者 42名(中退率 6.9%)
b. 平成26年4月1日在学者 601名(平成26年4月入学者を含む)
c. 平成27年3月31日在学者 559名(平成27年3月卒業生を含む)
イ. 中途退学の主な理由
経済的理由、学業不振など
ウ. 中退防止のための取組
担任・学科長・カウンセラーを通してのカウンセリングなどの個別ケアを早期に実施する。 アセスメント(hyper-QU)を実施し、早期にクラスおよび学生の特性を把握。事前対策として活用している。

7 学校関係者評価の実施・公表

・学校関係者評価結果の公表先 URL

<http://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/pdf/schoolofficialevaluationreport2016.pdf>