

平成30年度 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
-------	-------------

※①プロ育成教育コース・専門教育コース、②実践教育制度併設コース、③プロライセンスコースの3類型から選択。

【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	800名
学 科 開 設 年 月 日	平成19年 4月 1日	学 科 実 員 数	(680名)
コ ー ス 設 置 年 月 日	平成22年 4月 1日	推 奨 年 度	平成30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、調理技術指導教員等		
当 該 学 科 に 対 す る 業 界 の ニ ー ズ	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29年度実施内容

提 携 企 業 名 (業 界 名 等)	(株) 近鉄・都ホテルズ (ホテル)、(株) ダイヤモンドソサエティ (ホテル)、リゾートトラスト (株) (ホテル)、(株) 志摩スペイン村 (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) 白浜館 (ホテル)、(株) 古泉閣 (ホテル) など
提 携 企 業 の 具 体 的 ニ ー ズ	①調理の仕事に携わる自覚とやりがいを持たせる。 ②必要な技能や知識、能力を実感させる。 ③最良の就職選択について考える動機を与える。
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。③現場ニーズ (=業界ニーズ) に直接的に触れることで、自らの就職後に求められる飛躍の射程をより明確に定める。
企 業 等 と の 提 携 内 容 や 実 習 内 容 ※両者の役割分担や共同作業の内容など	【共同】 ・事前の意見交換・相互理解を通して研修内容、研修生の実態把握を共有する。 【学校】 ・研修の趣旨を学生に理解させたうえで募集・受講生の選抜を行う。 ・研修目標に沿った評価票を作成する。 【企業】 ・学校から示された研修の目的に沿って研修計画を策定し現場での実務研修を実施する。 ・従業員と学生との対話の機会を設け、学生に職業意識を醸成させる。 ・学校が作成した評価票を使って学生の評価およびフィードバックを行う。
提 携 契 約 期 間	平成29年6月1日 ~ 平成30年3月31日
現 場 実 習 期 間	夏季: 平成29年7月30日(日)~8月25日(金)の間で3週間以上(120時間以上) 冬季: 平成29年12月24日(日)~平成30年1月7日(日)の間で1週間以上(40時間以上)

コース受講生の募集及び実習先の選定方法	①研修の趣旨を学生に周知するための説明会を実施。②研修を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研修担当職員が行い、目的・希望に合った企業を紹介。④学生の合意のもとに応募書類を提出。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	雇用契約
有・無	夏季：120時間・冬季：40時間	有・無	有・無
無料職業紹介届出	実習に係る保険の種類	企業評価の有無	最賃との関係
有・無	労災保険	有・無	有・無
評価方法	学校	研修を修了した学生に対して修了証を交付する。	
	企業	企業による5段階の評価と現時点での課題等をフィードバックする。	
学生への支援・配慮事項	【学校】研修期間中、担当職員が研修先を訪問し、研修先担当者と面談。研修状況などを把握し、必要に応じて学生との面談を実施する。また、研修先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。 【企業】研修学生の日々の健康状況などを把握。必要に応じて学校へ報告する。		

※予定又は見込みの場合は()書きで記載すること。

※提携教育時数が学年ごとに異なる場合には各学年ごとに記載すること。

4 卒業・就職後の早期離職防止のための対策等(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と見込まれる効果(自由記述)
【対策】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。 【効果】自己の決断に責任を持つことで職業人としての意識を高め、安易な離職の回避に繋がる。また、卒業生の社会人1年目の悩みの事例も同様に早期離職の回避の一助となる。 ※卒業生アンケートを実施した結果、業界定着率は、調理師本科93%、調理技術マネジメント学科99%であった。

※在校生又は卒業生に対しての実施事例について、目的・効果と具体的内容を記載すること。

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28年度(実績)	平成29年度(見込)
a. 学科修了者数	276名	280名
b. 「a」のうち、当該産学接続型職業教育の活用者数	24名	32名
c. 「b」のうち、就職希望者数	19名	30名
d. 「b」のうち、提携企業への就職者数	2名	5名
e. 「b」のうち、提携企業と同業界への就職者数	16名	25名
f. 「b」のうち、進学者数	5名	2名
イ. 主な就職先、業界等	リゾートトラスト(株)(ホテル)、(株)帝国ホテル(ホテル)、ホテルグランヴィア京都(ホテル)、(株)ひらまつ(調理)、一汁二菜うえの(調理)、中国飯店(調理)、FUJIYA1995(調理)、和光庵(調理)、アイ・ケイ・ケイ(株)(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 28名(中退率 4.7%)
b. 平成28年4月1日在学者 598名(平成28年4月入学者を含む)
c. 平成29年3月31日在学者 570名(平成29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:

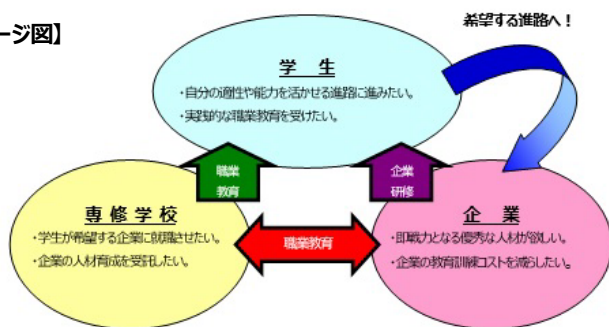
<http://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/pdf/schoolofficialevaluationreport2017.pdf>

■大阪発「産学接続コース」とは

企業等が求める人材育成を専修学校が受託し、学生に就職などの「出口が見える」職業教育を提供し学生に就職などの「出口が見える」職業教育を提供する専修学校の学科のことです。

この中で、専修学校は、企業との職業教育協定を締結するなど、産業界との連携の中で業界に求められる人材育成を行い、学生には、現場等での実践的な経験等の得られる職業教育を提供していきます。

【イメージ図】



○大阪発「産学接続コース」の要件

1. 専修学校と企業が「職業教育協定」を締結していること。
2. 企業ニーズに沿った「職業教育カリキュラム」を作成していること。
3. 企業における現場研修の場が提供していること。
4. 労働法規などの法令を遵守していること。
5. 専修学校と企業がコース修了生の評価を行っていること。
6. 卒業者の早期離職防止のための対策を講じていること。
7. 生徒等に対して進路選択に際して有益な情報を提供していること。
8. 学校関係者評価を行い、その結果を公表していること。