

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																
辻調理師専門学校	昭和55年3月31日	辻 芳樹	〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 (電話) 06-6624-1101																
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																
学校法人辻料理学館	昭和59年3月17日	辻 芳樹	〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 (電話) 06-6624-1101																
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士															
衛生	調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	平成20年文部科学省 告示第11号	—															
学科の目的	調理技術マネジメント学科は、本校の建学の精神と教育理念に基づき、多様化した社会のニーズに対応しうる、幅広く、独自性のある教育の実現、そして本物を探求し続ける姿勢をもって業界の発展と食文化の継承・創造に寄与できる高度な「職業人」の養成を目的とする。																		
認定年月日	平成26年3月31日																		
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	講義	演習	実習	実験	実技												
2年	昼間	1,836時間	932時間	86時間	818時間	0時間	0時間												
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数														
720人	631	111	45人	45人	90人														
学期制度	■前期: 4月1日～9月30日 ■後期: 10月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 各科目において、出席率60%以上、定期試験の成績60点以上を合格基準とし、平素の学修状況を加味して学年末に総合的に評価する。															
長期休み	■学期始: 4月1日～4月上旬 ■夏季: 7月下旬～8月下旬 ■冬季: 12月下旬～翌年1月上旬 ■学年末: 3月下旬～3月31日		卒業・進級条件	各学年において、履修すべき必修科目の可否判定がすべて合格であり、かつ、進級・卒業に必要な授業時間数の80%以上出席すること															
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 平素から学生の学修状況をEラーニング教材の進捗度や理解度チェックなどで十分把握し、学生個々に合わせた学習方法の助言、復習会の実施など、担任、学科長をはじめ、教科担当者が組織的に支援に取り組んでいる。		課外活動	■課外活動の種類 調理インストラクター研修 SDGsクラブにて食品ロス減少メニュー作成 ■サークル活動: 無															
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) ホテル、レストラン、専門店(西洋料理、中国料理、日本料理)等 ■就職指導内容 個別相談、履歴書添削、面接指導 セミナーの実施(業界理解、就活手法、応募書類の作成) 企業説明会の開催、企業見学会の実施 ホテル受験対策セミナーの開催 ■卒業者数 : 346 人 ■就職希望者数 : 267 人 ■就職者数 : 264 人 ■就職率 : 98.9 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 76.3 % ■その他 ・進学者 : 10人 ・帰国留学生 : 32人 ・パート・アルバイト : 15人 ・その他(就職を希望しない者を含む) : 25人 (令和3年度卒業生に関する 令和4年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師</td> <td>①</td> <td>345人</td> <td>345人</td> </tr> <tr> <td>大阪府ふぐ処理取扱登録者証</td> <td>③</td> <td>168人</td> <td>158人</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等 「第9回カルロス料理コンテスト2021」学生部門にて優秀賞を獲得 「第3回関西SDGsコースアクション」ZERO FOOD WASTE賞を受賞				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	345人	345人	大阪府ふぐ処理取扱登録者証	③	168人	158人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																
調理師	①	345人	345人																
大阪府ふぐ処理取扱登録者証	③	168人	158人																
中途退学の現状	■中途退学者 24名 令和3年4月1日時点において、在学者682名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者658名(令和4年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 学校生活への不応、病気が、進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 中途退学の現状を分析し、退学防止に向けて数値目標を掲げて指導に取り組んでいる。 クラス担任の配置、保護者との連携、専任カウンセラー及び保健師の配置、学習困難者の早期発見と支援、Eラーニングによる学習環境の整備など。		■中退率 3.6%																
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																		
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																		
当該学科のホームページURL	https://www.tsui.ac.jp/college/chorishi/management/																		

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください。

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

学校は、食生活を取り巻く社会環境の変化を理解し、それに対応できる充実した基礎力、幅広い専門性、柔軟な応用力と豊かな創造力を兼ね備えた高度職業人材の育成をめざし、企業等の役員、有職者、実務者等から助言を求め、本校の教育の水準の向上と質保証を図るべく、継続的かつ組織的に教育課程の編成に取り組むことを基本方針とする。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は、本校の教育課程の編成及び教育内容及び教育方法等の審議機関であるカリキュラム委員会から教育課程の編成等について現状と今後の計画の報告を受け、企業等との連携体制のもと、実践的かつ専門的な立場から高度職業教育に求められる教育について検討する。カリキュラム委員会は、教育課程編成委員会へ出された意見を踏まえて内容を審議し、教育課程や教育方法の改善・工夫に取り組む。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

【令和4年度】

令和4年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
北山 良平	一般社団法人全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	①
小林 哲	公立大学法人大阪 大阪市立大学 経営学研究科	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	②
島村 雅晴	有限会社シー・ロジック 日本料理 雲鶴	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	③
井村 貢	プリオホールディングスグループ 西東京エリア	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	③
藤城 晶生	リゾートトラスト株式会社 東京ベイコート倶楽部	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	③
辻 芳樹	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
山田 研	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
尾崎 一正	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
矢尾板 涉	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
若林 知人	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
岡田 裕	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
瀬口 勤子	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
岡本 健二	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
炭田 幸亮	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
鎌田 陽子	辻調理師専門学校	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
田中 祐司	学校法人辻料理学館 法人本部事務局	令和4年年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	

※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

(年間の開催数及び開催時期) 年2回(10月頃、2月頃) ※場合により開催時期を変更することがある
(開催日時(実績)) 令和3年9月11日(土)
令和3年12月4日(土)

(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

インターンシップ(就業体験)について「学校で学べる事」と「企業でしか学べないこと」を体系的に組み立てるべく、企業実習の前後の事前学習と振り返り授業の充実をはかった。コロナ禍においてはインターンシップの実施が難しいこともあるため、就業理解につなげるための動画の活用や学外講師による実践的な授業の充実などを今後の検討事項とする。

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

本学科において、より実践的かつ専門的な高度職業教育を行うため、学校と企業・業界団体等が教育協定を締結し、その連携のもと、調理業界の高度人材育成ニーズに沿った教育カリキュラムを編成し、外部講師による実践教育の機会を通じて調理の基礎教育の充実を図ることを基本方針とする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

①調理関係企業と学校の打ち合わせ

学内または企業内実習の内容、評価指標と評価基準の設定、評価方法等について企業と学校の間で確認を行う。企業は専門分野の実務者としての観点から、改善、工夫すべき点について助言する。

②調理関係企業の実務者による学内または企業内における調理実習指導

業界の最新動向や求められる知識・技能を踏まえ、企業の実務者が実践的な調理の技術指導を行う。

③調理関係企業の講師による成績評価

事前に打ち合わせた評価基準にもとづき、企業の実務者が技術面の評価を行う。企業による評価に基づき、学校教員が成績を総合的に評価する。

(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
インターンシップ	企業での就業体験を通じて、現場で必要となる実践的かつ専門的な能力や技能、知識を育成するとともに、職業意識を深め、自らの適正を知ることにより、企業選定の判断軸・基準軸を形成し、適正な就職選択につなげることを目的とする。	(株)ホテルグランヴィア大阪 (株)ジェイアール西日本ホテル開発 日清医療食品(株) (株)ホテルニューアワジ (株)星野リゾート、他 合計21社 25施設(ホテル)
高度調理実習	企業での就業体験を通じて、現場で必要となる実践的かつ専門的な能力や技能、知識を育成するとともに、職業意識を深め、自らの適正を知ることにより、企業選定の判断軸・基準軸を形成し、適正な就職選択につなげることを目的とする。	一汁二菜うえの かが万 hoisam China TAKE ラヴェニール チャイナ

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

学生の多様な職業教育ニーズや調理業界の人材ニーズに応え、実践的な知識と技能を有する自立した高度職業人材を育成するため、学校は、学校法人辻料理学館 教職員研修規程に基づき、以下のとおり、教職員に対し計画的に研修・研究の機会を提供し、教員の資質や能力を高め、教育的使命感に根ざした実践的な指導力の向上を図るとともに、教員の意識改革を進め、学校改革を支援し、学校の教育力の向上に取り組むことを教職員研修の基本方針とする。

1. 初任者のための研修
2. 管理職研修
3. 職員の資質、役割・職能ステージの向上を目指した人材育成のための研修
4. 専攻分野の実務に関する教員研修
5. 教員の指導力・教育力の向上を目指した研修

(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

研修名「世界に発信する日本の食の可能性～これからの調理技術者に求められるSDGs、そして、調理科学～」

(連携企業等:調理技術教育学会)

期間:2021年8月17日(火)～18日(水) 対象:教員

内容:第2回となる学術大会で、講演、パネルディスカッションおよび調理技術デモンストレーション、衛生研修会を行う

研修名「調理師のためのハラール研修」(連携企業等:調理技術技能センター)

期間:2021年10月13日(水) 対象:教員

内容:海外からの渡航者等が増加することが明らかになっているため、日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を普及することを目的とした研修会を行う

研修名「調理師のための嚥下調整食研修」(連携企業等:調理技術技能センター)

期間:2021年10月14日(木) 対象:教員

内容:高齢社会の更なる進展の中にあって、高齢者が食生活の豊かさを求め、生活の質(QOL)の向上を継続的に得られるように、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を通常的に提供できる知識や技術を普及することを目的とした研修会を行う

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「学生のメンタルヘルス対応研修会」(連携企業等:大阪市発達障害者支援センター エルムおおさか)

期間:2022年3月17日 対象:担任

内容:現状かなり増えている発達障害(自閉症スペクトラム、ADHD、学習障害など)に焦点をしばって、専門家にわかりやすくその種類や対応を学ぶセミナー

(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「SDGs時代の調理を考える～調理師養成の未来を拓く～」

(連携企業等:調理技術教育学会)

期間:2022年8月9日(火)～10日(水) 対象:教員

内容:第3回となる学術大会で、講演、パネルディスカッションおよび調理技術デモンストレーション(兼衛生管理教育研修会)などを行う。

研修名「美味しさの科学講習会①」(連携企業等:味の素株式会社食品研究所)

期間:2022年8月17日(水) 対象:教員

内容:料理の評価をする上で重要な味覚について、科学や生理学的な観点からまなび、おいしさとは何かについて総合的に学ぶ研修会。

研修名「美味しさの科学講習会②」(連携企業等:味の素株式会社食品研究所)

期間:2022年12月頃を予定 対象:教員

内容:日本料理にとって重要な「だし」について、科学的な根拠に裏打ちされた素材と調理法を理解するための研修会。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「折れない学生の育て方」(連携企業等:株式会社ヒューマン・キャピタル・コンサルティング)

期間:2022年9月～10月の予定 対象:教員

内容:PSAパーソナリティー診断を用いながら、個々の学生にあった育て方で教員力を上げるためのセミナー。

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

学校は、学校関係者評価を行うことにより、学生がよりよい教育活動を享受できるよう学校運営の改善と発展を目指すとともに、学校関係者評価の結果をPDCAサイクルに基づき詳細に分析・検証し、組織的かつ継続的に学校運営の改善に取り組むことを学校関係者評価の基本方針とする。

(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	建学の精神、教育理念、教育目標、育成人材像
(2)学校運営	運営方針、組織、規則
(3)教育活動	教育課程の編成・方針、教育方法・評価方法、教職員研修
(4)学修成果	出席率、退学率、就職率、資格取得率
(5)学生支援	就職支援体制、学生相談体制、健康管理体制、保護者との連携
(6)教育環境	施設・設備の整備、防災体制
(7)学生の受入れ募集	適正な募集活動、高等学校との連携
(8)財務	収支計算評価、貸借対照表推移
(9)法令等の遵守	各種法令の遵守、個人情報保護、自己評価結果の公開
(10)社会貢献・地域貢献	教育資源・施設の提供、地域交流
(11)国際交流	海外教育連携活動

※(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について>

項目全体としては概ね一定の評価が得られ、引き続きこの評価を維持し、さらに高めることを期待するとの意見が聞かれた。高等学校関係者からは、入学希望者に対して本校の教育理念・目的を理解させるとともに、3ポリシーやキャリアマップを示し、入試区分と出願時期について十分な説明をしたうえで出願させてほしいとの要望があった。保護者からは、コロナ禍における授業サポートや学生の心のケア、就職支援等、学校のきめ細かな対応について良い評価を得た。就職において業界の定着率が低いという課題については、引き続き企業と専門学校が連携してミスマッチの防止に取り組むことで一致した。地域有識者からは、地域の子供たちに対する本校のボランティア活動の取り組みについて好評価が得られた。留学生については、留学生にフォーカスしたデータ管理と分析が求められた。財務面においてはコロナ禍の中、収支バランスの改善が見られたことに良い評価が得たが、引き続き、財務基盤の強化が求められた。

以上の提言を踏まえて学校運営の改善に取り組む。

<意見の活用>

就職におけるオンライン面接について、高等学校等教育関係委員からの資料を参考に、通信環境の確認、面接場所や機材の準備、話し方などの注意すべき点や心構えについて、学生指導に活用する。入学希望者の学校理解を深めるため、オープンキャンパスや学校ガイダンスで「建学の精神」および3ポリシー(アドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシー)を説明する機会を増やしていく。留学生にフォーカスしたデータ(出席率、退学率、就職率など)については、2020年度分から作成する。地域貢献・社会貢献活動については、引き続き各学科でボランティア活動等に取り組むこととする。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

【令和3年度】

名前	所属	任期	種別
廣田 知香	辻調理師専門学校 在校生保護者	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	在校生保護者
辻 由佳	辻製菓専門学校 在校生保護者	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	在校生保護者
富原 聡志	日本料理 滴	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	卒業生
森 貞夫	株式会社 柏屋葛城堂	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	卒業生
富澤 利加	株式会社HRO ハイアットリージェンシー大阪	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	業界関係者
辻岡 久味	株式会社ホテルグランヴィア大阪	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	業界関係者
山下 善啓	奈良県大和高田市立高田商業高等学校	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	高等学校等 教育関係者
松本 太郎	大阪府立枚方津田高等学校	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	高等学校等 教育関係者
木村 泰一	学校法人山口学園 ECC国際外語専門学校	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	高等学校等 教育関係者
島田 顕介	株式会社りそな銀行 阿部野橋支店	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	地域関係者
浅野 京子	大阪市阿倍野区役所	令和3年年4月1日～ 令和4年3月31日(1年)	地域関係者

※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・広報誌等の刊行物・その他()) 1月頃

URL: <https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/>

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

学校は、企業等関係者に対してキャリア教育および実践的職業教育をはじめとした教育活動、その他の学校運営状況等について適切な情報を提供することにより、相互間の対話の促進、企業等との連携による実習授業、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、産業界のニーズを踏まえた教育内容・教育方法の改善に努めることを情報提供の基本方針とする。

(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	建学の精神、教育理念、教育目標、教育目的と教育内容の概要
(2)各学科等の教育	カリキュラム、在学状況、出席状況、就職状況、資格取得実績
(3)教職員	教職員数、教職員研修、調査研究
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職指導、進路決定状況、業界定着状況
(5)様々な教育活動・教育環境	保護者との連携、地域貢献、食の学習機会の提供
(6)学生の生活支援	学校情報システム、e-ラーニングシステム(予習・復習)、健康管理、カウンセリング体制
(7)学生納付金・修学支援	入学検定料、入学金、授業料、実習費、奨学金
(8)学校の財務	収支計算書評価、貸借対照表推移
(9)学校評価	自己点検・自己評価、学校関係者評価
(10)国際連携の状況	海外教育連携活動
(11)その他	

※(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: <https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/>)、自己点検評価報告書

授業科目等の概要

(調理師専門課程 調理技術マネジメント学科) 2022年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			食生活と健康	健康の現状、健康の保持・増進、環境と健康、調理師と健康	1通	90	3	○			○		○	○	
○			食品と栄養	食品の特徴、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準	1通	150	5	○			○		○	○	
○			食品の安全と衛生	食の安全と衛生、食品と微生物、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生、飲食に伴う健康危害、食品安全対策	1通	120	4	○			○		○	○	
○			食品の安全と衛生実習	食品衛生学実習	1通	30	1			○	○		○	○	
○			調理理論と食文化概論	日本料理理論、西洋料理理論、中国料理理論、食文化概論	1通	180	6	○			○		○	○	
○			調理実習	日本料理実習、西洋料理実習、中国料理実習	1通	300	9			○	○		○	○	
○			総合調理実習	調理施設・設備、飲食店開業計画、日本料理実習、西洋料理実習、中国料理実習	1通	92	3			○	○		○	○	
○			飲食キャリア概論	飲食業界理解、自己理解、フードビジネス	1通	30	2	○			○		○	○	
○			インターンシップ	提携企業における就業体験	1後	32	1			○		○	○		○
○			HACCP演習	食品製造のための安全対策、HACCPに基づく衛生管理	2通	30	2		○		○		○	○	
○			マネジメント論	店舗運営と店舗管理、目標管理とホスピタリティ、人材管理、自己管理	2通	112	7	○			○			○	
○			調理技術理論	料理分野別の応用技術の応用	2通	250	16	○			○		○	○	
○			高度調理実習	料理分野別の応用技術の練習	2通	252	7			○	○		○	○	○
○			サービス	食材と飲料の種類及び特徴、サービスの基本、サービス技法	2通	112	3			○	○		○	○	
○			料理のための外国語	外国語の基礎、料理に関わる言葉と会話	2通	56	3		○		○		○	○	
合計					15科目		1,836単位時間(72単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則に定める卒業に必要な授業時間数の80%以上出席し、かつ、履修すべき必修科目の合否判定がすべて合格であること。	1学年の学期区分	2期
	前期の授業期間	15週

(留意事項)

1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。