

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																		
800人	739	170	47人	57人	104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 校外学習 全国調理師養成施設協会調理技術コンクール 調理インストラクター研修 ■サークル活動: 無																			
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成30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 : 347 人 ■就職希望者数 : 270 人 ■就職者数 : 269 人 ■就職率 : 99.6 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 77.5 % ■その他 ・進学者 : 12人 ・帰国留学生 : 40人 ・パート・アルバイト : 13人 ・その他 : 13人 (平成31年度卒業生に関する令和2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 (平成31年度卒業生に関する令和2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>346人</td> <td>346人</td> </tr> <tr> <td>大阪府ふぐ処理取扱登録者証</td> <td>③</td> <td>197人</td> <td>190人</td> </tr> <tr> <td>3級レストランサービス技能士</td> <td>①</td> <td>20人</td> <td>14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35回調理師養成施設調理技術コンクール 後援団体長賞(2名)、協賛会社賞(1名)				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	346人	346人	大阪府ふぐ処理取扱登録者証	③	197人	190人	3級レストランサービス技能士	①	20人	14人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
調理師	①	346人	346人																				
大阪府ふぐ処理取扱登録者証	③	197人	190人																				
3級レストランサービス技能士	①	20人	14人																				
中途退学の現状	■中途退学者 39名 平成31年4月1日時点において、在学者731名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者692名(令和2年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 学校生活への不適應、学業不振、病気が、経費面、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 5.3 %																				
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	<a href="https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/management/">https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/management/</a>																						

(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文科生第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」などを希望する者を含みません。

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、報酬その他定期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が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2年度】

令和2年7月31

名前	所属	任期	種別
佐藤 伸二	内閣府認定 公益社団法人全日本司厨士協会 京都府本部	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	①
小林 哲	大阪市立大学 経営学研究科	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	②
満田 健児	懐石料理とよなか 桜会	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	③
井村 貢	株式会社プリオコーポレーション	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	③
石束 拓夫	合同会社ユー・エス・ジェイ	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	③
辻 芳樹	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
山田 研	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
尾崎 一正	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
矢尾板 涉	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
若林 知人	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
岡田 裕	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
田中 博澄	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
瀬口 勤子	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
岡本 健二	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
高岡 和也	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
鎌田 陽子	辻調理師専門学校	令和2年4月1日～ 令和3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2年4月1日～ 令和3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))

令和元年度	第1回	令和元年10月5日(土)	14:00～16:05	
	第2回	令和2年2月1日(土)	14:00～16:00	
令和2年度	第1回	令和2年9月5日(土)	14:00～16:00	(予定)
	第2回	令和2年10月10日(土)	14:00～16:00	(予定)

(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

【提案事項】「企業と連携した教員の実務研修の在り方」やインバウンド需要に対する本校における「多様な食のニーズへの対応」について状況を報告し、委員の意見を求めた。

【検討課題】委員から次のような意見・提言を受け、検討課題として改善に取り組む。

- ・教員の実務研修において、技術以外にもお客様への対応や若手指導の機会に触れることは可能。
- ・企業においてメニュー開発から料理提供まで、一連の流れを見て学ぶ必要があるのではないか。
- ・多様な食のニーズの中で、特にアレルギーや疾病による食事制限への対応は、調理現場において必須となっている。具体的な事例とその対応について知った上で、カリキュラムを考えることが望ましい。
- ・インバウンドの増加によりハラルやビーガンへの対応も必要となってきているが、現場では厳密な対応は難しいため、まず知識として多様な食のニーズにどのような対応が求められるかを知ることが望ましい。

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)ロイヤルホテル (株)阪急阪神ホテルズ (株)近鉄・都ホテルズ (株)ホテル日航大阪 リゾートトラスト(株) 合計37社 69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」上野 法男 「かが万」藤原 利光 「(株)かめいあんじゅ」川原 朋之 「hoisam China TAKE」竹入 博人 中国料理「朽」朽 康憲

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

(留意事項)

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文科生第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、全卒業生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。

研修名「日本中国料理協会 関西地区秋期 料理講習会」(連携企業等:日本中国料理協会 関西地区)

期間:2019年11月1日(月) 対象:教員・助手

内容:日本中国料理協会会員で「赤坂四川飯店」料理長 A42陳 健太郎氏が講師となり、中国料理の伝統的な技法から最新技術、食材情報、さらにマネジメント等について学ぶ講習会

研修名「ジビエセミナー入門編」(連携企業等:日本ジビエ協会)

期間:2020年1月23日(木) 対象:調理技術教員

内容:ジビエの調理法や衛生面に関する研究、加工品の活用法、産地等について学ぶプログラム

研修名「企業での西洋料理実務研修」(連携企業等:プリオホールディングス(株))

期間:2019年11月1日~11月30日 対象:調理技術教員

内容:レストランにおける調理作業やオペレーション、接客サービスを実際の現場で経験する。

研修名「企業での中国料理実務研修」(連携企業等: 中国飯店琥珀宮)  
 期間: 2019年12月2日～12月29日 対象: 調理技術教員  
 内容: レストランにおける調理作業やオペレーション、接客サービスを実際の現場で経験する。

研修名「SDGs for School認定エドゥケーター講座」(連携企業等: 一般社団法人Think the Earth/朝日新聞社)  
 期間: 2020年2月22日(土) 対象: 教員  
 内容: (午前: SDGsを学ぶ)時流の読み解き、SDGsの歴史、SDGsの特徴、ワークショップの方法、講座の組み立て方などを学ぶ。  
 (午後: SDGsで学ぶ)新聞記事等を題材にSDGsをツールとして使って社会・環境課題を読み解く方法、著作権についての諸注意等を学ぶ。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ペップトーク やる気を引き出す魔法の言葉」(連携企業等: 一般財団法人 日本ペップトーク普及協会 岩崎 由純氏)  
 期間: 2019年6月16日(水) 対象: 全教員  
 内容: 学生が前向きになれる言葉で、やる気を引き出し、主体的に活動できるようにするために、どのような言葉を選び、発言するのかをペップトークの手法を用いて学ぶセミナー。

研修名「PSAコーチング」(連携企業等: ヒューマン・キャピタル・コンサルティング代表取締役 川崎清吾氏)  
 期間: 2019年9月19日(木) 対象: 担任・教員  
 内容: 学生指導に必要なカウンセリングにおける傾聴からコーチング手法までをワーク形式で学ぶ

研修名「インストラクショナル・デザイン公開講座」(連携企業等: 熊本大学)  
 期間: 入門編2019年9月21日(土)、応用編2020年1月11日(土) 対象: 教員  
 内容: インストラクショナル・デザインの基本理論をツールとして学び、ワークを通して事前課題や事後課題に取り組み、実際業務への活用法を習得する

(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「医療従事種向けお弁当企画」(連携企業等: 大阪ガス株式会社)  
 期間: 2020年7月16日(木)～17日(金) 対象: 調理技術教員  
 内容: 大阪ガス「ハグミュージアム」にある調理室を使いオリジナル弁当を作り、計200食を大阪府内の3病院に無償で届ける企画に参加し、メニュー開発や衛生管理手法を実業務の中で研修する。

研修名「味わいの発達と味覚教育」(連携企業等: 立命館大学食総合研究センター)  
 期間: 2020年7月11日(土) 対象: 教員  
 内容: 食に関わる多感覚知覚とその知覚発達についての知見から、味覚教育の本質的な姿を見直し、我が国における実践がどのようになされているのかを考える。

研修名「食育シンポジウム～withコロナ社会の食を考える」(連携企業等: 関西食文化研究会)  
 期間: 2020年7月11日(土) 対象: 教員  
 内容: 生きるうえで欠かせない「食」の大切さを再確認いただくとともに、京都において食育の取組みを深めるためのシンポジウム。  
 基調講演: 山極 壽一氏 (京都大学総長)『食の進化とコミュニケーション:ポストコロナの時代を見据えて』  
 パネルディスカッション『withコロナ社会の食を考える』

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「SDGs for school ティーチャーズ・ギャザリング2020」(連携企業等: Think the earth)  
 期間: 2020年8月8日(土) 対象: 教員  
 内容: 持続可能な社会に向けて「企業やNPO、地域はどんな活動をしているのか?」「実社会と学校がつながる教育はどのように実践すれば良いのか?」などの問いを、みなで考える。

研修名「インストラクショナル・デザイン公開講座」(連携企業等: 熊本大学)  
 期間: 入門編2020年11月28日(土)、応用編2021年1月9日(土) 対象: 教員  
 内容: インストラクショナル・デザインの基本理論をツールとして学び、ワークを通して事前課題や事後課題に取り組み、実際業務への活用法を習得する

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

高等学校関係者から提案された「入学内定者に対する学習支援」については検討の段階である。  
業界関係者からの「在校中に社会人としてのマナーを指導してほしい」との要望については、授業やホームルームなどを通して、職業人としての社会性の育成や基本的なマナーの指導強化に取り組んでいる。  
地域有識者から指摘を受けた施設設備等の修繕計画については、5か年計画に基づき計画的に予算措置を講じて対応中である。

<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たが、目標に至らなかった項目については結果分析と改善措置が求められた。  
高等学校関係者からは、入学選考の実施内容について高い評価を得られた。  
業界関係者からは、就職活動の早期化はミスマッチにつながる可能性があり考慮すべきとの意見や、インターンシップ制度をより実用的なものにするために、学生の感想や意見をもとに学校と実施企業が共同で改善に取り組むべきとの意見が聞かれた。  
地域有識者からは、地域に開かれた学校として災害に備えた取り組み(防災訓練など)への協力要請あり。  
財務面においては、よりよい教育環境の整備に備えた利益の上積み期待された。  
以上の提言を踏まえて学校運営の改善に取り組む。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

【令和元年度】

令和2年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
松成 勝	辻調理師専門学校 在校生保護者	平成31年年4月1日～ 令和2年3月31日(1年)	在校生保護者
植田 美恵	辻製菓専門学校 在校生保護者	平成31年年4月1日～ 令和2年3月31日(1年)	在校生保護者
伏木 和毅	株式会社日総フーズサービス	平成31年年4月1日～ 令和2年3月31日(1年)	卒業生
竹入 博人	hoisam China TAKE	平成31年年4月1日～ 令和2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	平成31年年4月1日～ 令和2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	平成31年年4月1日～ 令和2年3月31日(1年)	業界関係者
銀杏 久子	学校法人淀野水学院 昇陽高等学校	平成31年年4月1日～ 令和2年3月31日(1年)	高等学校 関係者
山下 善啓	奈良県大和高田市立高田商業高等学校	平成31年年4月1日～ 令和2年3月31日(1年)	高等学校 関係者
宮崎 哲治	株式会社りそな銀行 阿部野橋支店	平成31年年4月1日～ 令和2年3月31日(1年)	地域有識者
浅野 京子	大阪市阿倍野区役所	平成31年年4月1日～ 令和2年3月31日(1年)	地域有識者

※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( ) ) 12月～1月

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

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) 2020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%以上に出席し、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。