

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間又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技														
	2年	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	737人	130人	60人	91人	149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80%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		■進級条件 学期に定める1年次の必修科目のすべてにおいて、学年末総合評価が合格であること。 ■卒業条件 履修すべきすべての必修科目において、総合評価が合格であること。																	
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28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		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28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)																	
	■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			<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</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>289人</td> <td>289人</td> </tr> <tr> <td>大阪府ふく取扱登録者証</td> <td>③</td> <td>191人</td> <td>187人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能検定</td> <td>③</td> <td>22人</td> <td>22人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	289人	289人	大阪府ふく取扱登録者証	③	191人	187人	レストランサービス技能検定	③
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																		
調理師	①	289人	289人																		
大阪府ふく取扱登録者証	③	191人	187人																		
レストランサービス技能検定	③	22人	22人																		
■卒業者数 290人		■就職希望者数 234人		※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)																	
■就職者数 232人		■就職率 99.1%		■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																	
■卒業者に占める就職者の割合 86.9%		■その他 ・進学者数：14人 ・帰国留学生：25人 ・パート・アルバイト：13人 ・その他：4人																			
(平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																					
中途退学の現状	■中途退学者 44名		■中退率 6.3%		平成29年4月1日時点において、在学者696名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者652名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 学校生活への不適合、経費面、学業不振、病気が、進路変更等																
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		■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。		■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	http://www.tsui.ac.jp/college/chorishi/																				

(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、卒業年度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」は就職者として扱います。

(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

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。

<p>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</p>																																																															
<p>(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</p> <p>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。</p>																																																															
<p>(2) 教育課程編成委員会等の位置付け</p> <p>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で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。</p>																																																															
<p>(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿</p> <p style="text-align: right;">平成30年7月1日現在</p>																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>名 前</th> <th>所 属</th> <th>任 期</th> <th>種 別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>岡部 悟</td> <td>有限会社佳菜食彩研究所</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>満田 健児</td> <td>とよなか桜会</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>井村 貢</td> <td>株式会社プリオコーポレーション</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>米田 肇</td> <td>株式会社HAJIME & ARTISTES</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td>③</td> </tr> <tr> <td>佐藤 伸二</td> <td>内閣府認定 公益社団法人全日本司厨士協会 京都府本部</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td>①</td> </tr> <tr> <td>高橋 喜幸</td> <td>料理マスターズ倶楽部</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td>①</td> </tr> <tr> <td>辻 芳樹</td> <td>辻調理師専門学校</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>山田 研</td> <td>辻調理師専門学校</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>棟方 浩一</td> <td>学校法人辻料理学館 法人本部</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>田中 祐司</td> <td>学校法人辻料理学館 法人本部事務局</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>尾藤 環</td> <td>学校法人辻料理学館 法人本部 産学連携教育推進室</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>尾崎 一正</td> <td>辻調理師専門学校</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>矢尾板 渉</td> <td>辻調理師専門学校</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>若林 知人</td> <td>辻調理師専門学校</td> <td>平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				名 前	所 属	任 期	種 別	岡部 悟	有限会社佳菜食彩研究所	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	③	満田 健児	とよなか桜会	平成30年4月1日～ 平成31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	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	③	米田 肇	株式会社HAJIME & ARTISTES	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	③	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	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	①	高橋 喜幸	料理マスターズ倶楽部	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	①	辻 芳樹	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）		山田 研	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）		棟方 浩一	学校法人辻料理学館 法人本部	平成30年4月1日～ 平成31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	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）		尾藤 環	学校法人辻料理学館 法人本部 産学連携教育推進室	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）		尾崎 一正	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）		矢尾板 渉	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）		若林 知人	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	
名 前	所 属	任 期	種 別																																																												
岡部 悟	有限会社佳菜食彩研究所	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	③																																																												
満田 健児	とよなか桜会	平成30年4月1日～ 平成31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	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	③																																																												
米田 肇	株式会社HAJIME & ARTISTES	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	③																																																												
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	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	①																																																												
高橋 喜幸	料理マスターズ倶楽部	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）	①																																																												
辻 芳樹	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）																																																													
山田 研	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）																																																													
棟方 浩一	学校法人辻料理学館 法人本部	平成30年4月1日～ 平成31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	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）																																																													
尾藤 環	学校法人辻料理学館 法人本部 産学連携教育推進室	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）																																																													
尾崎 一正	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）																																																													
矢尾板 渉	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）																																																													
若林 知人	辻調理師専門学校	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日（1年）																																																													
<p>※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。</p> <p>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員（1企業や関係施設の役員は該当しません。）</p> <p>②学会や学術機関等の有識者</p> <p>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員</p>																																																															
<p>(4) 教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期</p> <p>（年間開催数） 2回</p> <p>（開催日）</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>平成29年度</td> <td>第1回</td> <td>平成29年10月7日（土）</td> <td>14:00～16:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>第2回</td> <td>平成30年2月3日（土）</td> <td>14:00～16:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>平成30年度</td> <td>第1回</td> <td>平成30年10月27日（土）</td> <td></td> <td>（開催予定）</td> </tr> <tr> <td></td> <td>第2回</td> <td>平成31年2月2日（土）</td> <td></td> <td>（開催予定）</td> </tr> </tbody> </table>				平成29年度	第1回	平成29年10月7日（土）	14:00～16:00			第2回	平成30年2月3日（土）	14:00～16:00		平成30年度	第1回	平成30年10月27日（土）		（開催予定）		第2回	平成31年2月2日（土）		（開催予定）																																								
平成29年度	第1回	平成29年10月7日（土）	14:00～16:00																																																												
	第2回	平成30年2月3日（土）	14:00～16:00																																																												
平成30年度	第1回	平成30年10月27日（土）		（開催予定）																																																											
	第2回	平成31年2月2日（土）		（開催予定）																																																											
<p>(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</p> <p>①味覚教育について…調理実習において科学的なアプローチによる味覚教育の強化に取り組んでいる。</p> <p>②汎用性の高い基礎技術の強化について…調理理論、調理実習の授業において確実に到達できる技術指標を設定し、関連科目のシラバスの改善にも反映させている。また、教育力向上と従業員育成を互いに促進しあう学校企業間の教育連携に取り組んでいる。</p> <p>③教育方法の改善について…「インストラクショナル・デザイン」をFD項目として、外部講師による研修会を行うなど現在も継続して取り組んでいる。</p> <p>④早期離職者への対応…卒業生調査による実態把握、企業との情報共有により、インターンシップを導入し、キャリアパスの強化に取り組んでいる。</p> <p><今後の検討課題></p> <p>①高度調理実習（レストラン・シミュレーション）における、無駄なく食材を使い切る技術とその意識づけ、提供する料理の量的問題などについて。</p> <p>②業界が求める人材と学校の教育内容の齟齬を埋めるため、学校が輩出する人材に不足している能力の把握とそれを補完・強化するための教育課題の検証。</p> <p>③自分で考え、学び続ける調理師を育成するための教育カリキュラムや具体的な卒業人材像とは。</p>																																																															
<p>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</p>																																																															
<p>(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</p> <p>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。</p>																																																															
<p>(2) 実習・演習等における企業等との連携内容</p> <p>①調理関係企業と学校の打ち合わせ</p> <p>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。</p> <p>②調理関係企業による学内または企業内における調理実習指導</p> <p>業界の最新動向や求められる知識・技術・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。</p> <p>③調理関係企業の講師による成績評価</p> <p>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。</p>																																																															

(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。	リーガロイヤルホテル大阪 ホテルニューオータニ大阪 ホテル阪急インターナショナル エクシブ京都 八瀬離宮 大阪マリオット都ホテル 合計15社 41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。	「hoisam China TAKE」竹入 博人 一汁二菜「うえの」上野 法男 「かが万」藤原 利光 中国料理「枳」枳 康憲 「樹かめいあんじゅ」川原 朋之

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. スタッフ・デベロップメント(SD)、ファカルティ・デベロップメント(FD)を含む管理職研修 2. 教員の教育力の向上を目指した研修 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. 初任者のための研修

(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

期間	主な研修内容	主催・連携(団体・企業)	対象
H29年6月26日	講習:調理技法、食材等について学ぶ	トック・ブランシュ国際倶楽部	西洋料理教員
H29年7月9日(～3ヶ月)	実地研修:海外レストラン研修(香港)	香港「健富企業有限公司 百榮潮州鮑魚飯店」	中国料理教員
H29年7月14日	企業内研修における従業育成手法の研究	リゾート・トラスト株式会社	西洋料理教員
H29年8月1日	フィールドワーク:洋食器工場見学、野菜生産者訪問	株式会社NIKKO	調理技術教員
H29年8月17日	料理フォーラム:レストラン運営、商品開発、料理提供等のノウハウについて学ぶ	一日会大阪	日本料理教員
H29年8月21日	講習:西洋料理の古典的な調理技法、基礎知識等について学ぶ	トック・ブランシュ国際倶楽部 西日本地区	西洋料理教員
H29年8月23日	食材研究:レシピ提案、食材研究	日本料理「大阪料理会」	日本料理教員
H29年9月27日	勉強会:中国料理の基礎知識について学ぶ	レストラン支配人協議会	中国料理教員
H29年10月14日～28日	実地研修:割烹店舗研修	大阪「和光庵」	日本料理教員
H29年10月24日	イベントを通じて企業の料理人とともにメニューの検討・作成、料理提供を行う	全日本司厨士協会 関西地方本部大阪本部	西洋料理教員
平成29年11月6日	講習:中国料理伝統技法、最新技術、食材情報、マネジメント等について学ぶ	日本中国料理協会 関西地区	中国料理教員
H29年11月15日(～1ヶ月)	実地研修:国内レストラン研修(兵庫県)	兵庫「リゾート・トラスト有馬離宮」	中国料理教員
H29年11月20日	ホテルにおける料理提供の工夫・演出方法について学ぶ	全日本司厨士協会 関西地方本部大阪本部	西洋料理教員
H30年1月25日～27日	ジビエ料理の研究発表、衛生的な取扱い、商品価値の向上等について学ぶ	日本ジビエ振興協会	技術系教員
H30年2月11日(～3ヶ月)	実地研修:海外レストラン研修(香港)	中国(香港)のレストラン	中国料理教員

② 指導力の修得・向上のための研修等

期間	主な研修内容	主催・連携(団体・企業)	対象
H29年4月1日(～5日)	講師招聘:ビジネスマナー習得、コミュニケーション力向上	(株)Allier 村川奈央氏	新任教職員
H29年11月7日	講座:インストラクショナル・デザイン[基礎編]	熊本大学	教員全般
H30年1月9日	講座:インストラクショナル・デザイン[応用編]	熊本大学	教員全般
H30年3月27日	講習会:クレーム対応力、問題解決能力の向上	大阪大学大学院 教授 小野田正利氏	担任教職員

(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

■ 企業・業界団体等の研修会への参加

期間	主な研修内容	主催・連携(団体・企業)	対象
平成30年7月10日	企業内研修における従業育成手法の研究	リゾート・トラスト株式会社	技術系教員
平成30年11月	料理講習:一流レストランの伝統技法から最新技術、食材情報、マネジメント等について学ぶ	日本中国料理協会 関西地区	調理技術教員
平成31年1月25日～28日	ジビエ料理に関するセミナーや研修会の開催を通じてジビエについて多角的に研究する	日本ジビエ振興協会	技術系教員

上記のほか、前年度同様に業界・団体主催の講習会等に参加する予定。

② 指導力の修得・向上のための研修等

期間	主な研修内容	主催・連携(団体・企業)	対象
平成30年4月3日	講師招聘:ビジネスマナー習得、コミュニケーション力向上	(株)Allier 村川奈央氏	新任教職員
平成30年5月17日	講演:「個性」の輝く教育改革 私学の精神 講演:「個々の能力を引き出す教育 AL」 講演:「eラーニングで真正な学習成果を出す「たったひとつの方法」	慶應義塾大学 塾長 長谷山彰氏 灘中学・高等学校 校長 和田孫博氏 大塚製薬(株) 医薬営業本部学術部	教員全般 教員全般 教員全般
平成30年5月18日	講演:「今、大学に必要な改革力と発信力」 講演:「大学における3ポリシーと初年次教育」 講演:「世界で活躍するグローバル人材を育成する」	法政大学 総長 田中優子氏 同志社大学 学部長 山田礼子氏 渋谷教育学園 理事長 田村哲夫氏	主任教員 主任教員 教員全般
平成30年6月16日	講演:カウンセリングにおける傾聴からのコーチング手法	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	担任教職員
平成30年7月13日	講師招聘:「生徒の自尊感情を高めエンパワメントするために」	大阪府専修学校各種学校連合会	教職員
平成30年8月1日	講師招聘:学生・保護者とのコミュニケーション・ツールとしてのメール活用について学ぶ	(株)アドバンスコミュニケーション 代表取締役 岡井保千代氏	担任教職員
H30年11月4日	講座:インストラクショナル・デザイン[基礎編]	熊本大学	教員全般
H31年1月12日	講座:インストラクショナル・デザイン[応用編]	熊本大学	教員全般

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、育人人材像
(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、個人情報の保護、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

企業等委員より、「退職理由や業界定着率を共有することで離職者を抑制できるのではないか」、「調理・製菓の技術や知識と同じく、SNSの利用に関する社会人としてのモラルを教える必要がある」等の助言があり、次のような取り組みを行っている。

- 卒業生アンケートの実施により、卒業後の就職先での定着状況を把握し、企業関係者と情報を共有することで早期離職者の防止に取り組んでいる。
- ソーシャルメディア・ガイドラインを制定し、入学時に外部講師によるSNS研修会を実施するなど、SNSの正しい利用方法と社会人の心構えや行動のあり方を理解させる機会を設けている。

<平成29年度学校関係者評価結果について>

高等学校関係者より、「送り出した学生の情報を共有、指導することで、退学者の抑制につながるのではないか」との提案あり。業界関係者からは、「在学中に将来の目標設定をすることや、インターンシップの経験が離職者の抑制につながるのではないか」との意見あり。地域有識者からは、経費削減について指摘を受ける。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

【平成29年度】 平成30年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
今西 英子	辻調理師専門学校 在校生保護者	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 (1年)	在校生保護者
馬場 美幸	辻製菓専門学校 在校生保護者	平成29年4月1日～ 平成30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29年4月1日～ 平成30年3月31日 (1年)	卒業生
結野 安雄	株式会社和光菴	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 (1年)	卒業生
川越 庸義	株式会社帝国ホテル 帝国ホテル大阪	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 (1年)	業界関係者
田中 幸絵	スイスホテル大阪南海株式会社 スイスホテル南海大阪	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 (1年)	業界関係者
小坂 昇平	大阪府立箕面東高等学校	平成29年4月1日～ 平成30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29年4月1日～ 平成30年3月31日 (1年)	高等学校関係者
伊賀 千洋	医療法人紫峰会 伊賀医院	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 (1年)	地域有識者
児嶋 太	株式会社りそな銀行 阿部野橋支店	平成29年4月1日～ 平成30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月頃

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: <http://www.tsui.ac.jp/college/chorishi/>)、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) 平成29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	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。
- 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。