

職業実践専門課程等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<br>(住所) 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3－16－11<br>(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<br>(住所) 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3－16－11<br>(電話) 06－6624－1101 |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 分野                                  | 認定課程名  |                       | 認定学科名                |          | 専門士認定年度      | 高度専門士認定年度  | 職業実践専門課程認定年度 |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 衛生                                  | 衛生専門課程   |                       | 日本料理クリエイティブ経営学科      |          | 令和 3(2021)年度 | -  | 令和 5(2023)年度 |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 学科の目的                               | 日本料理に必要な基本技能と知識、専門料理の技術等を習得し、日本の食文化を継承し国内外に発信できる人材を育成する。また、料理に必要な英語力と経営の基礎知識、そして問題解決力を身につけ、グローバルな視野と想像力によって世界規模で広がる食に対する意識改革や変化に対応できる人材を育成する。  |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)                 | 取得可能な資格：大阪府ふぐ処理登録者、食品衛生責任者<br>中退率：6.5 % (学校生活不適應、進路変更、病気・けが、経済的理由等による)   |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 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   | ※単位時間、単位いずれかに記入       | 1,904 単位時間           | 448 単位時間 | 112 単位時間     | 1,344 単位時間   | 0 単位時間       | 0 単位時間 |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     |  |                       | 単位                   | 単位       | 単位           | 単位   | 単位           | 単位     | 単位    |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 生徒総定員                               | 生徒実員(A)  |                       | 留学生数(生徒実員の内数)(B)     |          | 留学生割合(B/A)   |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 160 人                               | 92 人   |                       | 45 人                 |          | 49 %         |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 就職等の状況                              | ■卒業者数 (C)  |                       | 45 人                 |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ■就職希望者数 (D)  |                       | 39 人                 |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ■就職者数 (E)  |                       | 39 人                 |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ■地元就職者数 (F)  |                       | 20 人                 |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ■就職率 (E/D)   |                       | 100 %                |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)   |                       | 51 %                 |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ■卒業者に占める就職者の割合 (E/C)   |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     |  |                       | 87 %                 |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ■進学者数  |                       | 0 人                  |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ■その他   |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 帰国留学生：4人、 アルバイト:1人<br>就職を希望しない者： 1人 |  |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| (令和 6 年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報)       |  |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| ■主な就職先、業界等                          |  |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| (令和5年度卒業生)                          |  |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| ホテル、日本料理店、日本料理専門店など                 |  |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 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<br>※有の場合、例えば以下について任意記載<br><br>評価団体： 受審年月： 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.tsuii.ac.jp/college/chorishi/japan-creative/">https://www.tsuii.ac.jp/college/chorishi/japan-creative/</a>  |                       |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)        | (A: 単位時間による算定)<br><table><tr><td rowspan="7">総授業時数</td><td colspan="2">総授業時数</td><td>1,904 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>336 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修授業時数</td><td>1,904 単位時間</td></tr><tr><td rowspan="2">うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td colspan="2">336 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>224 単位時間</td></tr></table> |                       |                      |          |              |  |              |        | 総授業時数 | 総授業時数 |  | 1,904 単位時間 | うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数 |  | 336 単位時間 | うち企業等と連携した演習の授業時数 |  | 単位時間 | うち必修授業時数 |  | 1,904 単位時間 | うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数 | 336 単位時間 |  | うち企業等と連携した必修の演習の授業時数 |  | 単位時間 | (うち企業等と連携したインターンシップの授業時数) |  | 224 単位時間 |
| 総授業時数                               | 総授業時数  |                       | 1,904 単位時間           |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数  |                       | 336 単位時間             |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | うち企業等と連携した演習の授業時数  |                       | 単位時間                 |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | うち必修授業時数   |                       | 1,904 単位時間           |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数   | 336 単位時間              |                      |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     |  | うち企業等と連携した必修の演習の授業時数  |                      | 単位時間     |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | (うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)  |                       | 224 単位時間             |          |              |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
| 教員の属性(専任教員について記入)                   | ① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者   |                       | (専修学校設置基準第41条第1項第1号) |          | 9 人          |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ② 学士の学位を有する者等  |                       | (専修学校設置基準第41条第1項第2号) |          | 0 人          |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ③ 高等学校教諭等経験者   |                       | (専修学校設置基準第41条第1項第3号) |          | 0 人          |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ④ 修士の学位又は専門職学位   |                       | (専修学校設置基準第41条第1項第4号) |          | 0 人          |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | ⑤ その他  |                       | (専修学校設置基準第41条第1項第5号) |          | 1 人          |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | 計  |                       |                      |          | 10 人         |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |
|                                     | 上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数  |                       |                      |          | 3 人          |  |              |        |       |       |  |            |                         |  |          |                   |  |      |          |  |            |                            |          |  |                      |  |      |                           |  |          |

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、その変化に対応できる社会人基礎力、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な職業人材の育成をめざして、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内容・方法の改善と工夫に取り組み、教育課程を編成する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  
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は校長の下に置く。教育課程編成委員会は、教育内容や方法の現状および今後の計画について本校の教育課程編成の審議機関であるカリキュラム委員会より報告を受け、実践的かつ専門的な立場から分野に関わる高度職業人材に求められる知識および技能、そして人材育成に必要な教育内容や方法について検討する。カリキュラム委員会は、本委員会の委員の意見を踏まえて内容を審議し、教科課程の編成に反映するとともに教育内容と方法の改善および工夫に取り組む。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

| 名 前   | 所 属                                     | 任期                     | 種別 |
|-------|---|------------------------|----|
| 中村 元計 | 特定非営利活動法人 日本料理アカデミー 理事                  | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | ①  |
| 巽 好幸  | 国立大学法人 神戸大学 名誉教授<br>神戸大学海洋底探査センター客員教授   | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | ②  |
| 山崎 浩史 | 旬菜山崎 ご主人                                | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | ③  |
| 佐竹 洋治 | 株式会社 美濃吉 専務取締役                          | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | ③  |
| 古橋 英人 | リゾートトラスト株式会社 グランドエクシブ浜名湖<br>日本料理 海幸 料理長 | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | ③  |
| 小川 健  | 日本料理クリエイティブ経営学科 学科長                     | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | —  |
| 松島 愛  | 日本料理クリエイティブ経営学科 教育課程編成責任者               | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | —  |
| 鎌田 陽子 | 教育副部長                                   | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | —  |
| 山田 研  | 学校法人辻料理学館 教育研究センター長                     | 令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年) | —  |

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。  
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)  
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 (11月、3月)

(開催日時(実績))

令和7年3月15日 14:00～16:00

令和7年10月25日 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  
※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

継続検討課題に関する進捗報告

「日本料理理論Ⅱ」におけるオリジナル献立作成の評価について、委員の意見をもとに検討を重ねた結果、令和7年度後期試験より、現行の4つの評価項目に加えて、以下の2項目を新たに導入することとした。① 献立考案の理由と背景、② 器の選択(色・形・歳時)に対する適切性。これにより、学生一人ひとりの思考力や表現力をよりの確に評価し、理解力と実践力の向上を図る教育環境の整備を目指す。

「食品ロス」への対応については、令和7年度カリキュラムに新たに「店舗オペレーション実習」を導入した。この実習では、学生が店舗運営の模擬体験を通じて実践的に学ぶ機会を提供する。また、他の授業で使用した食材の一部を有効に活用することで、環境への配慮と料理における創造性を両立させた教育を実現する。

インターンシップ評価については、外部委員の意見を反映させた新しい評価シートを作成し、令和8年度から本格的な運用を予定。より客観的かつ実践的な評価が可能となることを期待する。

- \* 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程
- \* 教育課程編成委員会等の規則
- \* 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由
- \* 学校又は法人の組織図
- \* 教育課程編成委員会等の開催記録

(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

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容  
※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

- ①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基づき企業の実務者が技術面の評価を行う。  
企業による評価を踏まえて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※代表的な科目について記載。

| 科 目 名      | 科 目 概 要  | 連 携 企 業 等  |
|------------|--|--|
| すし実習       | すし専門店において実務経験を有する教員が授業を担当し、すしの歴史や種類、シャリづくりからネタの仕込みまで理論について学ぶ。徹底した基本技術の反復練習をとおして、料理人としての心配りや所作を身につける。店舗を想定した実習では対面ですしを提供することにより、これまで学んだ知識と技能を基礎として実践的な対応力、応用力を養う。 | 心斎橋 鮠 おか崎<br>株式会社ナニワモアレ<br>合同会社 悠伝<br>祇園新地 いづう               |
| インターンシップ実習 | 学校での学びと臨地での学びを結び付け、従業員として雇用先に貢献する意欲を持ちながら、自身が獲得すべき専門技術や知識、克服すべき課題を認識すると同時に、最良の就職選択に向けての具体的な将来目標の設定、またその目標を実現するための明確なプラン構築を行う。                                    | リゾートトラスト株式会社<br>KPG HOTEL & RESORT<br>株式会社 美濃吉<br>株式会社 柏屋 など |

\* 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)等

(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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

学校は、本校の教職員研修規程に基づき、教職員に対して計画的に以下の研修・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) 教員の専攻分野における実務に関する知識・技術・技能を修得・向上させるための研修
- 2) 授業及び学生に対する指導力等を修得・向上するための研修
- 3) 学校教育や学校経営のマネジメントに関する知識・能力を修得・向上するための研修

(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

|      |           |        |              |
|------|-----------|--------|--------------|
| 研修名: | おいしさの科学   | 連携企業等: | 味の素株式会社食品研究所 |
| 期間:  | 令和7年3月26日 | 対象:    | 調理技術職員       |

|   |   |                             |
|---|---|-----------------------------|
| 内容  | 料理のおいしさをデザインするために必要な調理の科学的な根拠について学ぶ研修会。   |                             |
| 研修名:  | 旬の主材料を使った料理セミナー   | 連携企業等:「大阪料理会」               |
| 期間:   | 令和7年度 6月25日   | 対象: 調理技術教員                  |
| 内容  | テーマに沿って良質な浪速魚菜を使った料理を作り、議論しながら、大阪の食と食文化を考えるセミナー。  |                             |
| ②指導力の修得・向上のための研修等   |   |                             |
| 研修名:  | ビジネスマナー、コミュニケーション力向上セミナー  | 連携企業等:(株)Alier              |
| 期間:   | 令和7年4月1日～4日   | 対象: 新任教職員                   |
| 内容  | ビジネスマナーの習得、コミュニケーション力向上を目的とした新人研修。  |                             |
| (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:  | おいしさの科学   | 連携企業等: 味の素株式会社食品研究所         |
| 期間:   | 令和8年3月頃を予定  | 対象: 調理技術職員                  |
| 内容  | 料理のおいしさをデザインするために必要な調理の科学的な根拠について学ぶ研修会。   |                             |
| 研修名:  | 旬の主材料を使った料理セミナー   | 連携企業等: 大阪料理会                |
| 期間:   | 令和7年度 月1回   | 対象: 調理技術教員                  |
| 内容  | 毎月、テーマに沿って良質な浪速魚菜を使った料理を作り、議論しながら、大阪の食と食文化を考えるセミナー。   |                             |
| 研修名:  | 調理技術教育学会 第6回学術大会  | 連携企業等:(公社)全国調理師養成施設協会       |
| 期間:   | 令和7年8月7日、8日   | 対象: 教員全般                    |
| 内容  | 「調理業界の多様性から養成教育を考える」をテーマにレストランや教育現場の専門家も交え、基調講演、特別セミナー、パネルディスカッション、調理技術デモンストレーション、衛生管理教育研修会発表、分科会報告、口頭発表、ポスター発表などを実施予定。 |                             |
| ②指導力の修得・向上のための研修等   |   |                             |
| 研修名:  | 新任管理職研修   | 連携企業等:(株)ヒューマンキャピタルコンサルティング |
| 期間:   | 令和7年10月～11月に実施予定  | 対象: 新任管理職                   |
| 内容  | 管理職に必要とされる組織理解、組織において求められる管理職の機能と役割、それを実現するために必要な能力や資質をセミナー、ワークを通して学ぶ。  |                             |
| 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 令和7年12月、応用編 令和8年1月開講予定  | 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

項目全体としては概ね一定の評価が得られ、引き続き評価を維持し、さらに高めることを期待するとの意見があった。これを受けて、以下のとおり、学校運営の改善に取り組む。

- ・業界のニーズを継続的に把握するために、定期的に企業(人事部等)とミーティングの場を設ける。
- ・高校生にディプロマポリシーを適切に伝えるために、周知方法や機会づくりを検討する。
- ・学生の生活面での課題や傾向を把握するために、生活に関するアンケートの実施を検討する。
- ・学校での学びと調理・製菓業界(現場)で働くことの違いを学生が理解できるように努めるとともに就業観や職業観を培い、就職後も早期退職することなく、定着して働き続けることができるようキャリア教育の促進に取り組む。
- ・奨学金の利用者が増加傾向にあることから修学を支援するため経済的な対応を検討する。
- ・学生のメンタルケアについては、引き続き、教職員、保健師、カウンセラーが連携しながらサポートに努め、学生間の交流や活動の場の提供を検討する。
- ・ボランティア活動を充実するため、その目的を正しく伝え、参加する学生を増やす方法について検討する。また、食に関することに限らず、様々な社会貢献活動と取り組む意義について学ぶ機会を検討する。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

| 名 前    | 所 属  | 任期                     | 種別       |
|--------|--|------------------------|----------|
| 村山 茂   | ジャパン・ホテル・マネジメント株式会社                        | 令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年) | 業界関係者    |
| 上野 法男  | 一汁二菜うえの                                    | 令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年) | 業界関係者    |
| 中村 佳津江 | 三井不動産リゾートマネジメント株式会社 HOTEL THE MITSUI KYOTO | 令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年) | 業界関係者    |
| 仲西 淳裕  | Patisserie Natsuhiro                       | 令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年) | 卒業生      |
| 山内 和津子 | 調理技術マネジメント学科                               | 令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年) | 保護者      |
| 堂元 直子  | 製菓技術マネジメント学科                               | 令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年) | 保護者      |
| 宮田 教道  | 日本料理クリエイティブ経営学科                            | 令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年) | 保護者      |
| 小川 敏和  | 大阪府立東住吉総合高等学校                              | 令和7年5月1日～令和8年3月31日(1年) | 高校等教育関係者 |
| 山本 弘子  | カイ日本語スクール                                  | 令和7年5月1日～令和8年3月31日(1年) | 高校等教育関係者 |
| 藤原 正則  | 学校法人文際学園                                   | 令和7年5月1日～令和8年3月31日(1年) | 学校運営専門家  |

※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( ) )  
URL: <https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/>  
公表時期: 毎年2月頃

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

学校関係者に対して、本校の教育活動や学校運営の状況に関する情報を積極的に提供し関係者の理解を深めるとともに、公共性のある教育機関として社会への説明責任を果たすべく広く一般に本校の学校運営の取り組みを公表することにより、教育の質の保証・向上、社会からの信頼の獲得、関係業界などとの連携の促進などを実現することを情報公開の基本方針とする。

(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、就職状況、資格取得実績             |
| (3)教職員            | 教職員数、教職員研修、教育研究                     |
| (4)キャリア教育・実践的職業教育 | 就職指導、進路決定状況                         |
| (5)様々な教育活動・教育環境   | 大学等との連携、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)、サポート体制 |
| (7)学生納付金・修学支援     | 入学金、教育充実金授業料、実習費、奨学金                |
| (8)学校の財務          | 収支計算書評価、貸借対照表                       |
| (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・)広報誌等の刊行物・その他( )  
URL: <https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/>  
<https://www.tsuji-gakkan.jp/>  
公表時期: 毎年8月頃



# 授業科目等の概要

| (衛生専門課程 日本料理クリエイティブ経営学科) |    |      |      |            |  |         |      |     |      |    |          |    |    |    |    |         |
|--------------------------|----|------|------|------------|--|---------|------|-----|------|----|----------|----|----|----|----|---------|
|                          | 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 |         |
| 1                        | ○  |      |      | 日本料理実習     | 包丁技術、器具及び食材の適切な扱い等を理解し個人技能として習得する。料理を作成するために求められる「段取り力」を身に付け、季節のコース料理(会席料理)を仕上げるができる。  | 1通      | 588  | -   |      |    | ○        | ○  |    | ○  | ○  |         |
| 2                        | ○  |      |      | すし実習       | すし専門店においておよそ15年以上の経験があり、調理業務の管理経験を有する教員が担当する。授業は、すしの歴史や伝統的なすしの種類・食材の扱い方、商品としてのすしがどのような作業工程または理論に基づき成り立っているかを学びつつ、実際に作業工程を的確に再現ができるように繰り返し実践する。最終授業では目の前の喫食者に対して実演し、提供できるようになるまでの知識や所作を身につける。 | 1後      | 112  | -   |      |    | ○        | ○  |    | ○  | ○  | ○       |
| 3                        | ○  |      |      | 日本料理理論     | 「五法」とも呼ばれる、焼く、煮る、揚げる、蒸す、切るといった調理法の特徴と基礎を理解しながら会席料理を学び、食材の状態に応じて下準備するために必要な知識を習得する。   | 1通      | 140  | -   | ○    |    |          | ○  |    | ○  | ○  |         |
| 4                        | ○  |      |      | 日本食文化概論    | 日本料理を深く理解するために必要な歴史、由来、歳時、約束事などの知識を得る。盛り付けについては出来上がった料理をすっきりと格調高く見せる為の技術を学び、器については季節などの約束事や扱い方など基礎的な知識を学ぶ。名料亭の経営者や技術者から料亭の歴史と実際に提供されている料理について学ぶ。   | 1通      | 56   | -   | ○    |    |          | ○  |    | ○  | ○  |         |
| 5                        | ○  |      |      | 飲食店HACCP   | 食品の安全の重要性を認識し、食品衛生の目的や内容を理解し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品の衛生管理を担う自覚を養う。   | 1通      | 56   | -   |      | ○  |          | ○  |    | ○  |    |         |
| 6                        | ○  |      |      | 食ビジネス概論    | 料理雑誌編集者から、飲食店の経営に必要な開業から店舗維持についての知識を、飲食業界の様々な情報にふれながら学ぶ。集客方法や利益の計算方法などについて、時代によって目まぐるしく変化する料理業界情報と合わせて学び、売り上げ計画を立てられるようになることを目指す。  | 1通      | 28   | -   | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| 7                        | ○  |      |      | インターンシップ実習 | 学校での学びと臨地での学びを結び付け、従業員として雇用先に貢献する意欲を持ちながら、自身が獲得すべき専門技術や知識、克服すべき課題を認識すると同時に、最良の就職選択に向けての具体的な将来目標の設定、またその目標を実現するための明確なプラン構築を行う。  | 2前      | 224  | -   |      |    | ○        |    | ○  | ○  | ○  | ○       |
| 7                        | ○  |      |      | 日本料理実習Ⅱ    | 考えた献立を実際に作成し提供する。反復実習、コース料理の作成、シミュレーション実習の中で状況に応じた対応力、正確性とスピードを身につけ段取り、コミュニケーション能力の強化、企業が求める継続力、対応力を身につける。   | 2通      | 420  | -   |      |    | ○        | ○  |    | ○  | ○  |         |

| (衛生専門課程 日本料理クリエイティブ経営学科) |      |      |              |   |  |              |             |      |    |          |    |    |    |    |         |  |
|--------------------------|------|------|--------------|---|--|--------------|-------------|------|----|----------|----|----|----|----|---------|--|
| 分類                       |      |      | 授業科目名        | 授業科目概要  | 配当年次・学期  | 授業<br>時<br>数 | 単<br>位<br>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 |         |  |
| 8                        | ○    |      | 日本料理理論Ⅱ      | おいしさを構成する諸要素や人がこれらを感じる仕組みを学ぶ。その上でいくつかの伝統的な調理法に着目し、それらが食材に及ぼす効果を検証する。それぞれのトピックの解説を聞くだけでなく、試食・試飲や実験的に調理をすることもあり、学外の専門家によるレクチャーもふまえつつ、調理科学の基本的なポイントと料理のおいしさがどのように確立しているかを学ぶ。 | 2通   | 112          | -           | ○    |    |          | ○  |    | ○  | ○  |         |  |
| 9                        | ○    |      | 日本食文化概論Ⅱ     | 日本酒・日本茶・設え(しつらえ)・郷土・会席の構成など、さまざまな分野における歴史・流行や業界の動向などを学ぶ。会席料理を作るために理解しておくべき日本料理の歴史背景および日本料理の周辺知識を示し、学生は自ら会席料理の献立を総合的に組み立てることを目指す。  | 2通   | 56           | -           | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |  |
| 10                       | ○    |      | 食環境マネジメント概論  | 授業は「食の国際化」と「地域コミュニティと飲食店開業」の2つの柱にて展開し、大きく変化する世界の飲食業の流れを把握し、自身の店舗を開業・経営の立場になって計画する「きっかけ」をつくる。  | 2通   | 56           | -           | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  | ○       |  |
| 11                       | ○    |      | 英語コミュニケーションⅠ | 授業資料を通して食材・調味料の英語表現を理解するとともに、調理法、料理名、産地紹介の英語表現に関する知識を習得し、日本料理の魅力を英語話者に発信する能力を養う。また、飲食店における客の出迎え、注文確認、飲料・料理提供、お勧めの食べ方、会計、客の見送りに関する英語表現を理解し、料理を通して英語話者をもてなす能力を養う。           | 1後   | 28           | -           |      | ○  |          | ○  |    |    | ○  |         |  |
| 12                       | ○    |      | 英語コミュニケーションⅡ | 「英語コミュニケーションⅠ」で身に付けた食材・調味料、調理法、料理名、産地紹介の英語表現を使い、特定の日本料理の特徴を説明する技術を身に付ける。特定の料理の食材、作り方、味・食感といった特徴に関する英語表現を理解し、料理の魅力を英語話者に発信する食文化継承者としての自覚を養う。                               | 2前   | 28           | -           |      | ○  |          | ○  |    |    | ○  |         |  |
| 13                       |      |      | ○            | キャリアデザイン  | 「自分が納得できる初期キャリアを獲得する」ことを目的とし、「日本料理が日本や世界へ与える影響」や「日本料理の伝統と革新」について考え、自身の料理人像を構築することを目指す。 | 2前           | 28          | -    | ○  |          |    | ○  |    |    | ○       |  |
| 合計                       |      |      |              | 13 科目   |  |              | 1932        |      |    | 単位時間     |    |    |    |    |         |  |

| 卒業要件及び履修方法 |   | 授業期間等    |     |
|------------|---|----------|-----|
| 卒業要件:      | 卒業に必要な授業時間数の80%以上に出席し、履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  |
| 履修方法:      | 学則に定められた各授業科目の60%以上に出席し、平素の学習に取り組むとともに試験の成績において60点以上を獲得すること<br>自由選択科目の履修は任意とし、必修科目と同様に履修を認定する。ただし、卒業要件には含めない。 | 1学期の授業期間 | 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。