様式第２号の１－②【⑴実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第２号の１－①を用いること。

学校名	辻調理師専門学校
設置者名	学校法人辻料理学館

１.「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
調理師専門課程	調理師本科	夜・通信	**80 時間**	**80×1 =80 時間**	
	調理技術マネジメント学科	夜・通信	**160 時間**	**80×2 =160 時間**	
	高度調理技術マネジメント学科（新）	夜・通信	**496 時間**	**80×3 =240 時間**	
	高度調理技術マネジメント学科（旧）	夜・通信	**384 時間**	**80×3 =240 時間**	
衛生専門課程	日本料理本科	夜・通信	**112 時間**	**80×1 =80 時間**	
	日本料理クリエイティブ経営学科	夜・通信	**196 時間**	**80×2 =160 時間**	
製菓衛生師専門課程	製菓衛生師本科	夜・通信	**80 時間**	**80×1 =80 時間**	
	製菓技術マネジメント学科	夜・通信	**160 時間**	**80×2 =160 時間**	

（備考）
上記の『高度調理技術マネジメント学科（新）』『高度調理技術マネジメント学科（旧）』は、いずれも同一の学科（名称は『高度調理技術マネジメント学科』、３年制）である。当学科で令和５年度に開始した新しい教科課程を『高度調理技術マネジメント学科（新）』、令和４年度以前入学者対象の教科課程を『高度調理技術マネジメント学科（旧）』と表記している。後者の教科課程は令和６年度末（令和７年３月）で終了する。
製菓衛生師専門課程の製菓衛生師本科および製菓技術マネジメント学科は、令和６年度に開始する学科である。

２.「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

ホームページにて公表する https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/

３．要件を満たすことが困難である学科

学科名
（困難である理由）

様式第２号の２－①【⑵-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第２号の２－②を用いること。

学校名	辻調理師専門学校
設置者名	学校法人辻料理学館

１．理事（役員）名簿の公表方法

ホームページにて公表する https://www.tsuji-gakkan.jp/information/

２．学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容や期待する役割
非常勤	現職 会社経営者 （昭和５７年９月１日～）	昭和５９年３月１７日～ 令和７年３月３１日	学校運営に関する助言
非常勤	前職 国立大学法人　大学院教授 （平成１９年４月１日～ 令和２年３月３１日） 現職 一般社団法人　代表理事 （平成２０年１２月１日～）	平成３１年４月１日～ 令和７年３月３１日	教育内容・教育活動連携に関する助言
（備考）			

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	辻調理師専門学校
設置者名	学校法人辻料理学館

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

１．授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。	
（授業計画書の作成・公表に係る取組の概要） 全課程・学科共通 【作成に係る取組み】 ・学内のシラバス規程に則り作成している。 ・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、教育課程編成委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てている。 ・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。 【公表に係る取組み】 ・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。 ・学外に対しては、毎年度４月第１週をめどに本校のホームページ上に公表している。	
授業計画書の公表方法	本校ホームページ上で公開 https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/
２．学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。	

（授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要）

全課程・学科共通

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施している。
・学外における実習授業の評価については、当該実習場所の実習指導者と学内担当者が事前・事後の評価方法、評価内容についての協議を行うことで客観的な評価を実施している。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の60%を満たす科目については、成績評価の対象としている。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施している。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施している。

３．成績評価において、ＧＰＡ等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。

（客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要）

全課程・学科共通

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格としている。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）としている。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出している。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括している。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

客観的な指標の算出方法の公表方法	本校ホームページ上で公開 https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/

４．卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。

（卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要）

全課程・学科共通

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施している。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定している。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施している。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業の認定に関する方針の公表方法	本校ホームページ上で公開 https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/

様式第２号の４－②【⑷財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第２号の４－①を用いること。

学校名	辻調理師専門学校
設置者名	学校法人辻料理学館

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.tsuji-gakkan.jp/information/
収支計算書又は損益計算書	https://www.tsuji-gakkan.jp/information/
財産目録	https://www.tsuji-gakkan.jp/information/
事業報告書	https://www.tsuji-gakkan.jp/information/
監事による監査報告（書）	https://www.tsuji-gakkan.jp/information/

２．教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		調理師専門課程	調理師本科			
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	開設している授業の種類			
			講義	演習	実習	実験	実技
１年	昼	９９０単位時間	５９８単位時間	単位時間	３９２単位時間	単位時間	単位時間
			９９０単位時間				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
１６０人	１４５人	１４人	１５人	８人	２３人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 【作成に係る取組み】 ・学内のシラバス規程に則り作成している。 ・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、学内委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てている。 ・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。 【公表に係る取組み】 ・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。 ・学外に対しては、毎年度４月第１週をめどに本校のホームページ上に公表している。
成績評価の基準・方法

（概要）

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施している。
・学外における実習授業の評価については、当該実習場所の実習指導者と学内担当者が事前・事後の評価方法、評価内容についての協議を行うことで客観的な評価を実施している。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%を満たす科目については、成績評価の対象としている。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施している。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施している。

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格としている。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）としている。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出している。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括している。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業・進級の認定基準

（概要）

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施している。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定している。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施している。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

学修支援等

（概要）
教員は学生の学びについて理解度チェックや e-ラーニングで進捗を把握し、その理解状況に応じて学習方法を助言し、学内では復習会を実施するなど、教員・担任・学科が連携して支援している。また、技能・技術のフォローアップについては放課後等を利用し練習会を実施している。留学生に対しては日本語能力を向上するためのサポートを実施している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
１５２人 （100%）	２９人 （19.1%）	１０１人 （66.4%）	２２人 （14.5%）

（主な就職、業界等）
ホテル、旅館、ブライダル、レストラン（日本料理、割烹・懐石、西洋料理、中国料理、居酒屋）、給食会社、医療・福祉機関、製菓・製パン店等

（就職指導内容）
自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行っている。

（主な学修成果（資格・検定等））
調理師免許（卒業と同時に取得）、大阪府ふぐ処理登録者（希望者）

（備考）（任意記載事項）
卒業者数の「その他」は、アルバイト、帰国した留学生、就職を希望しない者等を含む。

中途退学の現状

年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
１５９人	７人	4.4%

（中途退学の主な理由）
病気・けが、学校生活への不適応

（中退防止・中退者支援のための取組）
クラス担任制の導入、保証人との連携および定期連絡、担任・学科長による面談、
カウンセラー・保健師の相談窓口設置、学習困難者の早期発見とその支援、
学費納付の延期など

分野	課程名	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	○	

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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
２年	昼	１８００単位時間	８９８単位時間	８８単位時間	８１４単位時間	単位時間	単位時間
			１８００単位時間				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
７２０人	５９７人	１０３人	３９人	４７人	８６人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

【作成に係る取組み】

・学内のシラバス規程に則り作成している。
・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、教育課程編成委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てている。
・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。

【公表に係る取組み】

・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。
・学外に対しては、毎年度 4 月第 1 週をめどに本校のホームページ上に公表している。

成績評価の基準・方法

（概要）

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施している。
・学外における実習授業の評価については、当該実習場所の実習指導者と学内担当者が事前・事後の評価方法、評価内容についての協議を行うことで客観的な評価を実施している。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%を満たす科目については、成績評価の対象としている。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施している。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施している。

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格としている。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）としている。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出している。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括している。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業・進級の認定基準

（概要）

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施している。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定している。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施している。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

学修支援等

（概要）

教員は学生の学びについて理解度チェックや e-ラーニングで進捗を把握し、その理解状況に応じて学習方法を助言し、学内では復習会を実施するなど、教員・担任・学科が連携して支援している。また、技能・技術のフォローアップについては放課後等を利用し練習会を実施している。留学生に対しては日本語能力を向上するためのサポートを実施している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
２８１人 （100%）	１０人 （3.6%）	２３５人 （83.6%）	３６人 （12.8%）
（主な就職、業界等） ホテル、旅館、ブライダル、レストラン（日本料理、割烹・懐石、寿司、西洋料理、 中国料理、居酒屋）、給食会社、医療・福祉機関等			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許（卒業と同時に取得）、大阪府ふぐ処理登録者（希望者） 食品技術管理専門士（希望者）			
（備考）（任意記載事項） 卒業者数の「その他」は、アルバイト、帰国した留学生、就職を希望しない者等を含む。			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
６１８人	４０人	6.5%
（中途退学の主な理由） 病気・けが、学校生活への不適応、進路変更		
（中退防止・中退者支援のための取組） クラス担任制の導入、保証人との連携および定期連絡、担任・学科長による面談、 カウンセラー・保健師の相談窓口設置、学習困難者の早期発見とその支援、 学費納付の延期など		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科（新）		○			
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	開設している授業の種類					
			講義	演習	実習	実験	実技	
３年	昼	２７１６単位時間	７４０単位時間	５６単位時間	１０５６単位時間	単位時間	単位時間	
			１８５２単位時間					

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
１２０人の内数	５５人	１７人	１５人	１６人	３１人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

【作成に係る取組み】

・学内のシラバス規程に則り作成している。
・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、学内委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てている。
・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。

【公表に係る取組み】

・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。
・学外に対しては、毎年度 4 月第 1 週をめどに本校のホームページ上に公表している。

成績評価の基準・方法

（概要）

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施する。
・学外における実習授業の評価については、当該実習場所の実習指導者と学内担当者が事前・事後の評価方法、評価内容についての協議を行うことで客観的な評価を実施する。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%を満たす科目については、成績評価の対象とする。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施する。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施する。

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格とする。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）とする。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出する。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括する。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業・進級の認定基準

（概要）

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施する。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定する。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施する。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

学修支援等

（概要）

教員は学生の学びについて理解度チェックや e-ラーニングで進捗を把握し、その理解状況に応じて学習方法を助言し、学内では復習会を実施するなど、教員・担任・学科が連携して支援している。また、技能・技術のフォローアップについては放課後等を利用し練習会を実施している。留学生に対しては日本語能力を向上するためのサポートを実施している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
0 人 （　　%）	0 人 （　　%）	0 人 （　　%）	0 人 （　　%）

（主な就職、業界等）
ホテル、ブライダル、レストラン（日本料理、西洋料理）、
カフェ、医療・福祉機関等を見込んでいる。

（就職指導内容）
自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行う。

（主な学修成果（資格・検定等））
調理師免許（卒業と同時に取得）、大阪府ふぐ処理登録者（希望者）
食品技術管理専門士（希望者）を見込んでいる。

（備考）（任意記載事項）

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
３３人	３人	9.1%

（中途退学の主な理由）
病気・けが、進路変更、学校生活への不適応

（中退防止・中退者支援のための取組）
クラス担任制の導入、保証人との連携および定期連絡、担任・学科長による面談、
カウンセラー・保健師の相談窓口設置、学習困難者の早期発見とその支援、
学費納付の延期など

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科（旧）		○	
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	開設している授業の種類			
			講義	演習	実習	実験	実技
3年	昼	2636単位時間	182単位時間	306単位時間	324単位時間	単位時間	単位時間
			812単位時間				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
120人の内数	24人	5人	15人	16人	31人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

【作成に係る取組み】

・学内のシラバス規程に則り作成している。
・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、学内委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てている。
・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。

【公表に係る取組み】

・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。
・学外に対しては、毎年度 4 月第 1 週をめどに本校のホームページ上に公表している。

成績評価の基準・方法

（概要）

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施している。
・学外における実習授業の評価については、当該実習場所の実習指導者と学内担当者が事前・事後の評価方法、評価内容についての協議を行うことで客観的な評価を実施している。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%を満たす科目については、成績評価の対象としている。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施している。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施している。

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格としている。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）としている。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出している。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括している。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業・進級の認定基準

（概要）

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施している。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定している。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施している。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

学修支援等

（概要）

教員は学生の学びについて理解度チェックや e-ラーニングで進捗を把握し、その理解状況に応じて学習方法を助言し、学内では復習会を実施するなど、教員・担任・学科が連携して支援している。また、技能・技術のフォローアップについては放課後等を利用し練習会を実施している。留学生に対しては日本語能力を向上するためのサポートを実施している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
３１人 （100%）	２人 （6.5%）	２２人 （70.9%）	７人 （22.6%）
（主な就職、業界等） ホテル、旅館、レストラン（日本料理、割烹・懐石、寿司、西洋料理）等			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許（卒業と同時に取得）、大阪府ふぐ処理登録者（希望者） 食品技術管理専門士（希望者）			
（備考）（任意記載事項） 卒業者数の「その他」は、アルバイト、帰国した留学生、就職を希望しない者等を含む。			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
５８人	２人	3.4%
（中途退学の主な理由） 病気・けが、学校生活への不適応		
（中退防止・中退者支援のための取組） クラス担任制の導入、保証人との連携および定期連絡、担任・学科長による面談、 カウンセラー・保健師の相談窓口設置、学習困難者の早期発見とその支援、 学費納付の延期など		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		衛生専門課程	日本料理本科					
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	開設している授業の種類					
			講義	演習	実習	実験	実技	
1年	昼	952単位時間	224単位時間	56単位時間	700単位時間	単位時間	単位時間	
			980単位時間					

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
80人	59人	16人	5人	19人	24人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

【作成に係る取組み】

・学内のシラバス規程に則り作成している。
・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、学内委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てている。
・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。

【公表に係る取組み】

・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。
・学外に対しては、毎年度 4 月第 1 週をめどに本校のホームページ上に公表している。

成績評価の基準・方法

（概要）

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施している。
・学外における実習授業の評価については、当該実習場所の実習指導者と学内担当者が事前・事後の評価方法、評価内容についての協議を行うことで客観的な評価を実施している。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%を満たす科目については、成績評価の対象としている。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施している。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施している。

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格としている。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）としている。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出している。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括している。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業・進級の認定基準

（概要）

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施している。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定している。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施している。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

学修支援等

（概要）

教員は学生の学びについて理解度チェックや e-ラーニングで進捗を把握し、その理解状況に応じて学習方法を助言し、学内では復習会を実施するなど、教員・担任・学科が連携して支援している。また、技能・技術のフォローアップについては放課後等を利用し練習会を実施している。留学生に対しては日本語能力を向上するためのサポートを実施している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
５１人 （100%）	０人 （0%）	３９人 （76.5%）	１２人 （23.5%）

（主な就職、業界等）
ホテル・旅館、レストラン（日本料理、割烹・懐石、寿司、天ぷら）等

（就職指導内容）
自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行っている。

（主な学修成果（資格・検定等））
食品衛生責任者（希望者）、大阪府ふぐ処理登録者（希望者）

（備考）（任意記載事項）
卒業者数の「その他」は、アルバイト、帰国した留学生、就職を希望しない者等を含む。

中途退学の現状

年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
５２人	１人	1.9%

（中途退学の主な理由）
家庭の事情

（中退防止・中退者支援のための取組）
クラス担任制の導入、保証人との連携および定期連絡、担任・学科長による面談、
カウンセラー・保健師の相談窓口設置、学習困難者の早期発見とその支援、
学費納付の延期など

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	○	

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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1848単位時間	504単位時間	112単位時間	1316単位時間	単位時間	単位時間
			1932単位時間				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
160人	93人	33人	9人	36人	45人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

【作成に係る取組み】

・学内のシラバス規程に則り作成している。
・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、教育課程編成委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てている。
・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。

【公表に係る取組み】

・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。
・学外に対しては、毎年度 4 月第 1 週をめどに本校のホームページ上に公表している。

成績評価の基準・方法

（概要）

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施している。
・学外における実習授業の評価については、当該実習場所の実習指導者と学内担当者が事前・事後の評価方法、評価内容についての協議を行うことで客観的な評価を実施している。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%を満たす科目については、成績評価の対象としている。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施している。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施している。

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格としている。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）としている。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出している。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括している。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業・進級の認定基準

（概要）

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施している。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定している。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施している。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

学修支援等

（概要）

教員は学生の学びについて理解度チェックや e-ラーニングで進捗を把握し、その理解状況に応じて学習方法を助言し、学内では復習会を実施するなど、教員・担任・学科が連携して支援している。また、技能・技術のフォローアップについては放課後等を利用し練習会を実施している。留学生に対しては日本語能力を向上するためのサポートを実施している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
４０人 （100%）	１人 （2.5%）	３２人 （80.0%）	７人 （17.5%）
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン（日本料理、割烹・懐石、寿司、居酒屋）等			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行っている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 食品衛生責任者（希望者）、大阪府ふぐ処理登録者（希望者）			
（備考）（任意記載事項） 卒業者数の「その他」は、アルバイト、帰国した留学生、就職を希望しない者等を含む。			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
９１人	４人	4.4%
（中途退学の主な理由） 進路変更、学校生活への不適応		
（中退防止・中退者支援のための取組） クラス担任制の導入、保証人との連携および定期連絡、担任・学科長による面談、 カウンセラー・保健師の相談窓口設置、学習困難者の早期発見とその支援、 学費納付の延期など		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	製菓衛生師専門課程	製菓衛生師本科		

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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
１年	昼	１０３６単位時間	５５６単位時間	単位時間	４８０単位時間	単位時間	単位時間
			１０３６単位時間				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
２００人	１９０人	２４人	１５人	２３人	３８人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

【作成に係る取組み】

・学内のシラバス規程に則り作成している。
・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、学内委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てることとしている。
・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。

【公表に係る取組み】

・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。
・学外に対しては、毎年度 4 月第 1 週をめどに本校のホームページ上に公表することとしている。

成績評価の基準・方法

（概要）

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施する。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%を満たす科目については、成績評価の対象としている。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施する。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施する。

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格としている。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）としている。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出することとしている。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括することとしている。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業・進級の認定基準

（概要）

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施する。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定する。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施する。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

学修支援等

（概要）

教員は学生の学びについて理解度チェックや e-ラーニングで進捗を把握し、その理解状況に応じて学習方法を助言し、学内では復習会を実施するなど、教員・担任・学科が連携して支援している。また、技能・技術のフォローアップについては放課後等を利用し練習会を実施している。留学生に対しては日本語能力を向上するためのサポートを実施している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）

（主な就職、業界等）
製菓店、ホテル、レストラン、菓子メーカー等を見込んでいる。

（就職指導内容）
自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行う。

（主な学修成果（資格・検定等））
製菓衛生師試験受験資格を見込んでいる。

（備考）（任意記載事項）

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
人	人	%

（中途退学の主な理由）

（中退防止・中退者支援のための取組）
クラス担任制の導入、保証人との連携および定期連絡、担任・学科長による面談、
カウンセラー・保健師の相談窓口設置、学習困難者の早期発見とその支援、
学費納付の延期など

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		製菓衛生師専門課程	製菓技術マネジメント学科			
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	開設している授業の種類			
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1916単位時間	796単位時間	80単位時間	1040単位時間	単位時間	単位時間
			1916単位時間				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
560人	539人	82人	45人	40人	85人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

【作成に係る取組み】

・学内のシラバス規程に則り作成している。
・シラバス内容は、年度途中に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、教育課程編成委員会にて検討された内容等をもとに見直しを行い、次年度授業計画を立てることとしている。
・その後学内の科目連携のための会議を経て、年度末には次年度シラバスを完成することとしている。

【公表に係る取組み】

・授業科目概要について、入学時に配布するハンドブックに一覧で掲載するとともに、各科目初回授業において説明を行う。また、詳細な授業計画書（シラバス）を Microsoft Teams 等にて学生へ開示している。
・学外に対しては、毎年度 4 月第 1 週をめどに本校のホームページ上に公表することとしている。

成績評価の基準・方法

（概要）

【学修成果の評価に係る取組み】

・シラバスに記載された授業科目ごとの成績評価の方法（定期試験、平常点）にもとづき評価を実施する。

【授業評価及び履修認定について】

・本校の学則及び学内規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%を満たす科目については、成績評価の対象としている。
・成績評価の対象となる科目については、授業科目ごとにシラバスに記載された評価方法に基づき評価し、履修認定を実施する。
・出席時間数や成績評価が履修を満たさない場合、学内の会議にて認められた場合には、補習、再試験等を行うことで追加での履修認定を実施する。

【客観的指標の設定】

・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格としている。
・60 点以上の成績については、その評価を秀（90 点以上）、優（80 点以上 90 点未満）、良（70 点以上 80 点未満）、可（60 点以上 70 点未満）としている。
・年度末最終の成績評価に対しては、学内の GPA 制度に関する規程にもとづき各科目の GP 平均から GPA を算出することとしている。

【把握に係る取組み】

・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末には GPA において年間の評価を総括することとしている。

【公表に係る取組み】

・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

卒業・進級の認定基準

（概要）

【卒業の認定方針の策定】

・学則及び学則施行細則に基づき、学内規程を策定している。
・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格であり、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の 80%以上出席している場合において、卒業・進級の認定を実施する。

【実施に係る取り組み】

・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定する。
・卒業・進級判定会議は追加での判定が必要な場合には都度実施する。

【公表に係る取組み】

・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンス等において説明を実施している。
・学外に対しては、本校ホームページ上に公表している。

学修支援等

（概要）

教員は学生の学びについて理解度チェックや e-ラーニングで進捗を把握し、その理解状況に応じて学習方法を助言し、学内では復習会を実施するなど、教員・担任・学科が連携して支援している。また、技能・技術のフォローアップについては放課後等を利用し練習会を実施している。留学生に対しては日本語能力を向上するためのサポートを実施している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）

（主な就職、業界等）
製菓店、ホテル、レストラン、菓子メーカー等を見込んでいる。

（就職指導内容）
自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行う。

（主な学修成果（資格・検定等））
１年次では製菓衛生師試験受験資格の取得、２年次では製菓衛生師免許の取得を見込んでいる。

（備考）（任意記載事項）

中途退学の現状

年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
人	人	%

（中途退学の主な理由）

（中退防止・中退者支援のための取組）
クラス担任制の導入、保証人との連携および定期連絡、担任・学科長による面談、
カウンセラー・保健師の相談窓口設置、学習困難者の早期発見とその支援、
学費納付の延期など

②学校単位の情報

ａ）「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料（年間）	その他	備考（任意記載事項）
調理師本科	250,000円	1,090,000円	830,000円	教育充実金、実習費
調理技術マネジメント学科	250,000円	1,026,000円	640,000円	教育充実金、実習費
高度調理技術マネジメント学科	250,000円	1,026,000円	640,000円	教育充実金、実習費
日本料理本科	250,000円	970,000円	950,000円	教育充実金、実習費
日本料理クリエイティブ経営学科	250,000円	940,000円	726,000円	教育充実金、実習費
製菓衛生師本科	250,000円	1,090,000円	830,000円	教育充実金、実習費
製菓技術マネジメント学科	250,000円	1,026,000円	640,000円	教育充実金、実習費
修学支援（任意記載事項）				

ｂ）学校評価

自己評価結果の公表方法		
（ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法） https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
教育活動、学修成果、学生支援などについて学校関係者評価を行うことにより、学生がよりよい教育を享受できるように学校運営の改善と発展を目指す。 学校関係者評価委員会を組織し、在校生の保証人、卒業生、業界関係者、高等学校等学校関係者、地域関係者等に対してそれぞれ1名以上に委員を委嘱する。委員会からの評価や提言された意見に対しては、PDCAサイクルで分析・検証し、組織的かつ継続的に学校運営の改善に活かす。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
保護者	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日 （任期終了）	在校生保護者
保護者	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日 （任期終了）	在校生保護者
保護者	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日 （任期終了）	在校生保護者
保護者	令和6年6月1日～ 令和7年3月31日 （新規就任）	在校生保護者
保護者	令和6年6月1日～ 令和7年3月31日 （新規就任）	在校生保護者
株式会社柏屋葛城堂	令和2年4月1日～ 令和6年3月31日 （任期終了）	卒業生

有限会社ラッフィナート	令和５年４月１日～ 令和７年３月31日 （任期更新）	卒業生
GHS 株式会社 ANA クラウンプラザホテル大阪	令和５年４月１日～ 令和６年３月31日 （任期終了）	業界関係者
株式会社ニュー・オータニ ホテルニューオータニ大阪	令和５年４月１日～ 令和７年３月31日 （任期更新）	業界関係者
ジャパン・ホテル・マネジメント株式会社	令和６年６月１日～ 令和７年３月31日 （新規就任）	業界関係者
一汁二菜うえの	令和６年６月１日～ 令和７年３月31日 （新規就任）	業界関係者
学校法人四條畷学園 四條畷学園高等学校	令和５年６月１日～ 令和６年３月31日 （任期終了）	高等学校等学校関係者
学校法人山口学園 ECC 国際外語専門学校	令和４年４月１日～ 令和６年３月31日 （任期終了）	高等学校等学校関係者
大阪府立高等学校	令和３年４月１日～ 令和５年３月31日 令和５年５月１日～ 令和６年３月31日 令和６年５月１日～ 令和７年３月31日 （任期更新）	高等学校等学校関係者
カイ日本語スクール	令和６年５月１日～ 令和７年３月31日 （新規就任）	高等学校等学校関係者
株式会社奥村組	令和５年４月１日～ 令和６年３月31日 （任期終了）	地域関係者
株式会社りそな銀行	令和４年４月１日～ 令和６年３月31日 （任期終了）	地域関係者
学校法人文際学園	令和６年６月１日～ 令和７年３月31日 （新規就任）	学校運営専門家
学校関係者評価結果の公表方法		
（ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法） https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/		
第三者による学校評価（任意記載事項）		

ｃ）当該学校に係る情報

（ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法）
https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/