

様式第2号の1-②【(1)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	省令で定める基準単位数	配置困難
調理師専門課程	調理師本科 (1年制)	夜・通信	6単位	4単位	
	調理技術マネジメント学科 (2年制) (新)	夜・通信	7単位	7単位	
	調理技術マネジメント学科 (2年制) (旧)	夜・通信	(160時間)	(160時間)	
	高度調理技術マネジメント学科 (3年制)	夜・通信	17単位 (496時間)	10単位 (240時間)	
衛生専門課程	日本料理本科 (1年制)	夜・通信	4単位	4単位	
	日本料理クリエイティブ経営学科 (2年制)	夜・通信	14単位 (196時間)	7単位 (160時間)	
製菓衛生師専門課程	製菓衛生師本科 (1年制)	夜・通信	4単位	4単位	
	製菓技術マネジメント学科 (2年制)	夜・通信	8単位 (160時間)	7単位 (160時間)	
<p>(備考)</p> <p>本校は、令和8年度入学者に対する単位制と令和7年度までの入学者に対する単位時間制が併存している。()内の数字は「学校教育法施行規則等の附則第2条(経過措置)」に基づき、「実務経験のある教員等による授業科目の単位数」について用いる授業時数を併記している。ただし、調理技術マネジメント学科は、令和8年度と令和7年度で基準を満たすために必要な「実務経験のある教員等による授業科目」が異なるため、2行で表示している。</p>					

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【(2)-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	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9年度定時評議 員会終結の時まで	教育内容・教育活動 連携に関する助言
非常勤	現職 株式会社 代表取締役社長 (平成14年12月1日～)	令和7年5月27日 ～ 令和9年度定時評議 員会終結の時まで	学校運営に関する助 言
(備考)			

様式第2号の3 【(3)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

<p>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。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>全課程・学科共通</p> <p>【作成に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、年度に実施される授業アンケート、試験・成績評価の結果、2年制学科では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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目概要について、学生便覧に掲載するとともに、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Microsoft365(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	<p>本校ホームページ上で公開</p> <p>https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/</p>
<p>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。</p>	

(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	
<p>【学修成果の評価に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【授業評価及び履修認定について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校の学則及び規程にもとづき、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基準を満たさない場合、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	
<p>【客観的指標の設定】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【把握に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成績評価の指標については、学生便覧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	
<p>【卒業の認定方針の策定】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学則及び学則施行細則に基づき、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60%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。 <p>【実施に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業・進級に関わる認定の基準については、学生便覧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【(4)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	32単位	20単位		12単位		
		32単位					
学生総定員数		学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160人		159人	3人	10人	9人	19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】
<ul style="list-style-type: none"> ・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】
<ul style="list-style-type: none"> ・授業科目概要については、学生便覧に掲載するとともに、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Microsoft365（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基準を満たさない場合、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、学生便覧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、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60%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。

【実施に係る取組み】

<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業・進級に関わる認定の基準については、学生便覧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。
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>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。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
148人 (100%)	21人 (14.2%)	101人 (68.2%)	26人 (17.6%)
(主な就職、業界等) ホテル、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、製菓・製パン店、カフェ等			
(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） 卒業生数の「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
157人	9人	5.7%
(中途退学の主な理由) 傷病、進路変更、学校生活不適應等		
(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(新)	○				
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	63単位	34単位	3単位	26単位		
			63単位				
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
720人の内数	358人	54人	48人	82人	130人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<p>【作成に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 授業科目概要については、学生便覧に掲載するとともに、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Microsoft365(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)
<p>【学修成果の評価に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 <p>【授業評価及び履修認定について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 本校の学則及び規程にもとづき、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基準を満たさない場合、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。 <p>【客観的指標の設定】</p>

- ・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、学生便覧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、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 60%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、学生便覧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。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	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） ホテル、ブライダル、レストラン、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
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	調理師専門課程	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時間	(898時間)	(88時間)	(814時間)		
			(1800時間)				
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
720人の内数	319人	54人	48人	82人	130人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<p>【作成に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目概要については、学生便覧に掲載するとともに、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Microsoft365(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週をめぐり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)
<p>【学修成果の評価に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【授業評価及び履修認定について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校の学則及び規程にもとづき、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基準を満たさない場合、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。 <p>【客観的指標の設定】</p>

<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【把握に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成績評価の指標については、学生便覧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。
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>【卒業の認定方針の策定】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学則及び学則施行細則に基づき、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。 <p>【実施に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業・進級に関わる認定の基準については、学生便覧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。
<p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>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。</p>

卒業生数、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
259人 (100%)	5人 (1.9%)	226人 (87.3%)	28人 (10.8%)
(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
611人	31人	5.1%
(中途退学の主な理由) 傷病、学校生活不適應、進路変更等		
(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	○				
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
3年	昼	93単位 (2716時間)	37単位 (1076時間)	12単位 (256時間)	44単位 (1384時間)		
			93単位 (2716時間)				
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
120人	92人	35人	13人	5人	18人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<p>【作成に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目概要については、学生便覧に掲載するとともに、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 Microsoft365 (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)
<p>【学修成果の評価に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【授業評価及び履修認定について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校の学則及び規程にもとづき、年度末に出席時間数が学則に定める授業時間数の60%を満了す科目については、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基準を満たさない場合、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。 <p>【客観的指標の設定】</p>

- ・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、学生便覧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、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 60%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、学生便覧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。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
27人 (100%)	1人 (3.7%)	20人 (74.1%)	6人 (22.2%)
（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、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） 卒業生数の「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
88人	4人	4.5%
（中途退学の主な理由） 傷病、進路変更、学校生活不適應等		
（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単位数	開設している授業の種類			
			講義	演習	実習	実験
1年	昼	34単位	12単位		23単位	
			35単位			
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人	58人	16人	4人	18人	22人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要）
<p>【作成に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目概要については、学生便覧に掲載するとともに、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Microsoft365（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）
<p>【学修成果の評価に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【授業評価及び履修認定について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校の学則及び規程にもとづき、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基準を満たさない場合、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。 <p>【客観的指標の設定】</p>

- ・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、学生便覧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、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 60%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、学生便覧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。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
59人 (100%)	1人 (1.7%)	43人 (72.9%)	15人 (25.4%)
（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、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） 卒業生数の「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
63人	4人	6.3%
（中途退学の主な理由） 傷病、学校生活不適應		
（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	67単位 (1904時間)	36単位 (476時間)	2単位 (112時間)	30単位 (1344時間)		
			68単位(1932時間)				
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
160人	125人	68人	6人	43人	49人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>【作成に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目概要については、学生便覧に掲載するとともに、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Microsoft365(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
<p>(概要)</p> <p>【学修成果の評価に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【授業評価及び履修認定について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校の学則及び規程にもとづき、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基準を満たさない場合、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。 <p>【客観的指標の設定】</p>

- ・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、学生便覧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、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 60%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、学生便覧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。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
41人 (100%)	0人 (0%)	33人 (80.5%)	8人 (19.5%)
（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、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） 卒業生数の「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
92人	3人	3.3%
（中途退学の主な理由） 傷病、学業不振、学校生活不適應		
（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	35単位	19単位		16単位		
				35単位			
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
200人	139人	18人	16人	24人	40人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>【作成に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目概要については、学生便覧に掲載するとともに、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Microsoft365（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週をめぐり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
<p>（概要）</p> <p>【学修成果の評価に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【授業評価及び履修認定について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校の学則及び規程にもとづき、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基準を満たさない場合、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。 <p>【客観的指標の設定】</p>

- ・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、学生便覧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、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 60%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、学生便覧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。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
157人 (100%)	61人 (38.9%)	71人 (45.2%)	25人 (15.9%)
（主な就職、業界等） ホテル、ブライダル、レストラン（西洋料理、日本料理）、製菓店・製パン店、カフェ等			
（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）） 製菓衛生師試験受験資格			
（備考）（任意記載事項） 卒業生数の「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
171人	9人	5.3%
（中途退学の主な理由） 学校生活不適合、進路変更、傷病等		
（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	66単位 (1916時間)	28単位 (796時間)	4単位 (80時間)	34単位 (1040時間)		
			66単位 (1916時間)				
学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
560人	546人	124人	37人	55人	92人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
<p>【作成に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目概要については、学生便覧に掲載するとともに、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 Microsoft365 (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週をめぐり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)
<p>【学修成果の評価に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【授業評価及び履修認定について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校の学則及び規程にもとづき、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基準を満たさない場合、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。 <p>【客観的指標の設定】</p>

- ・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、学生便覧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、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 60%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、学生便覧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。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
250人 (100%)	6人 (2.4%)	197人 (78.8%)	47人 (18.8%)
（主な就職、業界等） ホテル、ブライダル、レストラン（西洋料理）、製菓店・製パン店、カフェ等			
（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）） 第1学年は製菓衛生師試験受験資格の取得、第2学年は製菓衛生師免許の取得			
（備考）（任意記載事項） 卒業生数の「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
534人	22人	4.1%
（中途退学の主な理由） 傷病、学校生活不適應、進路変更等		
（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) 「学生納付金」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 (新・旧)	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

自己点検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/		
第三者評価の基本方針 (実施方法・体制) 本校では第三者評価を導入しておらず、学校関係者評価をもってこれに代える。 学校関係者評価は、学校関係者評価委員会を開催し、教育活動、学修成果、学生支援、進路指導等について学校関係者から評価を受けることにより、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は、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、学校運営専門家等に対してそれぞれ1名以上に委員を委嘱している。年度内において委員会を2回開催し、委員の評価や提言に対してはPDCAで検討・改善し、学校・学科の組織的、継続的な取り組みを進めている。		
第三者評価の委員		
所属	任期	種別
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9年3月31日 (任期更新)	業界関係者
一汁二菜うえの	令和6年6月1日～ 令和8年3月31日 (任期終了)	業界関係者
鮎 悠伝	令和8年5月1日～ 令和9年3月31日 (新規就任)	業界関係者
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 (任期終了)	業界関係者
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8年5月1日～ 令和9年3月31日 (新規就任)	業界関係者

Patisserie N. atsuhiro	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日 (任期終了)	卒業生
Patisserie Episode	令和8年5月1日～ 令和9年3月31日 (新規就任)	卒業生
保護者	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日 (任期終了)	在校生保護者
保護者	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日 (任期終了)	在校生保護者
保護者	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日 (任期終了)	在校生保護者
保護者	令和8年5月1日～ 令和9年3月31日 (新規就任)	在校生保護者
保護者	令和8年5月1日～ 令和9年3月31日 (新規就任)	在校生保護者
保護者	令和8年5月1日～ 令和9年3月31日 (新規就任)	在校生保護者
大阪府立高等学校	令和7年5月1日～ 令和8年3月31日 令和8年5月1日～ 令和9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9年3月31日 (任期更新)	高等学校等学校関係者
学校法人文際学園	令和6年6月1日～ 令和9年3月31日 (任期更新)	学校運営専門家
第三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/		
(備考)		
第三者評価は未実施である。 上欄の評価の基本方針、評価の委員、評価結果の公表方法については、学校関係者評価について記載している。		

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/
--

(別紙)

※ この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※ 以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄（合計欄を含む。）について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「-」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校コード (13桁)	H127310000488
学校名 (〇〇大学 等)	辻調理師専門学校
設置者名 (学校法人〇〇学園 等)	学校法人辻料理学館

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者数 ※括弧内は多子世帯の学生 (内数) ※家計急変による者を除く。		369人 (210) 人	356人 (200) 人	383人 (221) 人
内 訳	第Ⅰ区分	135人	127人	
	(うち多子世帯)	(38人)	(27人)	
	第Ⅱ区分	52人	51人	
	(うち多子世帯)	(13人)	(17人)	
	第Ⅲ区分	38人	38人	
	(うち多子世帯)	(15人)	(16人)	
	第Ⅳ区分 (理工農)	0人	0人	
	第Ⅳ区分 (多子世帯)	54人	47人	
	区分外 (多子世帯)	90人	93人	
家計急変による 支援対象者 (年間)				一人 (0) 人
合計 (年間)				384人 (221) 人
(備考)				

※ 本表において、多子世帯とは大学等における修学の支援に関する法律（令和元年法律第8号）第4条第2項第1号に掲げる授業料等減免対象者をいい、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分、第Ⅳ区分（理工農）とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第2号イ～ニに掲げる区分をいう。

※ 備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等		
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	0人	0人	0人
修得単位数が「廃止」の基準に該当 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が廃止の基準に該当)	0人	0人	0人
出席率が「廃止」の基準に該当又は学修意欲が著しく低い状況	0人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当 ※「停止」となった場合を除く。	0人	一人	0人
計	0人	一人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遑って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）			
年間	0人	前半期	0人	後半期	0人

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
3月以上の停学	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

(1) 停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、停止を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のもの限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
GPA等が下位4分の1	0人	0人	0人

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のもの限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が「警告」の基準に該当 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が警告の基準に該当)	0人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	一人	0人	一人
出席率が「警告」の基準に該当又は学修意欲が低い状況	0人	22人	一人
計	一人	22人	一人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。