

# 確認申請書(2020)

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	辻学園 調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

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	調理師科	夜・通信	810 時間	80 時間	
高度調理技術専門課程	上級調理師科	夜・通信	1500 時間	160 時間	
製菓衛生師専門課程	製菓パティシエ科	夜・通信	750 時間	80 時間	
高度製菓衛生師専門課程	製菓マイスター科	夜・通信	1620 時間	160 時間	
(備考)					

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

「実務経験のある教員等による授業科目一覧表」を職員室に設置し、広く一般に公開。要望に応じて配布。

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	辻学園 調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/yakuinmeibo.pdf>

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	弁護士	R2. 4. 1 ~ R6. 3. 31	法務
非常勤	公認会計士	R2. 4. 1 ~ R6. 3. 31	財務
非常勤	弁護士	H29. 6. 1 ~ R3. 5. 31	法務
(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	辻学園 調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

○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>法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。</p> <p>原則として法人統一の様式を使用し、客観的に分かりやすい「授業計画」「到達目標」「成績評価基準」を作成・公表している。</p> <p>公表はインターネットによる他、授業内で当該生徒へ説明する。また、習熟度等に応じて授業計画が変更される場合は、都度説明を行うものとする。(公表の時期は毎年度4月を目途とする)</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p><a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf</a></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>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>教務規程に基づき、各学生の学習成果(試験、レポートの他、平素の履修状況等)を総合的に勘案し評価を行うものとする。</p> <p>科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき100点法で素点を出し、それを20で割り四捨五入した5点法に換算する。</p> <p>なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は1とする。</p>	

<p>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。</p> <p>(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)</p> <p>全履修科目の評定(5点法で示されたもの)の和を科目数で除したものを「評定平均」とし、年に2回(期末ごとに)一覧管理を行うことで、成績の分布状況を把握する。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p><a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf</a></p>
<p>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。</p> <p>(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)</p> <p>本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。なお、卒業を認める者については課程において設定した目指すべき人材育成像を満たすことを求める。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p><a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf</a></p>

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	辻学園 調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
財産目録	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
事業報告書	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>

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	昼間	960 単位時間	570 単位時間	0 単位時間	390 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			960 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		51人	4人	34人	4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） 授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。
成績評価の基準・方法
（概要） 教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。 科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。 なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。
卒業・進級の認定基準
（概要） 本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。

<p>&lt;目指すべき人材像&gt;          教育理念である「技能と心の調和」を体现できる人材。          技能：日本料理、中国料理、西洋料理、における実技項目の基礎を理解し、習得をする。サービス及び衛生管理の基本知識を習得する。          心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p>
<p>学修支援等          (概要)          クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。</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
49人 (100%)	9人 ( 18.3%)	36人 ( 73.5%)	4人 ( 8.2%)
(主な就職、業界等) ホテル・レストラン・ブライダル等			
(就職指導内容) 就職実習対策の授業内で履歴書や面接指導を行う。またクラス担任とジャンル別の就職担当が連携し学生をサポートしている。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許			
(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
50人	1人	2.0%
(中途退学の主な理由) 学校生活適応等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による定期的な面談の実施、スクールカウンセラーとの面談、保護者との連携		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	高度調理技術 専門課程	上級調理師科	○				
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	昼間	1740 単位時間	660 単位時間	0 単位時間	1080 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1740 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		
320人	100人	4人	34人	4人	38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>授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。</p> <p>科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。</p> <p>なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。</p> <p>&lt;目指すべき人材像&gt;</p> <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：日本料理、中国料理、西洋料理、における実技項目の応用を習得する。 サービスの応用知識を習得する。衛生管理ができる。現場に即した実践力を持つ。店舗経営に関する知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。</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
48人 (100%)	2人 ( 4.2%)	42人 ( 87.5%)	4人 ( 8.3%)
（主な就職、業界等） ホテル・レストラン・ブライダル他			
（就職指導内容） 就職実習対策の授業内で履歴書や面接指導を行う。またクラス担任とジャンル別の就職担当が連携し学生をサポートしている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許・ビジネス能力ジョブパス3級			
（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
101人	8人	7.9%
（中途退学の主な理由） 進路変更・目的喪失・人間関係他		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任による定期的な面談の実施、スクールカウンセラーとの面談、保護者との連携		

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	製菓パティシエ科				
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	昼間	930 単位時間	450 単位時間	0 単位時間	480 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			930 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	
40人		46人	1人	34人	4人	38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>授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。</p> <p>科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。</p> <p>なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。</p> <p>&lt;目指すべき人材像&gt;</p> <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：製菓・製パンにおける実技項目の基礎を理解し、習得をする。 店舗販売実習を通して、ホールサービス、衛生管理の基本知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。</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
37人 (100%)	19人 ( 51.3%)	12人 ( 32.4%)	6人 ( 16.2%)
（主な就職、業界等） ホテル・ブライダル・洋菓子店他			
（就職指導内容） 就職実習対策の授業内で履歴書や面接指導を行う。またクラス担任と就職担当が連携し学生をサポートしている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師国家試験受験資格			
（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
40人	3人	7.5%
（中途退学の主な理由） 人間関係・経済的理由・進路変更他		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任による定期的な面談の実施、スクールカウンセラーとの面談、保護者との連携		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		高度製菓衛生師専門課程	製菓マイスター科	○			
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	昼間	1740 単位時間	810 単位時間	0 単位時間	930 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1740 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		101人	2人	34人	4人	38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>授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。</p> <p>科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。</p> <p>なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。</p> <p>&lt;目指すべき人材像&gt;</p> <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：製菓・製パンにおける実技項目の基礎を理解し、習得をする。 店舗販売実習を通して、ホールサービス、衛生管理の基本知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。</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
42人 (100%)	0人 ( 0)	34人 ( 81.0%)	8人 ( 19%)
（主な就職、業界等） ホテル・ブライダル・洋菓子店他			
（就職指導内容） 就職実習対策の授業内で履歴書や面接指導を行う。またクラス担任と就職担当が連携し学生をサポートしている。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許・ビジネスの能力ジョブパス3級			
（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
105人	9人	8.6%
（中途退学の主な理由） 経済的理由・学校生活不適應・目的喪失他		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任による定期的な面談の実施、スクールカウンセラーとの面談、保護者との連携		

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)
調理師科	100,000 円	980,000 円	664,560 円～ 667,560 円	その他項目： 施設設備費及び教材実習費
上級調理師科	100,000 円	980,000 円	642,950 円～ 669,000 円	その他項目： 施設設備費及び教材実習費
製菓パティシエ科	100,000 円	980,000 円	663,590 円～ 666,000 円	その他項目： 施設設備費及び教材実習費
製菓マイスター科	100,000 円	980,000 円	642,990 円～ 665,000 円	その他項目： 施設設備費及び教材実習費
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) <a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。 学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
Bliss Heart	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	地域住民
株式会社青山パティシエ技術研究所	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	業界団体
有限会社 近藤亭	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	卒業生
学校法人 三幸学園 飛鳥未来高等学校 奈良本校	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	教育機関
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) <a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf</a>		

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.sanko.ac.jp/osaka-chori/>

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。

# 確認申請書(2019)



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	辻学園 調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

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	調理師科	夜・通信	960 時間	80 時間	
高度調理技術専門課程	上級調理師科	夜・通信	1770 時間	160 時間	
製菓衛生師専門課程	製菓パティシエ科	夜・通信	810 時間	80 時間	
高度製菓衛生師専門課程	製菓マイスター科	夜・通信	1680 時間	160 時間	
(備考)					

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

「実務経験のある教員等による授業科目一覧表」を職員室に設置し、広く一般に公開。要望に応じて配布。
--

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	辻学園 調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf>

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	弁護士	H28. 4. 1～R2. 3. 31	法務
非常勤	公認会計士	H29. 4. 1～R2. 3. 31	財務
非常勤	弁護士	H29. 6. 1～R3. 5. 31	法務
(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	辻学園 調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

○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(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>法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。</p> <p>原則として法人統一の様式を使用し、客観的に分かりやすい「授業計画」「到達目標」「成績評価基準」を作成・公表している。</p> <p>公表はインターネットによる他、授業内で当該生徒へ説明する。また、習熟度等に応じて授業計画が変更される場合は、都度説明を行うものとする。(公表の時期は毎年度4月を目途とする)</p>
<p>授業計画書の公表方法</p> <p>調理師科1年：<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/chef_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/chef_01.pdf</a>          上級調理師科1年：  <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_chef_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_chef_01.pdf</a>          上級調理師科2年：  <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_chef_02.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_chef_02.pdf</a>          製菓パティシエ科1年：  <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/hygienist_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/hygienist_01.pdf</a>          製菓マイスター科1年：  <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_hygienist_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_hygienist_01.pdf</a>          製菓マイスター科2年：  <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_hygienist_02.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_hygienist_02.pdf</a></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>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。  科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。  なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。</p>	
<p>3. 成績評価において、G P A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。</p>	
<p>(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)</p> <p>全履修科目の評定(5点法で示されたもの)の和を科目数で除したものを「評定平均」とし、年に2回(期末ごとに)一覧管理を行うことで、成績の分布状況を把握する。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf</a>
<p>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。</p>	
<p>(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)</p> <p>本校に修業年限以上在籍し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。  なお、卒業を認める者については課程において設定した目指すべき人材育成像を満たすことを求める。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/osaka-chori.pdf</a>

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	辻学園 調理・製菓専門学校
設置者名	学校法人 三幸学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
財産目録	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
事業報告書	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a>

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	昼間	960 単位時間	570 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	390 単位時間
			960 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		50人	3人	34人	5人	39人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。
成績評価の基準・方法
（概要） 教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。 科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。 なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。

<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>本校に修業年限以上在籍し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。</p> <p>&lt;目指すべき人材像&gt;</p> <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：日本料理、中国料理、西洋料理、における実技項目の基礎を理解し、習得をする。サービス及び衛生管理の基本知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p> <p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。</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
43人 (100%)	6人 (14.0%)	33人 (76.7%)	4人 (9.3%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、ブライダル等			
(就職指導内容) 個別面談・就職決起大会・企業説明会・授業内指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許			
(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
48人	3人	6.3%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前に新入生、保護者に対して、学校生活や授業、就職についての説明会を実施。</li> <li>・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー等との連携を深めている。</li> <li>・担任や役職者が早期に面談を実施。</li> </ul>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		高度調理技術専門課程	上級調理師科	○	—		
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	昼間	1,770 単位時間	720 単位時間	180 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	870 単位時間
			1,770 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	
320人		101人	4人	34人	5人	39人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。
成績評価の基準・方法
(概要) 教務規程に基づき、各学生の学習成果(試験、レポートの他、平素の履修状況等)を総合的に勘案し評価を行うものとする。 科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき100点法で素点を出し、それを20で割り四捨五入した5点法に換算する。 なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は1とする。
卒業・進級の認定基準
(概要) 本校に修業年限以上在籍し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。
<目指すべき人材像> 教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。 技能：日本料理、中国料理、西洋料理、における実技項目の応用を習得する。 サービスの応用知識を習得する。衛生管理ができる。現場に即した実践力を持つ。店舗経営に関する知識を習得する。 心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材
学修支援等
(概要) クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。

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
37人 (100%)	2人 ( 5.4%)	32人 ( 86.5%)	3人 ( 8.1%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、ブライダル、 等			
（就職指導内容） 個別面談・就職決起大会・企業説明会・授業内指導			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許 ビジネス能力検定ジョブパス3級			
（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
85人	0人	0.0%
（中途退学の主な理由） 進路変更		
（中退防止・中退者支援のための取組） ・入学前に新入生、保護者に対して、学校生活や授業、就職についての説明会を実施。 ・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー等との連携を深めている。 ・担任や役職者が早期に面談を実施。		



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		製菓パティシエ科	—	—		
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	昼間	930 単位時間	450 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	480 単位時間
			930 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		
40人	40人	1人	34人	5人	39人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。
成績評価の基準・方法
（概要） 教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。 科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。 なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。
卒業・進級の認定基準
（概要） 本校に修業年限以上在籍し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。
<目指すべき人材像> 教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。
技能：製菓・製パンにおける実技項目の基礎を理解し、習得をする。 店舗販売実習を通して、ホールサービス、衛生管理の基本知識を習得する。
心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材
学修支援等
（概要） クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。

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
44人 (100%)	23人 ( 52.3%)	16人 ( 36.4%)	5人 ( 11.4%)
（主な就職、業界等） ホテル、ブライダル、洋菓子店 等			
（就職指導内容） 個別面談・就職決起大会・企業説明会・授業内指導			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師国家試験受験資格			
（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
44人	1人	2.3%
（中途退学の主な理由） 学校生活不適應		
（中退防止・中退者支援のための取組） <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前に新入生、保護者に対して、学校生活や授業、就職についての説明会を実施。</li> <li>・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー等との連携を深めている。</li> <li>・担任や役職者が早期に面談を実施。</li> </ul>		

分野	課程名		学科名	専門士	高度専門士		
衛生	高度製菓衛生士専門課程		製菓マイスター科	○	—		
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	昼間	1,740 単位時間	630 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	1,110 単位時間
			1,740 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		105人	2人	34人	5人	39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>授業計画については、法人統一の「シラバス作成ガイドライン」にのっとり作成する。作成にあたっては生徒より取得する授業評価アンケートをもとに毎年度改善を図り、2月を目途に実施される教員会議において連携科目間の調整を行っている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>教務規程に基づき、各学生の学習成果（試験、レポートの他、平素の履修状況等）を総合的に勘案し評価を行うものとする。</p> <p>科目ごとにシラバスにあらかじめ定められた評価基準に基づき 100 点法で素点を出し、それを 20 で割り四捨五入した 5 点法に換算する。</p> <p>なお、出席がシラバスに定められた規定時間数に達しないものについては不良科目とみなし、成績評価は 1 とする。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>本校に修業年限以上在籍し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする。</p> <p>&lt;目指すべき人材像&gt;</p> <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：製菓・製パンにおける実技項目の基礎を理解し、習得をする。 店舗販売実習を通して、ホールサービス、衛生管理の基本知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。</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
50人 (100%)	1人 ( 2.0%)	46人 ( 92.0%)	3人 ( 6.0%)
（主な就職、業界等） ホテル、ブライダル、洋菓子店 等			
（就職指導内容） 個別面談・就職決起大会・企業説明会・授業内指導			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許 ビジネス能力検定ジョブパス3級			
（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
106人	8人	7.5%
（中途退学の主な理由） 進路変更		
（中退防止・中退者支援のための取組） ・入学前に新入生、保護者に対して、学校生活や授業、就職についての説明会を実施。 ・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー等との連携を深めている。 ・担任や役職者が早期に面談を実施。		

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)
調理師科	100,000円	980,000円	800,000円～850,000円	
上級調理師科	100,000円	980,000円	690,000円～850,000円	
製菓パティシエ科	100,000円	980,000円	750,000円～800,000円	
製菓マイスター科	100,000円	980,000円	690,000円～800,000円	
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) <a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。 学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
一般社団法人 日本ソムリエ協会	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	業界団体
株式会社青山パティシエ技術研究所	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	業界団体
有限会社 近藤亭	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	卒業生
飛鳥未来高等学校 奈良本校	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日	教育機関
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) <a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf</a>		
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) <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/</a>
--