

2022年度 自己点検・評価報告書

【辻調理師専門学校・調理技術マネジメント学科】

1. 学校の教育目標

「建学の精神」： “DOCENDO DISCIMUS（ドケンド・ディスキムス）”

“DOCENDO DISCIMUS”は、「私たちは教えることによって学ぶ」を意味するラテン語格言。

古代ローマの哲学者セネカの著書『倫理書簡集』に収められた友人宛の手紙の一節に由来すると言われて

います。

“DOCENDO DISCIMUS”は、創設者・辻静雄が、辻調理師学校（現在の辻調理師専門学校の前身）を1960年大阪阿倍野に開校以来、その思想と活動を体現する教育信条として、現在まで教職員に脈々と受け継がれている建学の精神です。

“DOCENDO DISCIMUS”の精神について、辻静雄は、「学校とは、教員が持てる限りの知識と技能を授業において学生に出し尽くし、教員自ら新たに学び続けるところ。学生が勉強するのは私たち教職員が絶えず勉強しているからだ。元々料理や製菓に究極はない。これらを仕事にする者は一生が勉強なのだ」と繰り返し熱く語りました。

“DOCENDO DISCIMUS”は、私たち教職員の矜持と戒めの言葉であり、その精神を引き継ぐ卒業生たちが、実際に調理や製菓の仕事に就いても自ら学び続け、後進の育成とともに業界の発展を牽引して欲しい、という願いを込めた言葉でもあります。

「教育理念」： 「本物とは何か問いつづけること」

「私たちには本物へのこだわりがあります。

このこだわりは、私たちの教育姿勢として、学校の創立からずっと変わらないものです。そして、できるだけ多くの本物の料理やお菓子やパンに触れる機会を作る。そんな学習環境をつくり出すということが私たちの教育方針の基本にはあります。

本物に触れることで、人はその違いに驚きます。そんな驚きの繰り返しは、料理やお菓子やパンに対する興味をさらに刺激します。これが繰り返され、興味が大きくなれば、そこにあるわずかな違いにも気づくようになります。そのとき、興味は探求心へと大きく飛躍しているのです。こうしたことを私たちは経験的に学びました。

しかし、本物とはいったい何でしょうか。

私たちの学校の創設者・辻静雄は「料理に究極なし」という言葉を残しました。辻静雄は料理人であるとともに教育者でした。

そして自らのあくなき探究心をもって世界中を食べ歩き、それぞれの国の食文化を学校で紹介するとともに、世界中に教職員を送り、独自の伝統を踏まえつつ発展するそれぞれの食の現場をとともに知ろうとしたのです。

「究極なし」という言葉は、彼が教育研究活動に生涯をかけた証というべきものです。そして、この言葉を生み出した原動力として、教職員はもちろん、卒業生たちの中にも、この探求心は引き継がれています。創設者から受け継がれてきた本物へのこだわりとは、究極のものを求めるのではなく、「本物とは何かと問いつづける姿勢」なのです。

学校教育というものは、基本的に伝統を基盤にした授業を提供するものです。しかし、食文化の発展を担うには、伝統を知るだけで十分とは言えません。さらに創造力を身につける必要があります。しかし、創造力は、教え込めるものではありません。日々の授業の中では、むしろ予期せぬ形で飛び出してくるものです。それでも、私たちはできるかぎり、これに気づき、そして、評価すべきだと思っています。なぜなら、様々なことに挑戦し、失敗することができる場という意味で、学校は創造力を育むための理想的な環境であるべきだからです。大事なことは、究極の教育を求めるのではなく、本物の教育とは何かを問いつづける姿勢だからです。

私たちは、学校に関わるすべての人に、こうした本物へのこだわりを共有してほしいと願っています。これこそ個人を成長させ、食文化を発展させる力だと信じているからです。

【アドミッションポリシー】

- 【1】 本校独自の建学の精神に共感し、本校で学びたいという強い意志のある方
- 【2】 自ら率先して学習し、高度な知識や技能を習得しようという意欲にあふれた方
- 【3】 困難に直面してもあきらめずに努力し、学業を成就させて食業界に従事しようという決意のある方

【カリキュラムポリシー】

本校の教育目標を達成するために、次の方針に基づき、教育課程を編成する。

調理師としての「規定科目」及び「専門関連必修科目」で構成し、さらに2年制以上の学科においては、各専攻に沿った内容を設定する。

1年次では食の安全・安心や人との関わりをはじめとする調理師としての必要な役割を総合的に理解し、料理の基礎となる調理技術を身につけるとともに自己理解を深め、料理人としての人生を見据えた自身の目標に対して、実現する為のプランを構築できる力を培う。

2年次以降では西洋料理・日本料理・中国料理を専攻別で学び、より深く専門的な調理技術と教養を身につけることで、お店で提供される基本的なレシピの再現ができることを目指す。さらに、料理長や先輩の指示について自らが考え、食材の性質に合わせて準備、下処理、保管をスピーディかつ正確に行い、“高度”な料理の仕上げ、盛り付けができる人材を育成する。また、調理技術だけでなく専門分野に必要な基礎的な外国語や、飲食店経営に関わるお金の仕組み、組織における人材管理などのマネジメント力を養う科目も設定する。

【ディプロマポリシー】

所定の年限在学し、所定の課程を修め、以下の能力を身につけた者に卒業を認定する。

1. 料理人としての高い職業意識と専攻料理分野に関する深い専門的スキル・知識を身につけている。
2. 他者の立場や見解を理解し、尊重し、多様な人々とコミュニケーションをとることができる。
3. 他者と協働して目標の実現のため行動できるとともに、探求心と向上をもって学び続けることができる。
4. 習得したスキル・知識・素養等を総合的に活用して、課題発見、課題解決に取り組むことができる。

2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

2022 年度 学校目標

調理に関連する多様で高度な知識や技能の習得に加え、探求心と創造性を高め、学び得たことを社会や職場において活用できる人材を育成する。

取り組む目標や計画

- 教育においては、学生の主体性を重んじる指導方法に統一し、学生同士が学び合い、支援し合う学生による相互支援活動を強化する。
- 教育を通じて、SDGs に定められている社会課題を学生が自分ごととして考え主体的に行動できるようになることを目指すとともに、社会貢献活動（ボランティア活動等）に積極的に取り組む。
- 各教科の学習で身につけた知識・技能を総合的に活用し、主体的に探究活動や創造活動に取り組む姿勢を養う。
- 教職員が専門分野に関する知識や技能を修得し、学生に対する教育力・指導力を高めるために教職員研修の充実を図る。

3. 評価項目の達成及び取組状況

※評点の基準：適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

(1) 教育理念・目標

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
学校の理念・目的・育成人材像は定められているか（専門分野の特性が明確になっているか）	4	3	2	1	「建学の精神」および「教育理念」に基づいたアドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーを体系的に策定し、それを実践する中で本物を追求し続ける姿勢や、長くこの業界で活躍できる資質として、どのような技能や知識の習得が必要かを明確にしている。
学校における職業教育の特色は何か	4	3	2	1	本物とは何か問いつづけることで探求心を育み、料理やお菓子を研鑽し続けるという姿勢を身につけるため、教育内容を高度化し、携わる職員の育成に努めている。
社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4	3	2	1	社会のニーズや将来予測を考慮しながら、年度計画と中期計画を策定し、達成に向けて取り組んでいる。 2024 年度に向けて再編計画を明確にし、4つの教育ミッションを掲げている。
学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	4	3	2	1	学校の理念や教育の特徴については、HP や入学パンフレットにより一般に公表しており、入学前、入学後のガイダンスにおいても周知に取り組んでいる。
各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4	3	2	1	教育課程編成委員会にてカリキュラムや科目に関して外部委員の意見を取り入れ、学科単位で見直しを行っている。また実務経験のある教員による授業開始に向けてヒアリングを行い、聴取した意見を反映して授業内容を計画している。

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

- ・将来構想においては、教育活動に留まらず社会活動全般の活動指針として「ビジョン」を設定し、さらに中長期の経営目標を元に、単年度ごとの運営方針を策定している。

(2) 学校運営

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	3	2	1	法人の経営方針および学則に定める目的に則り、学校運営方針を体系的に策定している。
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4	3	2	1	各学科および各部署の事業計画を学校運営方針に沿って策定している。
運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	4	3	2	1	運営会議規程を策定し、それに基づき意思決定が行われている。
人事、給与に関する規程等は整備されているか	4	3	2	1	就業規則および賃金規程などの諸規程を整備している。
教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4	3	2	1	目標達成のための運営組織が整備され、法人組織により、意思決定システムを明示されている。
業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4	3	2	1	ソーシャルメディアガイドライン、ハラスメント防止ガイドラインを策定し学内で公開している。また、コンプライアンス体制の確立、醸成、定着を目的として、学校法人にコンプライアンス委員会を設置している。
教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4	3	2	1	自己点検・評価報告書および在校生保護者、業界関係者、卒業生、地域の有識者による学校関係者評価の内容をHPで開示している。
情報システム化等による業務の効率化が図られているか	4	3	2	1	学生情報サービスとして、学事情報システム、Eラーニングシステムを用いて業務の効率化を図っている。また、職員間の業務効率化のツールとしてMicrosoft365の各アプリを利用し、情報共有やオンライン会議などを行っている。

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

特になし

(3) 教育活動

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4	3	2	1	「建学の精神」および「教育理念」に基づいたアドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーを体系的に策定し、運用している。
教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4	3	2	1	学習時間については専修学校および養成施設に定める以上の時間を十分に確保しており、学科の到達レベルとともに学則、細則、ハンドブックで明らかにしている。
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4	3	2	1	教育目標の達成につながるようカリキュラムを体系的に編成している。
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	4	3	2	1	実践的な職業教育として、企業連携による講師派遣を授業に組入れるとともに、教育方法の工夫や改善に取り組んでいる。
関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4	3	2	1	学校関係者評価委員会及び教育課程編成委員会（年2回実施）に関連企業・団体から委員を招聘し、聴取した意見を反映しながらカリキュラムの作成・見直しを図っている。
関連分野における実践的な職業教育（産学連携によるインターンシップ、実技・実習等）が体系的に位置づけられているか	4	3	2	1	企業と連携した実践的な授業としてインターンシップ、実務経験のある教員による実習指導および講義を体系的に編成している。
授業評価の実施・評価体制はあるか	4	3	2	1	学生の理解度チェックや科目責任者による授業聴講を通じて授業評価を行っている。
職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	4	3	2	1	学校関係者評価委員会および教育課程編成委員会、外来講師からの評価、卒業生の就職先からの評価を受け、見直しを行っている。
成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	4	3	2	1	学則および学則施行細則にて定めており、学生ハンドブックや各科目のシラバスに明示している。
資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4	3	2	1	指定養成施設の修了者には無試験で調理師の資格が与えられるため、法令に基づいてカリキュラムを編成し、指導を行っている。
人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	4	3	2	1	学科の育成目標を達成するため、教員採用にあたっては学歴、職務歴、取得資格歴等を専門性の目安としている。また、面接等では学生との円滑なコミュニケーションのための柔軟な人間性を重視し、教員を確保している。
関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務・兼務含む）を確保するなどマネジメントが行われているか	4	3	2	1	実務レベルの技術保持者として現役で活躍する兼任教員と、教育観点から理論的に技術指導を行う専任教員をバランスよく配置している。
関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	4	3	2	1	学校として、専門性を維持向上させるための外部研修への参加機会を提供している。一方で個々の教職員が先進的な知識や技能等を習得するための研修に取り組む時間の捻出が課題となっている。
職員の能力開発のための研修等が行われているか	4	3	2	1	新入職員研修や新任管理職研修など計画的に行っている。また、研修用の動画サイト（Find! アクティブラーナー）にて、個々の課題感に合わせた内容が視聴できる体制を整えている。
学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	4	3	2	1	教科科目「インターンシップ」で多くの学外企業と連携し、臨地研修を予定していたが、新型コロナウイルスの影響から企業内での実施ができなかった。その代替授業として企業による授業を学内で実施し、学生の企業理解を担保した。

① 課題

- 1) 関連分野に関する教員研修の機会を確保するためにも、より計画的に実施する必要がある。

② 今後の改善方策

- 1) 学内で行う技術研修や教員の資質を高める研修については、年度単位で内容、対象者、実施時期を計画し、それに沿って実施する。またそのための予算確保も行う。外部セミナーや研修会は随時、参加の可否を検討することになるが、例年の開催実績などを参考に、参加を計画、推奨する。

③ 特記事項

- 1) 調理実習の教員志望者には、当該教員に求められる技術の専門能力を習得させる目的で、独自の技術指標を策定し、計画的に習得できるプログラムを運用している。教員資格を有する教員については、調理技術技能評価試験の受験支援を行っている。

- 2) 教員・学生の学外コンクールでの入賞および表彰実績（2022年度）

【学生が参加した学外コンクール】

- ・調理師養成施設協会 第38回調理技術コンクール全国大会（武蔵野調理師専門学校にて）予選を通過した1名（中国料理部門）が会場、後援団体賞を受賞
- ・一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会第2回「Creative Chefs Box 2030」に応募し、ファイナリストに選出

【教員が参加した学外コンクール】

- ・2022年11月 日本中国料理協会主催第14回青年調理士のための全日本中国料理コンクール
デザート部門 第3位 銀賞（中華人民共和国駐日大使賞）
前菜部門 第3位 銀賞（中華人民共和国駐日大使賞）
畜禽部門 第2位 銀賞（農林水産省大臣官房長賞）
- ・2023年3月 日本料理コンペティション日本料理大賞2022—2023 決勝
1次審査・2次審査：書類選考、3次審査：動画審査を経て決勝10名に日本料理教員が選出され、決勝大会に参加した結果、優勝（第1位）

（4）学修成果

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
就職率の向上が図られているか	4	3	2	1	担任とキャリアセンターが連携し、学生一人ひとりの状況に合わせた支援を行い、年度目標の達成に向けて取り組んでいる。今年度も目標就職率を大きく上回ったものの昨年からの微減の結果となった。ただ、コロナ以前と同等・それ以上に求人数が増加したことにより学生の希望する就職先に内定を頂けていることは就職先での離職率軽減に繋がると考える。
資格取得率の向上が図られているか	4	3	2	1	技術考査、サービス技能検定3級、ふぐ取扱登録証の取得を推奨しており、取得率を高めるべく支援している。
退学率の低減が図られているか	4	3	2	1	「アパシステム（学生同士による、学習、学校生活を互助する仕組み）」の実施により、退学率の低減に取り組んでいる。
卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	4	3	2	1	卒業後の状況については事業所から情報を収集し把握している。また、学校関係者評価委員会の企業等委員から意見をいただき教育活動の改善に活用している。
卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか。	4	3	2	1	卒業生を招聘した授業やセミナー等の機会に意見交換を実施し、適宜教育活動の改善に活かしている。

① 課題

- 1) 就職においては、前年度に引き続き、説明会等での身だしなみ（頭髪や服装）について企業からの指摘があったことから、就職活動の早い段階から学生への指導が必要となっている。
- 2) 退学率の目標値は、単年度3%以下、修業期間複数年度5%以下を目標としているが、本年度の結果は1年生が8.2%となっている。退学理由では「病気・けが」が最も多く、その内容もメンタル面の問題から登校できないケースが多くなったことが特徴と言える。

② 今後の改善方策

- 1) 企業からの身だしなみに関する指摘については、今まで以上にセミナーの受講推進、動画視聴の推進なども行いながら、身だしなみ不良の学生に関しては都度の指導を全学的に行う。
- 2) 1年生は、学生同士が協同して学習し、学校生活で助け合う「アパシステム」という取り組みを行っている。学生が不安に陥りやすい入学後の2ヶ月間におけるアパシステムの取り組み強化を図るとともに、学内カウンセラーの案内などの支援を行う。

③特記事項

特になし

(5) 学生支援

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4	3	2	1	キャリアセンターを設置し、主にクラス担任とキャリアセンターの職員が連携を図りながら、学生の進路決定を支援する体制を整えている。
学生相談に関する体制は整備されているか	4	3	2	1	学生相談室で専門のカウンセラーが対応するほか、担任、学科長、学務課が連携して日々の学校生活支援を行っている。
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4	3	2	1	日本学生支援機構による奨学金制度のサポートのほか、学校独自の学費支援奨学金制度や、留学生奨学金制度、卒業生子女兄弟姉妹学費減免制度を整備している。
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	3	2	1	保健室に保健師が常駐しており、担任、学科長、学務課と連携して健康診断や体調管理を行っている。
課外活動に対する支援体制は整備されているか	4	3	2	1	全国調理師養成施設協会主催「調理技術コンクール」をはじめ、年間を通じて様々なコンクールについて随時、学生に案内し、さらに出場の際に技術サポートも行っている。
学生の生活環境への支援は行われているか	4	3	2	1	一人暮らしの学生も多いことから、体調不良や長期欠席の学生が発生した場合など、クラス担任を中心に学科長、学務課と連絡を密にとり、状況に応じたケアを行っている。
保護者と適切に連携しているか	4	3	2	1	担任、学科長を配し、一人ひとりの学生の健康、出席状況、クラスでの状況を都度報告、連絡、相談している。
卒業生への支援体制はあるか	4	3	2	1	同窓会が組織化されており、年一回の会報の発送や、HPで業界情報の共有、各種セミナーの案内を行っている。再就職支援のほか、独立開業を考えている卒業生を対象にセミナーも開催し、開業サポートも行っている。

社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4	3	2	1	附帯教育事業として別科 技術講座を開設し、社会人に対して教育機会を提供している。
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4	3	2	1	高等学校と連携した取り組みとして、「職業教育のための講話」、「模擬授業での業界理解ガイダンス」、「教育連携校での出前授業」、「本校内での授業見学会や実習体験」などを行っている。またその実施形態も、対面だけでなくオンラインも活用することで、範囲や対象の拡大につながっている。

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

学校生活に上手く適応できない学生や精神的に不安定な学生が増加傾向にあり、これへの対応として学内に相談室を設置し、相談員を配している。また、実習等や体調不良の学生への対応については保健師を常駐させて、緊急処置ができる体制を整えている。

ハラスメントについては人権啓発委員会を組織し、学内だけでなく学外のカウンセラーも含めて対応できるようにしている。

課外活動としては、例年、学生の料理コンクール出場を技術的にサポートする体制を整えているほか、食べ歩き企画や就農体験といったイベントも行っており、本年も実施した。

(6) 教育環境

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
カリキュラムを実現する上で必要な専門性を備えた教職員を整えているか	4	3	2	1	フランス・イタリア・日本・中国・エスニックの各料理に関する調理技術を、それぞれ理論と実践の両面から幅広く学ぶため、教員組織の面においては、高い専門性と多彩な経験を有する専任教員を中心とした教育指導体制の構築に注力している。
施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	4	3	2	1	専修学校設置基準および調理師法施行規則に基づき、必要な教育設備を整備している。
防災に対する体制は整備されているか	4	3	2	1	緊急時の避難体制および役割分担を明文化している。年一回、校舎施設単位で消防署の指導のもと防災訓練を行い、火災時の避難に加え、教職員を対象とした人命救助方法のセミナーなども実施している。また自営消防団を組織し、消防計画を作成して所轄消防署に提出している。

① 課題

教室におけるビデオカメラ、モニター類の一部が未だアナログ機器のため、パソコン出力や動画録画に対応したデジタル化を計画的に進める必要がある。

② 今後の改善方策

講習室および講義室へのプロジェクター設置を進め、さらに旧式のプロジェクターで無線環境に対応していない機器の交換、実習室や演習室では可動式の電子黒板の導入をさらに計画的に進める。

③ 特記事項

防災については、年1回避難訓練を計画し、学生も含め防災意識を高めるよう取り組んでいる。

本年も新型コロナウイルス対策として、実際の避難訓練は出来なかったが、その代わりとして教職員を対象に消防訓練講習会を実施し、防火設備の稼働や学内の消防・防火設備の場所や取り扱い方法、AED（自動体外式除細動器）の使用方法や緊急時の救命措置について確認を行った。

(7) 学生の受入れ募集

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
学生募集活動は、適正に行われているか	4	3	2	1	国や大阪府、関係団体の通知および遵守事項に従い、適正に募集活動を行っている。入学選考においても入学選考委員会を設置し、公正に選考を行っている。
学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4	3	2	1	資格取得や就職実績、各種コンクール入賞等の教育成果について、ホームページやSNSで情報を開示し、資料請求者には、教育成果を記載したパンフレット等を適時送付して伝えている。
学納金は妥当なものとなっているか	4	3	2	1	学納金の内訳は入学金、教育充実金、授業料、実習費となっており、それら学納金で健全な運営ができるように妥当な設定になっている。さらに入学者の学費負担を軽減できるよう、本校独自の様々な奨学金制度を用意し、支援体制を整えている。

① 課題

入学検討者は、国内においては全国規模であり、海外においても東南アジア地域を中心に検討者が増えている。本校の教育内容やその他特色が正しく理解され、最終的な選択肢となるためには、その属性に応じた適切なコミュニケーションを継続的に行っていくことが重要であり課題である。

また、来校することが困難な遠方の方や留学生に、どのように学校の魅力を伝えていくかが課題である。そのためオンラインによる相談会や日本各地での相談会等を増やし、本校の認知度を上げるだけでなく、教育の質、学生生活、将来性、社会的評価について国内外に発信する必要がある。

② 今後の改善方策

入学生の多くを占める高校新卒者に対しては、職業観や勤労観醸成を目的とした高校との教育連携を早い時期から推進していく。社会人等や留学生に対しては、大学や各種団体等との連携や協力を更に密にし、学外に向けた教育活動や社会貢献活動などを通じて認知度を高めていく。

また、入学検討者へ、学校内容が正しく理解されるために学校共通のアドミッションポリシーの周知に努めており、同時にポリシー理解のための「建学の精神」「教育理念」「ビジョン」を、全入試対象者へ、対面口頭や要項紙面、サイト表示を通じて理解と確認を進めている。

③ 特記事項

2022年度は2021年度と同様にコロナ禍の影響により、学校説明会などの参加申込者の欠席が相次いだため、校内で行う対面の学生募集イベントのほかにオンラインイベント、地方での出張相談会などで、学校基本情報などの説明を行った。

(8) 財務

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4	3	2	1	法人本部において財務分析が行われ、設置校の将来を見据えた中・長期計画に則した財務計画が策定されている。学生募集は一部に定員充足率の低い学科が見られるものの、コスト抑制により安定的な学校経営ができています。
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	3	2	1	新年度の事業計画に基づき資金収支予算・事業活動収支予算を編成しており、理事会・評議員会等での必要な手続きを経て承認されている。予算の変更についても寄附行為の定めに基づき、承認を得ている。妥当性の判断においては、予算や前年実績との比較・分析を行っている。施設整備の改修については、現有施設の保守充実を目的として修繕計画を立案し計画的に進めている。
財務について会計監査が適正に行われているか	4	3	2	1	私立学校法に基づき、監事による内部監査が毎年適切に実施され、毎年5月に実施される理事会、評議員会に監査報告書が提出されている。
財務情報公開の体制整備はできているか	4	3	2	1	財務情報の公開については公開資料を準備し、当法人の情報公開規程に基づき体制を整備している。

① 課題

財務については、法人本部において予算・収支計画を策定・執行し、監査ならびに情報公開まで適切に行われているが、経常収入の90%以上を学費収入に依存する中で、財務基盤の安定を維持するためには入学者の安定的な確保と退学者の抑止に継続的に取り組む必要がある。

より良い教育環境を構築し、教育施設の維持・更新を適時実施するためには、収支均衡を大前提とした上で適切な予算の確保が必要である。

② 今後の改善方策

経常支出（人件費、教育研究経費、管理経費）を継続的に精査し、ICTを積極的に活用することにより、業務の一層の合理化・効率化、学生募集活動の強化に取り組む。

コロナ禍の影響もあると推察されるが、メンタルケアを必要とする学生が増加したことから、教職員、保健師、カウンセラーが連携して修学継続支援を行っている。退学の抑制は財務基盤の安定にも重要であり支援強化に努めたい。また、留学生についても留学生支援グループを中心に支援体制を整備し、日本語サポート授業の実施や学校生活の支援を行う。

校舎施設整備計画に則り、計画的に改修工事を行うために、経常支出（人件費、教育研究経費、管理経費）の一層適正な配分に努める。

③ 特記事項

2024年度に学校・学科の新設等を予定しているが、その準備にかかる経費は、当該年度までは法人本部からの支出となっている。

(9) 法令等の遵守

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4	3	2	1	適正な学校運営は、社会的信頼を獲得し、これを向上させるために不可欠であるとの認識に立ち、法令遵守の徹底に努めている。
個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4	3	2	1	個人情報を保護し、適切に管理するため、「プライバシー・ポリシー」を策定し、公表している。また、情報管理委員会を設置し、組織的に個人情報の保護に取り組んでいる。
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	3	2	1	自己点検・評価委員会を設置し、組織的に自己点検を行っており、その結果や問題点は学校全体で共有し、点検項目に応じて必要な対策を行っている。
自己評価結果を公開しているか	4	3	2	1	「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づいた、自己点検・評価報告書を作成し、HP上で公表している。

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

2012年から自己点検・評価報告書を公開しており、学校関係者評価委員会にて聴取した意見を参考にして改善に取り組んでいる。

個人情報保護については、情報管理委員会を組織し、情報の取り扱いルールの周知徹底を図り、管理状況を適宜チェックしている。

(10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4	3	2	1	各種団体からの依頼を受け、様々な料理セミナー等に施設を提供し料理提供に協力している。
学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4	3	2	1	学生のボランティア活動を積極的に奨励、支援している。当年度は、JAや神戸ワイナリーの援農要請に対し、学生が農作業を行うボランティア活動を実施している。
地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	4	3	2	1	ふぐ処理試験や調理技能・技術評価試験の会場提供、ジビエ講習会、料理人の技能向上につながる料理コンクールの会場提供と運営などを実施している。

① 課題

学生の参加する社会貢献、地域貢献が少ない。

② 今後の改善方策

学生のボランティア活動を奨励するため、外部団体との協力や、それを支援する体制を整える。

③ 特記事項

特になし。

(11) 国際交流

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか	4	3	2	1	留学生向けの入学要項、HPを多言語で作成し、それぞれの言語で入学方法・学費・奨学金などの情報を提供している。韓国や台湾向けにオンライン説明会の実施や、日本国内の留学生向け進学相談会に参画。日本語学校へも定期的にコンタクトを取り、学校や在校生の情報を提供している。
留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	4	3	2	1	文部科学省などの関係機関からの通達に則り、適切な受入れと入学選考試験を実施している。留学生用ハンドブックを作成し、学業及び生活全般に必要な情報を提供している。また、適切な在籍管理を行っていることから大阪出入国在留管理局より「適正校」として選定されている。
留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか	4	3	2	1	韓国語・中国語の専任スタッフを配置。担任と連携し、必要に応じて面談を実施しながら、時に母国の保護者へ直接連絡を取り、留学生が学修に励む環境を整えている。また、語学力による学習の遅れが生じないように、学内で日本語の特別授業を開講したり、留学生コミュニティの形成を促進するために、交流会を実施したりと多角的なサポートをしている。
学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	4	3	2	1	本校は農林水産省が定めている「海外における日本料理の調理技能認定制度」の『日本料理技能認定団体』として認定を受けており、日本料理に関する知識及び技術のカリキュラムを修めた留学生にシルバーを認定している。

①課題

これまでは韓国や中国（台湾・香港含む）からの留学生が大半だったが、近年、他のアジア諸国（タイ、マレーシア、ベトナム等）から入学する留学生が増加しており、母語による支援や、母国にいる保護者への連絡が困難になってきている。コロナ禍もあり、入学前に一度も来校せず学校理解が乏しい状態で入学し、学校生活に適應できない留学生が少ないながらも一定数みられる。

②今後の改善方策

在校生や卒業生、日本語学校からの協力を仰ぎ、説明会などの入学前の様々な場面や状況で話を聞く機会を設けることで学校理解を深め、入学後の学校生活において留学生自身が能動的に対処できるようにする。

③特記事項

近年増加傾向にある東アジア以外からの留学生の受入環境を整えるため、あらゆる媒体物において、ユニバーサルデザイン（国・地域などに関わらず、わかりやすく、誰もが利用可能）に変更し、提供する。その手始めとして、2023年留学生用チャットボットをスタートさせる予定。日本国内での就職に関しては、留学生一人ひとりに対応できるチューター制度を確立して、特定技能ビザでの就職希望者には技能測定試験の案内や書類関係のサポート、就職相談を行っている。その結果、2022年度は46名が特定技能ビザで就職した。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

適正な学校運営は社会的信頼の獲得、向上に不可欠であるとの認識に立ち、法令遵守の徹底に努めており、学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準、調理師法を遵守し、学則や学則施行細則、その他各種の規則・規程に基づき業務が執行されている。その上で「食文化の創造及び食業界の発展に貢献しうる人材の育成」という本校の目的を達成すべく、社会や業界のニーズも取り入れなが

らカリキュラム編成を行っている。調理技術については、フランス、イタリア、日本、中国、エスニックの各料理に関し理論と実践の両面から幅広く学び、食の専門家として求められる栄養・衛生等の専門的知識を獲得し、同時に職業観や勤労観、そして自身のキャリアを考える力も醸成していくことで、食業界のあらゆる領域で貢献し得る人材の育成を目指している。

学校全体の動きとしては、新型コロナウイルス感染症が広がりから3年が経過し、授業の一部にオンラインを導入するなど学習効果を高めるための授業ツールとして利用が定着してきた。募集活動においても対面とオンラインを併用するスタイルが定着し、学内において、今後一層のICT活用が求められると考える。

教育活動の基本指標（出席率、退学率等）においては、新型コロナウイルス感染症の影響もあり、在籍率および出席率の両方が、2021年度に比べて悪化した。その理由として2022年度は学生の退学理由に大きな変化が見られ、これまでは「学校生活・学業不適應」が最も多かったが、当年度は「病気・けが」が最多となったことが大きいと考えられる。病気・けがの内容も、メンタル面の問題から登校できないというのがほとんどで、季節の変わり目や休暇明けからいきなり登校できないといった対応が困難な事例が多くなった。これは新入生の多くが高校でコロナ禍の影響から学校行事やクラス活動に制限を受けたことで、うまく人と関われない、友達ができない、居場所がないなどの悩みを抱えていたことも関係すると想像される。そのため、退学抑止策として学習ピアサポート（学生同士が協働して学ぶ）を継続しており、学習面のみならず、クラス内での学生の居場所作りなどにも一定の成果があった。さらに、保健室の利用が大幅に増加しており、調理師学校全体で、のべ利用回数は前年度の584件から1930件に増加した。その内訳は外科的な案件が396件、内科的な案件が470件、そして心因性の案件が1064件となった。保健室とは別に学内でカウンセリングを受けられるようにもしているが、対人恐怖等で教室に入れず、生きづらさを感じているといった学生が多く、彼らが複数回利用する状況になっていた。また、入学時に実施する「共通基礎学力試験」や前期中間試験の結果により、学習支援を要すると判断された学生について、学科責任者、クラス担任、教務担当者などが個別に面談し、学習方法の具体的な指導や実技練習をする機会を設けるなど、学生が能動的に学習に取り組むための支援を行った。

留学生については、新型コロナウイルス感染症の影響による政府の水際対策が緩和されたことにより、それまで入国できなかった留学生のほとんどが入学したが、その中で日本語能力の低さや、学校生活に上手く馴染めないで退学に至ったケースも多く、例年より留学生の退学が若干増えたことも2022年度の特徴であった。

就職支援においては、2022年度の求人件数は、2021年度比162.5%の4,226件、募集人数は2021年度比180.0%の22,546人となった。コロナ初年度は特に調理職の求人の減少が顕著であったが、2021年度後半からは上昇傾向に転じ、2022年度はコロナ前の2019年度と比較しても、求人件数は158.6%、募集人数は138.9%と大きく上回った。コロナ禍で新規採用を見送ってきた企業が少なくない中で、インバウンドを含む客数の急増に伴い人手不足が深刻化したことが背景にあると考えられる。それに対し学生は、情報収集ツールの主軸がスマートフォンであることも相まって、求人システムを利用した就職活動が定着化してきており、求人企業の情報が24時間閲覧できる環境であることから、応募期限を見逃すことなく活動を開始できるようになっている。この求人システムのオフ機能を活用されるケースも増えており、学生自身が掲載する自己PRやポートフォリオを求人企業が閲覧し、気になる学生に対してオファーを出すようになった。オファー機能の利用数は、システム稼働2年目となる2021年度の54件から、2022年度は423件に増加し、またオファーがきっかけとなり採用に至ったケースは、2021年度の20名に対し、2022年度は131名となった。

学生の就職指導においては、オンデマンドによる「就カツ道場（セミナー）」の動画視聴に加え、履歴書添削、面接対策、電話アポイント方法など実践的な指導が有効なものについては、対面形式のセミナーを実施した。また、就職活動の最盛期である5月、6月には「就カツLIVE（校内合同企業説明会）」で行動促進につなげ、10月にはマッチングを主とした「就カツマルシェ（服装自由で気軽に参加できる企業説明会）」を実施し、様々な形で学生の就職活動の機会を提供した。その結果、就職率においては、高度調理技術マネジメント学科を除き、前年度より良い結果となった。進級生については3月に「就カツLIVE」を開催し、具体的な企業との出会いの場を提供するとともに、進級後直ちに応募活動を進められるよう啓発指導を行った。

学生の受け入れ募集では、感染拡大期には、対面で実施するオープンキャンパス、入学相談会、高校内での説明会等の機会が減少したが、その対応策として、オンラインによる個別相談、施設案内、模擬授業の回数を増やし、併せて内容の充実を図った。

入学選考試験においては、オンラインによる面接機会を多く設定し、対面もしくはオンラインの何れかを選択して受験できるよう配慮した。

また、留学生募集においては、引き続き日本語学校との連携強化やホームページ、SNSでの情報発信を強化することで対応した。さらに留学生の受け入れだけでなく、入学後の学内サポート体制も充実し、日本語能力の向上が求められる学生への語学授業の実施や学習指導を強化した。特に留学生の中で日本での就職を希望する学生も増えていることから、技能評価試験の案内や手続き、就職先の紹介なども随時行って支援体制を整えた。

財務面では教育活動収支は辻調理師専門学校の校舎単位では引き続き黒字を保っているものの、人件費支出が高い傾向は続いている。限られたリソースを有効活用するために業務の整理と見直しを図るとともに、教職員の能力開発などを通じた人員の適正配置を検討する。さらに教材の原材料費の高騰、水光熱費の上昇もあり、より細かく予算管理を行い、さらに無駄な支出の抑制を図り、財務体質の強化を図っていくことが重要である。施設面でも補修や機器の更新が必要となっており、特に空調や照明、AV機器といった教育環境を整えるために必須となる設備に関しては、中・長期計画を策定し、計画的に年次更新に取り組んだ。

以上

2022年度 自己点検・評価報告書

【辻調理師専門学校・日本料理クリエイティブ経営学科】

1. 学校の教育目標

「建学の精神」： “DOCENDO DISCIMUS（ドケンド・ディスキムス）”

“DOCENDO DISCIMUS”は、「私たちは教えることによって学ぶ」を意味するラテン語格言。古代ローマの哲学者セネカの著書『倫理書簡集』に収められた友人宛の手紙の一節に由来すると言われて

います。
“DOCENDO DISCIMUS”は、創設者・辻静雄が、辻調理師学校（現在の辻調理師専門学校の前身）を1960年大阪阿倍野に開校以来、その思想と活動を体現する教育信条として、現在まで教職員に脈々と受け継がれている建学の精神です。

“DOCENDO DISCIMUS”の精神について、辻静雄は、「学校とは、教員が持てる限りの知識と技能を授業において学生に出し尽くし、教員自ら新たに学び続けるところ。学生が勉強するのは私たち教職員が絶えず勉強しているからだ。元々料理や製菓に究極はない。これらを仕事にする者は一生が勉強なのだ」と繰り返し熱く語りました。

“DOCENDO DISCIMUS”は、私たち教職員の矜持と戒めの言葉であり、その精神を引き継ぐ卒業生たちが、実際に調理や製菓の仕事に就いても自ら学び続け、後進の育成とともに業界の発展を牽引して欲しい、という願いを込めた言葉でもあります。

「教育理念」： 「本物とは何か問いつづけること」

「私たちには本物へのこだわりがあります。

このこだわりは、私たちの教育姿勢として、学校の創立からずっと変わらないものです。そして、できるだけ多くの本物の料理やお菓子やパンに触れる機会を作る。そんな学習環境をつくり出すということが私たちの教育方針の基本にはあります。

本物に触れることで、人はその違いに驚きます。そんな驚きの繰り返しは、料理やお菓子やパンに対する興味をさらに刺激します。これが繰り返され、興味が大きくなれば、そこにあるわずかな違いにも気づくようになります。そのとき、興味は探求心へと大きく飛躍しているのです。こうしたことを私たちは経験的に学びました。

しかし、本物とはいったい何でしょうか。

私たちの学校の創設者・辻静雄は「料理に究極なし」という言葉を残しました。辻静雄は料理人であるとともに教育者でした。

そして自らのあくなき探究心をもって世界中を食べ歩き、それぞれの国の食文化を学校で紹介するとともに、世界中に教職員を送り、独自の伝統を踏まえつつ発展するそれぞれの食の現場をとともに知ろうとしたのです。

「究極なし」という言葉は、彼が教育研究活動に生涯をかけた証というべきものです。そして、この言葉を生み出した原動力として、教職員はもちろん、卒業生たちの中にも、この探求心は引き継がれています。創設者から受け継がれてきた本物へのこだわりとは、究極のものを求めるのではなく、「本物とは何かと問いつづける姿勢」なのです。

学校教育というものは、基本的に伝統を基盤にした授業を提供するものです。しかし、食文化の発展を担うには、伝統を知るだけで十分とは言えません。さらに創造力を身につける必要があります。しかし、創造力は、教え込めるものではありません。日々の授業の中では、むしろ予期せぬ形で飛び出してくるものです。それでも、私たちはできるかぎり、これに気づき、そして、評価すべきだと思っています。なぜなら、様々なことに挑戦し、失敗することができる場という意味で、学校は創造力を育むための理想的な環境であるべきだからです。大事なことは、究極の教育を求めるのではなく、本物の教育とは何かを問いつづける姿勢だからです。

私たちは、学校に関わるすべての人に、こうした本物へのこだわりを共有してほしいと願っています。これこそ個人を成長させ、食文化を発展させる力だと信じているからです。

【アドミッションポリシー】

- [1] 本校独自の建学の精神に共感し、本校で学びたいという強い意志のある方
- [2] 自ら率先して学習し、高度な知識や技能を習得しようという意欲にあふれた方
- [3] 困難に直面してもあきらめずに努力し、学業を成就させて食業界に従事しようという決意のある方

【カリキュラムポリシー】各学科のポリシーを記入する

教育目標を達成するために、次の方針に基づき、教育課程を編成する。

「基礎と応用理論科目」「実習科目」「専門関連必修科目」で構成し、日本料理の講習科目のほか、実践的科目の演習・実習等を体系的に関連させた特色ある授業科目を編成する。日本の食文化の幅広い知識と技能を修得するため、基礎と応用理論および日本の食文化科目を設定する。

衛生知識の習得とキャリア形成のための授業科目を配置する。また、地域環境、地域社会との共生に関する理解、国際的に通用するコミュニケーション基礎能力など幅広い知識を身につけるため、マネジメント及び語学科目を設定する。

【ディプロマポリシー】各学科のポリシーを記入する

所定の年限在学し、所定の課程を修め、以下の能力を身につけた者に卒業を認定する。

1. 料理人としての高い職業意識と日本料理に関する深い専門的スキル・知識を身につけている。
2. 他者の立場や見解を理解し、尊重し、多様な人々とコミュニケーションをとることができる。
3. 他者と協働して目標の実現のため行動できるとともに、探求心と向上をもって学び続けることができる。
4. 習得したスキル・知識・素養等を総合的に活用して、世界に通じる日本料理を創造することができる。
5. 料理人としてグローバルな視点と経営感覚を身につけ、日本料理を国内外に発信することができる。

2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

2022年度 学校目標

調理に関連する多様で高度な知識や技能の習得に加え、探求心と創造性を高め、学び得たことを社会や職場において活用できる人材育成を行う。

取り組む目標や計画

- 教育においては、学生の自主性を重んじる指導方法を用い、学生同士が学び合い、支援し合う学生による相互支援活動を強化する。
- 教育を通じて、SDGsに定められている社会課題を学生が自分ごととして考え、主体的に行動できるようになることを目指すと同時に、社会貢献活動（ボランティア活動）に積極的に取り組む。

- 各教科の学習で身につけた知識・技能を総合的に活用し、主体的に探究活動や創造活動に取り組む姿勢を養う。
- 教職員が専門分野に関する知識や技能を修得し、学生に対する教育力・指導力を削除高めるために研修制度の充実を図る。

3. 評価項目の達成及び取組状況

※評点の基準：適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

(1) 教育理念・目標

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
学校の理念・目的・育成人材像は定められているか（専門分野の特性が明確になっているか）	4	3	2	1	「建学の精神」および「教育理念」に基づいたアドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーを体系的に策定し、それを実践する中で本物を追求し続ける姿勢や、長くこの業界で活躍できる資質として、どのような技能や知識の習得が必要かを明確にしている。
学校における職業教育の特色は何か	4	3	2	1	本物とは何か問いつづけることで探求心を育み、料理やお菓子を研鑽し続けるという姿勢を身につけるため、教育内容を高度化し、携わる職員の育成に努めている。
社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4	3	2	1	社会のニーズや将来予測を考慮しながら、年度計画と中期計画を策定し、達成に向けて取り組んでいる。 2024年度に向けて再編計画を明確にし、4つの教育ミッションを掲げている。
学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	4	3	2	1	学校の理念や教育の特徴については、HPや入学パンフレットにより一般に公表しており、入学前、入学後のガイダンスにおいても周知に取り組んでいる。
各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4	3	2	1	教育課程編成委員会にてカリキュラムや科目に関して外部委員の意見を取り入れ、学科単位で見直しを行っている。また実務経験のある教員による授業においても、ヒアリングを行い、聴取した意見を反映し授業内容を見直している。

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

- ・ 将来構想においては、教育活動に留まらず社会活動全般の活動指針として「ビジョン」を設定し、さらに中長期の経営目標を元に、単年度ごとの運営方針を策定している。

(2) 学校運営

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	3	2	1	法人の経営方針および学則に定める目的に則り、学校運営方針を体系的に策定している。
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4	3	2	1	各学科および各部署の事業計画を学校運営方針に沿って策定している。
運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	4	3	2	1	運営会議規程を策定し、それに基づき意思決定が行われている。
人事、給与に関する規程等は整備されているか	4	3	2	1	就業規則および賃金規程などの諸規程を整備している。
教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4	3	2	1	目標達成のための運営組織が整備され、法人組織により、意思決定システムを明示されている。
業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4	3	2	1	ソーシャルメディアガイドライン、ハラスメント防止ガイドラインを策定し学内で公開している。また、コンプライアンス体制の確立、醸成、定着を目的として、学校法人にコンプライアンス委員会を設置している。
教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4	3	2	1	自己点検・評価報告書および在校生保護者、業界関係者、卒業生、地域の有識者による学校関係者評価の内容をHPで開示している。
情報システム化等による業務の効率化が図られているか	4	3	2	1	学生情報サービスとして、学事情報システム、Eラーニングシステムを用いて業務の効率化を図っている。また、職員間の業務効率化のツールとしてMicrosoft365の各アプリを利用し、情報共有やオンライン会議などを行っている。

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

特になし

(3) 教育活動

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4	3	2	1	「建学の精神」および「教育理念」に基づいたアドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーを体系的に策定し、運用している。
教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4	3	2	1	学習時間については専修学校に定める以上の時間を十分に確保しており、学科の到達レベルとともに学則、細則、ハンドブックで明らかにしている。
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4	3	2	1	教育目標の達成につながるようカリキュラムを体系的に編成している。
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	4	3	2	1	実践的な職業教育として、企業連携による講師派遣を授業に組入れるとともに、教育方法の工夫や改善に取り組んでいる。

関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4	3	2	1	全科目の40%は実務経験のある教員と連携した授業を行い、カリキュラムについて意見交換した内容を、カリキュラム編成に反映している。
関連分野における実践的な職業教育（産学連携によるインターンシップ、実技・実習等）が体系的に位置づけられているか	4	3	2	1	「すし実習」「日本食文化概論」においては実務経験のある教員による実習指導および講義を体系的に組み入れている。
授業評価の実施・評価体制はあるか	4	3	2	1	学生の理解度チェックや科目責任者による授業聴講を通じて授業評価を行っている。
職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	4	3	2	1	実務経験のある教員からの評価、卒業生の就職先からの評価を受け、見直しを行っている。
成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	4	3	2	1	学則および学則施行細則にて定めており、学生ハンドブックや各科目のシラバスに明示している。
資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4	3	2	1	食品衛生責任者、ふぐ取扱登録証、日本茶アドバイザーの資格取得を推奨し受験に向けて支援を行っている。
人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	4	3	2	1	学科の育成目標を達成するため、教員採用にあたっては学歴、職務歴、取得資格歴等を専門性の目安としている。また、面接等では学生との円滑なコミュニケーションのための柔軟な人間性を重視し、教員を確保している。
関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務・兼務含む）を確保するなどマネジメントが行われているか	4	3	2	1	実務レベルの技術保持者として現役で活躍する兼任教員と、教育観点から理論的に技術指導を行う専任教員をバランスよく配置している。
関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	4	3	2	1	学校として、専門性を維持向上させるための外部研修への参加機会を提供している。一方で教職員が直面する課題に対して自発的に研修等に参加する者は多くない。
職員の能力開発のための研修等が行われているか	4	3	2	1	新入職員研修や新任管理職研修など計画的に行っている。また、研修用の動画サイト（Find! アクティブラーナー）にて、個々の課題感に合わせた内容が視聴できる体制を整えている。
学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	4	3	2	1	日本料理に必要な知識習得の場として、課外活動にて国内でのフィールドワークを実施しているが、インターンシップ等では実施していない。

① 課題

- 1) 関連分野に関する教員研修の充実を図るために、さらに計画的に実施する必要がある。
- 2) 学内にて企業と連携した授業は実施しているが、インターンシップ等の学外における教育体制は十分に整っているとは言えない。

② 今後の改善方策

- 1) 学内で行う技術研修や教員の資質を高める研修については、年度単位で内容と対象者を精査するとともに実施時期を計画し、それに沿って実施する。また、そのための予算確保を行う。外部セミナー等、随時実施される研修会については、その都度参加の可否を検討することになるが、例年の開催実績などを参考に、参加を検討する。さらに外部企業と連携し、教員が料理店等で短期研修を行う取り組みも行う。

※2022年8月、「すし実習」教員を2週間、企業に実地研修の機会として派遣。

- 2) 2025年度入学生より2年次にインターンシップを実施することで計画中。

③ 特記事項

特になし

(4) 学修成果

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
就職率の向上が図られているか	4	3	2	1	担任とキャリアセンターが連携し、学生一人ひとりの状況に合わせた支援を行い、年度目標の達成に向けて取り組んでいる。今年度も目標就職率を大きく上回ったものの昨年からの微減の結果となった。ただ、コロナ以前と同等・それ以上に求人数が増加したことにより学生の希望する就職先に内定を頂けていることは就職先での離職率軽減に繋がると考える。
資格取得率の向上が図られているか	4	3	2	1	食品衛生責任者、ふぐ取扱登録証、日本茶アドバイザーの取得を推奨しており、取得率を高めるべく支援している。
退学率の低減が図られているか	4	3	2	1	定期的な学生面談や、状況に応じて学生との面談の場を設けるなどし、学生個々の状況を把握することにより、退学率の低減に取り組んでいる。
卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	4	3	2	1	卒業後の状況については事業所から情報を収集し把握している。また、学校関係者評価委員会の企業等委員から意見をいただき教育活動の改善に活用している。
卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか。	4	3	2	1	卒業生を招聘した授業やセミナー等の機会に意見交換を実施し、適宜教育活動の改善に活かしている。

①課題

- 1) 就職においては、前年度に引き続き、説明会等での身だしなみ（頭髪や服装）について企業からの指摘があったことから、就職活動の早い段階から学生への指導が必要となっている。
- 2) 退学率の目標値は、単年度3%以下、修業期間複数年度5%以下を目標としているが、本年度の結果は1年生が6.3%となっている。退学理由では「学校生活不適應」が最も多く、具体的には、学生自身が料理人に適性がないと思ってしまうことや、友達ができない、多くの学生と一緒に授業を受けるのが苦手といった様々な理由で不登校に至るケースが多い。

②今後の改善方策

- 1) 企業からの身だしなみに関する指摘については、今まで以上にセミナーの受講推進、動画視聴の推進なども行いながら、身だしなみ不良の学生に関しては都度の指導を全学的に行う。
- 2) 少しでも学習面での課題がきっかけの退学を抑止するため、2023年度からは全ての講習および専門講義科目のスライド資料を学生に提供し、授業後の復習を習慣化するなど、学生が能動的に学習に取り組める環境を整える。

③特記事項

特になし

(5) 学生支援

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4	3	2	1	キャリアセンターを設置し、主にクラス担任とキャリアセンターの職員が連携を図りながら、学生の進路決定を支援する体制を整えている。
学生相談に関する体制は整備されているか	4	3	2	1	学生相談室で専門のカウンセラーが対応するほか、担任、学科長、学務課が連携して日々の学校生活支援を行っている。
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4	3	2	1	日本学生支援機構による奨学金制度のサポートのほか、学校独自の学費支援奨学金制度や、留学生奨学金制度、卒業生子女兄弟姉妹学費減免制度を整備している。
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	3	2	1	保健室に保健師が常駐しており、担任、学科長、学務課と連携して健康診断や体調管理を行っている。
課外活動に対する支援体制は整備されているか	4	3	2	1	全国調理師養成施設協会主催「調理技術コンクール」をはじめ、年間を通じて様々なコンクールについて随時、学生に案内し、さらに出場の際に技術サポートも行っている。
学生の生活環境への支援は行われているか	4	3	2	1	一人暮らしの学生も多いことから、体調不良や長期欠席の学生が発生した場合など、クラス担任を中心に学科長、学務課と連絡を密にとり、状況に応じたケアを行っている。
保護者と適切に連携しているか	4	3	2	1	担任、学科長を配し、一人ひとりの学生の健康、出席状況、クラスでの状況を都度報告、連絡、相談している。
卒業生への支援体制はあるか	4	3	2	1	同窓会が組織化されており、年一回の会報の発送や、HPで業界情報の共有、各種セミナーの案内を行っている。再就職支援のほか、独立開業を考えている卒業生を対象にセミナーも開催し、開業サポートも行っている。
社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4	3	2	1	附帯教育事業として別科 技術講座を開設し、社会人に対して教育機会を提供している。
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4	3	2	1	高等学校と連携した取り組みとして、「職業教育のための講話」、「模擬授業での業界理解ガイダンス」、「教育連携校での出前授業」、「本校内での授業見学会や実習体験」などを行っている。またその実施形態も、対面だけでなくオンラインも活用することで、範囲や対象の拡大につながっている。

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

学校生活に上手く適応できない学生や精神的に不安定な学生が増加傾向にあり、これへの対応として学内に相談室を設置し、相談員を配している。また、実習等や体調不良の学生への対応については保健師を常駐させて、緊急処置ができる体制を整えている。

ハラスメントについては人権啓発委員会を組織し、学内だけでなく学外のカウンセラーも含めて対応できるようにしている。

課外活動としては、例年、学生の料理コンクール出場を技術的にサポートする体制を整えているほか、食べ歩き企画や就農体験といったイベントも行っており、本年も実施した。

(6) 教育環境

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
カリキュラムを実現する上で必要な専門性を備えた教職員を整えているか	4	3	2	1	日本料理に関する調理技術を、理論と実践の両面から幅広く学ぶため、教員組織の面においては、高い専門性と多彩な経験を有する専任教員・兼任教員による教育指導体制の構築に注力している。
施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	4	3	2	1	専修学校設置基準および調理師法施行規則に基づき、必要十分な教育設備を整備している。
防災に対する体制は整備されているか	4	3	2	1	緊急時の避難体制および役割分担を明文化している。年一回、校舎施設単位で消防署の指導のもと防災訓練を行い、火災時の避難に加え、教職員を対象とした人命救助方法のセミナーなども実施している。また自営消防団を組織し、消防計画を作成して所轄消防署に提出している。

①課題

教室におけるビデオカメラ、モニター類の一部が未だアナログ機器のため、パソコン出力や動画録画に対応したデジタル化を計画的に進める必要がある。

②今後の改善方策

講習室および講義室へのプロジェクター設置を進め、さらに旧式のプロジェクターで無線環境に対応していない機器の交換、実習室や演習室では可動式の電子黒板の導入をさらに計画的に進める。

③特記事項

防災については、年1回避難訓練を計画し、学生も含め防災意識を高めるよう取り組んでいる。

本年も新型コロナウイルス対策として、実際の避難訓練は出来なかったが、その代わりとして教職員を対象に消防訓練講習会を実施し、防火設備の稼働や学内の消防・防火設備の場所や取り扱い方法、AED（自動体外式除細動器）の使用方法や緊急時の救命措置について確認を行った。

(7) 学生の受入れ募集

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
学生募集活動は、適正に行われているか	4	3	2	1	国や大阪府、関係団体の通知および遵守事項に従い、適正に募集活動を行っている。入学選考においても入学選考委員会を設置し、公正に選考を行っている。
学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4	3	2	1	資格取得や就職実績、各種コンクール入賞等の教育成果について、ホームページやSNSで情報を開示し、資料請求者には、教育成果を記載したパンフレット等を適時送付して伝えている。
学納金は妥当なものとなっているか	4	3	2	1	学納金の内訳は入学金、教育充実金、授業料、実習費となっており、それら学納金で健全な運営ができるように妥当な設定になっている。さらに入学者の学費負担を軽減できるよう、本校独自の様々な奨学金制度を用意し、支援体制を整えている。

①課題

入学検討者は、国内においては全国規模であり、海外においても東南アジア地域を中心に検討者が増えている。本校の教育内容やその他特色が正しく理解され、最終的な選択肢となるためには、その属性に応じた適切なコミュニケーションを継続的に行っていくことが重要であり課題である。

また、来校することが困難な遠方の方や留学生に、どのように学校の魅力を伝えていくかが課題である。そのためオンラインによる相談会や日本各地での相談会等を増やし、本校の認知度を上げるだけでなく、教育の質、学生生活、将来性、社会的評価について国内外に発信する必要がある。

②今後の改善方策

入学生の多くを占める高校新卒者に対しては、職業観や勤労観醸成を目的とした高校との教育連携を早い時期から推進していく。社会人等や留学生に対しては、大学や各種団体等との連携や協力を更に密にし、学外に向けた教育活動や社会貢献活動などを通じて認知度を高めていく。

また、入学検討者へ、学校内容が正しく理解されるために学校共通のアドミッションポリシーの周知に努めており、同時にポリシー理解のための「建学の精神」「教育理念」「ビジョン」を、全入試対象者へ、対面口頭や要項紙面、サイト表示を通じて理解と確認を進めている。

③特記事項

2022年度は2021年度と同様にコロナ禍の影響により、学校説明会などの参加申込者の欠席が相次いだため、校内で行う対面の学生募集イベントのほかにオンラインイベント、地方での出張相談会などで、学校基本情報などの説明を行った。

(8) 財務

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4	3	2	1	法人本部において財務分析が行われ、設置校の将来を見据えた中・長期計画に則した財務計画が策定されている。学生募集は一部に定員充足率の低い学科が見られるものの、コスト抑制により安定的な学校経営ができています。
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	3	2	1	新年度の事業計画に基づき資金収支予算・事業活動収支予算を編成しており、理事会・評議員会等での必要な手続きを経て承認されている。予算の変更についても寄附行為の定めに基づき、承認を得ている。妥当性の判断においては、予算や前年実績との比較・分析を行っている。施設整備の改修については、現有施設の保守充実を目的として修繕計画を立案し計画的に進めている。
財務について会計監査が適正に行われているか	4	3	2	1	私立学校法に基づき、監事による内部監査が毎年適切に実施され、毎年5月に実施される理事会、評議員会に監査報告書が提出されている。
財務情報公開の体制整備はできているか	4	3	2	1	財務情報の公開については公開資料を準備し、当法人の情報公開規程に基づき体制を整備している。

①課題

財務については、法人本部において予算・収支計画を策定・執行し、監査ならびに情報公開まで適切に行われているが、経常収入の90%以上を学費収入に依存する中で、財務基盤の安定を維持するためには入学者の安定的な確保と退学者の抑止に継続的に取り組む必要がある。

より良い教育環境を構築し、教育施設の維持・更新を適時実施するためには、収支均衡を大前提とした上で適切な予算の確保が必要である。

②今後の改善方策

経常支出（人件費、教育研究経費、管理経費）を継続的に精査し、ICTを積極的に活用することにより、業務の一層の合理化・効率化、学生募集活動の強化に取り組む。

コロナ禍の影響もあると推察されるが、メンタルケアを必要とする学生が増加したことから、教職員、保健師、カウンセラーが連携して修学継続支援を行っている。退学の抑制は財務基盤の安定にも重要であり支援強化に努めたい。また、留学生についても留学生支援グループを中心に支援体制を整備し、日本語サポート授業の実施や学校生活の支援を行う。

校舎施設整備計画に則り、計画的に改修工事を行うために、経常支出（人件費、教育研究経費、管理経費）の一層適正な配分に努める。

③特記事項

2024年度に学校・学科の新設等を予定しているが、その準備にかかる経費は、当該年度までは法人本部からの支出となっている。

(9) 法令等の遵守

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4	3	2	1	適正な学校運営は、社会的信頼を獲得し、これを向上させるために不可欠であるとの認識に立ち、法令遵守の徹底に努めている。
個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4	3	2	1	個人情報を保護し、適切に管理するため、「プライバシー・ポリシー」を策定し、公表している。また、情報管理委員会を設置し、組織的に個人情報の保護に取り組んでいる。
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	3	2	1	自己点検・評価委員会を設置し、組織的に自己点検を行っており、その結果や問題点は学校全体で共有し、点検項目に応じて必要な対策を行っている。
自己評価結果を公開しているか	4	3	2	1	「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づいた、自己点検・評価報告書を作成し、HP上で公表している。

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

2012年から自己点検・評価報告書を公開しており、学校関係者評価委員会にて聴取した意見を参考にして改善に取り組んでいる。

個人情報保護については、情報管理委員会を組織し、情報の取り扱いルールの周知徹底を図り、管理状況を適宜チェックしている。

(10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4	3	2	1	各種団体からの依頼を受け、様々な料理セミナー等に施設を提供し料理提供に協力している。
学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4	3	2	1	SDGsの一環として、ペットボトルキャップの回収などに取り組んでいるが、外部と連携した活動は行えていない。
地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	4	3	2	1	ふぐ処理試験や調理技能・技術評価試験の会場提供、ジビエ講習会、料理人の技能向上につながる料理コンクールの会場提供と運営などを実施している。

①課題

学生が参加する社会貢献、地域貢献が少ない。

②今後の改善方策

学生のボランティア活動を奨励するため、外部団体との協力や、それを支援する体制を整える。

③特記事項

特になし。

(11) 国際交流

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか	4	3	2	1	留学生向けの入学要項、HPを多言語で作成し、それぞれの言語で入学方法・学費・奨学金などの情報を提供している。韓国や台湾向けにオンライン説明会の実施や、日本国内の留学生向け進学相談会に参画。日本語学校へも定期的にコンタクトをとり、学校や在校生の情報を提供している。
留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	4	3	2	1	文部科学省などの関係機関からの通達に則り、適切な受入れと入学選考試験を実施している。留学生用ハンドブックを作成し、学業及び生活全般に必要な情報を提供している。また、適切な在籍管理を行っていることから大阪出入国在留管理局より「適正校」として選定されている。
留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか	4	3	2	1	韓国語・中国語の専任スタッフを配置。担任と連携し、必要に応じて面談を実施しながら、時に母国の保護者へ直接連絡を取り、留学生が学修に励む環境を整えている。また、語学力による学習の遅れが生じないように、学内で日本語の特別授業を開講したり、留学生コミュニティの形成を促進するために、交流会を実施したりと多角的なサポートをしている。
学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	4	3	2	1	本校は農林水産省が定めている「海外における日本料理の調理技能認定制度」の『日本料理技能認定団体』として認定を受けており、日本料理に関する知識及び技術のカリキュラムを修めた留学生にシルバーを認定している。

①課題

これまでは韓国や中国（台湾・香港含む）からの留学生が大半だったが、近年、他のアジア諸国（タイ、マレーシア、ベトナム等）から入学する留学生が増加しており、母語による支援や、母国にいる保護者への連絡が困難になってきている。コロナ禍もあり、入学前に一度も来校せず学校理解が乏しい状態で入学し、学校生活に適應できない留学生が少ないながらも一定数みられる。

②今後の改善方策

在校生や卒業生、日本語学校からの協力を仰ぎ、説明会などの入学前の様々な場面や状況で話を聞く機会を設けることで学校理解を深め、入学後の学校生活において留学生自身が能動的に対処できるようにする。

③特記事項

近年増加傾向にある東アジア以外からの留学生の受入環境を整えるため、あらゆる媒体物において、ユニバーサルデザイン（国・地域などに関わらず、わかりやすく、誰もが利用可能）に変更し、提供する。その手始めとして、2023年留学生用チャットボットをスタートさせる予定。日本国内での就職に関しては、留学生一人ひとりに対応できるチューター制度を確立して、特定技能ビザでの就職希望者には技能測定試験の案内や書類関係のサポート、就職相談を行っている。その結果、2022年度は辻調理師専門学校で46名が特定技能ビザで就職した。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

適正な学校運営は社会的信頼の獲得、向上に不可欠であるとの認識に立ち、法令遵守の徹底に努めており、学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準を遵守し、学則や学則施行細則、その他各種の規則・規程に基づき業務が執行されている。その上で「食文化の創造及び食業界の発展に貢献しうる人材の育成」という本校の目的を達成すべく、社会や業界のニーズも取り入れながらカリキュラム編成を行っている。調理技術については、日本料理、専門料理（すし・天ぷら）、日本食文化に関し理論と実践の両面からグローバルな視点から幅広く学び、食の専門家として求められる栄養・衛生等の専門的知識を獲得し、同時に職業観や勤労観、そして自身のキャリアを考える力も醸成していくことで、食業界のあらゆる領域で貢献し得る人材の育成を目指している。

実習授業ではeラーニング動画を事前学習教材として繰り返し確認し課題に取り組むことで、授業当日は学生自身が積極的に行動できる環境作りができた。また、教育の手法として「学び合い学習」を導入することで学生同士のコミュニケーション力、理解度の向上が見られた。

教育活動の基本指標（出席率、退学率等）においては、試験や成績など学業不振による退学者はいなかったが、メンタル面の問題から登校できないといった心のケアを必要とする学生の退学が多く、結果として1年生の退学率は6.3%、2年生の退学率は2.0%となった。また、出席率は1年生が88.8%、2年生が86.7%となった。そのため2022年度の結果を検証し、2023年度は学生の状況をさらに注視し、もし変化が見られれば早期に学習支援や面談などの対応を行い、さらに保健師やカウンセラーとも連携しながら退学率の抑制と出席率の向上に取り組むこととした。

学生の就職指導においては、オンデマンドによる「就カツ道場（セミナー）」の動画視聴に加え、履歴書添削、面接対策、電話アポイント方法など実践的な指導が有効なものについては、対面形式のセミナーを実施した。また、就職活動の最盛期である5月、6月には「就カツLIVE（校内合同企業説明会）」で行動促進につなげ、10月にはマッチングを主とした「就カツマルシェ（服装自由で気軽に参加できる企業説明会）」を実施し、様々な形で学生の就職活動の機会を提供した。

その結果、卒業者数を分母とした進路決定率は87.5%、就職希望者を分母とした就職率は97.7%となった。特にその中でも卒業者の25%を占める留学生について、12名中10名が日本での就職を決定することができた。（特定技能1号で9名、特定活動で1名）

進級生については3月に「就カツLIVE」を開催し、具体的な企業との出会いの場を提供するとともに、進級後直ちに応募活動を進められるよう啓発指導を行った。

学生の受け入れ募集では、様々な高専連携の授業協力や学科内容を紹介する資料を作成するなどして募集活動を行ったが、結果として2023年度の入学者数は2022年度を若干下回る結果となった。そのため、2024年度生募集においては、学科の特徴や特色についてホームページやSNSでの情報発信の強化や、留学生募集においては、日本語学校や海外の教育機関との連携を強化することで対応する。

財務面では教育活動収支は辻調理師専門学校の校舎単位では引き続き黒字を保っているものの、人件費支出が高い傾向は続いている。限られたリソースを有効活用するために業務の整理と見直しを図るとともに、教職員の能力開発などを通じた人員の適正配置を検討する。さらに教材の原材料費の高騰、水光熱費の上昇もあり、より細かく予算管理を行い、さらに無駄な支出の抑制を図り、財務体質の強化を図っていくことが重要である。施設面でも補修や機器の更新が必要となっており、特に空調や照明、AV機器といった教育環境を整えるために必須となる設備に関しては、中・長期計画を策定し、計画的に年次更新に取り組んだ。

以上