

# 令和5(2023)年度 自己点検・評価報告書

辻調理師専門学校

## 1. 学校の教育目標

建学の精神や理念に基づき、食の社会で主体的に役割を担える職業人の育成を目的にしている。

そのため、在学中に次の力を高め、学び得たことを社会や生活に活用し、広く創造していくことができることを教育目標とする。

〔知識・技能〕 専門知識・技能と食の安全管理を身につけ社会に貢献する力

〔自主・自律〕 主体性と探究心をもって挑戦し、最後までやり遂げる力

〔創造・発想〕 常に明確な目標を立て、固定観念に捉われない自由な思考をもつ力

## 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

重点課題である教育改革の推進、学生募集及び財務基盤の強化について、各部署で関係する課題に対して行動計画を策定し、全教職員でその達成に取り組む。

### 【教育改革の推進】

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、支援し合う相互支援活動を強化する。さらに教育を通じて、SDGsに関連す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(ボランティア活動等)に積極的に取り組む。また、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。教職員の資質や指導力の向上を目的とする研修を計画的に実施するほか、デジタル環境の整備、実務家教員による科目の充実にも取り組む。

### 【学生募集】

調理・製菓に関する教育を行う高等学校及び高等専修学校への授業協力など、教育連携を強化する。さらに、食に関連する農業などの専門学科や総合学科との連携を継続拡大する。また、高等学校で実施される進路ガイダンス及び模擬授業に積極的に参画し、オープンキャンパスへの動員促進を図るとともに、総合的な探究授業などで低学年に対する職業理解と業界への興味喚起に努める。また、対面イベントと並行してオンラインイベントを継続することにより、来校が困難な時期や遠方在住者に多様な検討機会を提供する。また、留学生募集の強化として主要都市における日本語教育機関との連携、調理・製菓系学科を有する海外の大学・高校との連携強化を図り、学校ホームページの多言語化、グローバルサイトの更新を進め、Webからの出願増を目指す。

### 【財務基盤の強化】

教育活動において食材費、水光熱費を始めとする諸物価高騰による支出増加も見込まれることから、新たな収益事業の開発に取り組むとともに、より細かく事業予算の予実管理を行う。併せて、業務の効率化として教材のデジタルデータ配布や事務書類のデジタル化による書類削減、稟議・決裁の電子化、オンライン会議の活用などにより、労力と時間を含むコスト削減に取り組む。さらに、授業やクラス運営においてデジタルツールを活用することで合理化を図り、学生募集や外部受託業務に従事できる人員を確保する。

### 3. 評価項目の達成及び取組状況

1 教育理念・目標	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	4	3	2	1	建学の精神、教育理念、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、学則がある。
学生・保証人に対して教育理念等を明文化し、周知しているか	4	3	2	1	入学要項、学校パンフレット、ハンドブック(学生便覧)、HPがある。
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	入学要項、学校パンフレット、ハンドブック(学生便覧)、学科別アドミッションポリシー、教育課程編成委員会議事録、カリキュラム編成委員会議事録がある。
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	募集活動計画、寄附行為・学則の変更計画がある。学校法人の経営方針・事業計画について中長期計画・単年度計画がある。
学校における職業教育の特色は明確になっているか	4	3	2	1	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、料理専攻別の科目を設け、教育内容の高度化に努めている。

#### ① 取り組みの内容

学校の理念・目的・育成人材像については、建学の精神・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策定し、学校ホームページや入学パンフレット等にし、オープンキャンパスでは入学検討者およびその保証人等に対して周知に取り組んだ。また、入学前の諸手続き、入学後のガイダンスにおいても周知に努めた。

学校の構想については、社会のニーズや将来予測を考慮しながら、中長期計画と年度計画を策定し、学科に対応する業界のニーズ等については、4つの教育ミッションに基づいて中長期計画・単年度計画を策定している。さらに教育課程編成委員会にてカリキュラム全体および特定科目に関して学外委員の意見を回収し、見直しに努めた。特に2023年度は、実務経験のある教員による授業科目が新たにスタートしたことから委員会以外でもたびたびヒアリングを実施し、カリキュラムおよび科目のブラッシュアップに努めた。

#### ② 課題

特になし

#### ③ 今後の改善方策

特になし

#### ④ 特記事項

特になし

2 学校運営	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
教育方針や教育目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	3	2	1	年度方針、経営会議議事録、学校の運営方針がある。
運営方針に沿った事業計画を策定し共有しているか	4	3	2	1	事業計画書、経営会議議事録、理事会議事録がある。
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	運営会議規則、委員会規則、それらの議事録がある。
運営会議(教職員会議・教員会議等)が定期的に開催されているか	4	3	2	1	年間計画、運営会議議事録がある。
資格・要件を備えた教員を確保しているか	4	3	2	1	専修学校教員要件、調理師養成施設教員要件を証明するための各種証明書がある。
教員数が十分でない場合、採用活動を行っているか、または、教員資格等取得に向けた教育・指導を行っているか	4	3	2	1	教員数は法規に沿った人数で、授業運営を行っている。また、育成を含めた若手職員の教育、指導を計画的に行っている。
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	人権研修、管理職研修など、職員に対する研修の記録がある。

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等 資質向上のための取組みが行われているか	4	3	2	1	授業展開の研修、技術向上の研修会の ほか、企業を招いた学内研修、企業での 実地研修の記録がある。
人事に関する制度を整備しているか	4	3	2	1	就業規則、嘱託就業規則、パートタイム 職員就業規則、赴任規程、賞罰委員会 規程ほか各種規程がある。
給与に関する制度を整備しているか	4	3	2	1	賃金規程、通勤手当支給規程、出張旅 費規程、育児手当支給規程ほか各種規 程がある。
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	学事システム、Microsoft365による PowerAutomate、就職情報システム、e- ラーニングシステム、勤怠管理システム 等が稼働している。

#### ① 取り組みの内容

学校法人の経営方針・事業計画については4つの教育ミッションに基づいて中長期計画・単年度計画を策定し、設置校については学校運営計画のほか各学科および各部署の年度計画を策定した。学校法人については経営会議を、本校については運営会議を、いずれも月に一回の頻度で開催した。

教員については、調理師専門課程では専修学校教員要件および調理師養成施設教員要件を証明するための各種証明書を備え、衛生専門課程では専修学校教員要件を証明するための各種証明書を備えた。教職員は研修用コンテンツ(Find!アクティブラーナー(<https://school-fal.com/>))等を活用し、学生対応、指導方法の改善に努めた。

情報システム化については従来より学事システム、Microsoft365によるPowerAutomate、就職情報システム、e-ラーニングシステムほか、勤怠管理などの総務システムを導入している。

#### ② 課題

教員数は法規に沿った人数だが、年齢層が高くなっており、若手教職員への技能、知識の伝承を計画的に行っていく必要がある。授業運営、その他の業務の中、その時間をどのように捻出していくかが課題となっている。

研修については、実施はしているが、どのような成果を挙げられているか検証する必要がある。

専門性を向上させるための外部研修への参加機会を提供する一方で、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。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。

#### ③ 今後の改善方策

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、情報システム化による業務の効率化、教職員の能力開発などを通じた人員の適正配置を引き続き検討していく。

研修の終了後、実施した成果についての検証も報告書に含める形にする。

学内で行う技術研修、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、実施する。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計画、推奨する。そのための予算を確保する。

学事システムに修学支援新制度の仕組みを組み込むのではなく、より制度にマッチした他のクラウドシステムの利用を検討している。

#### ④ 特記事項

##### 【職員の能力開発のための研修実績】

人権研修(アカデミックハラスメント防止、改正障がい者差別解消法の理解)、管理職研修(管理職に就任した教職員対象)を実施した。

##### 【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等資質向上のための取組み】

調理科学に関する研修(味の素株式会社 川崎氏を迎え、校内にて教員の研究内容の発表を合わせて実施)

指導技術向上のための研究(熊本大学公開講座「インストラクショナルデザイン公開講座」に参加)

##### 【教員が参加した学外コンクール 及び 受賞】

①第20回メートル・ド・セルヴィス杯〔プロ部門〕 西洋料理教員1名が準優勝

②大阪府優良調理師知事賞を中国料理教員1名が受賞

③公益社団法人 日本中国料理協会 「日中協会長賞 技能功労賞」を1名、「日中協大阪支部長賞」を2名の中国料理教員が受賞

##### 【情報システム化等による業務の効率化について】

2023年(令和5年)度は、インボイス制度対応、電子帳簿保存法対応のため、新システムを導入した。

3 教育活動	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
教育目的および育成人材像に基づき教育課程の編成・実施方針(カリキュラムポリシー)を明示し、また学校構成員(教職員および学生等)に周知し、社会に公表されているか。また定期的に検証を行っているか	4	3	2	1	カリキュラムポリシー、HP、学校パンフレット、ハンドブック(学生便覧)がある教育課程編成委員会の議事録がある。
教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関として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	学校パンフレット、ハンドブック(学生便覧)、年度の授業計画、時間割表がある。
教育理念・到達目標に沿って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	学校パンフレット、ハンドブック(学生便覧)、年度の授業計画、時間割表、キャリアマップがある。
適切な評価体制を有し、授業評価が実施されているか	4	3	2	1	ARCSに基づいた授業評価項目、アンケートの実施と回収のスケジュール、集計結果がある。
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	カリキュラム編成委員会の議事録がある、キャリア教育・実践的職業教育についての議題・提案・改善の記録がある。
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、その内容、評価法などが事前に決められているか	4	3	2	1	科目(『インターンシップ』、『キャリア形成実習』)の授業計画書、企業への依頼文書、評価方法などの資料がある。
職業実践専門課程においては専攻分野に係る関連分野の企業・団体等と連携し、演習・実習等を行っているか	4	3	2	1	職業実践専門課程にかかわる学科では、学科と企業連携について協議した教育課程編成委員会の記録がある。時間割表、キャリアマップがある。
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	学業成績評価及び卒業・進級認定に関する規程がある。
職業実践専門課程において専攻分野に係る関連分野の企業・団体等と連携し、学生の学修成果の評価を行っているか	4	3	2	1	科目の評価基準、企業・団体からフィードバックされた成績を加味した科目の成績一覧がある。
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	年度計画、資格取得の説明、勉強会などのサポートがある。科目・授業時間数一覧(ハンドブック、HP)、学則がある。
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組みが行われているか	4	3	2	1	高校への授業協力及びガイダンスでの取り組み実績がある。(職業講話、プロフェッション授業)

#### ① 取り組みの内容

育成人材像・到達目標・カリキュラムについては、学科会、運営会議ほか、教育研究推進会議(カリキュラム編成委員会)で審議した。学習時間については従来より専修学校および養成施設に定める規程時間数以上を確保しており、学則・学則施行細則・ハンドブックで明らかにして目標の達成につながるカリキュラムを編成している。調理師免許取得のための規定科目の学修を第1学年に集約し、その基礎を踏まえて第2学年で専門技術を獲得する位置づけとしている。成績評価、卒業進級判定は、学則・学則施行細則・ハンドブックで明らかにし、年度末には卒業進級判定会議を開き当該判定を実施した。新入職員研修や新任管理職研修などは年度はじめに計画し、研修用コンテンツ(Find!アクティブラーナー <https://school-fal.com/>)等を活用し、個々の課題感に合わせた内容が視聴できる体制を整えた。

#### 【職業実践専門課程について】

該当する学科では、実践的な職業教育として、企業連携によるカリキュラムの作成・見直しをはかった。具体的には、企業と連携した実践的な授業としてインターンシップを組み入れること、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すること、学生の理解度チェックやレポート、科目責任者による総評を通じて授業評価を行うこと、関連企業から評価を受けること、教育課程編成委員会(年に2回)を実施することなどである。

#### ② 課題

職業実践専門課程に認定されている調理技術マネジメント学科、日本料理クリエイティブ経営学科においては、教育課程編成委員会を年2回開催し、外部委員と協議する場を設けているが、高度調理技術マネジメント学科、調理師本科、日本料理本科では教育課程編成委員会を開催していないため、カリキュラムについて外部からの評価や検証を受ける機会がない。

産学連携によるインターンシップについては、高度調理技術マネジメント学科および調理技術マネジメント学科ではカリキュラムに組み込まれているが、他学科においては実施していない。

### ③ 今後の改善方策

教育課程編成委員会での検証や評価について、他学科にも共通する部分については同様に改善や検討を行う。

一年制学科(調理師本科、日本料理本科)においてはインターンシップを組み込むには時間的に難しいため、実務経験を有する教員の担当する授業において、企業との連携を図り、その中でより実践的な職業教育を目指す。二年制学科のクリエイティブ経営学科についてはインターンシップを2026年度より開始することを計画している。

### ④ 特記事項

特になし

4 学修成果・教育成果	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
就職率の向上が図られているか	4	3	2	1	年度比較資料、対策計画がある。
資格取得率の向上が図られているか	4	3	2	1	年度比較資料、資格取得にむけた特別授業の資料がある。
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	キャリアセンターが得た情報はレポートがある。著しい活躍・評価を得た卒業生については、レポートがある。

### ① 取り組みの内容

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だ。2023年度は目標就職率に対し+4.8ポイント(99.8%)という結果となり、2022年度と比較して+1.0ポイントとなった。

資格取得については、調理専門課程では、調理技術技能考査、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、年間計画を立て取得率向上の支援をすすめた。卒業後の就業状況については、事業所から情報収集し、把握するよう努めている。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。

卒業後の状況についてはキャリアセンターの行う離職率調査などで事業所から情報を収集し把握している。また学校関係者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。また、在校生の社会的な活動は把握できており、そのレポートもある。

### ② 課題

2023年度の技術考査の合格率は98.9%、ふぐ取扱試験の合格率は68.9%、サービス技能検定3級の合格率は66.6%となっており、合格率100%を目指してまだ改善の余地がある。

卒業生の社会的な活躍・評価を把握できていないこと。

### ③ 今後の改善方策

技術考査については、日々の学習内容とも連動した試験内容であるため、より学生の学習理解が進む授業の実施と受験対策として問題集の取り組みを強化する。ふぐ取扱試験については、学科対策と実技対策に分け、それぞれでより学生が理解しやすい教材開発や、練習機会を増やすなどの対応を行う。サービス技能については、実習授業においても、より実践的なスキル獲得の機会を増やす。

業界団体の主催するコンクールや表彰などにおいて、卒業生の受賞情報を集約し、活用できるよう仕組みを整える。

### ④ 特記事項

【学生が参加した学外コンクール】

①オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール 優勝

②調理師養成施設協会 第39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)

中国料理部門 衆議院議長賞を受賞、西洋料理部門 日本エスコフィエ協会会長賞を受賞

③一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会第3回「Creative Chefs Box 2030」に応募し、ファイナリストに1名が選出

④SDGs飯レシピコンテスト2023 SDGs賞を受賞

【卒業生の活躍の一例】

・卒業生の活躍をケーススタディ「Professions」 <https://professions-of.jp/>

・学校HP「活躍する卒業生」 <https://www.tsuji.ac.jp/career/graduate/>

・若手料理人のコンペティションRED-U35 2023 で卒業生がグランプリを受賞 <https://www.redu35.jp/chef/9904/>

5 学生支援	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
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	進路・就職に関する各種イベント案内、相談受付の案内の資料がある。キャリアセンターの組織図、教職員の配置図がある。就職セミナーを開催するほか、履歴書添削、面接対策などの支援を行っている。
学生相談に関する体制は整備されているか	4	3	2	1	ハンドブック、人権啓発委員会のパンフレット等、案内の資料がある。学務課・学科の相談窓口、保健師を配置している。スクールカウンセリング(心の相談)体制がある。
学生の面談・相談記録があるか	4	3	2	1	学事システムに記録がある。保健室の相談、人権啓発委員会の相談等については別途記録がある。
奨学金制度など、学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか	4	3	2	1	入学要項、学校パンフレット、入学後のJASSO説明会の資料がある。
学生の健康管理を担う組織体制はあるか(学生の健康診断を実施しているか、また健康相談窓口は整備されているか)	4	3	2	1	健康診断記録と、保健師の対応記録がある。
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	課外活動の案内の資料、活動記録がある。
学生の生活環境への支援は行われているか	4	3	2	1	学校パンフレット、ハンドブック(学生便覧)、HPがある。
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)がある。学科会議事録、運営会議議事録がある。
保証人と適切に連携しているか	4	3	2	1	学事システムに記録がある。保証人への定期連絡文書がある。
卒業生への支援体制を整備しているか	4	3	2	1	再就職の相談体制、記録がある。独立開業を考えている卒業生への相談体制、記録がある。同窓会組織を通じた業界情報・各種セミナーの案内物がある。
社会人学生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	担任やキャリアセンター職員が、個別のニーズを聞き取った上で対応している。

#### ① 取り組みの内容

進路・就職に関する支援体制は、従来より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して学生を支援する体制を整えている。また、進路・就職活動以外の学生からの学校生活に対する相談に対しては、学生相談室にカウンセラーを配置するほか、担任、学科長、学務課が連携する体制を整えている。健康管理については、保健室に保健師が常駐しており、担任、学科長、学務課と連携している。本校では、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、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た。体調不良や長期欠席、出席率の低下が著しい学生については特に保証人との連携に努めた。

学生の経済的支援体制は、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、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。また、2023年度は、2024年度から高等教育修学支援制度対象校となるための体制を整えた。

課外活動については、全国調理師養成施設協会主催の「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学生に案内し、出場する学生については調理技術やプレゼンテーション技術のサポートをすすめた。そのほか地域でのボランティア活動もあり、その報告書作成の指導もすすめた。

退学率の低減については「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)」をすすめ、一定の効果があつたと見られる。体調不良や長期欠席、出席率の低下が著しい学生が退学につながるため、出席率の状況に応じて学科長との複数回の面談を実施し、保証人との連携に努めている。

卒業生に対しては、再就職の相談には随時対応しており、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。また、同窓会組織にて、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。附帯教育事業があり、社会人に対して教育機会を提供している。

#### ② 課題

学生の経済的側面に対する支援体制の中で、2023年度までは高等教育の修学支援新制度の適用を受けていなかった。

学生からの相談に対応できる体制は整えているが、より積極的な生活支援に対する働きかけがあることが望ましい。

③ 今後の改善方策

2024年度には高等教育の修学支援新制度の適用を受け、その取扱いを開始している。

学校生活についてのアンケート実施などを検討する。

④ 特記事項

特になし

6 教育環境	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
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、調理師養成施設として設備備品一覧、教室設計図、配置図、図書リスト等がある。
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	学内実習室については設備一覧・図面・教員配置表がある。学外実習については、インターンシップ等の業務委託契約書、研修等の記録がある。
防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	4	3	2	1	危機管理マニュアルがある。防災計画、実施記録がある。

① 取り組みの内容

施設面では、実習室については在学中から実際の現場での動きをイメージできるように日本料理・西洋料理・中国料理等に特化した設備・機器を有している。また普通教室については、Wi-Fi、プロジェクター等IoTを備えている。カリキュラムについては、フランス・イタリア・日本・中国・エスニック料理など料理分野に関する調理理論・調理技術ほか、各種専門科目について幅広く学ぶため、高い専門性と多彩な経験を有する教員を配置している。インターンシップ、海外研修については年度開始より計画し問題なく実施できた。防災活動は、年度開始より防災訓練計画し、実施し、所轄消防署に報告書を提出した。

② 課題

教室におけるビデオ、モニター類の一部が未だアナログ機器となっており、パソコン出力や動画録画に対応していないため、デジタル化を計画的に進める必要がある。

③ 今後の改善方策

講習室および講義室の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、実習室や講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。

④ 特記事項

特になし

7 学生の受入れ募集	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
学生募集活動は、適正に行われているか	4	3	2	1	オープンキャンパスの資料、高等学校訪問の資料、オープンキャンパスアンケート、入学要項、学校パンフレット、HP、各種契約書、入学希望者数管理表、入学選考委員会議事録等がある。
学校説明会等による情報提供(育成人材像、評価手段及びその基準、目指す資格・検定・コンペ、学費・教材費等の情報)を行っているか	4	3	2	1	オープンキャンパスでの説明資料、高等学校訪問での説明資料、アドミッションポリシー、入学要項、学校パンフレット、HPがある。
学納金は妥当なものとなっているか	4	3	2	1	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。

① 取り組みの内容

従来より国・大阪府・関係団体の通知および遵守事項に従って学生募集活動を行い、入学選考委員会を設置し、公正に選考を行っている。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た。

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。

② 課題

特になし

③ 今後の改善方策

特になし

④ 特記事項

特になし

8 教育の内部質保証システム	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
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	学務事務取扱要領がある。学校日誌、専修学校設置基準確認表の記録がある。
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	校務分掌表、各種委員会規程(コンプライアンス、情報管理、人権啓発、入学選考、食品安全衛生、教育研究推進等)がある。
学校が保有する個人情報の保護に関する対策を実施しているか	4	3	2	1	情報管理規程、個人情報保護規程、システム事業者との業務提携契約書等がある。情報管理委員会の議事録もある。
学校教育、学校運営について、自己点検・評価を実施し、さらに課題解決に取り組んでいるか	4	3	2	1	自己点検・評価報告書、改善計画書・報告書がある。
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	一部の学科では教育課程編成委員会を実施し、議事録がある。
教育活動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、学校関係者評価報告書、GPA規程、卒業進級規程、シラバス、職業実践専門課程別紙様式4、高等教育修学支援機関要件確認申請書様式第2号等がある。(HPIに掲載している。)
自己評価結果を公開しているか	4	3	2	1	辻調理師専門学校HP、情報公開 <a href="https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/">https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/</a>

① 取り組みの内容

法令遵守は適正な学校運営の根幹であるとの認識に立ち、現状をチェックし、適宜改善を行う体制を整えている。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ほか、学事システムは必要なセキュリティを講じクラウドで管理している。また、会議体としては、運営会議、情報管理委員会、人権啓発委員会、食品安全衛生委員会、コンプライアンス委員会等を設置し、定期的に事案を報告し対策を講じた。自己点検・評価委員会については、「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づいて2022年度の活動を振り返り、問題点を学校全体で共有し必要な対策を検討した。

② 課題

学校独自でキャリア形成の効果を図るアンケート等は2023年度は実施できなかった。

③ 今後の改善方策

調理技術マネジメント学科では、香川大学経済学部・藤村研究室の教育サービスにおける学習者の時系列的变化に関する研究「便益遅延型サービスの消費における便益享受・顧客満足・顧客参加・目標変容の研究(研究代表者:藤村和宏 課題番号:20H01552)」への協力の中で、2023年度からは卒業後の卒業生調査を行っており、その途中経過を打合せ等で共有しており、この結果を検証しながら、教育の改善に活用する。



④ 特記事項

教育活動に関する情報公開の一つとして、学校生活をよりリアルに適時伝えられるよう、学校ブログも充実させている。  
<https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/blog/>

9 財務	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
教育活動を安定して遂行するために必要かつ十分な財政的基盤を確立しているか	4	3	2	1	財産目録、貸借対照表、資金収支計算書、事業活動収支計算書、監査報告書、事業報告書
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	予算書、補正予算書、理事会議事録、評議員会議事録
私立学校法及び寄付行為に基づき適切に監査を実施し、理事会、評議員会に報告しているか	4	3	2	1	会計監査報告書、理事会議事録、評議員会議事録
財務情報公開の体制を整備し、適切に公開しているか	4	3	2	1	学校法人HP <a href="https://www.tsuji-gakkan.jp/information/">https://www.tsuji-gakkan.jp/information/</a>

① 取り組みの内容

法人本部において毎年度財務分析を行い、設置校の将来を見据えた中長期計画に則り財務計画を策定している。年度ごとの事業計画においては、資金収支予算・事業活動収支予算を編成し、その後の補正も含め、理事会・評議員会等での必要な手続きを経て承認を得ている。

学校運営面では一部に定員充足率の低い学科が見られ、学納金収入への影響があるものの、コスト抑制等により収支は安定的に推移した。施設整備の維持管理については、既存施設の空調設備更新・照明LED化などを修繕計画に基づき計画的に実施したほか、2024年度開設予定の新学科に関して、施設設備の準備を計画通りに進めた。

監査については、私立学校法に基づき、監事による会計監査を適切に実施し、2023年5月の理事会、評議員会に監査報告書が提出された。財務情報等については2023年6月にHPIにて公開した。

② 課題

財務については、法人本部において予算・収支計画を取りまとめ、本部及び設置校にて執行管理を行い、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。

③ 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。

退学の抑制は財務基盤の安定にも重要であり対策強化に努めたい。また、留学生についても、学務課を中心に日本語サポート授業の実施や学校生活の支援を行う。

校舎施設については、引き続き計画的に改修を行う必要性があり、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。

④ 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、2023年度までは法人本部からの支出となっている。

10 社会貢献・地域貢献	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
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	年間行事予定表、活動記録、施設貸出記録がある。
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	実施記録がある。
学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	4	3	2	1	年間行事予定表、活動記録がある。

① 取り組みの内容

年間を通じて各種団体からの依頼は多く、様々なセミナー・研修会に施設を提供するなどの形で社会貢献に努めている。2023年度は、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さまざまな料理コンクールの会場提供と運営協力に努めた。また、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た。高度調理技術マネジメント学科では、NPO法人や行政と連携し、地域の小学生を対象にした「キッズクラブ（子ども食堂）」の活動を行っている。

② 課題

学生がボランティア活動に参加する意義を理解し、具体的に参加可能な活動の案内をする機会が少ない。

③ 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。そのために各学科にてボランティア活動の情報を収集し、学生への案内および支援する教員の配置を行う。

④ 特記事項

【外部(行政の関わる)セミナーに講師協力】

- ・2023年10月23日(月)「知財の卵発掘セミナー 経営デザインシート等活用基礎研修」(大阪府中小企業団体中央会)
- ・2023年12月7日(木)「35歳以上のミドル世代のための就職面接会&企業説明会」(一般財団法人大阪労働協会)
- ・2024年1月26日(金)「大阪でビジネスをしたい外国人留学生のための！起業ステップアップセミナー」(大阪市)

【高度調理技術マネジメント学科生によるボランティア活動】

- ・子供食堂実施12回(学外4回、学内8回)
- ・アベノサマーキッズプロジェクトを8月実施。(参加者65名)

11 国際交流	4:適切 3:おおむね適切 2:やや不適切 1:不適切				エビデンス
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	留学生に対する募集会議の議事録、就職に関する会議の議事録がある。
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	入学選考試験の結果、記録、入学後の出席簿、成績表がある。留学ビザの更新指導、在留カード紛失等に対する指導の記録がある。
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	留学生の指導を担当する専任の職員を配置し、その対応記録がある。
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	韓国慶熙大学校(Kyung Hee University)ホテル観光と教育連携協定がある。短期研修の教育プログラムがある。

① 取り組みの内容

留学生の受入れについては、文部科学省および出入国在留管理庁の通知等を厳守した出願資格を設定し、入学選考試験を実施している。従来より留学生向けの入学要項、HPを多言語で作成し、それぞれの言語でアドミッションポリシー・入学方法・学費・奨学金などの情報を提供している。また、韓国・台湾・香港などでは、主要都市での進学説明会や、入学実績のある高校・大学・日本語学校での学校説明会を実施している。日本国内においては、留学生向け進学説明会に参画、日本語学校へ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。

留学生の管理については、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。

学校生活では、留学生の指導を担当する専任スタッフを配置し、担任と連携し必要に応じて面談を実施するとともに、母国の保護者へ文書通知をおこなうなど学修に励む環境を整えた。また、語学力不足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行った。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』として認定をうけており、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認定をすすめた。

② 課題

本学では、『グローバル人材の育成(“私たちは、食に関わる学びを求める海外人材を数多く受け入れ、日本で働くことを支援するとともに、日本から海外への学生の研修旅行、留学、そして働くための準備を今まで以上に支援します。”)』をミッションの一つとして掲げており、これを推し進めるためにも、留学生支援の取り組みをより一層学外に周知し、海外での本学の認知度を高める施策が必要である。

③ 今後の改善方策

入学を検討している留学生に対し、本学の特色や実績(留学生の活躍)、入試制度など必要な情報を集約し、これを効果的に発信するべく、SNSなどのツールを活用した仕組みの整備、日本語学校との連携強化を図る。

④ 特記事項

特になし

以上