

# 2019年度 自己点検・評価報告書

## 【辻調理師専門学校・辻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（ドケンドー・ディスクムス）」

“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されています。

“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年大阪あべのに開校以来、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だ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求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続ける姿勢」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】

第1学年：調理器具や機器の扱いを理解し、食材の性質を理解した衛生意識を持ちスピードや正確さを意識した準備や下処理ができる。

第2学年：レシピを見て、必要な調理器具、機器を理解し、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、料理の仕上げ、盛り付けができる。

【ディプロマポリシー】

専門料理技術を習得し、飲食業界に必要な知識とホスピタリティの理解を通じて、キャリアプランを実現する力を備え、自身の夢を叶えることで業界発展に寄与できる人材となる。

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

- 2019年度学科目標：学校の理念に基づき、学生自身が目的を持って自主的に動ける人材育成をする。

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と、そのための学習方法を身に付けさせるカリキュラムに特色がある。
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	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。
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。また実務家教員による授業においても、授業の前後でヒアリングを行い、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

本校の将来構想は、本校の教育活動に留まらぬ社会活動全般の活動指針として「ビジョン」を設定し、さらに長期の経営目標を元に、中期目標に必要な変更を盛り込みつつ、単年度ごとの運営方針を策定している。近年ではITの進歩に伴う環境の変化のスピードも速くなっており、教育環境や学生の受け入れ募集の手法を柔軟に改善できるよう、インフラ整備および教職員のITリテラシーの向上に向けても取り組んでいる。

(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付属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	校長・運営部長のもとに学科横断的に機能する部門として、教務課、学務課、業務課を設置して、教務および財務・事務を分掌している。
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の策定、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。
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	入学案内（パンフレット）および学校ホームページ、ニュースレター、SNSなどのツールを用いて、情報公開をしている。
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、安否確認メール、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。

① 課題

学生の各種申請については依然として紙の申込書で行われており、この事務処理に少なからず労力と時間が割かれている。

② 今後の改善方策

申請手続きを学事システムから行うようにし、学生の利便性の向上と業務の効率化を図る。

### ③ 特記事項

情報管理委員会、人権啓発委員会、食品安全衛生委員会、入学選考委員会を設置し、コンプライアンスおよびリスクマネジメントの強化に努めている。さらに2019年度には新学事システムを導入し、業務の効率化と学生・保護者への情報公開の効率化を図っている。

### (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」に基づき「カリキュラムポリシー」を定め、教育課程を編成している。
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	調理業界の企業や組織の一員として活躍するために必要な視点（思考力・判断力・協働力）、知識、技能を身につけるカリキュラムの構築を進めている
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	業界団体や企業、有識者で構成する教育課程編成委員会での議論を踏まえ、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	飲食キャリア概論やインターンシップ、実務家教員による実習指導および講義を体系的に組み込んでいる。
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	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。
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	専門性を備えた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	企業、業界での業務を本業とする多くの兼務者も教員とし、連携を意図した授業を実施している。
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	専門技術の習得においては、関係団体が行う勉強会や専門分野における学会に参加するほか、計画的に技能習得ができるよう、学内で技術研修制度を設けて実施している。指導力育成については、インストラクショナルデザインの外部研修に参加している。
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	入職時から新入職員研修や新任管理職研修などを、計画的に行っている。

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、隣地研修を実施している。また、西洋、中国料理の知識を深めるための海外研修旅行の機会を設けている。
--	---	---	---	---	---

### ① 課題

- 1) 学生に授業の難易度や内容について満足度を問うアンケートを実施できていない。
- 2) 関連分野に関する教員研修の機会を確保するためにも、さらに計画的も実施する必要がある。

### ② 今後の改善方策

- 1) 学生の授業満足度評価の方法を、オンラインのアンケートフォームを使用するなどして回答や集計作業を効率的にできるよう検討し、前期と後期で各1回の実施を計画する。
- 2) 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、参加を計画する。

### ③ 特記事項

これまで授業コマごとのシラバスを作成していたが、学ぶ内容ごとにこれらをグループ化し、より学生が学びと成長を実感できるようなシラバスへと改善を進めている。さらに2019年度からはそれまで冊子で配布していたシラバスをデータ配布する方法に切り替えた。

#### 2019年度に教員が参加した外部コンクールの受賞歴

- ・2019年8月 中国料理 李錦記（リキンキ）レシピコンクールにて、  
ランチ部門で2位となる銀賞、麺部門で3位となる銅賞をそれぞれ本校教員が受賞
- ・2019年8月 第3回 日本中国料理協会関西地区本部主催「U-40 中国料理コンクール」にて、  
2位となる銀賞を本校教員が受賞

#### 2019年度に学生が参加した外部コンクール

- ・全国調理師養成施設協会主催「第35回調理技術コンクール全国大会」の近畿・中国・四国地区大会において、本校から出場した9名中8名が全国大会に進出。本校から出場した学生の成績は次の通り。  
日本料理部門：2位、3位、7位／西洋料理部門：2位、3位／中国料理部門：1位、2位、3位  
全国大会では、2名が後援団体長賞を受賞、1名が協賛会社賞を受賞。

## (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	3	1	自己理解から企業研究、エントリー、受験へと、適切なタイミングに活動を進められるよう支援を行っている。

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) 就職相談や支援を行う時期を早めたが、2019年度より就職が可能となった留学生の就職決定に時間を要したことから、全体として就職決定時期が遅くなってしまった。
- 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、本年度の結果は第一学年が8.0%と前年に比べても大幅に悪化している。退学理由では「学校生活不適應」が最も多く、具体的には、学生自身が調理師に適性がないと感じてしまうことや、クラスで他の学生と一緒に授業を受けるのが苦手、アルバイトの疲れから寝坊を繰り返すといった様々な理由で不登校になるケースが多い。

### ② 今後の改善方策

- 1) 留学生への「特定技能」および「特定活動」の説明を早期に行い、十分な活動期間が取れるよう計画する。
- 2) 第一学年では、一部のクラスで学生同士が協同して学習、学校生活で助け合う取り組みを「アパシステム」の名称で行っており、これを全クラスに拡大して実施することで、学習への主体的な取り組みや学習意欲の向上につなげ、その結果として退学率を抑える。

### 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
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、担任と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、学内制度である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えている。
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、年間を通じて各種コンクールを学内で案内し、出場に際してのサポートを行っている。
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	卒業と同時に入会する卒業生組織があり、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。特に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	キャリアクラスを設置して、社会人のニーズに対応している。
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	高等学校と連携協定を締結し、職業理解を目的として授業協力や見学会の受け入れを行っている。

### ① 課題

特になし

### ② 今後の改善方策

特になし

### ③ 特記事項

学校生活に上手く適応できない学生が増加傾向にあり、これに対応できるよう学内に相談室を設置し、相談員を配しており、さらに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、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いる。

## (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	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に整備されているか	4	3	2	1	延床面積9,992㎡という大阪府下の専修学校では大規模な校舎を所有する学校の一つとなっており、設備についても調理師養成施設ガイドラインで指定されたものを完備するだけでなく、料理分野別や実習形態に応じた仕様の教室を備えている。

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局に提出している。
-------------------	---	---	---	---	--

① 課題

近年、特に映像やスライドを用いた授業が多くなり、プロジェクターの設置や映像のデジタル化に対応できる教室設備がこれまで以上に求められている。

② 今後の改善方策

講義室には全教室にプロジェクターを設置し、さらに実習室や演習室では可動式のデジタル黒板の導入を進めている。

③ 特記事項

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

(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	HPや学校案内パンフレットでは、各学科の授業や就職指導から、資格取得実績や就職実績、卒業生の業界における活躍まで、本校の教育とその成果を、できる限り網羅的に紹介しており、随時更新されている。
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

本校への入学検討者は、国内は全国規模、海外も東アジア、東南アジア地域を中心にその数を増やしている。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。

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。既卒者や社会人、留学生に対しては、大学や各種団体との連携や協力を更に密にし、更には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。

③ 特記事項

学校のことをより良く知ってもらえるように、2020年にHPの全面リニューアルを計画している。

海外からの入学検討者向けには、2016年度よりHPに外国人向けの学校紹介ページを開設し、英語・中国語（簡体字・繁体字）・韓国語に対応している。

## （８）財務

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
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	法人本部でキャッシュフローの動向を把握し、施設設備の更新や充実の具体的な計画を作成するとともに、人件費や経費の抑制・縮減の方策を検討し実行するなどコスト管理に取り組んでいる。
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	予算については法人の基本方針に基づき、前年度実績と比較・分析したうえで策定し、執行している。
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を毎年適切に実施している。
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、法人の情報公開規程に基づき公開するに際しての体制を整備している。

### ① 課題

- 1) 財務基盤をより一層安定させるためには、学生数を維持し、計画的に予算執行を行うことにより継続的に収支差額の均衡を図ることが課題である。
- 2) 予算については概ね予算書に従って科目ごとに適正かつ計画的に執行されているが、より有効かつ妥当なものにするためには、予実管理の更なる強化が必要である。

### ② 今後の改善方策

- 1) 適切な人員配置と募集広告費の見直し等により支出の削減をはかるとともに、中途退学者を抑制し、結果として収入の減少も抑制する。
- 2) 予算の執行については、計画的にチェックする体制を整備する。

### ③ 特記事項

特になし。

## （９）法令等の遵守

評価項目	評点				備考：取り組みの内容
	4	3	2	1	
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	自己点検・評価報告書をHP上で公表している。 本年度より自己点検・評価報告書の書式を「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づいたものに変更した。
----------------	---	---	---	---	--

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	学校周辺の清掃活動を定期的に行っている。
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	河豚処理講習会や調理技能・技術評価試験の会場提供、ジビエ講習会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。

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。

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。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。韓国や台湾などで実施する説明会や、日本国内の留学生向け進学相談会に参画し、事前の情報提供を十分に行うことで、ミスマッチを防ぎ、安心して入

					学してもらえようサポートしている。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、サポートしている。
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を認定している。

### ①課題

留学生の増加により、外国語で対応できる職員の数が不足してきている。

### ②今後の改善方策

各校に分散配置してある外国語の話せるスタッフを集約し、チームとして弾力的に対応できる組織にする計画。また、在校生や卒業生に協力を仰ぎ、入学前の様々な段階で先輩から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留学生の受入環境を整えるため、韓国語および中国語の話せる事務員を配置し、ビザ更新手続きや新たに始まった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サポートを行っている。本年度より新在留資格の「特定技能」が施行され、留学生が卒業後に調理職で就職することが可能となった。多くの留学生が卒業後に日本に残って働くことを希望していることから、学内で説明会を行い、その後も技能水準試験の案内や、就職相談に対応した。その結果、2019年度は22名が特定技能ビザで就職している。

また「特定活動」の在留資格による「日本の食文化海外人材育成事業」での就職も継続して行っており、2019年度は6名が本制度により就職している。

#### 4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

本校では、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、法令順守の徹底に努めている。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ぶ。さらに食の専門家に求められる栄養・衛生等の専門的知識を獲得し、同時に職業観や勤労観、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。

特に第二学年では専攻する料理分野を選択し、レストランでの調理作業および提供のトレーニングを繰り返しながら、技能習得はもちろん、衛生管理の実践や効率的な作業手順の立案なども行っている。

さらに学修成果を高めるためには、学生がメニューやレシピを考案する機会を増やすこと、実際のレストランを想定し、客役の学生も様々なシチュエーションを想定して対応する訓練を取り入れることが課題として挙げられる。

教育活動の基本指標においては、出席率と退学率が前年に比べて悪化しており、対応が必要となっている。悪化の原因としては、入学のミスマッチや学校生活に馴染めないことから欠席が増加し、退学に至るケースが最も多く、全体の65%を占める。その対策として担任と学務課、スクールカウンセラーにて連携を密にして学生のケアにあたっている。さらには学生同士による学習、学校生活を互助する「アパシステム」を導入して効果を検証している。これは第1学年でクラス内の学生グループごとに毎週目標設定を行い、達成度の検証をくり返し行うもので、入学当初は担任からのアドバイスに基づく学校生活や規則に関する目標を設定するが、やがて自分たちで学習に関することや調理技能の向上に取り組むようになる。学年の終わりには各自の将来を見据え、就職活動や社会を意識した目標設定も見られるようになり、心構えの面でも進級準備が整うようになる。しかしその運用の成否は担任の指導力に負うところが少なくないため、クラスによる差異も大きく、十分な成果に至らない場合もあることから、担任の指導力向上のための研修会の実施や、サポート体制の強化が課題である。

学生の受け入れ募集では、特に留学生比率が年々増加傾向にあり、受け入れだけでなく学内でのサポート体制も充実させる必要があることから、対応部署の組織化や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など、対応を強化している。また、留学生の中で日本での就職を希望する学生には、技能評価試験の案内や手続きなども随時行っており支援体制を強化している。

財務面では、引き続き人件費支出が高い傾向にあり、教育の水準は堅持しつつ、教材開発、カリキュラム改善、教職員の能力開発などを通じて人員配置の見直しを行い、人件費管理を適切に行うことにより、財務体制の強化を図っていくことが重要である。そのためには業務の効率化を計り、限られたリソースを有効活用するために、業務の整理や見直しを検討していく必要がある。

## < 資料 >

### ■教科課程ごとの学生の定員

学校名	辻調理師専門学校					
学科名	調理師本科 (1年制)	調理技術マネジメント学科 (2年制)		高度調理技術マネジメント学科 (3年制)		
学 年	第1学年	第1学年	第2学年	第1学年	第2学年	第3学年
<b>定 員</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
2019年度 在籍数 (5/1現在)	237	375	355	37	22	36

### ■辻調理師専門学校における教室の数

用 途	室 数
普通教室	35室
調理実習室	12室
総合調理実習室	6室
計	53室

実習室には、法令に定める機械、器具その他の備品が必要数以上備えられている。

### ■辻調理師専門学校の2019年5月1日現在の教員数・助手数は以下のとおりである。

専任教員	兼任教員	助 手
82名	97名	36名

### ■授業時数 (注) 1単位時間は45分とする。

#### (1) 調理師専門課程 調理師本科

学科名	規定科目 授業時間数	必修科目 授業時間数	卒業に必要な 総授業時間数
調理師本科 (1年制)	962	30	992

#### (2) 調理師専門課程 調理技術マネジメント学科

学科名		規定科目 授業時間数	必修科目 授業時間数	進級・卒業に必要な 総授業時間数	
調理技術マネジメント学科 (2 年制)	第1学年	962	62	1,024	1,836
	第2学年	0	812	812	

#### (3) 調理師専門課程 高度調理技術マネジメント学科

学科名		規定科目 授業時間数	必修科目 授業時間数	進級・卒業に必要な 総授業時間数	
高度調理技術マネジメント学科 (3年制)	第1学年	962	30	992	2,636
	第2学年	0	832	832	
	第3学年	0	812	812	

■教科科目

教育内容	教科科目	調理師法 施行規則		調理師本科		調理技術 マネジメント学科		高度調理技術 マネジメント学科	
		講義	実習	講義	実習	講義	実習	講義	実習
食生活と健康	食生活と健康	90		90		90		90	
食品と栄養の特性	食品と栄養	150		150		150		150	
食品の安全と衛生	食品の安全と衛生	120	30	120	30	120	30	120	30
調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論	180		180		180		180	
調理実習	調理実習		300		300		300		300
総合調理実習	総合調理実習		90		92		92		92
その他	飲食キャリア概論			30		30		30	
	インターンシップ						32		
	キャリア形成実習								384
	HACCP 演習						30		30
	マネジメント論					112		112	
	調理技術理論					250		250	
	高度調理実習						252		252
	サービス					112		112	
	料理のための外国語					56		56	
	飲食キャリア概論Ⅱ							112	
	総合演習								168
	調理研究実習								168

■基本指標

本校では、学校の教育活動の基本的な状況を定量的に把握するため、次の10指標を「基本指標」としている。「在学率・退学率」、「休学率」、「出席率」、「進級・卒業認定率」、「科目履修認定率」、「資格取得率」、「進学率」、「進路決定率」、「就職率」、「業界定着率」この中で、特に「在学率・退学率」、「出席率」、「進路決定率」、「就職率」などは特に日常の学校運営に欠かせないものとなっている。

なお、「基本指標」は原則として過去3年度分を表示し、年度始めの基準値は5月1日現在としている。

この「基本指標」はクラス単位または週単位で確認できることから、短期間でのクラス出席率の軽微な低下が、退学を懸念される長欠学生の早期発見につながるなど、ネガティブな状況への迅速な対応が可能になっている。また、長期的に良好な状況のクラスや学科があれば、その理由を分析して共有することで、クラス運営全体の改善計画の立案・実施にも活用することができる。

## 在学率・退学率

在学率の目標値は、単年度 97%以上、修業期間複数年度 95%以上とする。

退学率の目標値は、単年度 3%以下、修業期間複数年度 5%以下とする。

学校	学科（学年）	年度	単年度		修業期間	
			在学率	退学率	在学率	退学率
辻調理師専門学校	高度調理技術マネジメント学科（1年）	2019	100%	0%	-	-
		2018	100%	0%	-	-
		2017	88.9%	11.1%	-	-
	高度調理技術マネジメント学科（2年）	2019	100%	0%	-	-
		2018	96.9%	3.1%	-	-
		2017	96.7%	3.3%	-	-
	高度調理技術マネジメント学科（3年）	2019	100%	0%	86.1	13.9
		2018	100%	0%	72.5%	27.5%
	調理技術マネジメント学科（1年）	2019	92.0%	8.0%	-	-
		2018	98.4%	1.6%	-	-
		2017	90.7%	9.3%	-	-
	調理技術マネジメント学科（2年）	2019	97.7%	2.3%	92.4%	7.6%
		2018	98.4%	1.6%	89.2%	10.8%
		2017	98.3%	1.7%	90.3%	9.7%
	調理師本科	2019	93.2%	6.8%	-	-
		2018	94.1%	5.9%	-	-
		2017	96.0%	4.0%	-	-

## 出席率

出席率の目標値は、95%以上とする。

学科 (学年)	年間平均授業出席率		
	2019年度	2018年度	2017年度
高度調理技術マネジメント学科 (1年)	98.2%	98.6%	95.2%
高度調理技術マネジメント学科 (2年)	98.8%	96.5%	97.9%
高度調理技術マネジメント学科 (3年)	93.5%	93.9%	***
調理技術マネジメント学科 (1年)	94.2%	95.3%	95.1%
調理技術マネジメント学科 (2年)	92.1%	93.4%	96.0%
調理師本科	90.4%	94.2%	95.9%

### 進路決定率

一般的に「進路決定率」は、卒業生数を分母、就職決定者数と進学決定者数の和を分母とするものだが、本校においては、卒業後帰国することを義務づけられており、日本国内で就職を希望しても就職することができない留学生が多数存在するため、就職決定者や進学者以外のこうした進路決定者・未決定者も含んだ卒業生の卒業後の進路の内訳を実情として示すものと考えている。

学科 (学年)	年度	進路決定率	進路決定率		帰国留学生率	その他進路決定率	就職未決定率
			就職率	進学率			
高度調理技術 マネジメント学科	2019	80.6%	80.6%	0%	6.5%	12.9%	0%
	2018	75.9%	72.4%	3.4%	13.8%	10.3%	0%
調理技術 マネジメント学科	2019	81.0%	77.5%	3.5%	11.5%	7.2%	0.3%
	2018	76.0%	74.6%	1.4%	13.3%	9.4%	1.4%
	2017	84.8%	80.0%	4.8%	7.9%	6.6%	0.7%
調理師本科	2019	74.7%	56.1%	18.6%	8.6%	16.7%	0%
	2018	74.1%	54.3%	19.8%	7.8%	16.4%	1.7%
	2017	78.9%	60.9%	18.0%	5.3%	14.8%	1.1%

### 就職率

学科 (学年)	年度	就職率1	就職率2	就職率3
高度調理技術マネジメント学科	2019	86.2%	100%	69.2%
	2018	87.5%	100%	72.7%
調理技術マネジメント学科	2019	91.2%	99.6%	67.4%

	2018	87.4%	98.2%	78.5%
	2017	91.7%	99.1%	89.7%
調理師本科	2019	77.0%	100%	58.7%
	2018	75.0%	96.9%	62.7%
	2017	79.4%	98.3%	71.0%

<就職率1>

分母=卒業者数-進学者数-帰国留学生数 分子=卒業年度3月末時点就職決定者

就職率1の目標値は、90%以上とする。(学科共通)

<就職率2>

分母=就職希望者数 分子=卒業年度3月末時点就職決定者数

就職率2の目標値は、95%以上とする。(学科共通)

<就職率3>

分母=就職希望者数 分子=卒業年度12月末時点就職決定者数

就職率3の目標値は、80%以上とする。(学科共通)

学校法人辻料理学館 事業活動収支計算書要旨(2019年4月1日～2020年3月31日)

(単位:円)

科目		予算	決算	差異	
教育活動収支	収入の部	学生生徒等納付金	3,441,846,000	3,455,657,000	△ 13,811,000
		手数料	25,260,800	25,454,300	△ 193,500
		寄付金・補助金	700,000	51,000	649,000
		付随事業収入	61,800,000	65,579,479	△ 3,779,479
		雑収入	31,370,000	51,456,757	△ 20,086,757
		教育活動収入計	3,560,976,800	3,598,198,536	△ 37,221,736
	支出の部	人件費	1,788,800,000	1,755,909,687	32,890,313
		教育研究費	850,450,000	816,214,514	34,235,486
		管理経費	1,130,800,000	1,117,017,317	13,782,683
		教育活動支出計	3,770,050,000	3,689,141,518	80,908,482
教育活動収支差額		△ 209,073,200	△ 90,942,982	△ 118,130,218	

教育活動外収支	収入の部	受取利息・配当金	47,600,000	60,082,355	△ 12,482,355
		その他の教育活動外収入	105,000,000	85,426,980	19,573,020
		教育活動外収入計	152,600,000	145,509,335	7,090,665
	支出の部	借入金利息	6,000,000	6,057,406	△ 57,406
		その他の教育活動外支出	95,000,000	121,404,934	△ 26,404,934
		教育活動外支出計	101,000,000	127,462,340	△ 26,462,340
教育活動外収支差額		51,600,000	18,046,995	33,553,005	

経常収支差額 △ 157,473,200 △ 72,895,987 △ 84,577,213

特別収支	収入の部	資産処分差額	0	499,999	△ 499,999
		その他の特別収入	0	0	0
		特別収入計	0	499,999	△ 499,999
	支出の部	資産処分差額	0	14	△ 14
		その他の特別支出	0	53,418,656	△ 53,418,656
		特別支出計	0	53,418,670	△ 53,418,670
特別収支差額		0	△ 52,918,671	52,918,671	

基本金組入前当年度収支差額 △ 157,473,200 △ 125,814,658 △ 31,658,542

基本金組入額合計 △ 30,000,000 0 △ 30,000,000

当年度収支差額 △ 187,473,200 △ 125,814,658 △ 61,658,542

前年度繰越収支差額 △ 1,670,503,546 △ 1,670,503,546 0

翌年度繰越収支差額 △ 1,857,976,746 △ 1,796,318,204 △ 61,658,542

(参考)

事業活動収入計	3,713,576,800	3,744,207,870	△ 30,631,070
事業活動支出計	3,871,050,000	3,870,022,528	1,027,472

学校法人辻料理学館 貸借対照表(2020年3月31日)

(単位:円)

資 産 の 部			
科 目	本年度末	前年度末	増 減
《 固 定 資 産 》	《 8,335,550,444 》	《 9,103,316,529 》	《 Δ 767,766,085 》
( 有 形 固 定 資 産 )	( 5,660,981,104 )	( 5,796,081,931 )	( Δ 135,100,827 )
土 地	2,604,897,121	2,604,897,121	0
建 物	2,869,167,467	3,002,193,986	Δ 133,026,519
その他の有形固定資産	186,916,516	188,990,824	Δ 2,074,308
( 特 定 資 産 )	( 750,000,000 )	( 1,150,000,000 )	( Δ 400,000,000 )
( そ の 他 固 定 資 産 )	( 1,924,569,340 )	( 2,157,234,598 )	( Δ 232,665,258 )
有 価 証 券	1,914,442,060	2,118,101,621	Δ 203,659,561
その他の固定資産	10,127,280	39,132,977	Δ 29,005,697
《 流 動 資 産 》	《 1,932,717,342 》	《 1,455,668,866 》	《 477,048,476 》
現 金 預 金	1,768,738,095	1,302,257,526	466,480,569
その他の流動資産	163,979,247	153,411,340	10,567,907
資 産 の 部 合 計	10,268,267,786	10,558,985,395	Δ 290,717,609
負 債 の 部			
科 目	本年度末	前年度末	増 減
《 固 定 負 債 》	《 428,105,000 》	《 497,525,000 》	《 Δ 69,420,000 》
長 期 借 入 金	428,105,000	497,525,000	Δ 69,420,000
《 流 動 負 債 》	《 2,112,683,771 》	《 2,208,166,722 》	《 Δ 95,482,951 》
前 受 金	1,950,066,490	1,974,409,359	Δ 24,342,869
その他の流動負債	162,617,281	233,757,363	Δ 71,140,082
負 債 の 部 合 計	2,540,788,771	2,705,691,722	Δ 164,902,951
純 資 産 の 部			
科 目	本年度末	前年度末	増 減
《 基 本 金 》	《 9,523,797,219 》	《 9,523,797,219 》	《 0 》
第 1 号 基 本 金	9,113,797,219	9,113,797,219	0
第 2 号 基 本 金	90,000,000	90,000,000	0
第 4 号 基 本 金	320,000,000	320,000,000	0
《 繰 越 収 支 差 額 》	《 Δ 1,796,318,204 》	《 Δ 1,670,503,546 》	《 Δ 125,814,658 》
翌年度繰越収支差額	Δ 1,796,318,204	Δ 1,670,503,546	Δ 125,814,658
純 資 産 の 部 合 計	7,727,479,015	7,853,293,673	Δ 125,814,658
負 債 及 び 純 資 産 の 部 合 計	10,268,267,786	10,558,985,395	Δ 290,717,609