

2019年度 自己点検・評価報告書

【辻製菓専門学校・製菓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、次の方針に基づく教育課程を編成しています。

製菓衛生師としての「規定科目」及び「専門関連必須科目」を設置し、さらに2年制では各専攻の独自の科目を履修します。幅広い知識と技能を修得し、自らの専門に偏ることなく、多角的な視点から本物を探求する姿勢を育てます。また、生涯を見据えたキャリア教育を行います。

基本的なスキルを高めながら自己理解を深め、社会において生き抜く意欲と自信をもてるよう指導します。

具体的に以下の取り組みを行います。

- ①授業内、外問わず e-ラーニング学習システムを活用した予習・復習の習慣化し、それによる学習効果の確認を行い、製菓衛生師を養成するための知識の習得を行います。
- ②クラス内の活動にて初年次教育並びにキャリア教育の実施や、科目担当者および教務課教員による学習支援、ピア・サポートによる学生同士の学び合いを通じて、学校への適応力向上及び学修スキルの習得を行います。
- ③主体性・多様性・協働性を育成する観点から、学生が主体性を持って多様な人々と協力して問題を発見し、解を見いだしていくアクティブラーニングを行い、集団討議、反転授業などの学習方法を実践する。

【ディプロマポリシー】

次の能力を有していることを重視し、所定の単位時間数を定めた学生に対して卒業を認定する。

- [1] 体系的に科目を修得し、社会環境に深い関心を持ち、これを探求する姿勢
- [2] 物事に対して、多角的視点とともに本質を見る目を備え、自らの課題を解決する力を身に付けている。
- [3] 誠実で礼儀正しく、自己の特性を理解すると共に他者へのあり方を受け入れていく姿勢をもって、社会的規範を守り自立した行動ができる。

具体的に以下の人材を目指す。

- ①製菓及び製パン分野の基礎的・専門的な知識と技能を修得している。
- ②製菓業界で活躍するために必要な知識を自身で集約し、さらに必要な知識を吸収・創造的に取り組む姿勢を備えている。
- ③主体性を持ち、事業所内はもとより地域に貢献できる。

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

製菓学校目標：全員卒業、全員試験合格

学科目標：【中間目標】 中間目標製菓衛生師試験全員合格

【最終目標】 進路決定率 100%

目標達成のための計画

- ①ピア・サポートによるクラス運営
- ②学習意欲、コミュニケーション能力の向上とクラス内での居場所作り
- ③製菓衛生師試験に向けての模試の実施と低得点者の補習の実施
- ④担任と就職担当者の連携による学生サポートの実施

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・育人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	学生に質の高い教育を提供し、生涯学習を促進する手助けとなるべく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。
学校の理念・目的・育人人材像・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、育人人材像は、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	年間2回の教育課程編成委員会に各分野の専門家を招聘し、育人人材像などの意見交換や協議を行っている。

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

教育課程編成委員会にて、専門家からいただくご意見をさらに具体的に反映できるように、開催方法を検討し、主となる担当者だけでなく、全職員がその内容を理解し、取り入れることができる体制作りを行う。

(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の策定を行っている。
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、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

特になし

②今後の改善方策

特になし

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、育人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に関連企業・団体から委員を招聘し、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	夏季休暇と冬季休暇の2回、任意参加のインターンシップを行っている。また、実務家の兼任教員による実習指導を行っている。
授業評価の実施・評価体制はあるか	4	3	2	1	全ての学生が全科目ごとに自由記述できる授業アンケートにて、授業評価を行っている。 職員間においても授業の聴講を実施し他者評価を受けている。
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	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、常に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	製菓衛生師受験を念頭に置き、体系的にカリキュラムが組まれている。
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	専門分野における技能と知識を兼ね備えた教員を確保または育成出来ている。さらに、1級技能士、2級技能士、職業訓練指導員の資格取得を奨励し、有資格者も少なくない。
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	業界の事業所との連携のもと、現場の第一線で実務に就き且つ教育指導に理解のある者を兼任教員として確保をしている。
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、学内で技術研修制度を設けて和菓子店・パン店での研修、フランスでの店舗研修を行っている。また、技能検定1、2級の受験、職業訓練指導員の資格取得も推奨している。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教員の資質の向上に取り組んでいる。
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	企業連携により教員派遣を受け実践的に実習授業を行うほか、洋菓子の知識を深めるために海外研修の機会を設けるなど教育体制の充実を図っている。

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

- 1) 教職員について、特に若手職員（助手）は、本校を卒業後、教員を志望してそのまま教員として勤務するものが多いが、専門性を高め、多彩な経験を積ませることを目的に、短期または中長期を想定した企業（または店舗）への技術研修を実施したいと考えている。
- 2) 外部コンクールに参加した教員・学生が、数多く受賞をしている。

教員が参加した外部コンクール

- ・2019年4月 ノーベル・パティスリー・ドウ・ジャポン技術コンテスト

第5部ジュニア規程部門（パスティヤージュ細工）銅賞 本校教員が受賞

学生が参加した外部コンクールの受賞歴

- ・2019年11月 大阪府洋菓子コンテスト

学生マジパン細工部門 本校学生6名が入賞

- ・2020年2月 全国製菓衛生師養成施設協会 製菓技術コンクール全国大会

本校から出場した6名が全国大会に進出し、4名が入賞。成績は次の通り。

洋菓子部門では規定課題で1位、和菓子部門では自由課題1位、総合成績で2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。
資格取得率の向上が図られているか	4	3	2	1	国家試験の学習サポートeラーニングでの課題、不合格者への補習を実施している。また、1年次では年間4回、2年次には年間2回の模擬試験を実施し習熟度を測っている。
退学率の低減が図られているか	4	3	2	1	ピア・サポートによるクラス運営を通じて生活・学修環境を整えている。教務課による学習支援により試験不合格による退学の抑止に努めている。担任、学科長による面談、カウンセリングを実施している。
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	卒業生組織を通し卒業生の出店情報などを把握している。また、ホームページ等で、卒業生の活躍、取り組みなどを紹介している。
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	卒業後の状況については事業所や本人を通じて情報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の意見をもとに教育活動の改善に取り組んでいる。

①課題

- 1) 本年度より新在留資格の「特定技能」が施行され、留学生の就職決定に時間を要した。
- 2) 退学率が目標数値の5%を上回っている。

②今後の改善方策

- 1) 留学生の増加や課題も踏まえ、在留希望の留学生への対応強化が必要。
- 2) ピア・サポートの拡充とクラス活動内での初年次教育（チームビルディングや目標の立て方）で心身の状態をセルフコントロールする力、自ら課題を見出し学び続ける力を身に付ける。また、スクールカウンセラー、担任、学務課との密な連絡をし、学生ケアにあたる。

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	健康面であれば保健師、メンタル面であれば週3日カウンセラーに相談することができる体制がある。個人情報が必要最低限の関係者のみで共有し随時サポートしている。
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	担任、保健師、学務課が連携して健康診断や体調管理を行っている。保健室を設置し、保健師は常駐している。

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	全国製菓衛生師養成施設技術コンクールへの参加、大阪府洋菓子協会主催の学生コンクールへの参加を例年支援している。また、希望者向けに、紀の里農業協同組合との農業体験を企画・実施している。
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生活への配慮は欠かさないようにしている。多欠席や体調不良の場合は保護者や管理会社と連携して対応、支援している。
保護者と適切に連携しているか	4	3	2	1	年に数回、学校から保護者向けに文書で学生に出欠や成績、学校の状況を連絡している。欠席が多い、体調不良等が気になる、などの学生については、学校から保護者に連絡を入れ連携を図っている。
卒業生への支援体制はあるか	4	3	2	1	同窓会組織があり、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。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、開業サポートを行っている。
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	社会人対象のクラスは設けていないが、就職に関する相談はキャリアセンター、学校生活における相談は主に担任が個別に対応している。
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。卒業生のロールモデルを参考にし、職業の三要素の理解を加えた「キャリアの探求授業」も実施している。

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

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、相談員を配している。さらに体調不良の学生への対応については保健師が勤務し、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。

(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	洋菓子、和菓子、製パンの分野ごとに、高い専門性と多彩な経験を有する教職員を整えている。また、カリキュラム内容の改善に向けた定期的な検討会を実施している。
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	製菓A棟、B棟、別館と3つの校舎を有し、延床面積5,744㎡の校舎となっている。設備についても、製菓製パンの各分野に応じた仕様の教室を備えている。施設設備については中期の修繕計画に基づき、校舎内の空調設備、照明設備などの更新工事を行っている。また教室内の機器設備についても、メンテナンスや入れ替えを定期的に行っている。
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おり、年一回、校舎施設単位で消防署の指導のもと防災訓練を実施している。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

特になし。

②今後の改善方策

特になし。

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
	4	3	2	1	
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	イベント等における説明や学校案内資料、HPにおいては、授業内容や就職指導から、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、教育目標や到達目標に沿った形で紹介され、随時更新し、卒業人材像が明確に理解できるよう伝えている。
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

18歳人口の減少により学生募集が厳しくなる中、本校の教育成果を伝える母数を増やすことが必須であり、本学の価値の浸透および広報が重要である。そのため本校の認知度を上げ、教育の質、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

高等学校の早い時期から職業観や勤労観を養うために教育連携を進める。

大学や各種団体との連携や協力を図り、既卒者や社会人、留学生へのアプローチを積極的に行う。

③特記事項

学校のことをより詳し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。

(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
	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	大阪府の和菓子技能検定の会場提供など、各種団体からの依頼に協力している。
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	学生による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	大阪府洋菓子協会主幹の技術専門校への講師派遣や大阪府洋菓子技能検定指導員の派遣などを受託している。

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
	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。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加。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	全国の日本語学校の教職員が「留学生に進めたい進学先」として選定している『日本留学 AWARDS2019』に、プロ意識に基づいた確かな教育力がある学校としてノミネートされ受賞した。

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い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9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2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を獲得するため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。学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準、製菓衛生師法を順守し、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。

教育活動においては、洋菓子、和菓子、製パンに関する技術を理論と実践の両面から幅広く学び、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習得し、同時に職業観や勤労観を養うことで、食業界のあらゆる領域で貢献し得る人材に育成に取り組んでいる。

学習成果については、教育活動の基本指標の重要項目である出席率と退学率が悪化傾向にあり、対処が必要となっている。退学については、試験や成績による退学者は減少したものの、心のケアを必要とする学生が多いため、担任、学務課、スクールカウンセラーの密な連携により学生のケアにあたっている。出席率の向上と退学抑止のために、クラス活動として行っている「ピア・サポート（学生同士による学習、学校生活を互助する取り組み）」をさらに拡充させ、学生同士のサポート体制、クラス内での学生の居場所作り、コミュニケーション向上のワークなどに取り組む。

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も随時行うなど、支援体制を強化している。

学校運営においては、業務の効率化が課題となっているため、従来の業務の進め方や業務そのものの必要性を改めて精査し、棚卸しを進めるとともに、情報システムの有効活用に取り組む。

< 資料 >

■教科課程ごとの学生の定員

学校名	辻製菓専門学校		
学科名	製菓衛生師本科(1年制)	製菓技術マネジメント学科 (2年制)	
学年	第1学年	第1学年	第2学年
定員	144	360	360
2019年度 在籍数(5/1現在)	136	329	328

■辻製菓専門学校における教室の数

用途	室数
普通教室	15室
実習室	15室
計	30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。

■辻製菓専門学校の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
57名	88名	34名

■授業時数 (注) 1単位時間は45分とする。

(1)製菓衛生師専門課程 製菓衛生師本科

学科名	規定科目 授業時間数	卒業に必要な 総授業時間数
製菓衛生師本科 (1年制)	1,020	1,102

(2)製菓衛生師専門課程 製菓技術マネジメント学科

学科名	規定科目 授業時間数	進級・卒業に必要な 総授業時間数	
製菓技術マネジメント学科 (2年制)	第1学年	1,020	1,102
	第2学年	872	872
		1,974	

■教科科目

辻製菓専門学校

	教科科目		辻製菓専門学校			
			製菓衛生師本科		製菓技術マネジメント学科	
	講義	実習	講義	実習	講義	実習
衛生法規	30		30		30	
法学大意	3		3		3	
衛生行政概説	9		9		9	
製菓衛生師法	9		9		9	
関係法令	9		9		9	
公衆衛生学	90		90		90	
公衆衛生学	12		12		12	
環境衛生	30		30		30	
疾病の予防	30		30		30	
労働衛生	18		18		18	
食品学	60		60		60	
食品学	12		12		12	
食品の変質とその防止	24		24		24	
食品の生産と消費	24		24		24	
食品衛生学	150		150		150	
食品衛生学	21		21		21	
食中毒	27		27		27	
食品添加物	24		24		24	
食品中における有害物質	24		24		24	
衛生管理	24	30	24	30	24	30
栄養学	60		60		60	
栄養学	6		6		6	
栄養素の機能	18		18		18	
栄養の消化と吸収	18		18		18	
栄養の摂取	18		18		18	
社会	60		60		60	
菓子と食生活	20		20		20	
菓子店経営論	40		40		40	
製菓理論	150		180		180	
製菓理論	150		180		180	
製菓実習		420		472		472
基礎実習		180		232		232
和菓子実習		60		60		60
洋菓子実習		60		112		112
製パン実習		60		60		60
専門実習		240		240		240
和菓子実習				28		32
洋菓子実習				180		180
製パン実習				32		28
その他科目					382	480

製菓衛生師教養演習					60	
マネジメント論					92	
高度製菓理論					240	
高度製菓実習						480

■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96%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		就業期間	
			在学率	退学率	在学率	退学率
辻製菓専門学校	製菓技術マネジメント学科(1年)	2019	92.4%	7.6%	-	-
		2018	90.8%	9.2%	-	-
		2017	90.7%	9.3%	-	-
	製菓技術マネジメント学科(2年)	2019	97.9%	2.1%	88.9%	11.1%
		2018	99.3%	0.7%	90.1%	9.9%
		2017	97.4%	2.6%	92.2%	7.8%
	製菓衛生師本科	2019	91.2%	8.8%	-	-
		2018	95.8%	4.2%	-	-
		2017	93.9%	6.1%	-	-

出席率

出席率の目標値は、95%以上とする。

学校	学科(学年)	年度	年間 平均授業出席率
辻製菓専門学校	製菓技術マネジメント学科(1年)	2019	95.5%
		2018	96.7%
		2017	97.5%
	製菓技術マネジメント学科(2年)	2019	94.3%
		2018	96.3%
		2017	95.6%

辻製菓専門学校	製菓衛生師本科	2019	94.7%
		2018	95.9%
		2017	97.1%

進路決定率

一般的に「進路決定率」は、卒業者を分母、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。

学校	学科(学年)	年度	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			
辻製菓専門学校	製菓技術 マネジメント学科	2019	78.5%	76.3%	2.2%	11.8%	9.0%	0.6%
		2018	75.6%	72.5%	3.1%	12.5%	9.2%	2.4%
		2017	75.4%	72.7%	2.7%	8.4%	15.8%	0.3%
	製菓衛生師 本科	2019	74.0%	34.1%	39.8%	15.4%	7.4%	0%
		2018	77.9%	38.2%	39.7%	14.7%	7.4%	0%
		2017	78.4%	43.8%	34.5%	14.9%	5.7%	1.0%

就職率

学校	学科(学年)	年度	就職率1	就職率2	就職率3
辻製菓専門学校	製菓技術マネジメント学科	2019	88.8%	99.2%	70.9%
		2018	85.9%	96.8%	78.6%
		2017	81.8%	99.5%	68.2%
	製菓衛生師本科	2019	76.4%	100%	50.0%
		2018	83.9%	100%	65.6%
		2017	86.7%	97.7%	65.7%

<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)

(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

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