

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校

自己点検・評価報告書

2017 年度

学校法人辻料理学館

目次

1. 教育理念・目的	3
1.1 本校の「建学の精神」：“DOCENDO DISCIMUS(ドケンドー・ディスキムス)”	3
1.2 本校の「教育理念」：「本物とは何か問いつづけること」	3
1.3 本校の「将来構想」：社会活動全般の活動指針「辻調グループビジョン」	4
2. 関係法令の規定・基準への適合	4
2.1 学生に関する事項	4
2.1.1 教科課程ごとの学生の定員厳守	4
2.1.2 卒業認定の方法	5
2.1.3 健康診断の実施、疾病の予防措置等学生の保健衛生上必要な措置	6
2.2 施設設備等に関する事項	6
2.3 教員等に関する事項	6
2.4 教育に関する事項	8
2.4.1 授業時数	8
2.4.2 教科科目	9
3. 基本指標	11
3.1 在学率・退学率	11
3.2 出席率	12
3.3 進路決定率	13
3.4 就職率	13
4. 教育(カリキュラム、授業計画、教職員研修)	14
4.1 カリキュラム編成方針	14
4.2 入学する学生の基礎学力、学習能力、関心・意欲などの諸傾向に対する配慮	14
4.3 科目配置上の工夫、授業展開上(コマシラバス上)の工夫	14
4.4 教員の専門性・教育力を高める取り組み	15

5. 就 職.....	15
5.1 独自の資料・合同企業説明会	15
6. 組織・管理運営.....	16
6.1 学校組織.....	16
6.2 本部組織.....	16
6.3 意思決定.....	16
7. 学生の受け入れ.....	17
7.1 入学選考のための組織.....	17
7.2 学生の受け入れ方針(アドミッションポリシー).....	17
7.3 入学者選考の方針と入試種別	18
7.4 学生募集活動.....	18
7.5 広報活動.....	18
7.6 接続教育.....	18
8. 学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献.....	19
9. 財 務.....	19
9.1 2017年度収支の状況(過年度比較と今後の課題).....	19

1. 教育理念・目的

1.1 本校の「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年大阪あべのの開校以来、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。

1.2 本校の「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。大事なのは、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。」

- 1.3 本校の「将来構想」：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でもある「ビジョン」として、以下のように設定されている。

辻調グループビジョン

われわれ辻調グループは、
「本物を探求する姿勢」をもって、
「食」の技術や知識に関する
集積力・開発力・発信力という
強みを生かすことで、
「食業人」として活躍したい人を
はじめ、あらゆる人々に
「学び」「気づき」「愉しみ」の場の
創造を通じて
人生を豊かにすることのできる
「食」の素晴らしさを伝え、
食文化の発展に貢献していきます。

2. 関係法令の規定・基準への適合

本校では、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。各学校、部署においては、学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準、調理師法、製菓衛生師法などの重要な法律、省令をはじめ、学則や就業規則、その他規則・規程に基づき業務が執行されている。

2.1 学生に関する事項

2.1.1 教科課程ごとの学生の定員厳守

入学選考段階で、定員厳守を前提に合格者数の管理が厳密になされている。2017 年度在籍者数は以下のとおりである。

学校名	辻調理師専門学校					
	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
定員	400	400	400	40	40	40
2017 年度 在籍数(5/1 現在)	302	399	295	36	30	—

* 高度調理技術マネジメント学科は、2016 年度学科設置のため第 3 学年の在籍はない

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	216	324	324
2017年度 在籍数(5/1現在)	212	322	305

2.1.2 卒業認定の方法

成績評価及び卒業・進級の判定にかかる学則の規定は以下のとおりとなっており、これに則った実務運用がなされている。

■学則第10条(成績評価)

両校とも授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。ただし、各科目の出席時間数が学則に定める授業時間数の80%に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。

■学則施行細則第9条(学業成績の評価)

両校とも学業成績評価の基準は、学則に定める「成績評価」の条項に従い、次のように定める。

- (1)学業成績の評価は、原則として、試験に平素の学習状況を加味して決定する。
- (2)各科目の成績は、前期・後期評価を考慮して学年末に総合的に評価する。但し、前期または後期だけの科目は、その学期の評価により決定する。また、特別の事由により試験を受けられない者に対しては、本校がその事由が正当であると認めた場合に限り、見込点によって学業成績評価をすることがある。
- (3)各教科の成績評価は100点を満点とし、60点以上を合格とする次の基準により行う。

成績評価	点 数	合 否
秀	90点以上、100点	合 格
優	80点以上、90点未満	
良	70点以上、80点未満	
可	60点以上、70点未満	
不 可	60点未満(非受験を含む)	不 合格

(4)学年において各科目の出席授業時間数が不足した者は、やむを得ない理由があると本校が認めた場合に限り、所定の手続きを経て補講を受けることができる。

(5)合格した科目はその単位時間とともにすべて履修したものと認める。

■学則施行細則第10条(卒業及び進級の判定)

両校とも第9条に定める学業成績評価に基づき、卒業及び進級の認定を行う。

- (1)卒業及び進級の判定は、当該学年において、学則別表1の必修科目(規定科目を含む)の合否判定がすべて合格であること、すなわち、すべての科目が履修認定されることによってなされる。
- (2)前項の規定を満たさない者は卒業あるいは進級不可となり、所定の手続きを経て原級留置が決定した場合、不合格以外の科目の合格も無効とした上で、1回に限り現学年を繰り返すことが可能となる。

2.1.3 健康診断の実施、疾病の予防措置等学生の保健衛生上必要な措置

2017年度の健康診断については、4月15日・22日に実施した。

学生の日々の健康状態については、クラス担任や授業担当者を中心に常に把握に努め、不調を訴える学生が発生した際には、<体調確認チェックシート>で症状等を確認し、必要な措置をとっている。特にインフルエンザや感染性胃腸炎などについては、対応マニュアルを作成し、集団感染の未然防止に注力している。

また、食中毒予防の観点からは、学生全員に対して<腸内細菌検査(検便)>を毎月実施しており(経費は本校負担)、食中毒菌の健康保菌者が発見された場合には、医療機関への受診を指示するとともに、陰性結果が出るまでは原則として授業において直接食材に触れさせない措置をとっている。(毎月の腸内細菌検査は、食材を扱う教職員に対しても同様に実施している。)

各校舎には、ベッド2床を備える医務室があるが、これに加え、増築された別館に設置されている<保健室(総合医務室)>では、保健師が常駐し、やけどや切り傷などの初期対応や健康相談などを受けられる体制を整えている。

2.2 施設設備等に関する事項

辻調理師専門学校は本館と南館の2つの校舎を有する。本館は2001年に開校当時(1959年)の校舎を建替える形で建築され、南館は2000年に建てられた。2016年には本館東側に増築を行い、現在は延床面積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いる。

辻製菓専門学校は1998年にかけて増改築を行い、2016年の増築によって延床面積5,744㎡の校舎を有している。

両校とも施設設備の本格的な修繕・更新の時期を迎えていることから、計画的にこれを実施するべく2016年には修繕工事のための調査を両校で行い、2017年度には向こう5年間での実施を想定した修繕計画書を作成した。2018年度からは、その計画書に基づき修繕工事を開始することとなっている。

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

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

両校とも実習室には、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。

2.3 教員等に関する事項

辻調理師専門学校では、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、辻製菓専門学校では、洋菓子・和菓子・製パンに関する技術を、それぞれ理論と実践の両面から幅広く学ぶ。そして、その中で創立以来、とりわけ大切にしてきたことが“本物”を教えるということである。五感を通じて本物を知り、技術を高めていくことを核として、食の専門家求められる栄養・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。本校ではこのような教育を実践し、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。

この目標を達成するために、本校では、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。

専任教員の内訳について見ると、辻調理師専門学校では 85 名中 71 名(84%)が「調理理論と食文化概論」、「調理実習」をはじめとする調理関連科目の担当教員、辻製菓専門学校では 52 名中 42 名(81%)が「製菓理論」、「製菓実習」をはじめとする製菓関連科目の担当教員となっており、これにより両校とも日常的な技術指導については、兼任教員に依存することなく専任教員のみで細かく対応ができていると考える。

調理・製菓関連科目の兼任教員については、その多くが現職の料理店・製菓店オーナーやホテル・レストランの料理長であるが、実践の場における調理や製菓の技術、経営感覚、業界の動向や料理人やパティシエ(製菓職人)のキャリアの具体例などを、現場の実務家から学ぶことを目的として、年間授業計画に基づき適宜招聘している。

一方、栄養・衛生系の科目をはじめとする専門科目に関しては、両校とも兼任教員の授業担当割合が比較的高くなっている。これは、教養科目の教育内容を継続的に改善する中で、実務家講師を柔軟に登用してきた結果であるが、十分な教育成果を得るためには、学校と兼任教員の間での円滑な連携と意思疎通が欠かせない。この点に関しては、年度開始前に兼任教員を集めて新年度の教育指導方針を周知・共有する機会を設けているほか、教科担当責任者による授業聴講の実施や、学生に対する授業アンケートの結果を必要に応じてフィードバックすることなどにより、学校全体で教育の質が保たれるよう努めている。

また、本校では、専任教員一人ひとりが専門分野を明確にし、建学の精神に則り、学び続ける意欲を持って専門性を高めることに注力している。とりわけ調理・製菓関連科目を担当する教員においては、学内での技術研修、国内外での店舗研修、などを通じて、技術の継続的な向上に取り組んでいる。

2017 年 5 月 1 日現在の教員数・助手数は以下のとおりである。

辻調理師専門学校

専任教員	兼任教員	助手
85名	102名	36名

辻製菓専門学校

専任教員	兼任教員	助手
52名	84名	33名

2.4 教育に関する事項

辻調理師専門学校及び辻製菓専門学校における教科科目・授業時数は以下のとおりで、それぞれ設置基準の要件を充たしている。

2.4.1 授業時数

辻調理師専門学校

(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

(注)1 単位時間は 45 分とする。

(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	

(注)1 単位時間は 45 分とする。

(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	

(注)1 単位時間は 45 分とする。

辻製菓専門学校

(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

(注)1 単位時間は 45 分とする。

(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	1,974
	第2学年	872	872	

2.4.2 教科科目

辻調理師専門学校

教育内容	教科科目	調理師法 施行規則		辻調理師専門学校					
				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

辻製菓専門学校

教科科目	製菓衛生師法 施行規則		辻製菓専門学校			
	講義	実習	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
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

3. 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、退学が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。

3.1 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)	2017	88.9%	11.1%	-	-
		2016	75.0%	25.0%		
	高度調理技術マネジメント学科(2年)	2017	96.7%	3.3%		
	調理技術マネジメント学科(1年)	2017	90.7%	9.3%		
		2016	92.5%	7.5%	-	-
		2015	88.7%	11.3%	-	-
	調理技術マネジメント学科(2年)	2017	98.3%	1.7%	90.3%	9.7%
		2016	98.6%	1.4%	86.5%	13.5%
		2015	97.9%	2.1%	86.8%	13.2%
	調理師本科	2017	96.0%	4.0%	96.0%	4.0%
2016		94.0%	6.0%	94.0%	6.0%	
2015		91.6%	8.4%	91.6%	8.4%	

辻製菓専門学校	製菓技術マネジメント学科(1年)	2017	90.7%	9.3%	-	-
		2016	94.7%	5.3%	-	-
		2015	96.2%	3.8%	-	-
	製菓技術マネジメント学科(2年)	2017	97.4%	2.6%	92.2%	7.8%
		2016	97.1%	2.9%	93.4%	6.6%
		2015	93.2%	6.8%	87.6%	12.4%
	製菓衛生師本科	2017	93.9%	6.1%	93.9%	6.1%
		2016	93.4%	6.6%	93.4%	6.6%
		2015	93.4%	6.6%	93.4%	6.6%

【結果と改善方策】

辻調理師専門学校、辻製菓専門学校ともに、2 年制学科の 2 年生を除くすべての学科及び学年において、在学率・退学率が目標数値に達しなかった。

この現状を踏まえ、2018 年度は「成績不良による退学者の抑制」を目標とし、前年度の課題を改善して取り組むこととする。具体的には、「基礎学力テスト」により学生の理解度を把握して早期から学習の支援体制をつくり、さらに授業開始後、授業の理解度チェックを行い、学力を補う必要のある学生に早期から指導する体制をつくる。

3.2 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
辻調理師専門学校	高度調理技術マネジメント学科(1 年)	2017	94.5%
		2016	93.6%
	高度調理技術マネジメント学科(2 年)	2017	97.4%
		調理技術マネジメント学科(1 年)	2017
	2016		97.2%
	2015		95.9%
	調理技術マネジメント学科(2 年)	2017	94.4%
		2016	93.5%
		2015	94.2%
	調理師本科	2017	94.7%
2016		95.4%	
2015		94.5%	
辻製菓専門学校	製菓技術マネジメント学科(1 年)	2017	97.2%
		2016	97.7%
		2015	97.3%
	製菓技術マネジメント学科(2 年)	2017	94.3%
		2016	95.2%
		2015	94.5%
	製菓衛生師本科	2017	96.2%
		2016	96.2%
		2015	96.8%

【結果と改善方策】

辻調理師専門学校、辻製菓専門学校ともに、出席率については概ね目標数値を達成することができた。しかし、一部のクラスは目標に達しておらず、原因の究明と対応が求められる。

2018 年度はピアラーニングを導入し、クラス内に作った小グループで学生が持っている知識や情報を互いに寄せ合い、協力して課題に取り組む活動を行う。これにより学生の孤立や成績不良者の抑止を図り出席率を高める。

3.3 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				
辻調理師専門学校	調理技術 マネジメント学科	2017	84.8%	80.0%	4.8%	7.9%	6.6%	0.7%
		2016	81.9%	77.5%	4.3%	6.9%	10.5%	0.7%
		2015	89.9%	80.4%	9.4%	4.7%	5.4%	0%
	調理師本科	2017	78.9%	60.9%	18.0%	5.3%	14.8%	1.1%
		2016	73.1%	60.2%	12.9%	9.0%	17.4%	0.6%
		2015	80.2%	57.6%	22.6%	5.9%	13.7%	0%
辻製菓専門学校	製菓技術 マネジメント学科	2017	75.4%	72.7%	2.7%	8.4%	15.8%	0.3%
		2016	77.9%	76.5%	1.5%	7.7%	14.0%	0.4%
		2015	79.1%	74.8%	4.3%	6.0%	14.1%	1%
	製菓衛生師 本科	2017	78.4%	43.8%	34.5%	14.9%	5.7%	1.0%
		2016	79.7%	49.2%	30.5%	12.7%	7.6%	0%
		2015	84.3%	45.9%	38.4%	7.0%	8.6%	0%

3.4 就職率

学校	学科(学年)	年度	就職率1	就職率2	就職率3
辻調理師専門学校	調理技術マネジメント学科	2017	91.7%	99.1%	89.7%
		2016	87.3%	99.1%	90.8%
		2015	93.7%	100.0%	83.1%
	調理師本科	2017	79.4%	98.3%	71.0%
		2016	77.1%	99.1%	68.4%
		2015	80.6%	99.6%	70.5%
辻製菓専門学校	製菓技術マネジメント学科	2017	81.8%	99.5%	68.2%
		2016	84.2%	99.5%	72.1%
		2015	83.3%	98.9%	67.5%
	製菓衛生師本科	2017	86.7%	97.7%	65.7%
		2016	86.6%	100.0%	78.7%
		2015	84.2%	100.0%	65.3%

<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。(学校・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。(学校・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。(学校・学科共通)

【結果と改善方策】

基準となる就職率1において目標数値を達成したのは、両校のうち調理技術マネジメント学科(2年制)のみで、特に調理師本科(1年制)は目標を大きく下回る結果となり、改善が必要である。
この結果を踏まえ、2018年度は早期に就職に対する考え方や姿勢を養うべく、4月から「就カツ道場」、「就カツ入門」など、就職活動に関するセミナーを開催する。

4. 教育(カリキュラム、授業計画、教職員研修)

4.1 カリキュラム編成方針

本校では、学科ごとに職業人材目標を設定し、これを卒業時点の仕上がり目標(=ディプロマポリシー)として、入学から卒業に至るまでの全教育課程をカリキュラムと捉えている。
カリキュラムは学科ごとに開発されるが、当該学科に関係する技術・知識体系、関連業界の技術動向や採用動向などに精通した者をカリキュラムリーダーに任命し、カリキュラムの開発・管理を担わせている。
文部科学省より職業実践専門課程の認定を受けている二年制学科については、業界団体役員、実務に精通した企業関係者や有識者などを委員とする「教育課程編成委員会」を年間二回招集し、業界関係者と連携したカリキュラム改善に継続的に取り組んでいる。

4.2 入学する学生の基礎学力、学習能力、関心・意欲などの諸傾向に対する配慮

カリキュラムは、入学者の諸条件にも配慮したうえで、入学者の向学心・探究心を涵養し、現在の社会・企業ニーズのみならず、将来ニーズにも対応可能な先進性を備えた人材へと導かれるよう、あらかじめ設計されていないなければならない。そのためにはまず、カリキュラムリーダーが、入学者の基礎学力、学習能力、関心・意欲の現状を的確に把握する必要がある。
これを実現するため、2014年度より、入学者全員に対して入学後比較的早い時期に「共通基礎学力テスト」を実施し、学生の学力の現況および分布の把握に努めている。その結果、学力面でのケアが必要と判断される者に対しては、カリキュラムリーダーが指名する教員による面談を実施し、教科担当者と連携して継続的な学修指導を行うこととしている。また、担任は進路に関する面談を実施し、キャリアセンターと連携して就職をメインとした進路指導を行う体制を作っている。

4.3 科目配置上の工夫、授業展開上(コマシラバス上)の工夫

本校が認識している科目配置上の有効な工夫として、複数科目を無意味に並べるのではなく、先行する科目が後続する科目の内容を概論的に含む、もしくは、逆に、後続する科目が先行する科目を概論的に含むように接続させるというものがある。この方法には、学生の視野を広げると同時に技術・知識の細部への関心も喚起する効果があり、無理なく、より高度な技術・知識を学生に受け入れさせる工夫として有効性が高いと考える。また、コマシラバス上の工夫としては、コマ進行の過程に、2~4コマに1コマの割合で復習コマ(もしくは直前の1~3コマ分の学習内容を対象とした「理解度確認試験」及び解答解説用のコマ)を設置するというものがある。

4.4 教員の専門性・教育力を高める取り組み

これまで調理・製菓教員の技術力向上のための研修は継続的に実施してきたが、2010年度からは教育本部（現教育研究本部）を中心に、より組織的なFD（ファカルティ・デベロップメント）活動に取り組んでいる。

調理・製菓の教員養成および技術力の向上に関しては、日本料理、西洋料理、中国料理、サービス、製菓（洋菓子・和菓子・製パン）の各研究室が核となり、新入職後の助手からスタートして教員（調理・製菓の理論・実習の教壇担当）までを大凡最長 10 年として、必要な技能および知識を習得するための段階的な育成システムを構築している。

この育成システムは、技能指標に基づくトレーニングおよび技能チェック、学外研修（海外研修を含む）、業界団体などが主催する外部のコンクールへの参加などからなり、最終的には「教壇プロモーション試験」で審査される。また、この本校独自の育成システムによって養成された教員の能力が、関連業界における実務通用性、さらには国際通用性を有するという客観的な評価を得ることは重要である。このため、海外を含む学外研修や学外の業界団体主催のコンクールへの参加を推奨し、研修報告書の提出やコンクール入賞など一定の成果を求めている。

2010 年度からは年2回、教員および実習インストラクター（実習教壇担当を補佐するテーブル担当として学生を指導）等を対象としたFDとして、教職員対象の「食品衛生チェックテスト」を実施しているほか、2012 年度以降は毎年、外部から専門家を招聘して教育の質や教育力の向上をテーマとしたセミナーを継続的に実施している。2015 年度以降は、SNSのリスク管理のための学内研修も必須化し、2016 年度からは、インストラクショナル・デザインに関するFD活動を本格的に開始し、その基本理解と運用可能な能力の醸成に取り組んでいる。2017 年度は、飲食および菓子製造業界における実務に関する知識や技能の修得・向上を目的に、企業等とのより密接な連携体制のもと、企業（店舗）における専任教員の現地研修・研究活動を強化した。

5. 就職

本校の就職指導体制は、学校組織に対して本部組織である教育研究本部及びキャリアセンターが横断的に関わり支援する形となっており、主にクラス担任とキャリアセンターのスタッフが連携し、学生一人ひとりにきめ細かな対応を行っている。

5.1 独自の資料・合同企業説明会

本校では、従来の求人資料（求人票、会社案内やパンフレット、HPのURL）に加え、本校独自の様式による「従業員育成モデルプラン」を学生に開示している。これは、求人企業より入社後の従業員のキャリアパスを具体的な業務内容とともに記述いただくもので、これにより学生は、企業ごとに異なるキャリアパスを事業所選定の段階で、より具体的にイメージすることができる。その結果として、就職のミスマッチ（早期離職）の防止にもつながるものと考えている。

また、毎年 5 月頃より各企業において会社説明会等が始まるのに先立ち、学校独自の合同企業説明会を、卒業前年度の 3 月頃に 1 回開催、その後も卒業年度の 5 月～6 月に 2～3 回、合計 3～4 回開催している。参加企業は、首都圏及び京阪神地区のいわゆる一流企業・ホテル・飲食店・製菓店を中心に、延べ 80 社を超え、業種・職種を網羅する形で選定している。定期化していることから企業からの参加希望も多いが、キャリアセンターが現状の進路指導方針や合同企業説明会の目的を勘案しつつ、企業の入れ替えを適宜行っている。

6. 組織・管理運営

6.1 学校組織

辻調理師専門学校は、高度調理技術マネジメント学科(3年制)、調理技術マネジメント学科(2年制)と調理師本科(1年制)の3学科で構成され、辻製菓専門学校は、製菓技術マネジメント学科(2年制)と製菓衛生師本科(1年制)の2学科で構成される。

専門学校の最高責任者である校長は、現在、学校法人の理事長として法人を代表し、その業務を総理する立場にもある。その責務は多岐にわたることから、両校とも運営部長が校長を補佐する体制をとっている。

運営部長は当該校の教員の中から校長が任命し、校長のもとで、学校運営全般の実務責任者としての役割を担っている。そして、更に運営部長のもとには、学科長、副学科長が任命され、運営部長の指揮監督のもと各学科における教育、学生指導等を統括している。

また併せて、運営部長のもとには、学科横断的に機能する部門として、教務課、学務課、業務課を設置している。

教務課は、主に食品・栄養・衛生系専門科目の専任教員で構成され、当該科目群の教育、評価、改善等と共に、試験に係る事務等を主管している。

学務課は、学生の学籍管理、証明書発行、教室・教育設備の管理、その他学生支援業務を取り扱う。

業務課は、学生募集業務と総務関連業務を主管する。

6.2 本部組織

二つの専門学校の各々に横断的に関与する部門を、学校組織に対して、本部組織として位置づけている。

本部組織には、法人本部、教育研究本部とキャリアセンターが設置されている。

キャリアセンターは、おもに就職先企業開拓、就職情報収集、学内外の就職活動イベントの開催などを担当し、学校組織に横断的に関わっている。

6.3 意思決定

学校法人の管理運営は、国の定める法規によるほかその基本的事項を「学校法人辻料理学館寄附行為」で定めている。更に法人が設置する専門学校の管理運営については、「辻調理師専門学校学則」、「辻製菓専門学校学則」、その他の規則・規程において定めている。

学校法人の最高の意思決定機関は理事会であり、法人の重要事項について審議決定する。理事会は、定例的に年4回程度開催している。

理事会のもとには、理事長と各本部長により組織される経営企画会議が置かれている。経営企画会議は、理事長が月1~2回招集し、各本部の現状について情報共有を図るとともに、直面する種々の問題対応から中長期計画の立案・策定に至るまで、経営上の課題について幅広く協議している。また、経営企画会議は、その構成メンバーのうち、理事長は専門学校2校の校長を兼務、また法人本部本部長は理事でもあることから、本部組織と学校組織の統括責任者が一同に会する、日常の業務執行における実質的な最高の意思決定機関として機能している。なお、経営企画会議において協議、決定した事項のうち、重要事項については、理事会に報告され、承認を受けている。

加えて、経営企画会議の構成メンバーに専門学校の運営部長、運営副部長及び本部組織の部長を加える形で、部長会が月1回開催されている。運営部長は学校運営全般の実務責任者であり、かつ教員でもあることから、部長会は、学校現場が抱える諸問題や法人が抱える経営上の諸課題の共有、その対応方針の協議など、学校組織と本部組織の相互の意思疎通、連携をより密接に、より具体的な形で行う場としてその役割を果たしている。

学校組織における意思決定に関しては、校長、運営部長、運営副部長、学科長、副学科長、教務課長、学務課長、業務課長により組織される運営会議が設置され、原則として毎月1回、校長が招集する。運営会議は、

学校の管理運営上あるいは教育活動上の重要事項についての意思決定を行う機関として、また、その他法人全体の方針や部長会における協議内容の周知、情報共有の場としても有効に機能している。

7. 学生の受け入れ

7.1 入学選考のための組織

本校では、入学選考に関連する事項全般を学校・学科を横断して審議し、決定する組織として「入学選考委員会」を設置している。また、その下位組織として「入学選考実施委員会」を置き、これを「入学選考委員会」で決定された事項を各校において適正かつ公正に実施するための組織としている。

「入学選考委員会」は、法人本部本部長を委員長とし、各校運営責任者、関連各部署責任者及び当該委員会の事務及び文書管理を担う入学事務室から構成され、「入学要項」の取りまとめのほか、入学選考に関する内部規定、筆記及び面接試験の実施要領、留学生の受け入れに関わる注意事項・入試実施要領、年間スケジュールなど、入学選考に関わる事項全般の審議・決定を一括して担っている。また、AO入試のような新制度の導入や前年度の活動を評価し次年度の活動について審議する会議を、毎年度一定回数招集することで、入学選考に関する改善を滞りなく継続的に進めることができる体制としている。

7.2 学生の受け入れ方針(アドミッションポリシー)

本校では、「建学の精神」、各校の「教育目的」「育成人材像」に照らし合わせ、次のような意思・意欲・決意のある者を「求める学生像」としてまとめ、これをアドミッションポリシーとしている。

- (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思のある方
- (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) 困難に遭遇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

「AO入試」においては、「建学の精神」に対する共感と上記「アドミッションポリシー」の理解を面接において問うこととしている。

アドミッションポリシーと3種の入試方法(推薦、一般、AO)については、HPや入学要項に明記するなどして周知を図っている。本校の教育や活動についても、オープンキャンパスや特別相談会等の催しやHP・学校案内パンフレットなどの広報媒体を通じて積極的に情報提供を行い、本校に対する理解の促進に努めている。

AO合格者に対しては入学前学習(Eラーニング)を実施しているが、入学予定者の学力を事前に把握した上で学習課題を提示することができれば、入学までの期間を有効に活用し、入学後の教育成果をさらに高められるのではないかと考える。

【結果と改善方策】

アドミッションポリシーを十分に理解せず入学した者は、入学のミスマッチにより退学につながる可能性が高いと考えられる。実際、入学者の受け入れにおいてアドミッションポリシーの理解度には個人差があり、AO入試合格者が全員同じように深くアドミッションポリシーを理解したうえで入学志願しているとは言い難い。また、アドミッションポリシーは学校の受け入れ方針であるにもかかわらず、AO入試対象者に限定された方針であるかのように受け止められ、他の入試方法による入学者については理解や認知が十分になされていない可能性がある。

この状況を改善するため、2018年度は告知を徹底することによりアドミッションポリシーの認知度を上げ、修学意欲の高い学生から共感を得られるようにし、入学選考においてその理解度を確認する体制をつくる。

7.3 入学者選考の方針と入試種別

本校は、職業教育機関であり、学則にもあるように、調理・製菓の業界の発展に貢献しうる人材を育成することを目的としている。したがって、入学者選考においては、一般的な学力の高さ以上に、調理・製菓の職業分野で求められる知識・技能を習得したいという意欲、そのために困難も克服しようという決意、及び、本校で学びたいという意思を重視しており、現在のところ、本校がその実施が必要と判断した特別な場合を除き、学力試験(筆記試験)は実施せず、上述のように、本校の求める学生像を明示した上で、「推薦入試」「一般入試」「AO入試」の3種類の入学選考を実施している。原則として、「推薦入試」「一般入試」は書類による選考、「AO入試」は面談による選考を行い、いずれも入学定員を充足した時点で締め切りとしている。また、留学生の入学選考については上記とは別に規定を設けている。

留学生の入学選考には、学歴以外に日本語能力水準による入学資格規定があるほか、学科責任者や学務責任者などによる面接試験及び筆記試験を行い、本校で学生生活をおくる上で支障がないか、入学目的や学習意欲、日本語能力、さらには経費面の準備状況なども確認し、総合的な判断に基づき、合否を決定している。なお、辻調理師専門学校は、一般財団法人日本語教育振興協会・日本語学校教育研究大会主催の2015年度「日本留学AWARDS」において、「日本語学校の教職員が選ぶ留学生に勧めたい進学先」の西日本専門学校部門大賞を受賞した。

7.4 学生募集活動

本校の学生募集活動の特徴は、北は北海道から南は九州・沖縄まで、文字通り全国に展開される点にある。また、高校新卒者に加え、社会人入学希望者や韓国や台湾をはじめとする東アジアの近隣諸国からの留学希望者向けの活動も徐々に重要性を増してきている。

主な活動には、本校が独自に開催するオープンキャンパス、特別地方相談会などがあり、さらには高校が進路指導の一環で行う校内・校外ガイダンス、進学エージェントが主要都市で開催する進学説明会にも積極的に参加し、本校の認知度を高めるとともに、入学検討者が本校の教育への理解を深める機会としている。

また、入学検討者やその保護者からの問合せや相談には、上記のような直接対話以外にも、フリーダイヤル、FAX、メール、チャット等多様な方法で対応している。

7.5 広報活動

本校の広報活動は、前述の直接的な募集活動を通じて行われるほか、学校案内パンフレット、入学要項などの紙媒体、HPを中心としたインターネット媒体によって、日本全国に展開されている。また、近年は東アジア諸国への広報活動も重要性を増してきている。このため、2016年度からは、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。

本校のHPや学校案内パンフレットは、各学科の授業や就職指導から、資格取得実績や就職実績、さらには、在校生・教職員の各種コンテストでの表彰、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することを制作方針としている。さらに、文字以外に図表や写真・イラストも使用してわかりやすく説明することで、本校への入学検討者、その保護者および在籍校教職員はもとより、その他本校の学校関係者、さらに広く本校に関心を抱く人々に、本校の実態を誤解なく認知してもらうことをめざしている。

また、HPでは、紙媒体よりも多様な情報を即時性高く提供できるというインターネット媒体の特色を生かし、就職の内定状況を逐次更新するなど、リアルタイムの学校情報の提供のほか、文化活動や社会貢献活動の情報を発信することで、本校の教育活動を中心とした社会活動全般が広く一般に認知されるよう内容の充実を図っている。

7.6 接続教育

本校の学生の77%以上は高校新卒者であり、全国47都道府県すべてから入学者を迎えていることから、入学実績のある指定校も全国に存在する。そして、指定校には、本校の学校案内パンフレットや入学要項など、学

校の詳細を説明する資料を毎年定期的に送付するほか、進路ガイダンスなどで訪問する際には、卒業生の本校入学後の近況や就職状況など、最新情報の提供を行い、当該指定校における円滑な進路指導を支援することで、本校への接続教育を間接的に強化している。

さらには、調理・製菓関連の学科などを設置する高校で、本校と教育連携協定を締結した特別指定校も全国に存在する。特別指定校に対しては、上記の指定校同様の情報提供や進路指導支援に加えて、本校が直接関与する形で接続教育を実施している。

8. 学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献

調理・製菓のレシピ、マニュアル、教科書、事典といった書籍の著作活動をはじめ、その他、TV・雑誌などのメディア活動、地域レベルや全国レベルの、あるいは世界規模の料理コンクールの審査や会場提供による運営協力、業界団体の勉強会の会場提供など、様々な社会貢献・地域貢献を行っている。

9. 財務

9.1 2017 年度収支の状況(過年度比較と今後の課題)

2017 年度は、収入面では学生生徒納付金が前年に比べ約 91,693 千円の増収となった。

本校は、事業活動収入の 97%を学生生徒等納付金に依存しており、学生数の増減が財務状況に与える影響が極めて大きい。近年は、2 年制課程の志願者数が堅調に推移し、入学選考において倍率が生じているのに対し、1 年制課程の志願者数は伸び悩み、欠員が生じる傾向が続いている。このアンバランスな状態を是正するべく、定員の見直し(2 年制課程の増、1 年生課程の減)を 2016 年度には辻調理師専門学校で、2017 年度には辻製菓専門学校で、それぞれ行った。

また、当然のことながら、効果的且つ効率的な学生募集活動の継続により定員充足を目指すこと、また入学時におけるミスマッチの排除、在学中のケアの更なる充実により、現在の退学率を更に抑制することなどを通じて、学生生徒等納付金を安定的に確保していくことは、引き続き最重要課題の一つである。

支出の部で最も大きな割合を占めるのは、他の学校法人と同様、人件費である。本校では、創立以来、専門性の高い専任の教員によるきめ細かな教育指導を追求し続けてきたが、そのために、専修学校設置基準を大幅に上回る数の専任教員を雇用することとなっている。有用な人材を多く直接雇用していることは本校の優位性の一つと言えるが、反面、学生数(運営クラス数)の増減に応じて、年度ごとに専任教職員数を柔軟に増減させることは難しく、学生数が減少し、学生生徒納付金が減少すれば、収支の均衡を保つことは極めて困難である。今後更に 18 歳人口は減少を続けていくことから、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、更に財務体質の強化を図っていくことが重要である。

また、人件費に次いで大きな割合を占める管理経費についても、内容を精査の上、削減策を検討したい。

2017 年度の事業活動収支差額は、約 2 億 9 千 3 百万円の支出超過となった。過去の支出超過の累積や教育環境の継続的な改善の必要性を勘案すれば、単年度の収支を均衡からやや収入超過の状態に継続的に維持することを目標とし、達成に努めなければならない。

学校別に見ると、辻製菓専門学校は収入超過、辻調理師専門学校は支出超過となっている。これは人件費の差異によるところが大きいが、人件費について辻調理師専門学校の割合が高くなっているのは、専任の教職員数が多いことに加え、総務、経理、入学、就職など業務上両校に関わる形となっている事務職員の多くについて、

その本務校を辻調理師専門学校としていることによる。事務職員の業務の実態を精査の上、配分に改善の余地がある部分について見直しを行った結果、上述の傾向はやや是正されたが、依然として辻調理師専門学校の人件費が辻製菓専門学校の2倍と大きく上回っている。

<学校法人辻料理学館 事業活動収支計算書要旨> (単位：千円)

区分	科目	辻調理師専門学校	辻製菓専門学校	合計	
教育活動収支	収入の部	学生生徒等納付金	1,998,626	1,581,531	3,580,157
		手数料	15,407	22,753	38,161
		経常費等補助金	116	91	207
		付随事業収入	15,473	3,477	18,949
		雑収入	28,402	6,941	35,343
	教育活動収入計	2,059,918	1,614,793	3,674,711	
	支出の部	人件費	1,269,666	593,422	1,863,107
		教育研究経費	677,220	311,032	988,252
		管理費	738,403	378,073	1,116,476
		教育活動支出計	2,685,288	1,282,547	3,967,835
教育活動収支差額		△625,370	332,248	△293,124	
教育活動外収支	収入の部	受取利息・配当金	133,526	393	133,919
		その他の教育活動外収入	51,434	50,368	101,802
		教育活動外収入計	184,960	50,760	235,720
	支出の部の部	借入金等利息	7,779	0	7,779
		その他の教育活動外支出	68,662	46,332	114,994
		教育活動外支出計	76,441	46,332	122,773
	教育活動外収支差額		108,519	4,428	112,948
経常収支差額		△516,851	336,675	△180,176	
特別収支	収入の部	資産売却差額	0	0	0
		その他の特別収入	13,584	0	13,584
		特別収入計	13,584	0	13,584
	支出の部	資産処分差額	14,233	501,116	14,734
		その他の特別支出	22,542	0	22,542
		特別支出計	23,043	14,233	37,276
特別収支差額		△9,459	△14,233	△23,693	

基本金組入前当年度収支差額	△526,310	322,411	△203,869
基本金組入額合計	0	△30,000	△30,000
当年度収支差額	△526,310	292,441	△233,869

事業活動収入計	2,258,462	1,665,554	3,924,015
事業活動支出計	2,784,772	1,343,112	4,127,884

(注) 金額は千円未満を四捨五入しているため、合計額等が一致しない場合がある。

<学校法人辻料理学館 貸借対照表推移>

(単位:千円)

科 目	本年度末金額	前年度末金額
資産の部		
固定資産	9,594,025	10,032,982
有形固定資産	5,860,476	6,221,943
土地	2,604,897	2,769,154
建物	3,104,934	3,271,419
その他の有形固定資産	150,645	181,370
特定資産	1,150,000	1,200,000
有価証券	2,521,847	2,528,169
その他の固定資産	61,702	82,870
流動資産	1,235,451	1,123,658
現金預金	1,112,898	1,060,774
その他の流動資産	122,553	62,884
資産の部合計	10,829,476	11,156,639
負債の部		
固定負債	566,945	636,365
長期借入金	566,945	636,365
流動負債	2,196,404	2,250,278
前受金	1,998,083	2,071,694
その他の流動負債	198,320	178,584
負債の部合計	2,763,349	2,886,643
基本金の部		
第1号基本金	9,113,797	9,113,797
第2号基本金	60,000	30,000
第4号基本金	320,000	320,000
基本金の部合計	9,463,797	9,463,797
繰越収支差額	△1,427,670	△1,193,801
翌年度繰越収支差額	△1,427,670	△1,193,801
純資産の部合計	8,066,128	8,269,996
負債及び純資産の部合計	10,829,476	11,156,639

(注) 金額は千円未満を四捨五入しているため、合計額等が一致しない場合がある。