

《令和2年度 西東京調理師専門学校 学校関係者評価委員会 評価シート》

「学校関係者評価」とは・・・

＜本校が行った「自己評価」＞についての、＜学外評価委員からの評価＞のことです。

自己評価結果の客観性・透明性を高めることと、評価結果を踏まえ本校が「学校運営の改善方策」を策定すること等をその目的としています。

ぜひとも、多くのご意見・忌憚のないご評価をお願いいたします。

(なお、いただきましたご意見は、事務局で「評価結果」としてまとめ、本校HP「情報公開」にて公表する予定でいます。)

大項目	令和元年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準1 教育理念目的・育成人材像</p>	<p>(1)本校の教育目標「知(ち)・技(ぎ)・倫(りん)・汗(かん)」とその理念は、「学生生徒便覧」等に、わかりやすく、明示されている。学外へも、主にホームページ、学校パンフレットで公表している。今後は、＜ディプロマ・ポリシー(どのような力を身につければ修了を認めるのか)＞の策定を図りさらに充実させる。 (2)本校では毎年、定期的にかリキュラム等を見直している。今後も「教育課程編成委員会」への諮問や、業界の動向などを見ながらカリキュラムの編成を行っていく。</p>
<p>基準1 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策</p>	<p>＜教育理念＞ 教育理念の周知拡散について、世相の変化にどの様に対応しているか？</p> <p>【改善方策】 TwitterやInstagramおよびYouTube動画にて、学生のインタビューや実習を中心とした授業風景動画を作成し公開。本校の教育理念「知・技・倫・汗」が在学生の声によって反映されたかたちの動画となっている。広報資料として、入学検討者に視聴していただき上々の評価を頂いている。今後も入学対象者の主軸である高校生のSNS等の興味関心の情報をいち早く取り入れ対応して行きたい。</p>
<p>基準2 学校運営</p>	<p>(1)外部委員が中心となる「教育課程編成委員会」及び「学校関係者評価委員会」を定期的開催し、第三者からの視点による情報提供・助言も積極的に学校運営に反映させている。 (2)学校業務分掌は、「運営組織図」に基づいている。詳細に各メンバーの職務分掌・責任を明記している。今後も定期的に点検し整備していく。</p>
<p>基準2 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策</p>	<p>＜運営方針・運営組織＞ 内容について概ね良好との賛同を得られた。</p> <p>【改善方策】 業務分掌の情報共有強化の為、毎日朝礼のほかに夕礼も実施している。夕礼では、朝礼時に共有された1日の業務を振り返るとともにその日に起きた事案及び反省点を常に確認し合うことで、全職員が意識を高く持って学生教育に当たる環境づくりをしている。また、学校の運営方針に沿って常に教職員同士が細部にわたり意見交換を行い、改善点等を文書化し共有する事で、確実な実現を可能にしている。</p>

大項目	令和元年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準3 教育活動</p>	<p>本校の教育活動は、本校の教育理念、教育目標「知・技・倫・汗」に基づいている。</p> <p>(1) 学習指導の重点(知) ① 基礎的・基本的事項の徹底 ② 一人ひとりの生徒・学生の能力・個性を生かした授業</p> <p>(2) 実習指導の重点(技・汗) 専門技術を修得させることとともに、技術を磨くのに必要とされる「強い精神力・忍耐力・体力」も身につけさせる。また衛生管理についても徹底指導をしている。</p> <p>(3) 生活指導の重点(倫) 全教職員は共通理解のうえで一人ひとりの生徒・学生の個性・能力・適正を的確に把握した指導を行う。そのうえで、自己実現能力を修得させることを生徒・学生指導の最終目的としている。</p> <p>(4) 進路指導 就職希望者全員の要望に応えるよう懇切丁寧な指導を行う。 企業・社会からのニーズに合致した教育内容とするため、業界関係者などから意見を聴取し、カリキュラムへの反映に努めている。進学をサポートも懇切丁寧に行う。</p> <p>(5) 諸検定について(知・技) ひとつでも多くの資格を取得し、社会に貢献できる人間を育成する。</p> <p>(6) 学校行事(倫・汗) 学園祭、宿泊研修、学外研修を通して生徒・学生の人間教育を行う。</p> <p>今後は、＜カリキュラム・ポリシー＞の策定も視野に入れ、より体系的・組織的な教育課程構造を持つ活動を目指す。</p>
<p>基準3 学校関係者評価委員による評価及び本校の改善策</p>	<p><教育内容> 「一人ひとりの学生にあった教育」の実施について具体的にどのような事を行っているのか？</p> <p>【改善方策】 放課後時間を利用し、包丁研ぎ・基礎技術練習等の個別指導強化を実施。 また、更なる技術向上の個別指導を考え、自宅学習を促すために、実習教科ごとに宿題形式の課題提出や自宅での練習風景の動画の提出を呼びかけ、それらを元に基礎技術評価を行い指導の切り口としている。 今後、更に放課後指導の積極的参加を促して行きたい。</p>

大項目	令和元年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準4 教育成果</p>	<p>(1)就職・進路指導に関する体制は就職担当教員を中心に、担任と連絡を密に取り合う指導体制になっており、十分機能している。本校講師として教壇に立っている調理業界の先生方のご理解もあって毎年高い就職率を誇っている。就職率向上のため、担任・教務・実習・進路指導の各職員が、多方面から指導・アドバイスを図り、学校全体で応援する環境を整えている。</p> <p>資格試験について 今年度から取り入れた、食品安全検定初級の合格率が16%と苦しい結果となった。 次年度以降は合格率100%を目指し、授業内容の工夫や試験対策の強化を図って行きたい。</p> <p>(2)進路先のミスマッチを避けるため、在学中毎年12月の3週間(専門調理師科2年)2週間(専門調理師科1年・調理師科)に渡る企業研修を行っている。</p> <p>(3)調理師免許の資格取得以外にも、「食育インストラクター」「専門調理師取得の為の技術考査」「サービス接遇3級」「フードアナリスト4級」「フードコーディネーター3級」「ドリンクマイスター」「優美食コーディネーター」等多くの食に関する資格取得を推奨している。</p> <p>(4)姉妹校である国際製菓専門学校との連携も図り、希望すれば在学中に製菓衛生士受験資格を得ることもできる。</p> <p>その他、退学者、退学予備軍が生じないよう、担任・副担任・教務・実習の各職員が、出席率・授業態度を共有し、絶えず学生とコミュニケーションを取り、ケースバイケースでの面談実施を計り、情報共有化のもと、保護者との密な連絡を行う等、退学率の低減に努めている。</p>
<p>基準4 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<p><就職率、資格・免許の取得> 内容について概ね良好との賛同を得られた。</p> <p>【改善方策】 就職指導について 本年度も、希望者全員が就職を実現させ安定した指導効果が表れている。就職後の離職率を下げるため、在学中は社会人としての意識教育にも目を向け、外部講師等による指導も積極的に行っている。また、学生個別の面接指導にも力を注いでいる。さらに、離職後既卒者枠での再就職サポートの充実を図り卒業後の就職指導強化も並行して行っている。</p> <p>資格試験について 今年度から取り入れた、食品安全検定初級の合格率が16%と苦しい結果となった。 次年度以降は合格率100%を目指し、授業内容の工夫や試験対策の強化を図って行きたい。</p>

大項目	令和元年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準5 学生支援</p>	<p>(1) 学生相談に関しては各クラス担任及び副担任を中心に学生指導を行っており、個人面接も年間行事予定表に組み入れて実施している。また、進路指導担当の進路面接も必ず定期的に行っている。</p> <p>(2) 学生の経済的支援については、奨学金・教育ローン・学割などの利用が可能であるほか、AO入学者や指定校推薦入学者、留学生に対しての入学金減免措置等が設けられている。</p> <p>(3) 学生の健康管理面については、年度初めに健康診断を実施している。また、実習があるので検査機関に細菌検査を定期的に依頼している。養護教員は置いていないが、保健室があり、職員室にいる教職員全員で体調不良者やけが人の対処を行っている。学校から5分ほどのところに総合病院、また車で5分ほどのところに救急医療病院などがあり、病気やけがの状況に応じて各医療機関を利用している。</p> <p>(4) 学生の生活環境については、近隣の業者と提携し担当職員が学生寮やアパートの斡旋を行っている。</p> <p>(5) 保護者との連携は、学生の欠席の場合など担任が必ず家庭と連絡を取るようになっており、家庭との協力体制を普段から築くことにしている。</p> <p>(6) 卒業生の支援については、就職担当が転職等の相談に応じているほか、同窓会をたちあげ、情報交換の場を提供しようと動き始めている。</p>
<p>基準5 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<p><学生支援> 近年は奨学金を利用して就学する学生が多いと聞くが、それに対しどのような指導を行っているのか。</p> <p>【改善方策】 当校では公的な奨学金を利用させているが、貸与奨学生志望者に関しては、将来の生活設計を共に考え、計画的な返済プランを立てて申込むようアドバイスをしている。 また、就職活動時においても奨学金の返済が生じることを人事担当者に説明し、共有をしている。</p>
<p>基準6 教育環境</p>	<p>(1) 施設・設備は効果的に教育目標を達成できるように、より良い環境の中で教育学習を行えるように、かつ安全・快適な教育環境を提供できるように整備している。</p> <p>(2) 学外実習は、就業体験を通して卒業後の進路を考える際に活かされている。</p> <p>(3) 海外研修においては、海外の事情や異文化、習慣の見聞とともに体験を通して、広く国際理解や国際親善の精神の向上を図る。同時に専門技術・知識を修得できるプログラムが組まれている。これからは国際舞台で活躍するグローバルな視野をもつ人材の育成が大切である。</p> <p>(4) 今般、アジアからの留学生が増えている中、本校においては留学生が比較的少ない。学校生活の中でも、留学生を通して国際理解を図れることを考えると、留学生を増やす活動を考えていきたい。近年は、タイの王立学校との交流を図るプログラムを計画している(両国の学生が相互に自国食文化を紹介するなど)。さらなる友好関係を築き、タイからの本校への留学を促すことを図る。</p>
<p>基準6 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<p><国際交流> 内容について概ね良好との賛同を得られた。</p> <p>【改善方策】 本年度はコロナ禍のため例年行っている積極的な国際交流はできなかったが、学生間では留学生が自国の料理をクラスメイトにふるまう等の交流をしており、更に食文化の違いなどを教員が授業等で声掛けを促すことでお互いに興味を深め学習に繋げている。 また、コロナ禍が収束する事を前提にオリンピックイベントへの要請に積極的に参加する予定である。</p>

大項目	令和元年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準7 学生の募集と受け入れ</p>	<p>(1)現在、本校にとって最も重要な問題は、少子化に伴い、入学者の減少傾向が見られることである。このための有効な対策を見出すのはなかなか難しいが、中期的な構想を実現させるために教職員が一体的な取組みを展開できるように、今後も定期的に会議を設け、発展的な意見をさらに出しあえるような組織づくりの構築を強化する。 (2)「食」という仕事の知識と技を専門的に学べる専門学校に進みたいと希望しつつ、経済的理由から断念せざるをえない学生には、夢を叶える方法としての各種の奨学情報をPRする。</p>
<p>基準7 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策</p>	<p><学生募集活動> 内容について概ね良好との賛同を得られた。 【改善方策】 多摩地区の中心地“立川市”にある学校として、多摩地域や隣接する神奈川県、山梨県に本校の魅力を発信する方法を常に研究して行きたい。</p>
<p>基準8 財務</p>	<p>全体の財務および会計処理状況の点検を行った。 (1)収入・支出の把握・処理は、正確に行っており、計算書類も内訳表として作成しているので今後は更に点検、評価をしていき、見直していきたい。 (2)よりよい教育環境を維持していくため(整えるため)に財務分析を更に行っていく。 (3)社会への説明責任を果たし、質保証・向上に取り組む観点から、財務諸表について積極的な情報公開を図る。</p>
<p>基準8 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策</p>	<p><財務基盤> 内容について概ね良好との賛同を得られた。 【改善方策】 募集を強化し、財務状況の改善を目指す。 財務諸表の公開について、ホームページに案内を設けた。</p>

大項目	令和元年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準9 法令等の遵守</p>	<p>(1)学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準、調理師法などの関連法規に準拠して運営をしている。今後は、教職員・学生等に対する啓発活動を積極的に図っていく。 (2)個人情報の取扱いについても、方針を記述した文章を配布してそれぞれの特性に応じて管理を厳重に行っている。今後も最新情報に対応しながら、さらに厳重管理をしていく必要がある。 (3)現在、特別に定められた書式による自己点検・自己評価を定期的実施している。</p>
<p>基準9 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<p><関係法令・設置基準等の遵守、個人情報保護> 内容について概ね良好との賛同を得られた。</p> <p>【改善方策】 法令遵守について、全教職員が常に意識的に取り組む必要がある。</p>
<p>基準10 社会貢献・地域貢献</p>	<p>(1)年々、地域の方々の本校に対する興味関心が高まってきており、協力依頼が増加傾向にある。本校は移転当初から立川市に根ざした調理師学校を目指しているのもその期待に応えることを目指す。 (2)調理師学校として地元の立川市などが主催するイベントには積極的に参加し、市民のみなさんからの反応はおおむね好評である。 (3)学園祭・販売実習など本校の行事を通じて地元の人々との交流の機会も大切にしている。いずれも、近隣の住民の皆さんにはご好評をいただいている恒例行事となっている。 (4)今後は、地域企業自治体と連携・協同し、商品開発や地域活性等の活動に年間を通じて取り組む「産官学協同プロジェクト」も予定する。 (5)学校周辺での清掃活動を不定期に行っているが今後は継続的に行う方向で検討している。</p>
<p>基準10 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<p><地域貢献><社会貢献> 具体的にどの様な活動が行われたか、またそれらが時代に即した内容になっているか。</p> <p>【改善方策】 地元地域企業との連携について 近隣飲食店の紹介冊子を作成し、学園祭の来校者に配布してPRに取り組んだ。 学生たち自らが各店舗に賛同のお願いに訪れて、原稿作成等の協力をいただきながら作り上げ、将来の就職先のイメージ及び店舗運営等に関する学習的要素も含め効果の高いものとなった。 今年度残した課題や反省点を活かしつつ次年度以降も行って行きたい。</p> <p>近隣の生産者との交流について 令和元年より継続中の全国小さな村総合研究所の代表者の協力のもと、地域の活性化も狙いに含めた「レストランサービス実習」において関連のある生産者様より食材の提供をいただき4回にわたり開催した。 次年度は、引き続き全国の小さな村に関わりつつ、最も近い山梨県丹波山村に特にフォーカスし、地元の生産者の方々より農業・林業・水産業等のご指導を頂き食材のSDGsに目を向けた活動を取り入れていく予定である。</p>