

西東京調理師専門学校
平成 30 年度 自己点検・自己評価報告書（概要）

大項目	自己点検・自己評価
<p>基準 1 教育理念目的・ 育成人材像</p>	<p>本校の教育目標「知・技・倫・汗」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。</p> <p>また、本校では毎年、定期的に関心カ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 2 学校運営</p>	<p>業務運営における意思決定は、本校各会議によって提案され、学校長により、事業計画に基づいた採決・決裁がなされる。</p> <p>なお、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。</p> <p>また、学校業務分掌は、「運営組織図」に基づいて執り行っている。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 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> <ol style="list-style-type: none"> 1、学習指導の重点（知） <ol style="list-style-type: none"> 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 2、実習指導の重点（技・汗） <p>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> 3、生活指導の重点（倫） <p>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> 4、進路指導 <p>就職希望者全員の期待に応えるよう懇切丁寧な指導を行う。</p> <p>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。進学のサポートも懇切丁寧に行う。</p> 5、諸検定について（知・技） <p>一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> 6、学校行事（倫・汗） <p>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4 教育成果</p>	<p>担任、教務担当、実習担当、進路指導の各職員が、多方面からの指導・アドバイスをを行い、就職希望者における就職率は100%を保った。</p> <p>進路先のミスマッチを避けるため、在学中の、企業研修、インターシップ、アルバイト等を奨励している。このことにより、スムーズに就職活動が出来るようになる。各企業に出向いても、物怖じしない精神が養われている。</p> <p>調理業界への就職には調理師免許は不可欠となっている。当校は、卒業=免許の取得のため、数多くの卒業生（調理師）を輩出している。そういった先輩の活躍等が、これから調理師になろうとしている在校生の目標となっている。</p> <p>その他、退学者、退学予備軍が生じないよう、担任、教務担当、実習担当の各職員が、出席率、授業態度等について共有し、絶えず学生とコミュニケーションをとり、職員同士の情報共有を行い、保護者・保証人との連絡も密にとるようにし、退学率の低減に努めている。</p>
<p>基準5 学生支援</p>	<p>小規模の学校ならではの特徴を生かして、一人ひとりに目が届き、堅苦しくなく自然に話せるような環境を作り上げ、学生・生徒が相談事を気軽に話せるようにしている。</p> <p>就職支援については、担任だけでなく、教職員全員で、多方面からの指導を行っている。入学後すぐに、卒業後の進路についての調査を行い、希望に沿って個別指導をしている。履歴書作成指導、面接対応等、段階を踏んで丁寧に行っている。また、外部の専門家によるスーツの着こなしマナー、就職セミナー、企業の人事担当者を招いての校内企業説明会を実施している。</p> <p>経済的支援については、成績優秀者の学納金の一部免除制度などを導入、および学費の分納措置などにより、保護者負担の軽減を図っている。公的奨学金も積極的に導入している。</p> <p>中途退学及び年度末退学の防止については日常的に職員会議等を開催して検討し、担任より情報交換をしている。欠席が多い学生・生徒に対しては保護者へ連絡し、場合によっては面談の場を設け、複数の教職員で対応している。</p>
<p>基準6 教育環境</p>	<p>施設・設備は効果的に教育目標を達成できるように、またより良い環境の中で教育学習を行えるように、安全・快適な教育環境を整備している。</p> <p>学生・生徒が専門知識・技術を学ぶための施設・設備を十分に備えている。安全性については、日頃から点検業務を教職員全員で行い、不具合が生じた場合は修復・改善している。セキュリティーについては、業者委託により敷地内・校舎内の複数個所に防犯カメラを設置し、24時間防犯、防火、防災管理を行っている。</p> <p>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>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>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。現在、タイの国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7 学生の 募集と受け入れ</p>	<p>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。</p> <p>また、「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8 財務</p>	<p>本校は個人立校ではあるが、学校法人会計基準により計算書類を作成している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収入・支出の把握・処理は、正確に行っている。 ・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。 ・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>基準9 法令等の遵守</p>	<p>常に事務部門が監理することで、学校教育法、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。</p> <p>また、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。</p> <p>現在、調理師養成施設の学科（厚生労働省管轄）については、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10 社会貢献・ 地域貢献</p>	<p>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その期待に応えることを目指す。</p> <p>学園祭・販売実習など本校の恒例行事を通じて地元の人々との交流の機会を大切にし、いずれもご好評をいただいている。ほかにも、校内の調理実習室で『食育料理教室』を行い、また地域のイベントなどにも積極的に参加している。</p> <p>また、近隣の中学校・高等学校等からの要望により、出張授業や上級学校訪問の受け入れをしている。</p>