

《令和3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3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>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・また、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。 ・本校では毎年、定期的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る。
<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>	<ul style="list-style-type: none"> ・自分が入学したのは50歳を過ぎてからだったので高校新卒者を中心とした若者の中に居た。しかし、当時は今のようにSNSが発達しておらず、情報の入手手段はホームページやパンフレットなどだった為、若者との差をそれほど感じなかった。今はSNSなどのネットを使った情報発信が多彩になっているので若者に置いていかれがち、人生100年時代に向けて、定年を迎えてからの入学者も増えていくと思うが、其の世代はまだまだSNSに関しては疎い人が多いので、昔ながらの情報発信手段も引き続き大切にしていきたい。 ・学園祭の時など学生が校舎の前で大きな声で呼び込みをしているのを見ると活気があってとてもよい学校アピールになっていると思う。やはり地元からの入学者も大いに増やしていきたいので商店会としても一緒に活気ある街づくりをしていきたいと思う。 <p>【改善方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・例年の資料請求数の推移を見ても、今の高校生などもネットでの情報収集は取り敢えずの物で、最終的には紙のパンフレットを取り寄せているのが現状なので、引き続き紙媒体の資料関係も解りやすく充実した物にしていきたい。 ・現在自主的に行っている校舎周辺のごみ拾いや植え込みの草むしりの他にも、街の歩道の緑化事業などに、商店会と協力して参加していきたい。
<p>基準2 学校運営</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。今後も定期的点検し整備していく。
<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>	<ul style="list-style-type: none"> ・内容について概ね良好との賛同を得られた。

大項目	令和3年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p style="text-align: center;">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)</p> <p>① 基礎的・基本的事項の徹底</p> <p>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)</p> <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> <p>(3) 生活指導の重点(倫)</p> <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> <p>(4) 進路指導</p> <p>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。</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。進学サポートも懇切丁寧に行う。</p> <p>(5) 諸検定について(知・技)</p> <p>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)</p> <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>・各学科の教育目標、育成人材像は、国家資格の取得を目標である学科やその学科に対する業界が求める人材のニーズに向けて構成されている。現場で活躍されている講師陣からも、業界が求めている人材育成・教育目標であるとの意見を頂いている。</p>
<p style="text-align: center;">基準3 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>・自分の時代もかなりひとりひとり丁寧に教えて貰っていた。</p> <p>今も引き続き個人指導をしているという事は、学生にとってはいろんな人に見守られているという心強さに繋がっているのではないかと思います。技術の差が出てしまうとどんどんやる気の低下につながると思うので沢山居る学生のなかで埋もれてしまう学生が居ないようにするためにも個別の指導は大切だと思う。</p> <p>ノート提出なども先生方にとって凄く手間のかかる事だと思うが、敢えてそこに力を注いでいるのは素晴らしい事だと思う。</p> <p>・社会に出てからの事はそれぞれが社会に出て街の中で色々な人と出会って習っていくものだと思うので学校では基礎をしっかり教えれば良いと思う。</p> <p>【改善方策】</p> <p>実習授業時間内での包丁研ぎ・基礎技術練習等の個別指導強化を実施。</p> <p>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。</p> <p>座学の授業では授業終了時に全学生にノートを提出させ、授業担当講師がその日のうちにチェックをして評価をしたうえで返却している。</p> <p>これにより、授業中に講義を聴いていない、ノートを取らないなど、集中していない状況を作らない事に効果をあげている。</p>

大項目	令和3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>・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>・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>・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>姉妹校である国際製菓専門学校の通信教育課程との連携も図り、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>・コロナ禍で授業はどうなっているのかと気になっていたところだが、細心の注意と工夫でリモートを一切行わずに対面授業を行っていたとことで安心をしたとともに大変感心もした。調理の仕事をするにあたっては人と人とのコミュニケーションが最も大切と考えているので、其の機会を損なわずに授業を受けられている学生は幸福だとも思う。就職に関して、技術は仕事を続けていけばある程度は身についていくものなので、学生の人間性の部分に期待して採用してくれる企業が多いと思う、其の指導がしっかり行われている事が就職率の高さに結びついていると思う。</p> <p>・人間性のよさをアピールするのであれば更に、「この学生は社会に出てもずっと努力をし続けられる人物なので必ず社会で役にたつ人物だ」といえるような教育もお願いしたい。</p> <p>〔改善方策〕 今後さらに学生の前向きな姿勢をアピールできるような履歴書の書き方や面接指導などを強化していきたい。</p>

大項目	令和3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>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・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。 ・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。 ・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ことになっており、家庭との協力体制を普段から築くことにしている。 ・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>基準5 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>・こどもから見て親に連絡というのは嫌なものだけれども、高校を卒業していてもまだまだ子供なのでそこは学生に流されずに保護者との連携を取って頂きたい。</p> <p>【改善方策】 今後は保護者の授業参観等も検討していきたい。</p>
<p>基準6 教育環境</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・施設・設備は効果的に教育目標を達成でき、より良い環境の中で教育学習を行えるよう、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。安全性については、日頃から担当者をはじめ教職員全員で行い、不具合が生じた場合は修復・改善している。 ・セキュリティについては、業者委託により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、防災管理がなされている。 ・学生と一緒にいる避難訓練以外に教職員のみで行う避難誘導訓練も実施している。今後も様々な誘導パターンでの訓練を実施していきたい。 ・衛生については、日頃から学生生徒へ衛生指導の徹底を図っており、また外部から施設内の清掃も取り入れている。 ・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。 ・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。 ・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>基準6 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>	<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ禍の中、創意工夫を凝らして対面授業を行ったのは大変素晴らしいと思う。この2年間を過ごした学生にとってコロナが言い訳にならない将来を提供した事は学生にとって幸福な事だと思う。 また、タイの学校との提携など新たに学校の目を外に外にと向けていっていることに感心する。 ・コロナに対して学校と学生が一丸となって対応して対面授業を行ったというのが少人数制ならではのなにかと思う。 <p>【改善方策】 今後も今までと同様に感染対策を行っていきたい。</p>

大項目	令和3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>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・「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>基準7 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>	<ul style="list-style-type: none"> ・学生を募集するにはより魅力のある学校を作るとい事しかないと思う、この学校は魅力的なところがたくさんあるのでそれを充分活かした広報活動をして、より幅広い年齢の学生を集めたいと思う。 <p>【改善方策】 働きながら学べる夜間部のPRも今後さらに工夫して充実させていきたい。</p>
<p>基準8 財務</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 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。 ・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。 ・現在、情報公開は希望した方のみ行っており、実際、多人数ではないため、あまり重視していなかった。 <p>今後分かりやすい公開内容や方法を工夫していくよう検討していきたい。</p>
<p>基準8 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>内容について概ね良好との賛同を得られた。</p>

大項目	令和3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>	<ul style="list-style-type: none"> ・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、学生生徒に対する啓発活動を積極的に図っていく。 ・また、個人情報の取扱いについても、方針を記述した文書を配布し、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、更なる厳重に管理をしていく必要がある。 ・現在、調理師養成施設の学科(厚生労働省管轄用)については、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>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>内容について概ね良好との賛同を得られた。</p>
<p>基準10 社会貢献・地域貢献</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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ためその期待に応えることを目指す。 ・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。 ・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。 ・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。 ・学校周辺での清掃活動や商店会の歩道の緑化作業などに積極的に協力している。今後も継続的に行う方向で検討している。
<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>	<ul style="list-style-type: none"> ・商店会では立川市と商店会とで年に数回行っている大規模イベントで、もっと商店会にメリットがある参加の仕方を模索している。 ・そこで調理師学校の学生の若い発想で何か無いかぜひ協力してもらいたい。 ・地元の方たちとかかわる事で、感謝されたり認められたり、時には叱られたりという事を経験する事で学生たちも何らかを学ぶことが出来るのではないかと、そのような経験をする機会を与えてあげて欲しい。 ・今尚縦社会の厳しい調理業界において、目上の方たちと係る経験は貴重だと思う。 <p>【改善方策】 商店会と協力して行った緑化作業の際に、年配の役員の方や、近隣商店の方に感謝の言葉をいただき、地域貢献に喜びを感じている様子だった。 今後更に大規模な企画にも参加していきたい。</p>