

## 《令和4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>	<p>・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>・自分が卒業してから一番思ったのは、「知」の部分は社会では意外と学べないということ。調理師として働くうちに学べる「技」「倫」「汗」と違って知識はなかなか難しい。 在学中は先生を質問攻めといっているくらい質問をしていて、卒業時にクラスの若い子たちと交換した寄せ書きに「質問をしてくれたおかげで授業内容の補完ができたのが凄く助かった」と何人もの子が書いてくれた。黒板を写すだけの授業ではなく、授業の中で質問しやすい時間を設けるのも良いかもしれない。 実際に自分が開業してみても当時質問して教えてもらったことが凄く活かしているなど感じた。</p> <p><b>【改善方策】</b> ・各授業の中で終了前に必ず質問を受ける時間を設けるよう、授業を担当する講師に周知する。</p>
<p>基準2 学校運営</p>	<p>・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」を定期的に開催し、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>・一年に一回こうして委員として母校に来られるのを楽しみにしています。 その他、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 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>・今は小学校や中学校での一番の問題は不登校の子が多い事だと聞く、そのような子供の受け入れはどうか？ また、社会に対応していけるようにするのは大変なのではと思うがどうか？</p> <p><b>〔改善方策〕</b></p> <p>確かに当校でもメンタル面で問題を抱えた学生が非常に多くなってきている。 対策のひとつとしてキャリアサポートセンターの方に学生の何を引き出したいかというのを綿密に相談したうえで“将来に向かって行く為に自分を振り返る”をテーマにワークを中心とした講義をしてもらっており、一定の効果をあげているので、今後も続けていきたい。</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による評価及び本校のとり改善策</p>	<p>・企業研修が進路選択に大いに役に立っているようなので安心した。</p> <p>・取得できる資格を具体的にどんなものなのか？学生の何にどんな風に役立つものなのか？をもっと明確にした方が良いと思う。特に食育インストラクターは分かりにくい様に思う。</p> <p><b>【改善方策】</b>  <b>2005年に制定された食育基本法により、全国規模で推進活動が展開される中で調理師もまたその担い手として活動しており、全国調理師養成施設協会の実施要綱に基づいて講習と試験を受けて合格した者が食育インストラクターとして認定されます。</b>  自分のキャリアアップのためというよりも社会貢献の意味合いが強い資格。  次年度は恒例の食育料理教室のほかにも、地域の小学校に出向いて子供たちに食の大切さを伝える授業なども行う予定。  そのほかの資格にかんしても、学生が目標をもって取得できるよう周知していきたいと思う。</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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
<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>内容について概ね良好との賛同を得られた。</p>
<p>基準6 教育環境</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・学生と一緒に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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
<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"> <li>・タイの学校との具体的な計画とその効果はどのようなものか？</li> </ul> <p><b>【改善方策】</b> 6月頃に20名くらいの学生が来日して授業を行うことになっている。 王立の学校の学生なので所謂上流家庭の子息が多く、将来的には出稼ぎ目的ではない質の高い留学生の受け入れにつながることを期待している。</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7 学生の募集と受け入れ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・「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。</li> </ul>
<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"> <li>・少子化ということで高校新卒が減っているのは想像できるが、社会人入学の現状はどうか？</li> </ul> <p><b>【改善方策】</b>  <b>専門実践教育訓練給付金の拡充もあって社会人入学の学生がかなり増えている。</b>  また、当校2年制課程が職業実践専門課程に認定されており、給付の対象講座となったため2年制課程にも既卒者が入学してくるようになった。ハローワークの話でもセカンドライフを考えて国家資格を得たいと考える社会人が増えているようなので、この方面でのPRにも力を入れていきたい。</p>
<p>基準8 財務</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul> <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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
<p>基準9 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>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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
<p>基準10 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"> <li>・調理師の仕事として、テレビに出ていたりする華やかな場面だけではなく、食品ロスを減らしたり地域の農業の振興を後押ししたり子供たちに食の大切さを伝えたりといった地道な努力の部分を勉強させてあげて欲しい。</li> </ul> <p><b>【改善方策】</b>  <b>新たに取り入れるSDGsの授業では地域の農家で農業体験や、商店会と協力して商店街の植え込みの植栽などの活動を主にしている。</b>  <b>また、レストラン実習ではフードロス削減を意識したメニューで料理を提供するなど実践的な内容で学生の意識を高める授業にしたいと思う。</b></p>