

# 令和3年度 学校関係者評価報告書

学校法人 食糧学院  
東京調理製菓専門学校

# 学校関係者評価委員会 報告書

1.開催日時 令和4年3月11日(金) 16:30~18:00

2.開催場所 東京調理製菓専門学校

3.出席者 学校関係者評価委員

寺嶋 利行 委員長(一般社団法人FLAネットワーク協会 理事 事務局長)

山田 泰雄 委員(株式会社プリンスホテル湘南・箱根・伊豆エリア 料理顧問)

鎌田 一宣 委員(東京ワールド日本語学校 理事長 学校長)

松本 祐也 委員(岩倉高等学校 校長 特命)

学校側出席教職員

馬淵 知子(学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校 校長)

柴田 邦子(学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校 教務部 部長)

横谷 修(学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校 総務部 部長)

小川 哲(学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校 教務部 就職進路課 課長)

事務局

石川 晃(学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校 職業実践教育担当)

吉永 衣里(学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校 教務部 教務学生課 主任)

4. 議 題

1. 前回の会議の決定事項に基づく「2020年度 学校情報」の公開状況

①「自己点検・自己評価報告」について

②「職業実践専門課程の基本情報」について

2. 2021年度 後期 授業の状況と学生の実情について

3. 2021年度 前期 「授業評価アンケート」の結果について

4. 2021年度「職業実践教育担当」の進捗状況について

①職場体験実習の進捗状況について

②放課後のフリートレーニングについて

③教職員研修及びボランティア活動について

大項目	学校関係者評価
基準1 教育理念 目的・育成人材像	<p>一番は「挨拶」ができることを重視し、コロナ禍においては、毎朝正門で教職員が体調管理チェックを実施する中で、こちらから学生に積極的に声掛けをしながら挨拶の習慣化に努めている。登校時だけでなく、学内で会っても自ら挨拶ができる習慣化を目指す。留学生対象の国際調理ビジネス科においては、特に日本語能力向上のフォローに教職員全体で力を入れて日々の授業に取り組んでいる。職業実践専門課程認可の高度調理技術科以外の学科においても同様のカリキュラム構成とし、いかに職業に対するイメージを常に持てるかということに努めている。基礎力向上の為に「フリートレーニング」の充実を図っている。</p> <p>【基準1について以下の意見があった】 将来ビジョンという点で、少子化・グローバルな人材育成に於いて、コロナ禍の影響が大きい中で高度調理技術科(2年制)では、学校の特徴であるフランス長期研修留学制度があるが、今年度の在校生については、15名が留学に向けた準備をしている。留学までの準備期間で、行くための資質向上や国際感覚を身に付けさせる。本校の外国人留学生においては、国際調理ビジネス科以外にも多数在籍しており、学内・クラス内でそのような留学生とコミュニケーションを図り、日本語能力試験もサポートを行っており、学生相互にグローバルな視野が広がり、今後新たな展開を図る上でも、確実に広げていくべき分野だと考える。</p>
基準2 学校運営	<p>学校運営を円滑に行うために年度計画を基に、学院センターでは理事会や定例会議を実施。学校では運営会議・教職員会議を開き、課題と問題点を定義して共通認識で進んで行くように努めている。なお、今年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で職場体験実習は一部学外実施出来なかった者に対して現場における内容を精査し学内において実施を試みた。</p> <p>【基準2について以下の意見があった】 インフラ整備に於いて、年度計画を基に学院全体が一丸となって運営するべく、学内では管理職による運営会議や教職員会議での情報共有を常に図ると同時に、各部署で常にコミュニケーションを図っている。学生情報については担任と常に連絡が取れる状況にしている。</p> <p>Microsoft社の「Teams」を導入し、スマートフォンやPCを用いた教職員と学生の連絡や授業動画配信のツールとして活用している。</p>
基準3 教育活動	<p>学校関係者評価委員・教育課程編成委員の方々からご意見やご提案を頂きながら、授業内容や学生満足度の向上に努めている。コロナ禍のダメージも大きかったが、最後まで諦めず学生が努力した結果、昨年度の就職率100%達成に繋がった。今年度は少しコロナの影響が少なくなってきたので、より「希望就職」が叶うよう進めていきたい。</p>
基準4 教育成果	<p>コロナ禍における飲食業界へのダメージが大きい中、昨年度まで15年連続就職率100%を達成することができたのは、本校の歴史と多くの卒業生が社会で活躍している点が大きいです。入学者や保護者にとって、達成力を持つ学校という安心感にも繋がる。</p> <p>【基準4について以下の意見があった】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・就職進路課、担任によるキャリア講座等において指導を行い、新型コロナウイルス感染症拡大の中にあっても令和3年度まで15年連続就職率100%はすばらしい。今後は、企業様との信頼度向上のため、離職率の追加調査をするとよい。</li> <li>・学生が各種コンクールへの挑戦や検定試験へ前向きに挑戦出来るよう、環境を整備している。学んだ内容を生かして、希望する会社に就職できる指導の継続が必要である。</li> </ul>

<p>基準5 学生支援</p>	<p>経済的支援として、入学時には学校独自の特待生制度や各種減免制度を実施している。また、「教育後援会奨学生制度」PTAの様な保護者と教職員で運営する組織で、返済不要・人数制限有の奨学生制度を設けている。学生支援として、入学後に悩みや不安を抱える学生が利用できるようにカウンセラーを配置し相談に応じることで、退学率軽減に繋がっている。</p> <p>【基準5について以下の意見があった】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・経済的支援としては、入学時に実施している各種制度や、入学後に実施している「特待生制度」「教育後援会奨学生制度」等、学生支援を実施している。</li> <li>・学生相談についてはカウンセラーを配置し、希望する学生は気軽に相談できる体制を整えている。カウンセリングについては退学率軽減に向けて担任を含め有効に進めている。</li> </ul>
<p>基準6 教育環境</p>	<p>それぞれの実習に適した専門性のある実習室を使うことで、現場に出た時に使い方に戸惑わずに仕事ができる。また、職場体験実習では、本人が希望する施設で実習することで、就職後のイメージを持つことができる。在学中に常に現場をイメージできる環境を整えることが、学生の学習意欲やキャリアデザイン構築に有効的だと考える。</p> <p>【基準6について以下の意見があった】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・館内の整理・整頓・清掃を常に念頭に置き、学生指導また教職員全体で取り組んでいる。古臭さを感じさせない明るい校舎を実現している。</li> <li>・防災訓練を年2回実施し、防災に対する心構えや体制の整備を行っている。</li> </ul>
<p>基準7 学生の募集と受入</p>	<p>調理希望者が減少する中、更にコロナ禍で来校する機会が減ったことにより、学生募集に苦戦している。近年はWEB上でオープンキャンパスや個別相談会を実施したり、SNS上で動画を配信したり、来校せずに本校を知っていただく対策を取っている。動画視聴し「いいね」は頂けても、なかなか「来校」する所に繋がらないのが現状。来校して頂けると、オープンキャンパスでは教職員だけでなく在校生が学生スタッフとして参加者をサポートしているので、在校生と直接話せる機会もあり、より満足度の高い内容でおもてなしができる。まずは「来校」していただきたい。</p> <p>【基準7について以下の意見があった】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページの内容が随分充実してきたと感じる。WEBを活用した募集も効果的かと思う。</li> <li>・高校生、社会人、留学生様々な入学希望者に対し、全教職員がおもてなしの気持ちをもって対応できる体制を整え実施している。</li> </ul>
<p>基準8 財務</p>	<p>財務基盤、予算収支計画、監査の各項目に関しては特に問題は無い。安定した財務が大切であると考えている。</p> <p>【基準8について以下の意見があった】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教職員個々が計数管理を意識し、ムリ・ムダ・ムラのないよう業務に当たる努力は継続していく必要がある。</li> </ul>
<p>基準9 法令等の遵守</p>	<p>関係法規を基本とし、法令・設置基準等を遵守している。また、ISO14001に基づき環境保護等に配慮した教育を行っている。</p>
<p>基準10 社会貢献</p>	<p>教職員は、本校の教育資源を社会貢献や地域貢献に活用できるように自覚を持って行動している。SDGsの具体的な取り組みについては、HP上で食品ロス問題、内藤とうがらしについて行っている。</p> <p>【基準10について以下の意見があった】</p> <p>実習時に出る一部食材の廃棄部分を、コンポストを利用し溜めて肥料化する取り組みや、新宿区の地域野菜である「内藤とうがらし」を地域の方と学生がコラボして栽培し、京王百貨店のイベントに参加したり、自分たちで作った唐辛子を実習で使ったりして、自らの取り組みをホームページやSNS等で随時掲載し、世間に向けて積極的にアピールすべき。</p>