

令和3年度 自己点検・自己評価報告書(概要)

(学校関係者評価委員会実施日 令和4年3月11日)

学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校

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>本校は、食を通して心の育成と探求心の追及を図り、高度な技術を身に着けるとともに、即戦力として社会に受け入れられる人材の育成を目標としている。具体的には、現場が求める基本調理技術の向上のため、基本調理・製菓の技術課題を与え、前・後期に授業内試験を実施している。試験結果が一定レベルに達しない学生には個別指導を実施し、各期の最後に最終確認として基本技術試験を実施。学生の技術力の定着を図っている。また、社会人として必要な身だしなみや挨拶についても、実習開始前に全員で唱和し、率先して挨拶のできる職業人の養成に努めている。留学生対象の国際調理ビジネス科については、入学者の経済状況把握と入学審査の方法、また入学後の学生指導について念密な計画を立て取り組んでいる。</p> <p>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校最大のテーマは、入学生をいかに確保するかであり、その為に学生のニーズや職業実践専門課程に、より適応したカリキュラム編成と各コースの特色作りを行っている。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・社会のニーズに即応できる、本校の特色を生かした柔軟性のあるカリキュラム編成。 ・基本技術習得の空間づくりや、基本技術試験での技術力不足を補うためのフリートレーニングの更なる強化が必要。
<p>基準2 学校運営</p>	<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>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各教職員が職務分掌を基に業務を進めているが、臨機応変な対応も求められるケースがある。また兼務する業務もあり、コミュニケーションを密に取ると同時に、学校運営における情報の共有化を推進する。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教職員間のコミュニケーション手段の一助としてのインフラ整備(mICROSOFT社の「Team s」を導入し、スマートフォンやPCを用いた教職員との連絡や授業動画配信のツールとして活用している。また、学生に対しても同様に行っている。)が進んでいる。また、システムのリニューアルを今後実施し、更なる効率化を進めていく。教職員間での温度差解消と有効活用を今後検討し、実施して行く必要がある。

<p>基準3 教育活動</p>	<p>職業実践専門課程の教育内容の充実を図るべく、教育課程編成委員会では、委員からのさまざまな提案を頂いている。また「就職」も視野に入れ企業・業界団体との連携を図り、時代のニーズを反映させたカリキュラム編成に取り組んでいる。</p> <p>「授業アンケート」・「学生満足度調査」を実施し、その評価を教職員にフィードバックし、学生に対しての指導や授業方法の改善と向上につなげている。</p> <p>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・専門学校の大きな役目である「就職」については、キャリアガイダンスを強化し更なる充実を図る為に、教育課程編成委員会の意見を取り入れ、カリキュラムの編成を行っている。 ・企業説明会、職場体験実習実施にあたり、人事担当者や現場担当者との意見交換を実施し、実務レベルでの検証を行いカリキュラム編成に役立っている。なお、今年度は新型コロナウイルス感染症拡大のえいきょうで、職場体験実習は、一部学外実施ができなかったものに対して、現場における内容を精査し、学内において試みた。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学生が就職活動や資格取得を視野に入れた行動を、日々心掛けられるよう早い段階から指導し意識付けを行う。 ・職場体験実習や特別授業を通じて、より具体的に調理師やパティシエ像が思い描けるよう、今後も指導を強化していく。
<p>基準4 教育成果</p>	<p>全ての学生が高い満足度、充実した学校生活を感じて卒業すると共に、卒業生が社会で活躍し貢献する事を期待する。</p> <p>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・就職進路支援課、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%を達成。（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検討したい。） ・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。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャリアデザインの一環として、社会で活躍している卒業生を招聘し講話を実施し、学生の就職意識(目的意識)の高揚を図るべく引き続き対応策を検討し実践していく。
<p>基準5 学生支援</p>	<p>調理師・パティシエ・ブーランジェを目指す意欲を喚起すると共に、学校生活を安心・安全に送れるように各種の支援体制ならびに施設設備を整えている。</p> <p>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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」「教育後援会奨学金制度」等、学生支援を実施している。 ・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。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経済的な理由で、志の高い学生が中途退学してしまう現状が見られる。本校独自のサポート体制を今以上に強化し、支援体制を整えて行きたいと考えている。今後は高等教育の負担軽減制度を活用した入学の制度も整えていきたい。 ・精神面での相談件数も増えており、カウンセリングの強化を図ると共に、教職員が外部研修会に参加し有効な学生指導が行えるよう努める。

<p>基準6 教育環境</p>	<p>実習の内容に照らし、複数の実習室を兼ね備えていることは専門性を持たせ、更に授業の効率化を行う上で大変重要なことである。その結果、学生の学習意欲にも大いに貢献できている。高度調理技術科では1年次の春休みに4週間、パティシエ・ブーランジェ科では夏休みに2週間の職場体験実習（インターンシップ）の環境を整備し実施している。学生のキャリアデザイン構築に有効な手段となっている。また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、登校時の検温、体調管理チェック、消毒、さらに館内における対策の徹底を図った。</p> <p>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・校舎の老朽化は否めないが、西洋料理実習室(第一実習室)・日本料理実習室(第五実習室)に於いてはリニューアル工事を実施している。他の実習室についても予算を組み実施して行く予定である。 ・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。 ・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。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・時代のニーズに合った機器備品を適宜備える必要がある。学生が学びやすい環境構築を最優先させ修繕、備品の入れ替えを計画的に行い学生の満足度を更にアップさせたい。
<p>基準7 学生の募集と受入</p>	<p>学生募集については競合校が東京に集中しているため、来場者も減少傾向にあり出願に繋がらないのは残念である。しかしオープンキャンパス・授業見学会・相談会等において、本校の「職業実践教育力」を理解していただき、入学者の満足度は高いものとなっている。国際調理ビジネス科については、日本語学校との絆づくりを継続し募集活動を行って行きたい。</p> <p>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校では入学希望者に対しオープンキャンパス等を年41回実施している。学校紹介・体験実習・施設見学・個別相談の内容で実施している。在校生が親善大使として来校者への対応を行っており、学生目線で学校生活の状況を高校生に伝える事が出来大きな効果が出ている。その他にも学校見学、授業見学会等を実施するなど、多様な受け入れ態勢を整えている。 ・学院センター学院広報室が関東一円をはじめ、甲信越や東北地方での高校訪問やガイダンスを展開している。 ・SNSを活用し外部への情報発信を精力的に実施している。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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をもって対応できる体制を整える。 ・一人でも多くのオープンキャンパス来校者に出願頂けるよう、全教職員が魅力ある学校の情報発信に努め、自覚と責任をもって募集活動を行う必要がある。 ・在校生が務める親善大使の役割を更に明確にして、教育を施してオープンキャンパス来校者の満足度を高める。
<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>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・校舎の老朽化により、近い将来のリニューアルの検討も必要となっている。 ・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行く必要がある。また、今後は新しい収益事業も検討する必要がある。

<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>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校は、新宿区主催のメニューコンクールや町内会の行事等にも積極的に参加し、地域の食育推進活動にも協力している。 ・フランス大使館で実施される「世界の医療団チャリティー・ブッフェ」にボランティアとして参加している。 ・学生ボランティア活動はなかなか推進が難しいが、毎年実施されている新宿区クリーン大作戦に参加している。本年度においては、新型コロナウイルスの影響でこれらのボランティア活動は、中止となった。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校をより多くの方々に知って頂ける様、社会貢献活動を通じて健康増進と食育活動の更なる推進に努めてい行きたい。