

平成27年度 自己点検・自己評価報告書

東京調理製菓専門学校

大項目	自己点検・自己評価
基準1 教育理念 目的・育成人材像	<p>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。現場が求める基本調理技術の向上のため、基本的調理・製菓の技術課題を与え、前・後期に技術試験を実施し、学生の技術力の定着を図っている。高度調理技術科(2年制)2年次に実施している「レストランサービス実務実習」は、より実践力を磨き、運営も学生主体で行っている。</p> <p>パティシエ・ブーランジェ科(昼1年制)では、製菓製パンのプロ技術習得を目標に、ほとんどの授業時間を技術の習得に充てている。平成27年4月、調理技術科(昼1年制)の料飲サービスコースを調理カフェ&BARコースに改名。1年制では珍しく料飲について学べるカリキュラムを実施している。</p>
基準2 学校運営	<p>日本一の学院、職業専門学校を目指し、「食と健康と美の未来を担うスペシャリストの育成」を目標としている。毎年年度初めの4月1日に全職員出席の年度方針会で、校長がスローガンを発表し、運営方針を明示し、周知徹底している。朝礼、教職員会議、各課・科会議および各委員会等の諸連絡など、常にコミュニケーションが行われている。</p>
基準3 教育活動	<p>調理師免許取得、パティシエ・ブーランジェとしての技術・知識取得のためのカリキュラム編成はもちろん、専門教科以外に感性を磨く演習や将来起業も見据えた経営学・顧客心理等も組み入れている。さらに社会が求める「人間力(挨拶・身だしなみ・言葉遣い)」はもちろん、社会人としての責任を果たせる人材育成を推進している。</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ている。講義・演習・実習とも担当者はその道の一流の先生を揃え、専任・非常勤講師ともに、関係法令及び学院規定に基づいている。</p>
基準4 教育成果	<p>平成27年度まで10年連続就職率100%を達成。その内容も一流ホテル、星付きレストラン、老舗料亭、結婚式場や高級ベーカリー、洋菓子専門店など専門就職が主である。</p> <p>卒業生も調理師、パティシエ、ブーランジェとして関連分野で活躍し、各種コンテストへの挑戦、入賞も果たしている。また、有名レストランのオーナーシェフや有名ホテルにおいて、総料理長として活躍している例もある。</p>
基準5 学生支援	<p>入学直後から、HR・キャリア講座等において、就職に向けた意識を学生に持たせる努力をし、卒業年度においては学内での企業説明会を実施し、就労意欲を向上させている。</p> <p>学生相談については、カウンセラーも配置、精神的に不安定な学生への相談に応じている。</p> <p>数多くのクラブが活動している。また系列校のクラブにも参加できるようにし、コミュニケーション力向上にも寄与している。卒業生には、同窓会が組織化され、主催の料理講習会や同窓会機関紙を発行、情報提供もしている。</p>
基準6 教育環境	<p>2年制の高度調理技術科では1年次の春休みに4週間、1年制のパティシエ・ブーランジェ科では夏休みに2週間の職場体験実習(現場体験)を実施。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。また職場体験実習での成果が就職の折に有効な結果を見るものもあり、貴重な時間となっている。</p> <p>海外研修留学はヨーロッパを中心に実施。現場で体験できたことは、帰国後の学生の就労意欲の向上に繋がり、また参加した学生間の連携・連帯感が生じ、教育効果は大きい。</p>
基準7 学生の募集と受入	<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、来場者は多いが全て出願に繋がらないのは残念である。</p> <p>しかしオープンキャンパス・見学会・相談会等において、本校の「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。</p>
基準8 財務	<p>財務指標については、短期指標とする項目を設け、検討材料としている。半年ごとにその結果を、理事会・評議員会に報告している。</p>
基準9 法令等の遵守	<p>関係法規を基本とし、法令・設置基準等の遵守している。またISO14001に基づき環境等に関する教育を行っている。</p>
基準10 社会貢献 地域貢献	<p>地域社会貢献としては、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。</p> <p>学生ボランティア活動はなかなか推進が難しいが、食に携わる学生のため、震災時の対応が進んでできる環境作りに励んでいる。</p>

以上

平成 28 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

平成 28 年 7 月 8 日

学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校

第 1 回 学校関係者評価報告書

1. 開催日時 平成 28 年 7 月 8 日（金） 17:30～19:20
2. 場 所 東京調理製菓専門学校 502 教室(5F)
3. 委員定員 学校関係者評価委員 5 名

4. 新委員の就任
平成 28 年 4 月 1 日付で、下記の通り新委員が就任した
新委員 谷口 裕信 学校法人 戸板学園 戸板女子短期大学 教授

5. 出席委員 学校関係者評価委員 4 名
 - (1) 伊藤 俊行 委員
学校法人 堀越学園 堀越高等学校 校長
 - (2) 渡辺 太郎 委員
株式会社 マルダ 代表取締役
 - (3) 寺嶋 利行 委員
一般社団法人 F L A ネットワーク協会 事務局長・理事
 - (4) 谷口 裕信 委員
学校法人 戸板学園 戸板女子短期大学 教授

6. 欠席委員 学校関係者評価委員 1 名
塩塚 宏治 委員

7. 委員以外の出席者 学校側出席者
 - (1) 佐藤 浩
学校法人 食糧学院 理事長
 - (2) 柘植 末利
東京調理製菓専門学校 校長
 - (3) 柴田 邦子
東京調理製菓専門学校 教育部 部長
 - (4) 牛尾 雅則
学校法人 食糧学院 教育顧問
東京調理製菓専門学校 職業実践推進室 室長
 - (5) 吉永 衣里
東京調理製菓専門学校 総務部教務担当

8 . 会議の概要

- (1) 理事長挨拶、委嘱状交付
 - (2) 校長挨拶
 - (3) 評議委員・学校側出席者の自己紹介
 - (4) 「学校関係者評価委員会規則」及び「守秘義務規定」について
 - (5) 「委員会規定」に基づき委員長の選出
 - (6) 平成27年度「自己点検・自己評価」報告書の説明と評価
 - (7) 意見交換
 - (8) 閉会
- (別) 会議開始前に、放課後実施の自学自習教室の見学と会議後には、夜間部の講義及び実習授業の見学を行う

平成 28 年 9 月 16 日

学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校

第 2 回 学校関係者評価報告書

1. 開催日時 平成 28 年 9 月 16 日 (金) 18:00~19:45
2. 場 所 東京調理製菓専門学校 504 教室(5F)
3. 委員定員 学校関係者評価委員 5 名
4. 出席委員 学校関係者評価委員 5 名
 - (1) 伊藤 俊行 委員
学校法人 堀越学園 堀越高等学校 校長
 - (2) 渡辺 太郎 委員
株式会社 マルダ 代表取締役
 - (3) 寺嶋 利行 委員
一般社団法人 F L A ネットワーク協会 事務局長・理事
 - (4) 谷口 裕信 委員
学校法人 戸板学園 戸板女子短期大学 教授
 - (5) 塩塚 宏治 委員
東京都あきる野市立多西小学校 栄養教諭
5. 委員以外の出席者 学校側出席者
 - (1) 佐藤 浩
学校法人 食糧学院 理事長
 - (2) 齋 幹哉
学校法人 食糧学院 学院本部 本部長
 - (3) 柘植 末利
東京調理製菓専門学校 校長
 - (4) 柴田 邦子
東京調理製菓専門学校 教育部 部長
 - (5) 牛尾 雅則
学校法人 食糧学院 教育顧問
東京調理製菓専門学校 職業実践推進室 室長
 - (6) 吉永 衣里
東京調理製菓専門学校 総務部教務担当

6 . 会議の概要

- (1) 校長挨拶
 - (2) 伊藤俊行委員長により議事進行
 - (3) 平成 28 年度、ホームページ掲載の学校データについての報告と評価
 1. 平成 27 年度 「学校情報の公表」
 2. 「財務情報」(平成 28 年 3 月 31 日現在)
 3. 平成 28 年度 「職業実践専門課程の基本情報について」
 - (4) 第 1 回「学校関係者評価委員会」における各委員からの提言事項についての報告と評価
 - (5) 平成 27 年度 「自己点検・自己評価」報告書の説明と評価
 - (6) 意見交換
 - (7) 理事長挨拶
 - (8) 閉会
- (別) 会議終了後、委員長の伊藤俊行先生より資料 4 点が配布され、その概略についての説明が行われた。配布された資料は、以下の通りである。
- 資料 1. 「生徒の成績が上がる授業術」
 - 資料 2. 「2017 年度入試動向」
 - 資料 3. 「都内私立高校の 2017 年度入試資料」
 - 資料 4. 都内専門学校配布の「就職・資格サポート」と「学費サポート」の一覧

平成28年度 学校関係者評価結果

学校関係者評価委員会 開催日 第1回：(平成28年7月8日)・第2回：(平成28年9月16日)

学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校

大項目	学校関係者評価
<p>基準1 教育理念・目的 育成人材像</p>	<p>教育目標及び育成すべき人材像を明確に設定し、段階的、具体的に定義し職業人としての技量を高めるべく指導を行っている。外部公開としては、入学案内やホームページなどで公表し、その周知徹底を図っている。</p> <p>その教育と指導の一環として、調理現場の基本技術の習得と向上のため、基本調理や製菓の技術課題を与え、定期的に技術試験を実施して技術の定着を図っている教育システムは評価に値する。二年制の高度調理技術科においては、調理技術とサービスの定着と向上を兼ね、学生が主体となって運営する「レストラン・サービス実務実習」が火曜から金曜の週四日間運営され、現場実務の習得に適したカリキュラムとして評価できる。同時に、学生たちにも実務経験を積む良い機会となっていることは、職業実践のあり方としても高く評価できる。</p>
<p>基準2 学校運営</p>	<p>学院と学校の掲げている「年度方針」に従い、各部署・各分担当により年間計画が作成されている。その年間計画に従い、各担当部署において、適宜、会議を開き、進捗状況及び問題点が確認され、共有されている現状は評価できる。</p> <p>学内全体には、毎週水曜日に開催する部課長を中心メンバーとした運営委員会と全教職員が参加する月一回の教職員会において意思の確認と問題点の共通認識がされている。</p> <p>また、二つの学校及び学院本部との間においては、二週に一回の「週次業務進捗報告」及び月一回の「月次業務進捗報告」を書面で作成し、情報の共有に当たっている。定例会議としては、全体の意思疎通を図るため二カ月に一回、校長会と部次長会を開催し、その徹底を図っていることは評価できる。</p> <p>今後は、学院本部と二校間の人事交流、教育・就職・募集・授業など共通すべきは、相互理解と協力体制を密にする取り組みにも期待したい。</p>
<p>基準3 教育活動</p>	<p>調理技術等の専門性も大切であるが、実社会で求める職業人・社会人としての教育であれば、基本の「挨拶」・「言葉遣い」・「返事」など社会人への一歩として必要なものを「楽しく」身に付けさせる取り組みも必要である。</p> <p>学校は教育の場であるが、同時にサービス業の要素もあるので、教育に携わる教員にも時代に合わせた意識改革が必要とされる。また、学生に対しても、学生の個々の目標、卒業後の実社会での仕事も考えた上で、長いスパンにわたる指導の実践も必要である。</p> <p>実技教育は、専門学校の「基礎の基礎」であり他校との差別化しにくいものである。学校としては極めて真面目にこの事に取り組んでいる姿勢は十分に評価できる。その取り組みに加えて、「食の楽しさ」、「健康増進」、「病気予防」、大きな社会貢献の面も表現に加えることが出来れば、他校との差別化となり、それが学院が求める「職業人教育」の一環となるはずである。その取り組みに今後は期待したい。</p> <p>「授業力向上」の取り組みとして、現況で実施されている一部若手や中堅教員による「授業全体を能動的にする授業」への仕組み「食べる者を意識させた実習」への工夫そして「知的好奇心を喚起させる授業」への工夫と絶えまぬ「授業力向上」への取り組みは大いに評価ができる。</p> <p>学生を対象に前期と後期の授業終了時に「学校評価アンケート」と「授業評価アンケート」を実施して学校満足度の確認と授業のあり方を詳細に分析して点数化とグラフ化して教科担当にフィードバックすることは良いことであり、今後の更なる取り組みに期待したい。</p> <p>調理の専門学校で行う授業をの前提には、教科間の関連性を十分に授業を受ける学生に理解させ、興味を持たせる工夫も、専門学校における教科指導においては重要視されるものであり、今後の積極的な取り組みに期待したい。</p>
<p>基準4 教育成果</p>	<p>専門学校の目的は、資格取得と就職をすることが大前提である。その為、各種コンテストや検定試験に積極的にチャレンジさせ、入賞や合格者を多く出していることは教育の成果として十分に評価ができる。</p> <p>東京調理製菓専門学校が「日本一の職業学校」を掲げているのであれば、他校にはない、他校以上に学べるものを明確化し、その実践が行えれば学校として大きく発展する。また、学校の実践している「教育力の向上」と「授業力の向上」は社会全体においても十分に評価されるものである。</p> <p>退学率の軽減を目指した取組み姿勢は評価ができるが、今後は、より積極的に継続的な退学者を減らす熱意ある学生指導と学生支援を徹底化することを望みたい。同時に全教職員の指導や支援に対する共通意識と学生情報の共有化を基にして、温かみある熱意を持った指導体制を常に維持し、発展させて欲しい。</p> <p>調理技術に特化した学校として10年連続しての就職率100%は高く評価できる。今後は、卒業生の現況状況を随時、的確に把握することにより、在校生への「キャリア教育」や「就職指導」に生かすことを求めたい。その意味でも学院の同窓会組織(学友会)と学校の連携の強化と情報の共有化による活用に向けての取り組みを是非とも早急に実行に移して欲しい。</p>

<p>基準5 学生支援</p>	<p>学生とのホットライン【電話・メールなど受け皿】を設ける必要がある。そして、学生からの要望事項をダイレクトに受け入れるシステム作りも現行の学校組織には必要である。 また、卒業生を定点で確保して、5年目、10年目、20年目と変化成長したキャリア像を在生に知らせるキャリアガイダンスを行うことが大切であり、今後の取り組みの活発化を望みたい。 今後は、ますますクラス担任の負担は大きくなるが、各担任と支援部門との連携を強めていけば、必ず良い結果が生まれる。幼稚化し手間暇のかかる学生が増加する中、臨床心理士による心のケア等の「教育カウンセラー」だけでなく、授業や教科担当・担任及び学校全体のシステムについての問題を抱える学生に対応する教育全般に係る「学校カウンセラー」も必要となる。今後の学校の取り組みに期待したい。</p>
<p>基準6 教育環境</p>	<p>現代社会が求めるものが大きく変わり、社会環境も日々、大きく変化している。その中で、実社会での実践力を育成する職業学校であれば、既存の学校施設や教育環境を外部の目で再検証することが必要となってくる。 都心という立地の中、実習環境は大変すばらしいものがあり、PRのポイントになるはずである。現在、調理の専門学校を選ぶ基準の中には、「海外研修」や「国内研修」が出来ることや学校行事が多いことを志望の理由に挙げた学生が多く在籍している。本年度の就職先は、国内のみならず海外の企業へ就職する学生も多い。これらは就職に密着した教育のあり方の成果として評価できる。</p>
<p>基準7 学生の募集と受入</p>	<p>生徒募集においては、オープンキャンパスなどの参加者をいかに「囲い込む」かが定員確保においては重要なポイントの1つである。その強化と対策を早急に立てることと、学院広報と学校の広報入試課との連携を密にした協力体制の強化と問題意識の共有化を強く望みたい。募集活動での高校訪問においても工夫が必要である。訪問する高等学校のクラス数・在籍生徒の男女比や専門学校への進学率等を詳細にわたり理解したうえで訪問であれば、必ず成果は出てくる。 オープンキャンパスでは、A0を意識した仕掛け作りを行い、志望学生の早期の「抱え込み」対策を考えることも必要とされる。何かに「特化したコース」を新設し、生徒募集及び専門教育の目玉にすることも学校運営上、必要となってくる。 また経済格差の進む現在の社会状況を考えたとき、入学生に対する経済的援助(学校独自の新しい奨学金制度等)を明確に打ち出すことも必要であり、今後の学校としての積極的な取り組みに期待する。</p>
<p>基準8 財務</p>	<p>資本収支と事業収支両方を予算化し、月次決算を行っていることは大いに評価できる。しかし、学校及び学院として現実的な中期計画と運営の責任を明確にする機関・機能を設けることは必要であり、その対応策を講じることを求めたい。また、少子化と大学全入時代にある現在、専門学校への入学希望者は減少する傾向にあるため、今後とも経営努力を怠りなく続けてほしい。</p>
<p>基準9 法令等の遵守</p>	<p>「学校教育法」・「私立学校法」及び「専修学校設置基準法令」に準拠して学校運営・教育活動を行っているので大きな問題点はない。 また、環境に配慮した経営を行うことを目的としてISO14001を取得し、教職員にもその理解を深める研修を学院全体で行っていることは、大いに評価できる。</p>
<p>基準10 社会貢献・地域貢献</p>	<p>現在行っている学校の教育活動の一環としての地元新宿区の清掃活動やレシピコンテストに積極的な協力体制をとっていること、また、地元町内会の行事にも参加協力していることは教育機関として社会貢献・地域貢献を十分に果たしている。 しかし大都市東京の調理学校であれば、震災時を想定した取り組みもこれからは必要となる。教職員・学生及び地域社会との連携を通して築き上げることを期待したい。また、企業ボランティアを含め、積極的な参加を促す制度を学校全体で作りにあげることが必要である。</p>

2016年10月1日(最終版)