

令和4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5年3月3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(東京ワールド日本語学校 理事長 学校長)

松本 祐也 委員長(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)

藤江 美貴(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)

徳元 真人(東京調理製菓専門学校 教務部 就職進路課)

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

令和4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5年3月3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
基準1 教育理念 目的・育成人材像	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、入学後の学生指導について計画的に取り組んでいる
基準2 学校運営	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。 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多々あり、コミュニケーションを密にとると同時に、学校運営における情報の共有化を推進する。 情報発信・共有ツールとして、マイクロソフト社の「Teams」を導入し活用。更なる効率化を進め情報の有効活用をし、今以上に学生指導に生かしていく。
基準3 教育活動	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。 ・「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。 ・「就職」については、キャリアガイダンスを強化し教育課程編成委員会の意見を取り入れ充実を図り、入学後すぐより意識付けを行う。 ・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。 ・年々求人募集時期は早まっており、企業説明会の時期をそれに合わせ前倒しすることに加え、卒業生学年だけでなく高度調理技術科1年生も参加。 ・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、指導を強化。
基準4 教育成果	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。 ・就職進路支援課によるキャリア講座、HRにおける担任指導等において早期に就職活動に取り組み、新型コロナウイルス感染拡大の中にあっても令和4年度まで16年連続就職率100%を達成。企業様との信頼度向上のため、離職率の追加調査を検討。 ・学生個々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。 ・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、講話や特別授業を実施し、学生の就職意識(目的意識)の高揚を図る。

基準5 学生支援	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。 ・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。 ・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。カウンセリングの実施により退学率軽減に向けて担任を含め有効に進めている。 ・時期によりメンタル不調を訴える学生も見受けられる為、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などに参加し有効な学生指導が行えるよう努める。
基準6 教育環境	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。 ・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アップを図る。
基準7 学生の募集と受入	学生募集については、オープンキャンパスの開催回数が一昨日の41回から33回に減ったにもかかわらず、参加者は増加した。オープンキャンパス・授業見学会・相談会等におけるアンケート結果から実習体験や学校説明などの内容についての満足度は高いものとなっている。留学生に対しては、日本語学校との絆づくり（訪問や授業見学会等）を継続し募集活動を行う。 ・本校では入学希望者に対しオープンキャンパス・授業見学会等にて学校紹介・体験実習・施設見学・個別相談の内容で実施しているが、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参加者に伝える事ができ、大きな効果が出ている。来校者のニーズに合わせた説明、クロージング担当者など、多様な受け入れ態勢を整えている。 ・学院センター広報企画室が関東一円、甲信越や東北地方に加え、沖縄での高校訪問やガイダンスを展開している。 ・SNS（Instagram・Twitter・LINE）を活用し外部への情報発信を精力的に実施している。 ・体験内容の満足度を上げ、入学後になりたい自分のイメージ像を掴んでもらうべく、在校生が務める親善大使の接客スキルを高める指導を行い、活躍の場面をさらに増やす。 【基準7に対するご意見】在校生の母校訪問をする際は担任を訪ねるのが効果的。留学生は専門学校をよく知らないことが多い為、説明会や簡単なデモンストレーションなど留学生向けの企画を期待したい。また日本語学校での開催もあるとよい。
基準8 財務	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。 ・校舎の老朽化という問題点があり、定期的な点検・修繕はもちろんのこと、リニューアルも検討。 ・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する必要がある。また、施設貸出などの収益事業の周知を図り、今以上に取り組む。
基準9 法令等の遵守	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。

基準10 社会貢献	地域貢献活動として、江戸東京野菜である内藤とうがらしの普及活動にも積極的に参加、JR新宿駅のイベント（内藤とうがらしの苗植え付け・収穫・オブジェ制作）などにも協力。 ・新宿ルミネと産学連携し、新宿駅南口エキナカにて学生考案商品「昼どら・夜どら」（内藤とうがらしを使用したどら焼き）を販売 ・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。 ・健康増進と食育活動を含めた取り組みなど社会貢献活動をさらに推進していく。
------------------	---