2024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

第2回 学校関係者評価委員会 報告書

1.開催日時 2025年3月21日(金) 16:00～17:30

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

横山 友則 委員長 (株)藤江 事業推進本部 統括部長)

下井 和彦 委員 (株)西武・プリンスホテルズ・ワールドワイド 執行役員 総料理長)

寺島 淳一郎 委員 (関東第一高等学校 進路指導部 部長)

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)

松村 博 (東京調理製菓専門学校 教育部 部長)

船木 潤 (学院本部 総務統括 部長)

木下 圭介 (調理実習課 課長)

事務局

藤江 美貴 (東京調理製菓専門学校 入学ソリューション委員会 委員長)

吉永 衣里 (東京調理製菓専門学校 教育部 教務課 主任)

4. 議 題

1. 前回の会議の決定事項に基づく「2023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. 2024年度 後期 活動計画書

3. 2024年度 後期 特別授業

4. 2024年度 進路状況

5. 2024年度 33回生職場体験実習リスト一覧

6. 2024年度「授業評価アンケート」の結果

令和6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7年3月21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・育人人材像</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>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。 職務分掌を基に、限られた人員と時間の中で円滑に遂行できるよう情報共有を念頭に置いて取り組んでいる。兼務する業務が多々ある中で、コミュニケーションを密に取り、速やかに状況を把握し適切な対応を行っている。 学生への情報発信共有ツールとしてマイクロソフト社の「Team s」を導入し活用。更なる効率化を推進。保護者への情報発信としては「スクリレ」を導入し情報の共有を図っている。今後はより有効的な使用方法をを検討し、今以上に学生指導に生かしていく。</p>
<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。来年度に向けより学習効果のあるカリキュラム編成を行い実施予定である。 「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っていく。 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積極的に意見交換・情報共有をさせていただき、カリキュラム編成に役立っている。</p>
<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。 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、令和5年度まで18年連続就職率100%を達成。今後は、企業様との信頼度の向上のため、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>

<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。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。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>
<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。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>
<p>基準7 学生の募集と受入</p>	<p>学生募集については、オープンキャンパスへの参加者が減少傾向にある。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って行きたい。本校では入学希望者に対しオープンキャンパス等を学校紹介・体験実習・施設見学・個別相談の内容で年約40回実施している。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、多様な受け入れ体制を整えている。学院広報室が関東一円をはじめ、甲信越や東北地方や高校訪問・ガイダンスを展開している。 ・HP/SNS (Instagram・X)を活用し外部への情報発信を精力的に実施している。</p>
<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。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。</p>
<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、SDGsの取り組みや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。本校は、新宿区主催のメニューコンクールやみどりとリサイクルフェアなどのボランティア活動や、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。地域活性化の一環として「大鹿村活性化プロジェクト」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、夏休み等の期間を利用した取り組みを積極的に行って行きたい。</p>