

2025年 自己点検・自己評価報告書(概要)

学校法人 食糧学院
東京調理製菓専門学校

2025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 2026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
基準1 教育理念 目的・育成人材像	<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"> ・入学者をいかに確保するかが大きな課題であり、その為に進学希望者のニーズを把握するとともに、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"> ・本校の特色を生かし、社会のニーズに即応できる、柔軟性のあるカリキュラム編成確立のために届出変更を行い2025年度より実施。 ・令和7年度からは調理師技術科とパティシエ・ブーランジェ科2年間で知識・技術を習得するコースを新設 ・2026年度より夜間部再開に向け準備を開始している。少子高齢化の現況を踏まえ学科編成やカリキュラム内容を検討する事で時代のニーズに即した教育内容の向上を図っている。 ・フリートレーニングを推奨し、技術力の向上を推進。様々なコンクールへのチャレンジに向けて早い段階での情報提供を実施、説明会を開催。参加希望者にはサポート体制を整え指導する。
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、学院本部では理事会・評議委員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。</p> <p>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。更なる効率化を推進。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。
基準3 教育活動	<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"> ・「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・情報共有を行い、カリキュラム編成に役立っている。 ・学生が志望する職種の幅を広げ、よりグローバルな視野にたった新規求人企業の開拓を行っていく。 <p>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、高度調理技術科1年生にも参加を促し早い段階での取り組みを意識づけている。 ・職場体験実習や特別授業(卒業生への積極的な依頼)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。
基準4 教育成果	<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症拡大の中にあっても、令和6年度まで19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。 <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>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校独自のサポート体制を今強化し、支援体制を整えて行きたい。 ・メンタル不調を訴える学生もいたため、入学後早期に個人面談を実施。外部カウンセリング職員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。</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。次いで第2実習室も改修工事を行った。3～5年先を見据えた改修計画を行う予定である。 ・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。また年2回の学生大掃除を学校全体で実施している。 ・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、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。</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実習授業や学校説明、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沖縄での高校訪問やガイダンスを展開している。 ・HP/SNS(Instagram・TikTok)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"> ・一人でも多くの方に出席頂けるよう、魅力ある学校の情報発信に努め募集活動を行う。 ・調理体験内容の充実を図り、満足度向上に繋げる。 ・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う。 ・オープンキャンパスの実習講師に卒業生を登用し、未来像を提示。食に関わる仕事の魅力を伝える。

基準8 財務	<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。
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>
基準10 社会貢献	<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。</p> <p>【現状と問題点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【改善のための方策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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くとともに、これらの活動を通し、本校をより多くの方に知っていただけるよう外部へむけて発信する。