

様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

平成27年度

# 自己評価報告書

平成28年7月24日現在

武蔵野調理師専門学校

平成28年7月24日作成

# 目 次

1	学校の理念、教育目標 .....	3	5-20	保護者との連携.....	5 6
2	本年度の重点目標と達成計画 .....	5	5-21	卒業生・社会人.....	5 7
3	評価項目別取組状況 .....	7	<b>基準 6</b>	<b>教育環境.....</b>	<b>5 9</b>
<b>基準 1</b>	<b>教育理念・目的・育成人材像 .....</b>	<b>8</b>	6-22	施設・設備等 .....	6 2
1-1	理念・目的・育成人材像 .....	9	6-23	学外実習、インターンシップ等 .....	6 3
<b>基準 2</b>	<b>学校運営.....</b>	<b>1 3</b>	6-24	防災・安全管理.....	6 4
2-2	運営方針.....	1 5	<b>基準 7</b>	<b>学生の募集と受入れ.....</b>	<b>6 6</b>
2-3	事業計画.....	1 6	7-25	学生募集活動 .....	6 8
2-4	運営組織.....	1 7	7-26	入学選考 .....	7 0
2-5	人事・給与制度.....	1 9	7-27	学納金 .....	7 2
2-6	意思決定システム .....	2 0	<b>基準 8</b>	<b>財 務 .....</b>	<b>7 3</b>
2-7	情報システム .....	2 1	8-28	財務基盤 .....	7 5
<b>基準 3</b>	<b>教育活動.....</b>	<b>2 2</b>	8-29	予算・収支計画.....	7 7
3-8	目標の設定 .....	3 0	8-30	監査.....	7 8
3-9	教育方法・評価等 .....	3 2	8-31	財務情報の公開.....	7 9
3-10	成績評価・単位認定等.....	3 5	<b>基準 9</b>	<b>法令等の遵守.....</b>	<b>8 0</b>
3-11	資格・免許取得の指導體制.....	3 6	9-32	関係法令、設置基準等の遵守.....	8 1
3-12	教員・教員組織.....	3 7	9-33	個人情報保護 .....	8 2
<b>基準 4</b>	<b>学修成果.....</b>	<b>3 9</b>	9-34	学校評価 .....	8 3
4-13	就職率 .....	4 1	9-35	教育情報の公開.....	8 6
4-14	資格・免許の取得率 .....	4 3	<b>基準 10</b>	<b>社会貢献・地域貢献.....</b>	<b>8 7</b>
4-15	卒業生の社会的評価 .....	4 4	10-36	社会貢献・地域貢献 .....	8 9
<b>基準 5</b>	<b>学生支援.....</b>	<b>4 5</b>	10-37	ボランティア活動.....	9 1
5-16	就職等進路 .....	4 9	<b>4</b>	<b>平成27年度重点目標達成についての自己評価.....</b>	<b>9 2</b>
5-17	中途退学への対応 .....	5 0			
5-18	学生相談.....	5 1			
5-19	学生生活.....	5 3			

# 1 学校の理念、教育目標

教 育 理 念	教 育 目 標
<p>1. 建学の理念</p> <p>建学の理念は、創設者の教育に対する思いであり、学校教育のバックボーンであり、時代を越えて連綿と受け継がれて学校の個性を形成し、最終的にはカリキュラム編成に反映させるべきものである。さらに、将来構想を策定する際にもこの基本理念をもとにして策定されるべきものである。</p> <p>2. 教育理念・目的・育成人材像等</p> <p>理念、目的、育成人材像は学校運営、教育活動の基本となるもので内部的には結集軸となるだろうし、外部的には差別化のツールになるべきものである。理念・目的等を実現するためにはフレームワークとしてのカリキュラムが整合性(目的適合性)をもっているべきである。</p> <p>3. 2つのキー・コンセプト</p> <p>本校は、下記の2つのコンセプトで、どんな生徒にも、在校中に成功体験を積み、「やれば出来る」という達成意識を持たせ、以って社会に積極的に貢献できるような人間教育を確立している。</p> <p>①社会に有為な人材育成のために、法定時間を超える専門教育を施し、「身体で覚える」実技教育に取り組んでいること。</p> <p>②「優れたプロは、優れた人間性、体力を持っている」という理念のもと人格教育を行っていること。</p>	<p>1. 本校の目的</p> <p>本校の目的は、実社会での即戦力を養成するため体感・体験・体得を重視し、「身体で覚える授業」を実践し、また「優れたプロは優れた人間性・体力を持っている」を校訓に、専門教育以外に、特に徳育面を重視し、情操豊かな人間性を持った調理師の育成をすること。</p> <p>2. 本校の育成人材像</p> <p>本校は調理師法第 1 条(調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資することを目的とする)を達成せしめる為調理師法第 3 条第 1 項(「……厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において、1 年以上、調理、栄養及び衛生に関して調理師たるに必要な知識及び技能を修得したもの」)の調理、栄養及び技術を教授し、あわせて一般の教養を高めることを目的とする。</p> <p>3. 本校のカリキュラムの特徴</p> <p>自分の将来の活躍分野を見据えて、目的別に選べる①調理師昼間部 1 年制(外食産業界でプロとして活躍するための理論と調理力を身につけるコース)、②調理師科夜間部 1 年 6 ヶ月制(通学や勤務を続けながら効率よく調理師免許を取得するコース)、③高度調理経営科昼間部 2 年制(外食産業界の未来を担う指導者や経営者など時代の一步先をゆく調理師を育成するコース)、④ダブルプログラム科昼間部 2 年制(料理全般の基本を身につけた</p>

教育理念	教育目標
<p>4. 理念・目的・育成人材像の課題</p> <p>時代の風潮による規模の拡大化と教育内容の総合化に伴い、建学の理念は稀薄化せざるを得ない。随時、歴史的なチェックが必要と思われる。不易流行の見極めが必要。</p>	<p>上で製菓に特化してパティシエやカフェ経営を目指すコース)の4つのコースを設定し、実習中心の(イ)基本実習(個人技術力の向上)⇒(ロ)グランドステージ(料理全般をトータルに習得)⇒(ハ)スキルアップステージ(専攻別により高度な技術を習得)の3段階のカリキュラムで「身体で覚える授業」を展開し、即戦力を育成。各料理コースに特化した固有の実習室で専門性の高い技術を取得させる。さらに個人力が求められる時代に応じるべく設置された1人1台の調理台45台を完備した実習室は本校固有のもの。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 2 本年度の重点目標と達成計画

平成27年度重点目標	達成計画・取組方法
<p>学校目標に基づく優先課題 平成27年度学校目標 「成功体験を実感させる教育指導の実施」</p>	<p>同目標達成のための、平成27年度優先課題への取り組み</p> <p>18歳人口のさらなる減少や文部科学省基準の職業実践専門課程の創設等、より高度な教育サービスを組織的に効率よく提供すべくここ数年来、取り組んできた「真に社会に必要とされる職業意識と強い使命感及び資格に対する責任感を持った調理師の輩出」という本校の普遍的な教育目標を達成する為の教育プロセスの構築に於いて、本年度は、その成果を達成する年度と位置付けてきましたが、調理師養成指導要綱の改正や学園目標の変更「～学生を惹きつける授業の実現～」及び平成26年度学校目標【学生個々の学校満足度を高める教育手法の確立と実施】の目標達成度合いを鑑みて、平成27年度学校目標を上記のように設定いたしました。</p> <p>※ 目標達成プロセス</p> <p>第1段階（平成24年度）・・・組織作り （各学科組織・実習科組織・学生課業務 組織・教務課業務組織・就職課業務組織）</p> <p>第2段階（平成25年度）・・・マニュアル作り （学生ハンドブック・実習コマシラバス・ 就職指導ガイドブック）</p> <p>第3段階（平成26年度）・・・教育手法の確立</p> <p>第4段階（平成27年度）・・・目標達成</p> <p>平成26年度学校目標【学生個々の学校満足度を高める教育手法の確立と実施】の達成度合いが低かった理由を精査し、カリキュラムマップに反映し、平成27年度学校運営に繋げていきます。</p>

平成27年度重点目標	達成計画・取組方法
	<p>＜重点項目＞</p> <p>以下1，2項目について、担当責任者が意見徴収や客観的指標などを参考にして、校長の決済の下に決定制作する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、各学科、各課における教育到達点を明確にする。</li> <li>2、教育到達点に至る統一した指導が行われるよう、指導マニュアルの充実を図る。</li> </ol> <p>特に実習指導上の指針となる各実習シラバスの制作を急ぎ、評価方法、評価基準を明確にする。</p> <p>上記1，2を持って、学生個々が教育成果を実感でき、学生満足度を高め、学生を惹きつける教育を教員が担当する業務において、遂行できるように職員研修も含め教育手法の研鑽を積むこととする。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

### 3 評価項目別取組状況

## 基準 1 教育理念・目的・育成人材像

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>1. 建学の理念</p> <p>建学の理念は、創設者の教育に対する思いであり、学校教育のバックボーンであり、時代を越えて連綿と受け継がれて学校の個性を形成し、最終的にはカリキュラム編成に反映させるべきものである。さらに、将来構想を策定する際にもこの基本理念をもとにして策定されるべきものである。</p> <p>2. 教育理念・目的・育成人材像等</p> <p>理念、目的、育成人材像は学校運営、教育活動の基本となるもので内部的には結集軸となるだろうし、外部的には差別化のツールになるべきものである。理念・目的等を実現するためにはフレームワークとしてのカリキュラムが整合性(目的適合性)をもっているべきである。</p>	<p>時代の風潮による規模の拡大化と教育内容の総合化に伴い、建学の理念は稀薄化せざるを得ない。随時、歴史的なチェックが必要と思われる。不易流行の見極めが必要。</p> <p>カリキュラムが目的達成のための整合性があるかどうかを評価するために毎年、授業アンケートでチェックしている。</p> <p>卒業生が活躍するであろう業界のニーズを把握し、継続的にカリキュラムのチェックが必要。</p> <p>今後、本校の建学の理念を広報活動等で一層 周知徹底する必要がある。</p>	<p>2つのキー・コンセプト</p> <p>本校は、下記の2つのコンセプトで、どんな生徒にも、在校中に成功体験を積み、「やれば出来る」という達成意識を持たせ、以って社会に積極的に貢献できるような人間教育を確立している。</p> <p>①社会に有為な人材育成のために、法定時間を超える専門教育を施し、「身体で覚える」実技教育に取り組んでいること。</p> <p>②「優れたプロは、優れた人間性、体力を持っている」という理念のもと人格教育を行っていること。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 1-1 理念・目的・育成人材像

評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
1-1-1 理念・目的・育成人材像は、定められているか	<input type="checkbox"/> 理念に沿った目的・育成人材像になっているか <input type="checkbox"/> 理念等は文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 理念等において専門分野の特性は明確になっているか <input type="checkbox"/> 理念等に応じた課程(学科)を設置しているか <input type="checkbox"/> 理念等を実現するための具体的な目標・計画・方法を定めているか <input type="checkbox"/> 理念等を学生・保護者・関連業界等に周知しているか <input type="checkbox"/> 理念等の浸透度を確認しているか <input type="checkbox"/> 理念等を社会の要請に的確に対応させるため、適宜見直しを行っているか		<p>理念・目的は学則に明記し、育成人材像は学校案内書で周知している。</p> <p>学校の教務担当教員を中心として科目の見直し、再編成を随時実施。</p> <p>関連業界の求める人材像に適合するためにカリキュラムの改編等を行っている。</p> <p>学校案内書に明記するとともに玄関に銘板で掲示する事により周知徹底を図っている。</p>	<p>理念、目的、育成人材像は学校運営、教育活動の基本となるもので内部的には結集軸となるだろうし、外部的には差別化のツールになるべきものである。</p> <p>理念・目的等を実現するためにはフレームワークとしてのカリキュラムが整合性(目的適合性)をもっているべきである。</p> <p>理念等は時代や社会の変遷とともにその有用性を常にチェックすべきである。</p> <p>理念等は学内においては組織の結集軸となり、学外については差別化するためのツールになるべきである。</p>	<p>時代の風潮による規模の拡大化と教育内容の総合化に伴い、建学の理念は稀薄化せざるを得ない。随時、歴史的なチェックが必要と思われる。不易流行の見極めが必要。</p> <p>カリキュラムが目的達成のための整合性があるかどうかを評価するために毎年、授業アンケートでチェックしている。</p> <p>卒業生が活躍するであろう業界のニーズを把握し、継続的にカリキュラムのチェックが必要。</p> <p>今後、本校の建学の理念を広報活動等で一層周知徹底する必要がある。</p>	

小項目項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
1-1-2 育成人材像は専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか	<input type="checkbox"/> 課程(学科)毎に、関連業界等が求める知識・技術・技能・人間性等人材要件を明確にしているか <input type="checkbox"/> 教育課程・授業計画(シラバス)等の策定において、関連業界等からの協力を得ているか <input type="checkbox"/> 専任・兼任(非常勤)にかかわらず、教員採用において、関連業界等から協力を得ているか <input type="checkbox"/> 学内外にかかわらず、実習の実施にあたって、関連業界等からの協力を得ているか <input type="checkbox"/> 教材等の開発において、関連業界等からの協力を得ているか		<p>食を取り巻く環境が多様化する現在、市場規模 30 兆円と言われる外食産業界に就労する、食のプロでもある調理師を養成する本学に於いては、調理師法の目的に基づき、法定科目(調理、栄養及び衛生)以外にも様々な知識と技術の習得が必要とされます。本学科では職員採用に於いて積極的に業界経験者を採用する事とし、関係業界との繋がりを密にした教育の実施を行っております。また就職先である外食産業の各企業の要請を授業に反映すべく、関係企業・団体等の協力連携の下に教育課程編成委員会を組織し、カリキュラム編成にその意見を積極的に取り入れております。</p>	<p>業態(ホテル・会館・レストラン・専門店・各種給食施設等)別及び職種(西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン・集団調理等)別にその特性と専門性を考慮し、学内に於いては教育課程編成委員会の推薦により、業界を代表する講師を招聘し、特別講義・実習を開講することにより業界知識と技術の習得を行っております。また、学外授業としては約1ヶ月間に及ぶ協力企業での調理業務に従事する校外実習を実施することにより職業実践教育に積極的に取り組んでおります。</p>	<p>武蔵野調理師専門学校において実践的かつ専門的な職業教育を実践するために、企業との連携を通じ必要な情報・分析を行ない、法定科目(調理師養成施設としての)及び法定外科目の授業内容・授業手法の改善・新規科目の開設等教育課程の編成に活かすことを目的に教育課程編成委員会を設置し、カリキュラム及びシラバス(案)等の策定を行なうこととする。</p>	
1-1-3 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 理念等の達成に向け、特色ある教育活動に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 特色ある職業実践教育に取り組んでいるか		<p>学内での授業では習得できない、サービス業としての調理業務全般を、実際の外食産業界での校外実習に於ける職</p>	<p>学内では履修できない企業関連科目に関しては、教育課程編成委員会の意向を企業側との事前会議の中でその教育</p>	<p>(1)《調理実習》年間300時間(100回)の調理実習の中で、24時間(8回)の西洋料理、日本料理、中国料理、製菓の職</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
1-1-3 続き			<p>業体験及び第一線で活躍する料理長の特別講義・実習を履修することにより、仕事に対する職業意識や使命感を養わせる事を目的とする。また、企業に於いては、後進の育成という立場で生徒を指導することにより現在の生徒が持つ価値観や業界認識等を理解してもらい相互理解を深め業界の人材育成を目的とする。</p>	<p>目的等を十分に伝え、了承協力企業に対し正式な授業依頼手続きを行わない企業等と連携した職業実践教育を行っております。</p>	<p>種別の調理実習を特別講義・実習と定義づけ、教育課程編成委員の推薦を受けた業界を代表する料理長による講義（デモンストレーション）・調理実習を受講することにより、業界知識と技術の習得を図り、職業意識の向上と授業理解の向上を目的として実施。</p> <p>(2)《校外実習》150時間(5単位)5月から6月にかけて、4週間、週5日、1日8時間を基準に教育課程編成委員の推薦を受けた企業(ホテルを中心とした実際の調理現場)で調理業務やサービスを実体験することにより、お客様に料理を提供するという一連の流れや、衛生観念の重要性、コスト管理等の学内の授業では習得しきれない業務経験を積むことにより、仕事に対する職業意識や使命感、責任感を養うことを目的とする。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
1-1-4 社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか	<input type="checkbox"/> 中期的（3～5年程度）な視点で、学校の将来構想を定めているか <input type="checkbox"/> 学校の将来構想を教職員に周知しているか <input type="checkbox"/> 学校の将来構想を学生・保護者・関連業界等に周知しているか		①18才人口の推移 ②専修学校の第4分野の在籍者数 ③本学の市場占領率でウェイトをかけて入学者の予測数から収支計画を策定	5ヵ年計画委員会を立ち上げ、学校の中期計画を策定し、それに基づいて将来計画を策定すべきである。	5ヵ年計画に基づく収入予測はあくまで計算上の数値のため毎年のフォローアップ作業が必要。	5ヵ年計画委員会資料

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>建学の精神、教育理念は、学校教育のバックボーンであり、連綿と受け継がれてゆくものであり最終的にはカリキュラム編成に反映されるべきものである。このため、将来構想を策定する際にもこの基本理念をもとにされるべきである。</p> <p>理念・目的・育成人材像は学校案内書にて公表されている。今後も授業アンケート等でこの理念が生徒に実現しているかどうかをフィードバックする必要がある。</p>	<p>中期的構想を立てて、学校の数値目標を設定し、運営していくが、具体的な詳細な数値は毎期修正する必要があるため、5ヵ年計画委員会を将来構想委員会に改組して、現在検討中。</p> <p>「身体で覚える授業」と「優れたプロは優れた人間性、体力を持っている」という2つの理念は実社会での即戦力を養成するための2つの柱である。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 基準 2 学校運営

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）																																											
<p>1. 要員の現状 平成 27 年度退職者 7 名</p> <p>退職者は実習では定年者 1 名、自己都合による途中退職者が 2 名。さらに途中入職者の退職が 1 名。これは本人の資質の問題と考えられ致し方ないと思われる。教務は定年者 1 名、中堅・若手職員が 1 名ずつ。この 2 名に関しては、自分自身の生き方を見つめ直したいという理由が 1 名、家族のことを考え時間を作りたいとの理由が 1 名。これも一見仕方がないように思われるが、職務へのモチベーション向上に繋がるような研修等の提供が、学校側でも積極的にできていれば、違う結果になったかも知れない。</p> <p>ここ数年と傾向は変わらず、ベテラン職員が中心ながらも、中堅・若手職員がしっかり職務をこなしていくことで、実習・教務共にバランスの取れた運営ができた。</p> <p>2. 能力開発</p> <p>教務・実習共に中堅職員への職務・職責の段階的な移譲が行われており、ここ数年取り組んできた情報の共有化、指導方法のマニュアル化の成果が現れていると考えられます。実習では各種コンクールの審査員助手としての派遣や、セクションによっては関係の深い現場への</p>	<p>生徒指導では、各担当責任者と各科の担当者が必要に応じてミーティングで意思疎通を図り、科全体の指導が統一徹底されるように取り組みました。指導に対し改善のみられない生徒に関しては、担任→各科担当者→担当責任者の順で指導に当たり、改善に向けての取り組みも行いました。これら組織的な業務への取り組みにより、以前より格段に指導の標準化はなされましたが、まだ担任間格差は、それぞれの業務で存在しており、さらに踏み込んだサポート体制の必要も考慮していきます。</p> <p>就職指導に於いては、生徒の就職への意識を順次高めていくために、担任指導がある程度進んだ段階で各科責任者が一次面談や初期の面接練習を行い、担当責任者が仕上げの面接と受験先の調整を個別面談等で行っていくという取り組みによって、高水準の内定率を出せました。しかし、まず担任指導を経ってから各科担当者に面談の要請が上がるため、就職活動への入りが遅くなる、取り残される生徒が出てくるなどの問題がありました。早い段階での担当者の積極的な関わりに取り組んでいくことが今後の課題です。また、年々増加する就職を希望しない生徒対策として、就職担当が面談を行い意思確認とフォローも重ねて行っていきます。</p> <p>実習指導では、担当責任者が中心となって師としてデモンストレーションを行い、中級職員は基礎的な実習のデモンストレーションの師に加</p>	<p>1. 教員数（平成 27 年 5 月 1 日現在）</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th rowspan="2">校長</th> <th colspan="3">教員</th> </tr> <tr> <th>常勤</th> <th>非常勤</th> <th>計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>男性</td> <td>1</td> <td>28</td> <td>38</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>女性</td> <td></td> <td>13</td> <td>19</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>1</td> <td>41</td> <td>57</td> <td>72</td> </tr> <tr> <th></th> <th>助手</th> <th>教務職員</th> <th>生徒</th> <th>生徒数÷常勤教員等</th> </tr> <tr> <td>男性</td> <td>9</td> <td>5</td> <td>619</td> <td></td> </tr> <tr> <td>女性</td> <td>11</td> <td>5</td> <td>396</td> <td></td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>1015</td> <td>14.1</td> </tr> </tbody> </table>		校長	教員			常勤	非常勤	計	男性	1	28	38	43	女性		13	19	29	合計	1	41	57	72		助手	教務職員	生徒	生徒数÷常勤教員等	男性	9	5	619		女性	11	5	396		合計	20	10	1015	14.1
	校長	教員																																											
		常勤	非常勤	計																																									
男性	1	28	38	43																																									
女性		13	19	29																																									
合計	1	41	57	72																																									
	助手	教務職員	生徒	生徒数÷常勤教員等																																									
男性	9	5	619																																										
女性	11	5	396																																										
合計	20	10	1015	14.1																																									

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>ヘルプ要員としての派遣を通して、職員のスキル向上に繋がられた。教務も全国調理師養成施設協会他の主催するセミナーへの積極的な参加により、業務の充実につながられた。しかし、教育の質の更なる向上のため、より充実した技術面での研修はもちろんのこと、職等級に応じた社員教育等も考えていかなければならないと思われる。</p>	<p>上級職員の行うデモンストレーションの補佐及び実習室での全体指導にあたり、下級職員はデモンストレーションの準備・補佐及び実習室での生徒の直接指導を行っています。実習の仕込み等は空き時間を利用し、各ジャンルの担当職員で協力して行っています。専門性を重視すると、現在のジャンルごとの縦割りは必要ですが、職員の退職・休職が重なると速やかな運営が困難になり、新たな取り組み・スタイルの模索も必要と考えられ、それに向け検討を重ねていきます。</p>	

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 2-2 運営方針

評価：3

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-2-1 理念に沿った運営方針を定めているか	<input type="checkbox"/> 運営方針を文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 運営方針は理念等、目標、事業計画を踏まえ定めているか <input type="checkbox"/> 運営方針を教職員等に周知しているか <input type="checkbox"/> 運営方針の組織内の浸透度を確認しているか		<p>①「努力」、②「誠実」、③「奉仕」という校訓を生徒にも共有させるため、学生生活ハンドブックの巻頭でアナウンスメント。</p> <p>職員会議等で各教職員に事業計画をはじめ人材育成マップなどから周知徹底されている。</p> <p>学校の運営方針については、「武蔵野調理師専門学校学則」に規定している。</p>	<p>学園全体の教育目標、輩出すべき人材像に沿って、武蔵野調理師専門学校学則により運営方針が決定されるべきである。</p> <p>学園全体の方針と目的適合性のある学校運営方針は職員会議等で伝達され学校を構成する教職員が共有すべきものである。</p> <p>調理師学校の諸規定は、教育目標、輩出すべき人材像と整合性を持っているべきである。</p>	<p>学園全体の教育理念と校訓との論理的整合性のチェックが必要。</p> <p>各教職員の段階で、日常業務と学校運営方針の刷り合わせが必要。</p> <p>学校運営方針と各種諸規定の定期的な刷り合わせが必要。</p>	学生生活ハンドブック 学則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学園の目標→学校の目標→学校の運営方針等はそれぞれ、後者が前者の達成のための手段となるため、目的と手段の適合性をチェックして有用性を保障する必要がある。学園の理念や人材像に沿った教育をカリキュラムに反映させて実施する必要がある。</p>	<p>この人材像を達成するためにすべてのクラスに担任を配置し、生徒のニーズや将来の活躍分野に対応したコースを設定している。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 2-3 事業計画

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-3-1 理念等を達成するための事業計画を定めているか	<input type="checkbox"/> 中期計画（3～5年程度）を定めているか <input type="checkbox"/> 単年度の事業計画を定めているか <input type="checkbox"/> 事業計画に予算、事業目標等を明示しているか <input type="checkbox"/> 事業計画の執行体制、業務分担等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 事業計画の執行・進捗管理状況及び見直しの時期、内容を明確にしているか		<p>各学校で策定し、本部と各学校との会議⇒常務会(内部理事会)⇒評議員会⇒理事会で承認されるというデュー・プロセスで了承。</p> <p>当該年度の業務遂行が計画に準拠して実行されたかどうかは5月の理事会において決算報告に先立って行われる事業報告書によりチェック。</p>	中期計画を明示し、職員に周知する必要がある。	中期計画を定める 今後は、計画と実績の比較⇒差異分析⇒原因究明といったマネジメントサイクルが必要。	事業計画書 事業報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
事業計画(plan)に基づいて予算編成がなされ、実際年間の教育が実行(do)され、事業報告書によりチェック(check)され、次年度への改善行為(corrective action)を提案するというマネジメントサイクルとなる。	今後は、①計画と実績の比較⇒②差異分析⇒③原因の究明⇒④責任の所在の明確化というマネジメントサイクルを実施する必要がある。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 2-4 運営組織

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-4-1 設置法人は組織運営を適切に行っているか	<input type="checkbox"/> 理事会、評議員会は寄附行為に基づき適切に開催しているか <input type="checkbox"/> 理事会等は必要な審議を行い、適切に議事録を作成しているか <input type="checkbox"/> 寄附行為は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか		適切に運用している。	特記事項なし。	特記事項なし。	
2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校運営に必要な事務及び教学組織を整備しているか <input type="checkbox"/> 現状の組織を体系化した組織規程、組織図等を整備しているか <input type="checkbox"/> 各部署の役割分担、組織目標等を規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 会議、委員会等の決定権限、委員構成等を規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 会議、委員会等の議事録（記録）は、開催毎に作成しているか <input type="checkbox"/> 組織運営のための規則・規程等を整備しているか		<p>理事会のもとに調理師専門学校教務部があり、その下に①調理師科課、②高度調理経営科課、③ダブルプログラム科課、④スチューデントサポート課、⑤実習課の各組織がある。</p> <p>部課長制を引き、それぞれの責任担当を明確化させている。</p>	<p>理事長のリーダーシップが発揮でき、意思決定やコミュニケーションの迅速化・権限の委譲と責任の明確化を達成することが目的。</p> <p>組織運営が効率的に機能するためには学校の目的や目標と目的適合性をもった組織構成とすべきである。</p> <p>校長のリーダーシップが発揮できるような責任と権限の明確化は組織のガバナンスとして必要。</p>	<p>学校組織なので教務部一本化の体制として組織図を整備。</p> <p>更にそれぞれ権限の委譲と責任の体系を明確化すべきである。</p>	学校法人後藤学園 規程集 組織図

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-4-2 続き	<input type="checkbox"/> 規則・規程等は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか <input type="checkbox"/> 学校の組織運営に携わる事務職員の意欲及び資質の向上への取組みを行っているか		外部の教育専門のコンサルタントを導入して再教育を実施。	本校は卒業生中心に教職員を採用しているため、採用後の「組織内訓練」、「組織外の資源を活用した訓練」を実施すべきである。	①学校内の教育訓練→②学園全体についての教育訓練→③業界に関する教育訓練→④社会や時代のパラダイムの変化に関する教育訓練の4段階で組織開発を行う必要がある。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校法人はその課せられた社会的使命を果たすために必要な管理運営組織を置いている。「理事会は、学校法人の業務を決し、理事の職務の執行を監督する」（私立学校法第36条第2項）と規定されているように、意思決定のプロセスを明確にし、執行の結果についての説明責任（アカウンタビリティ）を果たすことが必要である。	学校がその業務を適正かつ効率的に遂行するためには内部統制システムを構築し、正当な手続き（デュー・プロセス）にもとづき効率的な管理運営に努めるとともに、学校運営に関する法規を遵守すること（コンプライアンス・マネジメント）が必要。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 2-5 人事・給与制度

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-5-1 人事・給与に関する制度を整備しているか	<input type="checkbox"/> 採用基準・採用手続きについて規程等で明確化し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 適切な採用広報を行い、必要な人材を確保しているか <input type="checkbox"/> 給与支給等に関する基準・規程を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 昇任・昇給の基準を規程等で明確化し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 人事考課制度を規程等で明確化し、適切に運用しているか		<p>一昨々年度、コンサルタントを導入してシステムの変換を行い、現在は管理職・中堅職員の研修の段階。</p> <p>人事評価をもとに学校長から候補者の推薦を受け法人本部で協議して決定。</p> <p>「学校法人後藤学園給与規程」および基本給与表に基づいて運用。</p> <p>理事長、法人本部、校長の面接により協議のうえ決定。</p> <p>毎期 決算を行い、人件費の総体や各部門別データが開示されている。</p>	<p>年功序列型の給与体系から職能給的なものにシフトさせて本人の努力や業績を反映するような給与体系とすべきである。</p> <p>学校法人後藤学園就業規則において採用制度が規定されている。</p> <p>教職員の人件費は管理運営上固定費となるので毎期の増減に注意を払うべきである。</p>	<p>①学校内の教育訓練→②学園全体についての教育訓練→③業界に関する教育訓練→④社会や時代のパラダイムの変化に関する教育訓練の4段階で組織開発を行う必要がある。</p> <p>各教職員の職務の明確化と仕事の質をいかなる尺度で計量化可能かを理論整備する必要がある。</p> <p>人事評価の公平性・客観性を重視する必要がある。</p> <p>資格審査の厳密さが必要。</p> <p>法的要件の充足と実際に在籍している教職員との整合性。</p>	学校法人後藤学園規程集 決算書類

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
人事評価を公正に行い、各教職員の努力や創意工夫が反映できる給与体系が重要。	外部の人事専門のコンサルタントを導入し、より公正な評価システムを開発中。

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 2-6 意思決定システム

評価：3

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-6-1 意思決定システムを整備しているか	<input type="checkbox"/> 教務・財務等の事務処理において、意思決定システムを整備しているか <input type="checkbox"/> 意思決定システムにおいて、意思決定の権限等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 意思決定システムは、規則・規程等で明確にしているか		<p>一ヶ月に一度のペースで学校と法人本部で会議を実施し、学校の意見を吸収している。</p> <p>①学校と本部との会議で決定したことは、②常務会(内部理事会)で議題の資格審査をし、③評議員会の諮問を受け、④理事会で最終決定される。</p> <p>部課長制を採用し、校長のリーダーシップが発揮しやすい体制を整備。</p>	<p>意思決定において理事長のリーダーシップが発揮できるためには、組織としてのガバナンス(アカウタンピリティとディスクロージャー)が必要である。</p> <p>学校の構成員の意見は、本部と学校との会議を通じて本部へ吸収されるべきである。</p> <p>組織論的には、各階層とも権限の委譲と責任の体系および職務内容の明確化が必要。</p>	<p>学校の現場の意見が反映されるような風通しのよい組織が必要。</p> <p>学校の職員会議での各教職員の権限と責任の明確化が必要。</p>	

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
教職員が創意工夫を発揮し、自らの学校のことは自分たちで決定するというような組織風土が必要。	各教職員が創意工夫を発揮するためには、日常のコミュニケーションをはかり、問題意識を共有することが重要。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 2-7 情報システム

評価：3

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-7-1 情報システム化に取組み、業務の効率化を図っているか	<input type="checkbox"/> 学生に関する情報管理システム、業務処理に関するシステムを構築しているか <input type="checkbox"/> これらシステムを活用し、タイムリーな情報提供、意思決定が行われているか <input type="checkbox"/> 学生指導において、適切に（学生情報管理）システムを活用しているか <input type="checkbox"/> データの更新等を適切に行い、最新の情報を蓄積しているか <input type="checkbox"/> システムのメンテナンス及びセキュリティ管理を適切に行っているか		現在、総務部において学内 LAN で集中管理している。	各部署の情報の収集・管理は、一元化すべきである。	セキュリティの確保が重要。	学校法人後藤学園規定集

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
情報インフラの構築、およびその保守は、学園全体の広報、教務、学生生活、就職などの教育機能の基盤としての重要性を有している。	セキュリティの確保が重要。

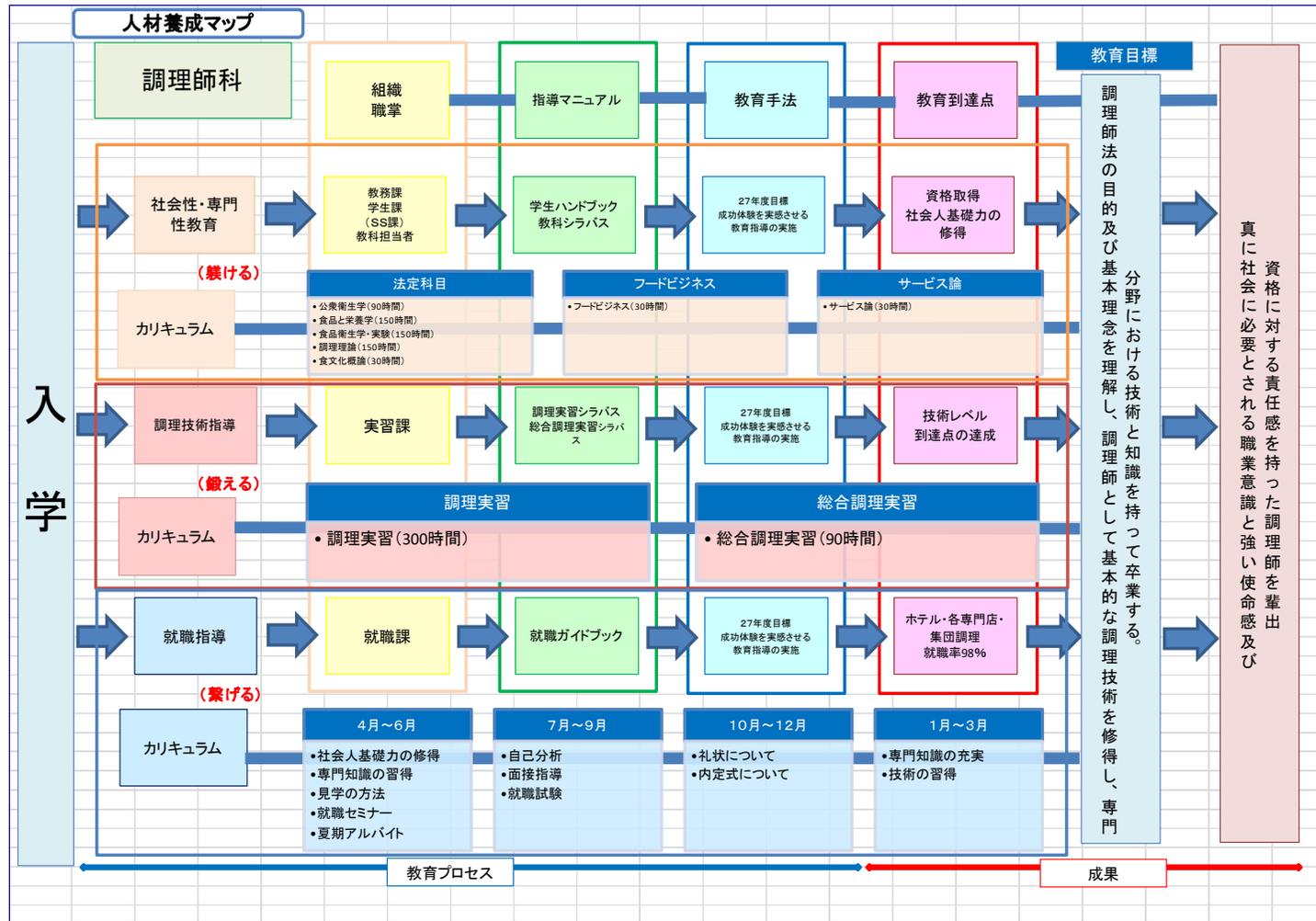
最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

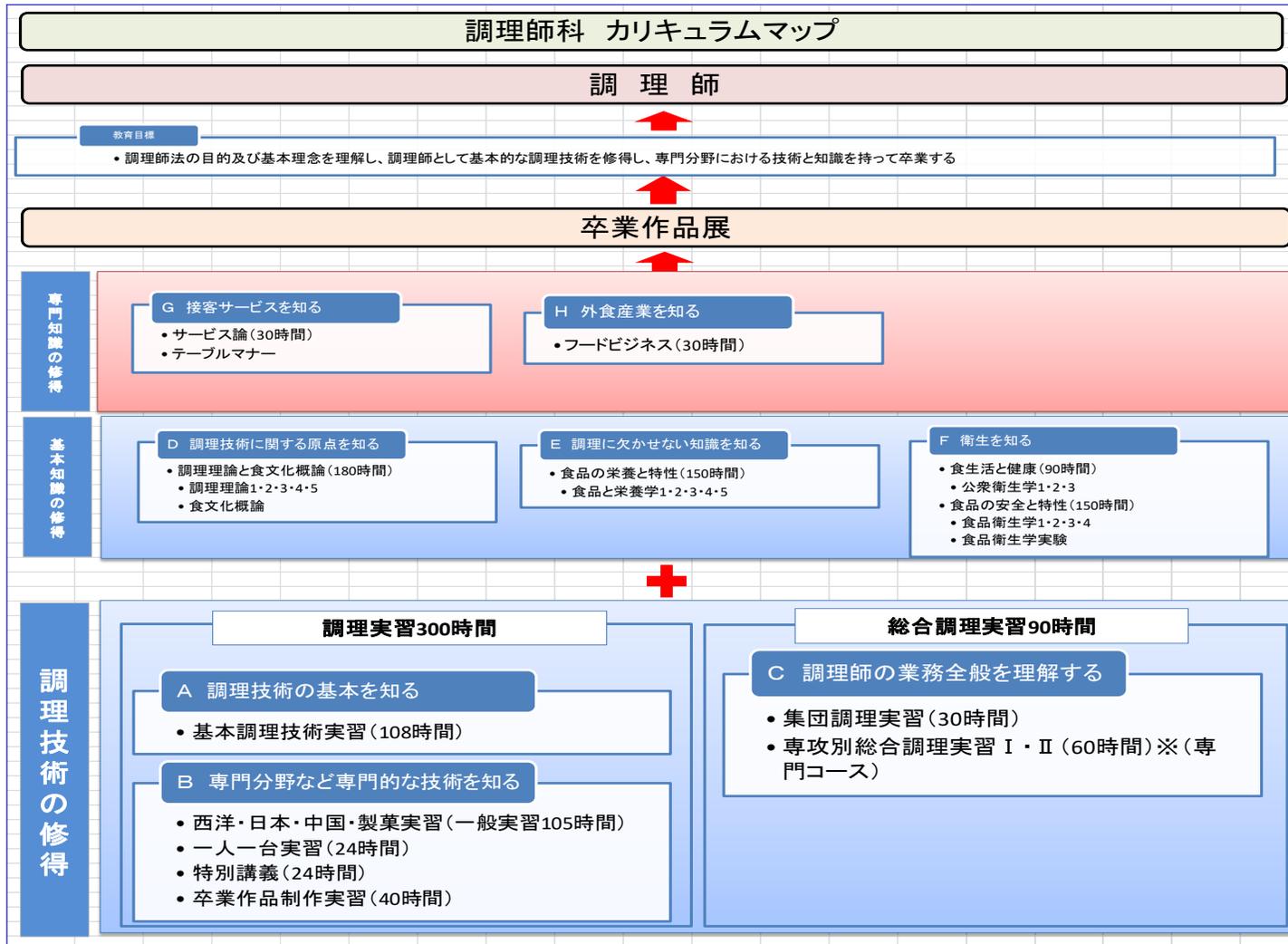
## 基準 3 教育活動

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>調理師養成指導要綱改正に伴う各科カリキュラムの再設定に際して、改めて各科の養成期間、男女比、専攻分野、就職先動向等を鑑み、調理師科・高度調理経営科・ダブルプログラム科それぞれの教育目標(輩出すべき調理師像)を明確化するために各科の人材養成マップ及びカリキュラムマップを制作しました。</p> <p>人材養成マップでは、各科の教育目標を示し、そこに至るスチューデントサポート課（学生指導全般）・教務課・実習課・就職担当の教育指導プロセスを示しました。</p> <p>カリキュラムマップでは、各科の養成する調理師像を理解する為に、履修する教科目の教育内容や順序を「見える化」して示しました。この両マップを持って、これまでの成功・失敗要因を分析し、組織的で効率的な業務を遂行し、高度な教育サービスが提供できるように全教員で取り組みました。</p> <p>以下各科の教育内容の意味</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師科教育内容の意味</li> </ul> <p>修業年限1年という中で、調理師として必要な知識と技術を習得させる。また専攻職種の特徴を理解させつつ、並行して就職指導を通して、社会人基礎力を身に付けさせ、ホテルを中心とした外食産業界全般に輩出させる教育指導の実現。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・高度調理経営科教育内容の意味</li> </ul> <p>修業年限2年間の中で、調理師としての基本理念を身に付けさせ、西洋料理と日本料理の両分野において、食文化の継承者という高い意識で</p>	<p>学修成果達成へのプロセスとして平成 27 年度は躡ける・鍛える・繋げるの 3 分野に於いて、組織の充実化を図り職掌の明確化を進展させた。また各職掌に於ける指導方法に於いては、平成 26 年度学校目標【学生個々の学校満足度を高める教育手法の確立と実施】および平成 27 年度学校目標【成功体験を実感させる教育指導の実施】を前提とした。指導マニュアルに於いては学生ハンドブックが 3 年目、就職ガイドブックが 2 年目となり内容もより充実したものとなった。</p> <p>実習シラバスの作成についても完成までには至らなかったが、その重要性和必要性が教職員全員に認識され統一したレシピの作成等を行った。</p> <p>また職業教育の根幹と成る人格教育の重要性も学園の人格教育委員会の創設により、その必要性が学校内の共通認識となりはじめた。</p> <p>平成 27 年度の各種業務を P D C A サイクルに掛けることにより、業務実態に即した組織作りの必要性が生じた。</p> <p>今後は実習部と教務部の二部制、教務部内には新たに教務課と就職課を設置し各責任者を配置することとした。</p>	<p>教育の充実のフローチャート （表 3-1）</p> <p>調理師科 人材育成マップ・カリキュラムマップ （表 3-2）</p> <p>高度調理経営科 人材育成マップ・カリキュラムマップ （表 3-3）</p> <p>ダブルプログラム科 人材育成マップ・カリキュラムマップ</p>

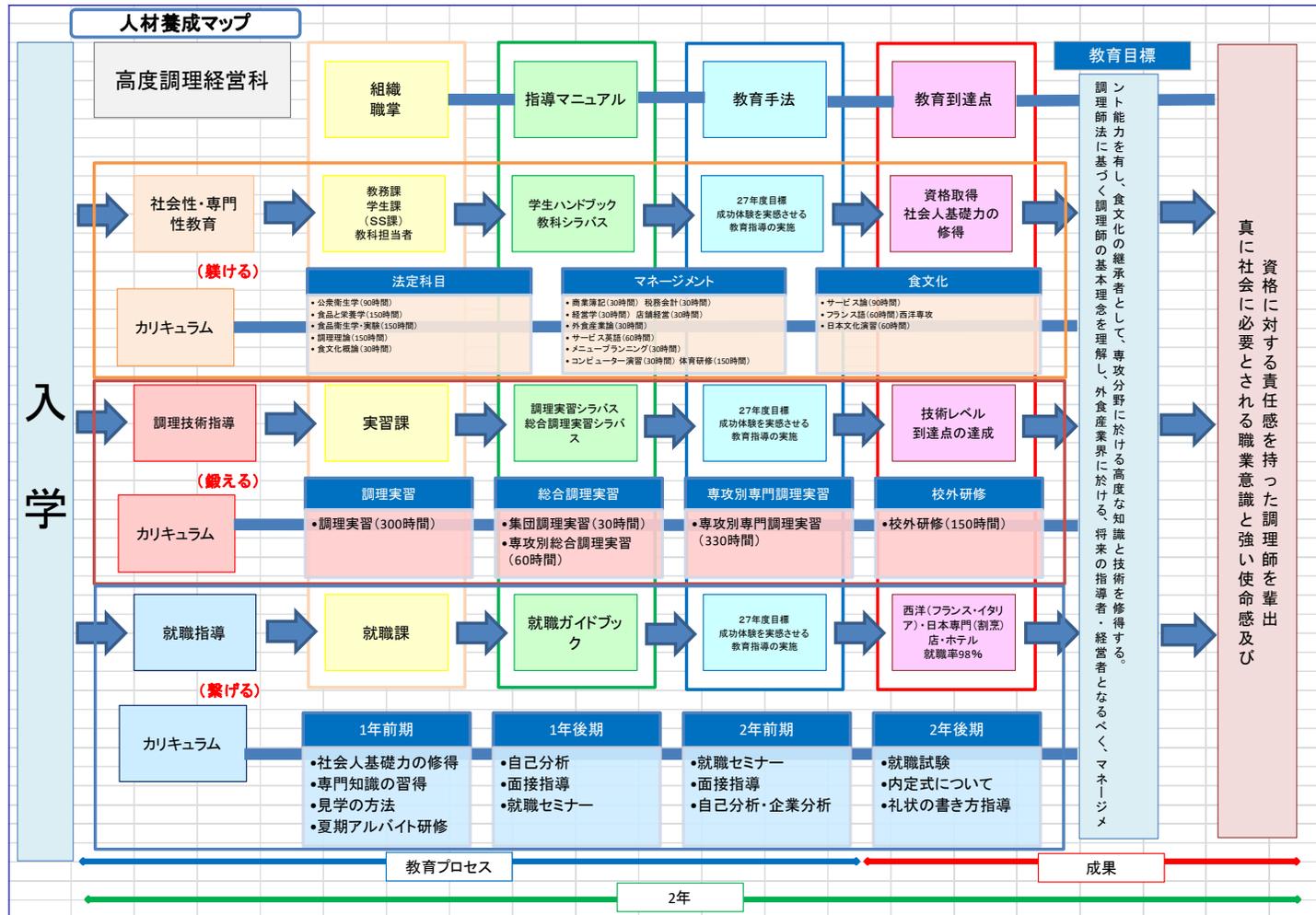
総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>専攻職種の専門知識と技術を習得させる。また外食産業界における将来の指導者、経営者として必修のマネージメントスキルも修得させ、日本料理、フランス料理、イタリア料理等の専門店で通用する技術とスキルを持って外食産業界全般に輩出させる教育指導の実現。</p> <p>・ダブルプログラム科教育内容の意味 男女比が3対7と女性の比率が多い科であるので女性の就労環境が依然厳しい外食産業界に於いて、女性がこの業界で長期間技術者として活躍できるように修業年限2年間の中で、一つは調理師免許有資格者としての料理全般のスキル、そしてもう一つは製菓製パンの専門スキルを習得する。併せてフードコーディネーター3級も取得する中で、サービススキル・ビバレッジスキルも総合的に修得する。ホテル・西洋専門店等の料理系、製菓・製パン系専門店、カフェ・ハウスウエディング、集団給食分野も含む幅広い外食産業界全般に輩出させる教育指導の実施。</p>	<p>学修成果達成へのプロセスとして平成27年度は躰ける・鍛える・繋げるの3分野に於いて、組織の充実化を図り職掌の明確化を進展させた。また各職掌に於ける指導方法に於いては、平成26年度学校目標【学生個々の学校満足度を高める教育手法の確立と実施】および平成27年度学校目標【成功体験を実感させる教育指導の実施】を前提とした。指導マニュアルに於いては学生ハンドブックが3年目、就職ガイドブックが2年目となり内容もより充実したものとなった。</p> <p>実習シラバスの作成についても完成までには至らなかったが、その重要性和必要性が教職員全員に認識され統一したレシピの作成等を行った。</p> <p>また職業教育の根幹と成る人格教育の重要性も学園の人格教育委員会の創設により、その必要性が学校内の共通認識となりはじめた。</p> <p>平成27年度の各種業務をPDCAサイクルに掛けることにより、業務実態に即した組織作りの必要性が生じた。</p> <p>今後は実習部と教務部の二部制、教務部内には新たに教務課と就職課を設置し各責任者を配置することとした。</p>	<p>教育の充実のフローチャート （表3-1） 調理師科 人材育成マップ・カリキュラムマップ （表3-2） 高度調理経営科 人材育成マップ・カリキュラムマップ （表3-3） ダブルプログラム科 人材育成マップ・カリキュラムマップ</p>

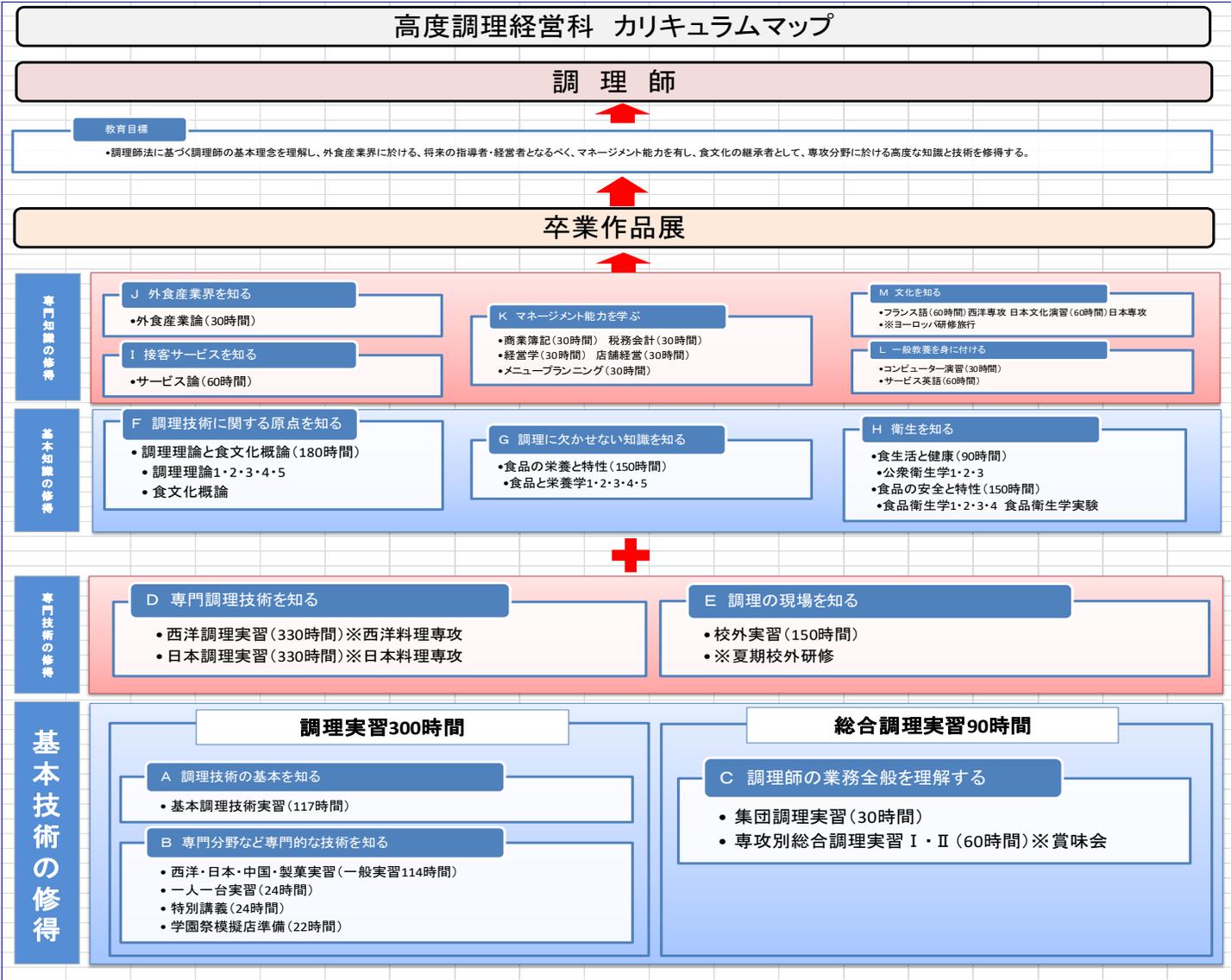
(表 3-1) 調理師科 人材育成マップ・カリキュラムマップ



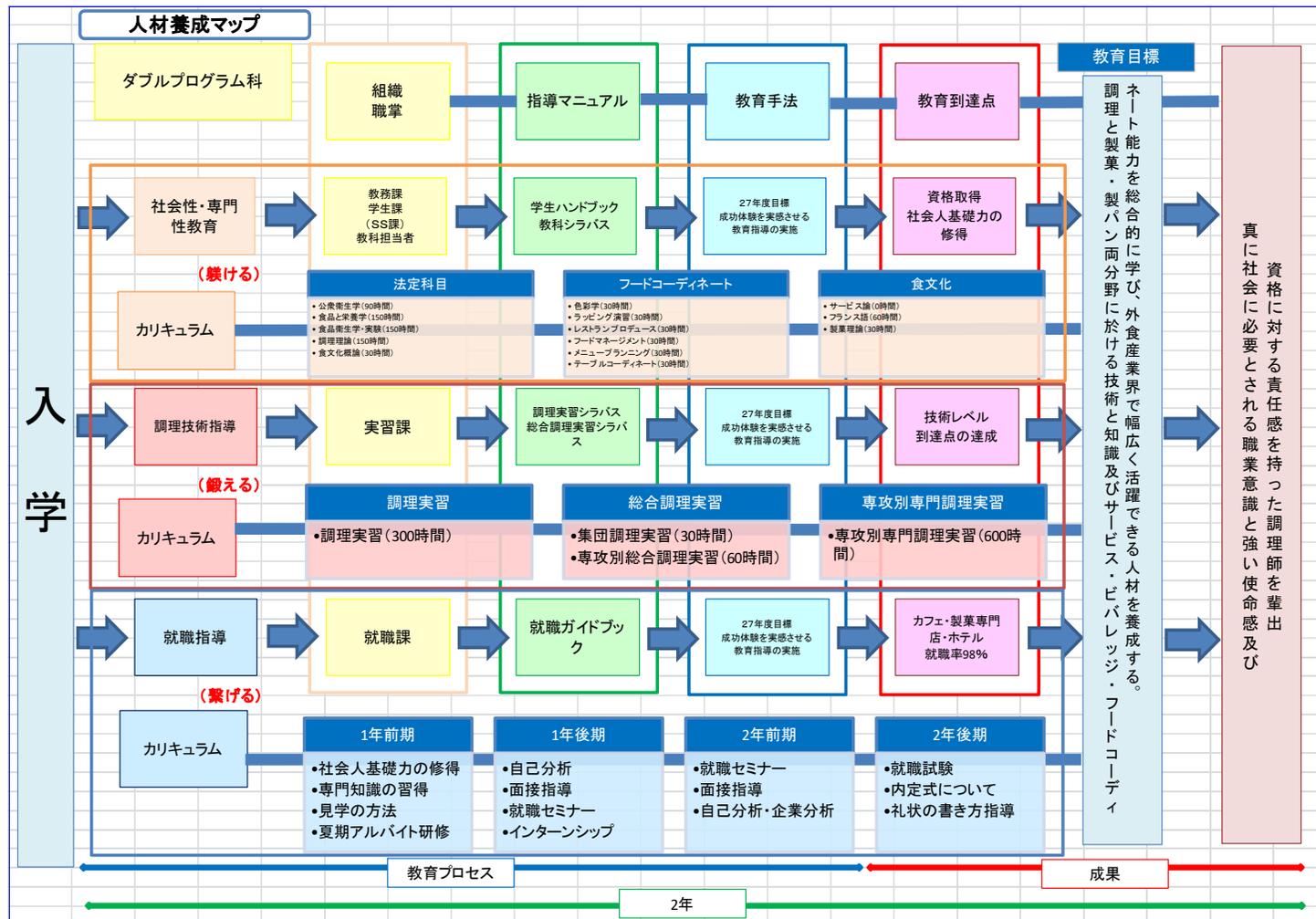


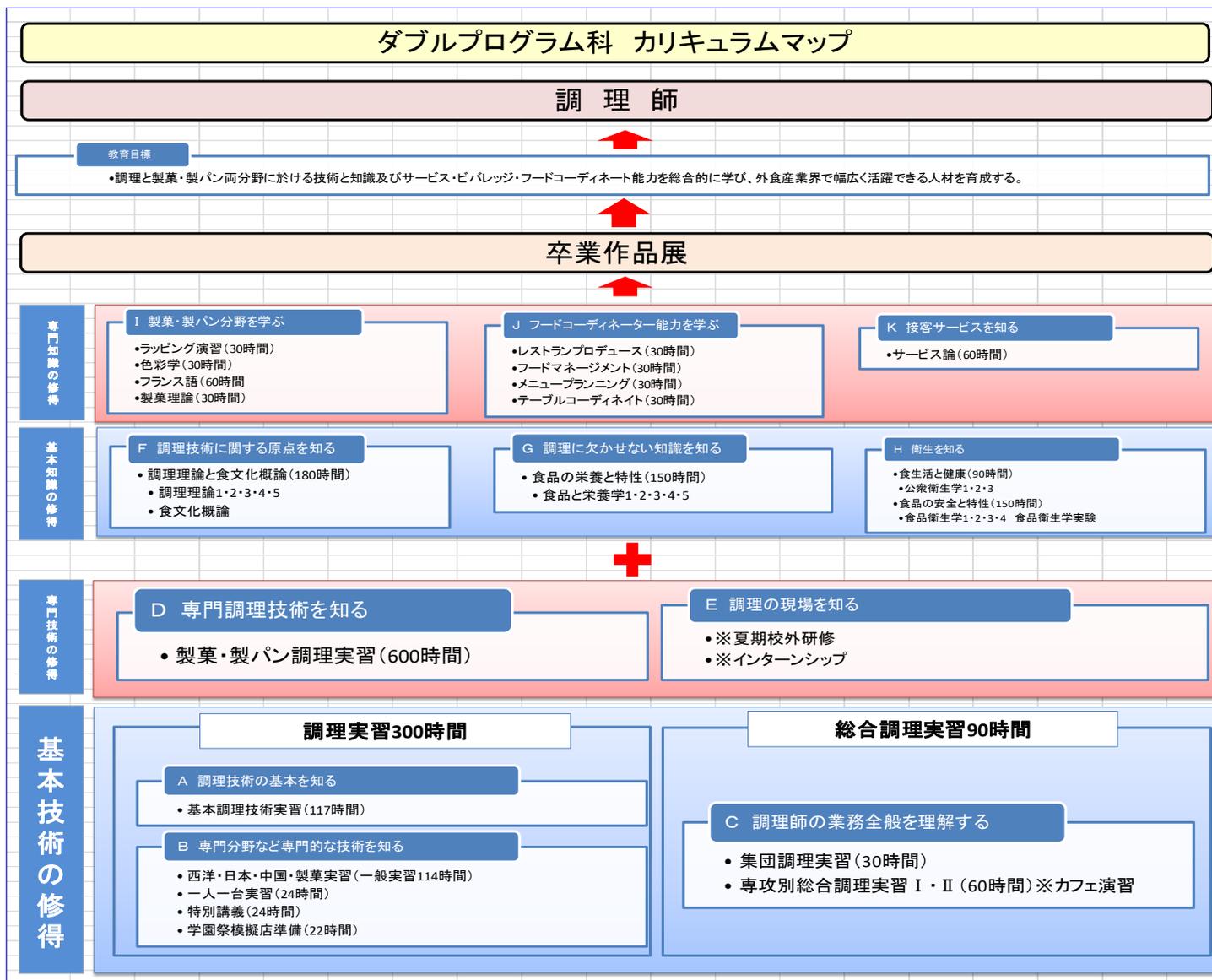
(表 3-2) 高度調理経営科 人材育成マップ・カリキュラムマップ





(表 3-3) ダブルプログラム科 人材育成マップ・カリキュラムマップ





最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 3-8 目標の設定

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
3-8-1 理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか	<input type="checkbox"/> 教育課程の編成方針、実施方針を文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 職業教育に関する方針を定めているか		将来の活躍分野・志望により、4つのコースを設置し、それぞれ特色あるカリキュラムを運用。	生徒の将来の活躍分野に応じてそのニーズを充足するために多様なコースを設置し、幅広いニーズに対応すべきである。	生徒たちの将来の活躍分野である外食産業の業態のイノベーションにより、カリキュラムの改革を随時検討すべきである。	入学案内書 学生生活ハンドブック 事業計画書
3-8-2 学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか	<input type="checkbox"/> 学科毎に目標とする教育到達レベルを明示しているか <input type="checkbox"/> 教育到達レベルは、理念等に適合しているか <input type="checkbox"/> 資格・免許の取得を目指す学科において、取得の意義及び取得指導・支援体制を明確にしているか <input type="checkbox"/> 資格・免許取得を教育到達レベルとしている学科では、取得指導・支援体制を整備しているか		将来の活躍分野により、①調理師科（昼間部1年、夜間部1年半）、②高度調理経営科（2年）、③ダブルプログラム科（2年）と多様なコースを設定。	将来の活躍分野に応じて各学科の教育目標、育成人材像が相違し、それによりカリキュラムも異なり修業年限も決定される。	本校で設置している1年制と2年制の育成人材像の相違、また時代のニーズに応じた教育目標や教育内容をにより明確にすべきである。	学生生活ハンドブック 学校案内書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>長引く経済不況の中、雇用不安が社会問題化され就業支援が行政の最重要課題に挙げられる現在、あらためて職業教育の場としての専修学校の社会に於ける役割を再確認する中で、食の安全・食と健康がキーワードとなる現代社会に於いて真に社会に必要とされる職業意識と強い使命感を持った人材を世に輩出する教育を実施する。また校訓である基本に忠実に、尚且つ専門性に優れた実習を通じて料理の楽しさや、物作りの大切さやサービス業に携わる人材としての遣り甲斐を修得させる専門教育と人間教育を行う。</p>	<p>教育目標、育成人材像は、時代の変化、ライフスタイルの変化に伴う消費者ニーズの個性化・多様化・高度化、イノベーションによる業態変化に対応できるための基礎教育の充実が必要。 教育内容を具体的に実施するに当たってのシラバスの見直しは随時必要。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 3-9 教育方法・評価等

評価：3

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
3-9-1 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	<input type="checkbox"/> 教育課程を編成する体制は、規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 議事録を作成するなど教育課程の編成過程を明確にしているか <input type="checkbox"/> 授業科目の開設において、専門科目、一般科目を適切に配分しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の開設において、必修科目、選択科目を適切に配分しているか <input type="checkbox"/> 修了に係る授業時数、単位数を明示しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、適切な教育内容を提供しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、講義・演習・実習等、適切な授業形態を選択しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、授業内容・授業方法を工夫するなど学習指導は充実しているか		<p>「身体で覚える授業」という学校の教育理念を実現するために実習中心のカリキュラム構成。</p> <p>調理師として知識・技術以前に求められるものは社会人としての基礎力（挨拶や礼儀、教養など）すなわち人格教育こそ何よりも大切だという立脚点のもと育成。</p> <p>4学科において、法定科目および選択科目について、学科の特徴を打ち出すためのカリキュラムを教務部にて編成。</p> <p>現代社会のパラダイムの変化や社会的ニーズの変化により産業界のニーズに合わせたカリキュラム改革を実施。</p> <p>学校の目的や時代の変遷に沿って、随時、カリキュラム改革を行ない、現代再構成を行っている。</p>	<p>カリキュラムは目標達成のためにいかに有用性があるかという目的適合性(relevance)で編成されるべきである。</p> <p>将来の活躍分野である業界の人材像を育成するためのカリキュラムの変更を行うべきである。</p> <p>法定科目については、規定通りの科目設定、選択科目において学校の特徴を打ち出すべきである。</p> <p>カリキュラムは①社会の変化、②業界ニーズの変化、③生徒の質の変化等に鑑み定期的に見直されるべきである。</p>	<p>「その他の専門分野」で個々の生徒の将来の活躍分野に合わせて科目配置したプログラムを設置すべきである。</p> <p>時代の変遷、産業界のニーズや求める人物像の変遷に対応するためには基礎教育（物の見方、考え方）の充実が必要。</p> <p>さらに学科の特徴を打ち出せるような科目設定を選択科目で開設し、1年制と2年制を差別化してゆく。</p> <p>今後も随時カリキュラム改革を実施していく必要がある。</p>	事業計画書

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-9-1 続き	<input type="checkbox"/> 職業実践教育の視点で、授業科目内容に応じ、講義・演習・実習等を適切に配分しているか <input type="checkbox"/> 職業実践教育の視点で教育内容・教育方法・教材等工夫しているか <input type="checkbox"/> 単位制の学科において、履修科目の登録について適切な指導を行っているか <input type="checkbox"/> 授業科目について、授業計画（シラバス・コマシラバス）を作成しているかを <input type="checkbox"/> 教育課程は定期的に見直し改定を行っているか		<p>各学科とも実習中心の①基本実習（個人技術力の向上）⇒②グランドステージ（料理全般をトータルに習得）⇒③スキルアップステージ（専攻別に、より高度な技術を習得）の3段階のカリキュラムで構成。</p> <p>法定科目については養成施設協会推奨の教材にもとづいてシラバスを編成。選択科目については、各教員の独自のシラバスで運営。</p> <p>座学についてはコマシラバスに基づいて授業。</p>	<p>教育目標を達成するためのカリキュラムにおける各科目（法定科目および選択科目）は構成要素としての整合性をもって配置されるべきである。各教科コマシラバスは随時見直すべきであり、実習コマシラバスは早急な完備が必要</p> <p>生徒が学習の全体像把握のために半期もしくはは年間のコマシラバスが必要。</p>	<p>時代の変化、社会のニーズの変遷、人々のライフスタイルの変遷、価値観の推移等に合わせた定期的な点検が必要。</p> <p>特に、法定科目における座学と実習の位置づけの明確化が必要（例えば調理理論と調理実習の概念区分）。</p> <p>実習についてもより教育目的に沿ったコマシラバスが必要。</p>	
3-9-2 教育課程について、外部の意見を反映しているか	<input type="checkbox"/> 教育課程の編成及び改定において、在校生・卒業生の意見聴取や評価を行っているか <input type="checkbox"/> 教育課程の編成及び改定において、関連する業界・機関等の意見聴取や評価を行っているか <input type="checkbox"/> 職業実践教育の効果について、卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか		<p>食のグローバル化と国際化、食の安全、食と健康、食と環境、等々、調理師に求められる知識技術が多様化している現在に於いて、調理師養成施設の法令カリキュラムのみでは業界ニーズに十分に対応した教育及び人材輩出が出来ていないのが現状だが、どれだけ国際化が進み食を取り巻く環境が変化したとしても調理師としての基本は不変的であり教育の軸である。</p>	<p>本学科では教育課程編成委員会の意見を外食産業界企業の養成と位置づけ、次年度の調理実習に於ける特別講義・実習の講師の選任及び授業内容、校外実習の研修先企業の選定及び研修内容について、教育課程編成委員会の裁定により決定すべきものである。</p>	<p>本年度の会議では本年度より改正された厚生労働省省令に伴う調理師養成指導要領の改変内容を考慮した会議内容とし、次回の第二回教育課程編成委員会会議の議題を「各科の輩出すべき人材像」及び「カリキュラムの在り方」とした。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-9-3 キャリア教育を実施しているか	<input type="checkbox"/> キャリア教育の実施にあたって、意義・指導方法等に関する方針を定めているか <input type="checkbox"/> キャリア教育を行うための教育内容・教育方法・教材等について工夫しているか <input type="checkbox"/> キャリア教育の効果について卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか		<p>将来の進路に応じて4つの科を設け、それに応じたカリキュラムおよび望ましい資格をとらせる教育を実施中。</p> <p>高い就職率（各科90%以上）を充足しているため現在のところマッチしているものと思われる。</p>	<p>専修学校である以上は、正規のカリキュラムの中で将来の就業分野において活躍するにふさわしい教育を行うべきである。</p> <p>キャリア教育の実効性は、卒業生の進路、実社会での活躍で評価されるべきである。</p>	<p>社会のパラダイムの変化、産業界のニーズの変遷に合わせて教育カリキュラムも見直すべきである。</p>	学校案内書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>カリキュラムの構成要素である各学科目を体系的かつ系統的に学修できるよう各授業科目の教育方針や授業のねらいと内容を講義（座学）・実習・特別講義などの概要をあらかじめ「授業計画」として提示することが生徒のモチベーション付けに必要。</p> <p>キャリア教育とは、生徒一人ひとりが、カリキュラムの正課教育プログラムの中で、「望ましい職業観・勤労観及び職業に関する知識や技能を身につけさせるとともに、自己の個性を理解し、主体的に進路を選択する能力・態度を育てる教育」であるという立脚点のもと教育を実施。</p> <p>養成施設である以上、専修学校法および養成施設指導要項に基づいて厳密に運用。</p>	<p>教育目標、輩出すべき人材像を達成するためのフレームワークがカリキュラムであるので、その下位概念である個々の教科科目は、それぞれの構成要素として目的適合性を持って配置されるべきである。</p> <p>キャリア教育に対しては、教員の意識改革や教育に携わる教員の資質の向上、効果的な科目の開講とその担い手の確保、教育効果の測定ツールの開発などが課題となるだろう。</p> <p>本年も「自己点検」「自己評価」の前提である授業アンケートを、専任・非常勤全授業に対して実施した。アンケートを詳細に分析して学園全体の授業改善策を検討するとともに、各教員に対しては個々の授業改善に活用していただきたいと考える。</p>

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 3-10 成績評価・単位認定等

評定：3

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-10-1 成績評価・修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 成績評価の基準について、学則等に規定するなど明確にし、かつ、学生等に明示しているか <input type="checkbox"/> 成績評価の基準を適切に運用するため、会議等を開くなど客観性・統一性の確保に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 入学前の履修、他の教育機関の履修の認定について、学則等に規定し、適切に運用しているか		調理師法第2条調理師養成施設指導要項」にもとづいた学則により適切に運用している。	国家試験としての調理師の資格を付与するにあたって「調理師法第2条調理師養成施設指導要項」にもとづいた成績評価・単位認定をすべきである。	現状、問題なく運営している。	(社)全国調理師養成施設協会『調理師養成施設関係通知集』—調理師養成施設管理運営等の手引書—(平成15年4月)←確認
3-10-2 作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	<input type="checkbox"/> 在校生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか		全国調理師養成施設協会主催の調理技術コンクール全国大会 東京地区大会に毎年生徒を出場させている。本年度は3名が本選出場との結果であった。	生徒に調理師業界のそれぞれの分野の時代の到達点を垣間見せるべきである。	教員は、時代の動向をつかみ、それを授業に還元する努力が必要。	

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
成績評価は授業の到達目標との関連で評価されるべきではあり、その評価とは全人格的なものであるため筆記試験の結果のみでなく、.多元的な評価をしている。	①出席状況、②提出物(レポート)、③筆記試験により評価され、担当講師により④平常点などを評価対象にする場合にはその旨を明示している。

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 3-11 資格・免許取得の指導体制

評価：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-11-1 目標とする資格・免許は、教育課程上で、明確に位置づけているか	<input type="checkbox"/> 取得目標としている資格・免許の内容・取得の意義について明確にしているか <input type="checkbox"/> 資格・免許の取得に関連する授業科目、特別講座の開設等について明確にしているか		各学科のカリキュラムに関連する資格を①取得できる資格、②学科試験免除資格、③受験資格取得、④目標資格別に指導。	卒業と同時に取得申請できる調理師免許資格のみではなく、それぞれの学科に応じた多彩な資格に対応したカリキュラムでフォローしている。	調理師の資格以外にも、それに付随する関連資格は、できるだけ取得させるのが望ましい。	学校案内書 学生生活ハンドブック
3-11-2 資格・免許取得の指導体制はあるか	<input type="checkbox"/> 資格・免許の取得について、指導体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 不合格者及び卒後の指導体制を整備しているか		卒業と同時に取得申請できる調理師免許資格のみではなく、それぞれの学科に応じた多彩な資格に対応したカリキュラムでフォローしている。	調理師の資格以外にも、それに付随する関連資格は、できるだけ取得させるのが望ましい。	正規の授業科目を履修することにより、関連資格にアプローチ可能とする様な教育内容が望ましい。	学校案内書 学生生活ハンドブック

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
就職先においても調理師の資格のみならず、周辺知識を持った人材を求めており、就職戦線の厳しい中、企業ニーズに合わせた付加価値をつけた人材を育成することが必要。	正課のカリキュラムを習得すれば資格取得試験にアプローチできるものと、希望対象者選択制の取得を目指す資格があるので、できるだけ多くの資格取得を目指せる様指導及び、サポート体制を整える事が必要。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 3-12 教員・教員組織

評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-12-1 資格・要件を備えた教員を確保しているか	<input type="checkbox"/> 授業科目を担当するため、教員に求める能力・資質等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 授業科目を担当するため、教員に求める必要な資格等を明示し、確認しているか <input type="checkbox"/> 教員の知識・技術・技能レベルは、関連業界等のレベルに適合しているか <input type="checkbox"/> 教員採用等人材確保において、関連業界等との連携をしているか <input type="checkbox"/> 教員の採用計画・配置計画を定めているか <input type="checkbox"/> 専任・兼任（非常勤）、年齢構成、男女比など教員構成を明示しているか <input type="checkbox"/> 教員の募集、採用手続、昇格措置等について規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 教員一人当たりの授業時数、学生数等を把握しているか		<p>学校教育法の専修学校設置基準および調理師養成施設指導要項にもとづく教員配置を行っている。</p> <p>調理師法の第二章「調理師養成施設指導要領」の規定により各科目適切に運用している。</p> <p>非常勤を含む全開設授業について、前期・後期終了時（夜間部は中期終了時も含む）に授業評価アンケートを実施。</p> <p>また、中堅職員を公益社団法人東京都専修学校各種学校協会主催の研修に参加させレポートを提出させている。</p>	<p>人格識見共にすぐれ、専門領域に精通しており、法的資格を具備していることが望ましい。</p> <p>いずれの分野においても教員は社会の到達点を見せることにより、生徒に動機づけを行い、興味づけを行うべきである。</p> <p>授業評価アンケート等にもとづき教員の適正性を判定すべきである。</p> <p>教員は絶えず時代の到達点を把握し、それを平常の授業に還元すべきである。</p>	<p>専任教員では担当できない科目については外部講師を活用。</p> <p>教員の各階層で教員研修を行う必要がある。</p> <p>授業評価アンケートについては、法人本部総務部で一括して集計分析を行い、講師会等の資料として、また担当者の授業の反省材料としていただく。</p> <p>今後、引き続き、各階層で研修を行う必要がある。</p>	<p>①(社)全国調理師養成施設協会『調理師養成施設関係通知集』—調理師養成施設管理運営等の手引書—(平成15年4月)</p> <p>②(財)東京都私学財団総務研修部『私立専修学校各種学校事務処理手引き』(平成19年3月)アンケート集計資料</p>

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-12-2 教員の資質向上への取組みを行っているか	<input type="checkbox"/> 教員の専門性、教授力を把握・評価しているか <input type="checkbox"/> 教員の資質向上のための研修計画を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 関連業界等との連携による教員の研修・研究に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 教員の研究活動・自己啓発への支援など教員のキャリア開発を支援しているか		<p>教授力を判定するための質問項目も含めた授業評価アンケートを每期全授業終了時に実施している。</p> <p>教員そのものの資質についての研修は不十分である。</p>	<p>教員の教授力を把握するために授業評価を実施すべきである。</p>	<p>授業評価アンケートは実施後の個票は担当者が確認、自身の授業の改善に役立ててもらおう。</p> <p>集計結果の公表を含め、教授力についての専門の研修を行うことが今後の課題。このため、外部団体の研修に教職員を参加させている。</p>	アンケート集計結果
3-12-3 教員の組織体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 分野毎に必要な教員体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 教員組織における業務分担・責任体制は、規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 学科毎に授業科目担当教員間で連携・協力体制を構築しているか <input type="checkbox"/> 授業内容・教育方法の改善に関する組織的な取組があるか <input type="checkbox"/> 専任・兼任（非常勤）教員間の連携・協力体制を構築しているか		<p>全調協のテキストを採用し、同一科目を複数の担当者で受け持つ為、共通のシラバスを作成し実施している。</p>	<p>統一シラバスに基づき統一試験を実施している。</p>	<p>適時、講師会を開講し、授業内容の確認、試験問題の統一化の方向で対処してゆく。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本年度より調理師養成指導要綱の改正に伴いシラバスの統一を図り、同一科目を複数人で担当している教科も統一した指導を行っている。また、各科の特色を生かした授業の開講にあたっては、時代の動向・企業のニーズをくみ取り、確認しながら、付加価値をつけた人材を育成することが必要。</p>	<p>正課のカリキュラムを習得すれば資格取得試験にアプローチできるというカリキュラム構成が望ましい。</p>

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 基準 4 学修成果

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>説明会・セミナー・面接指導等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 職種ごとの勉強会の実施 現場で必要な用語、知識面の必要性を座学講義形式で行う、成果、志望動機の作成時専門性が記載された。</li> <li>・ 卒業前内定者指導の実施 入社後の姿勢となど、早期離職にならないよう最後のアドバイスをする。</li> </ul> <p>外食産業界は慢性的な人手不足の業界である必要とされるスキルが技術職でありながら内容は千差万別である為、就職後の離職率をいかに減らすかを主眼に於いた指導、具体的には「学生個々の価値観や将来像を重視した指導」「業界と密接に繋がった指導」の実施が必要とされ、担任と各職種に組織された就職担当者による二段構えの指導を行っている。またキャリア教育の一環として社会人基礎力を身に付けさせる事を目標に指導している。</p>	<p>(1)就職率 学校の教育方針や就職指導に関して理解を示し職業教育に協力的な企業・会社・店舗をデータ化し、限られた人材の輩出先として相応しい企業・会社・店舗かの選別と優先順位を付ける取り組みを行っている。</p> <p>2020 年東京オリンピック・パラリンピックを控え首都東京に於ける外食産業界はより顕著に二極化が進んでいくと考え、より充実した就職指導体制の確立が必須であるため、平成 28 年度より教務部内に於いて就職課を新設し、より組織化した就職業務を目指すこととした。</p> <p>また、就職率向上への取組みとして、各職種別就職セミナー、各職種の勉強会の実施、就職率向上への課題は専門店の早めの指導が挙げられる。</p> <p>(2)資格取得 多様な資格を取得することにより、活躍の機会も拡大するため、調理師免許以外の資格取得が自身のスキルアップの手法であることを教育する必要がある。生徒の資格取得情報を担任がまず把握し、教務の責任者が集約し、学校として把握しておくべきである。</p>	<p>1. 資格取得について</p> <p>(1)HRS（ホテルレストランサービス技能士 3 級） 高度調理経営科の任意資格である。サービスの知識・技術を総合的に学ぶことにより調理師として仕事に対する考え方や仕事の幅が広がる。</p> <p>(2)食育インストラクター 調理師科、高度調理経営科、ダブルプログラム科で取得可能な任意資格である。食育教室などのイベントに参加し、講習を受けることで受験資格が得られる。食育基本法が施行されて以降も食の安全・健康など、食を取り巻く問題がたくさんある。そのため食育インストラクターの需要が高まっていくことが推定される。</p> <p>(3)色彩検定 3 級 ダブルプログラム科の任意資格である。色彩検定 3 級では色彩の基本的な事柄が中心となるが、調理師として色を学ぶことはとても重要である。履修教科で色彩学を学んでいるので、資格取得の意義を伝え受験率を高めていきたい。</p> <p>(4)フードコーディネイト 3 級 ダブルプログラム科が取得できる資格である。フードマネージメントやテーブルコーディネイトなど食をトータルしてコーディネートできる資格である。女性が多い学科であるため、活躍の場が広がる。</p>

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
	<p>(3) 卒業生  卒業生および在校生の社会的活動は学校として把握しておくべきである。  卒業生の社会的活動は学校として把握しておくべきであり、学校案内書の「本校卒業生の活躍」というコーナーでアナウンスすべきである。</p>	<p>(5)技術考查  将来、専門調理師の資格取得を目指す者に対し、養成施設在生の特典として学科試験のみ受験できる資格であり、本年度より調理師科昼間部・高度調理経営科・ダブルプログラム科の在校生の対象者全員が受験することとなった。  調理師科夜間部は任意資格である。  就業後はなかなか勉強をするのが難しいので、是非在学中に取得させたい。</p> <p>2. 就職支援について  就職先  近年の傾向は中国料理を職種と考える学生が減少気味である。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 4-13 就職率

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-13-1 就職率の向上が図られているか	<input type="checkbox"/> 就職率に関する目標設定はあるか <input type="checkbox"/> 学生の就職活動を把握しているか <input type="checkbox"/> 専門分野と関連する業界等への就職状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 関連する企業等と共催で「就職セミナー」を行うなど、就職に関し関連業界等と連携しているか <input type="checkbox"/> 就職率等のデータについて適切に管理しているか		<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年課程の早い時期に対応できる学生への就職に対する心構えを1年次のうちに植えつける。</li> <li>1.夏の研修の参加。飲食でのアルバイトの適切な斡旋。</li> <li>2.ダブルプログラム科のインターンシップの積極的参加の斡旋。(現場を知る)</li> <li>②説明会・セミナー・面接指導等セミナー等は昨年度の動向を参考に本年度を計画予定。</li> <li>・平成26年度は夏休み前に各業種・各職種の勉強会の実施を試み、成果の指標は難しいが学生が資料を基に志望動機の参考となっていたようです。</li> </ul>	<p>学校の教育方針や就職指導に関して理解を示し職業教育に協力的な企業・会社・店舗をデータ化し、限られた人材の輩出先として相応しい企業・会社・店舗かの選別と優先順位を付ける取り組みを行い続ける必要性がある。</p>	<p>社会動向の変動による業種別データの適切な把握および生徒にいかに関心を持たせ、モチベーションを維持させていくかが今後の課題。</p> <p>経年度の資料を一括して閲覧可能とするような資料室の確保が今後の課題。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>専修学校は、出口の実績により内容が評価されるので学園ぐるみで力を入れるべき課題である。</p>	<p>本校では、担任が就職指導の第一の窓口となり、担当者、担当責任者と連携を図りながら学生の希望する就職のサポート体制を構築している。外食産業界で活躍している各年代の卒業生を招き、現場を知る為の就職セミナーの開催や、ホテル人事担当者にお越しいただき業種研修・企業研究を更に掘り下げるセミナーの開催など独自の取り組みにより学生一人ひとりに対応した就職指導を行っている。また、卒業生の活躍している企業からは卒業生名簿を毎年返送して頂き卒業後も学校とのネットワークを繋げている。40余年の伝統と3万人の卒業生が築いた実績で独自のネットワークを広げる事により情報交換も可能となり、より幅広く就職活動のサポート及び就職サポートを実現している。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 4-14 資格・免許の取得率

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-14-1 資格・免許の取得率の向上が図られているか	<input type="checkbox"/> 資格・免許取得率に関する目標設定はあるか <input type="checkbox"/> 特別講座、セミナーの開講等授業を補完する学習支援の取組はあるか <input type="checkbox"/> 合格実績、合格率、全国水準との比較など行っているか <input type="checkbox"/> 指導方法と合格実績との関連性を確認し、指導方法の改善を行っているか		<p>正規のカリキュラムの開講科目を履修すれば資格試験にアプローチするための基礎学力が習得できているというカリキュラム構成で授業を実施。</p> <p>常時、学校として資格取得のデータは把握しており、さらに生徒の将来の活躍分野にて、有用な資格を取得した生徒の情報を、学校案内書で随時、取り上げて公告。</p>	<p>多様な資格を取得することにより、活躍の機会も拡大するため、調理師免許以外の資格取得が自身のスキルアップの手法であることを教育する必要がある。</p> <p>生徒の資格取得情報を担任がまず把握し、教務の責任者が集約し、学校として把握しておくべきである。</p>	<p>関連資格の必要性をいかに生徒に教育するかが今後の課題。</p>	学校案内書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>卒業と同時に取得できる調理師資格だけでなく、その他社会で役立つ様々な資格に対応したカリキュラムでフォローしている。</p> <p>①専門調理師・調理技能士            ②調理師養成施設助手            ③レストランサービス技能検定（HRS）            ④食育インストラクター（NPO 日本食育インストラクター協会認定）            ⑤フードコーディネーター            ⑥その他            イ、専門士（衛生専門課程）、ロ、食品技術管理専門士            ハ、日商簿記検定（3級）二、税務会計能力検定（3級）</p>	<p>①HRS（ホテルレストランサービス技能士3級）            ②食育インストラクター            ③色彩検定3級            ④フードコーディネイト3級            ⑤技術考査</p>

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 4-15 卒業生の社会的評価

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-15-1 卒業生の社会的評価を把握しているか	<input type="checkbox"/> 卒業生の就職先の企業・施設・機関等を訪問するなどして卒後の実態を調査等で把握しているか <input type="checkbox"/> 卒業生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか		それぞれの特定分野で活躍している卒業生を常時把握し、イベントの際の講師や特別講義の講師に依頼。	<p>卒業生および在校生の社会的活動は学校として把握しておくべきである。</p> <p>卒業生の社会的活動は学校として把握しておくべきであり、学校案内書の「本校卒業生の活躍」というコーナーでアナウンスすべきである。</p>	<p>在校生については担任およびチューデント・サポート部担当教員が把握、卒業生については今後、同窓会と学校とのより親密な情報把握が必要。</p> <p>学校と同窓会組織との連絡を密にし、卒業生の動向を学校として逸早く把握すべきである。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 基準5 学生支援

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>1. 退学率について 平成27年度は昨年と比べ、退学率0.7%増加した。なかでも各科1年次の退学率が多いことが気にかかる。法人事務局スチューデントサポート部及び臨床心理士との連携を組み、担任との情報を共有することに務めたが、学年を超えての連携ができていなかったように感じている。退学の理由は主に目的意識の欠如や身体的理由など様々である。</p> <p>2. 学生満足度について 昨年度より卒業期に対し、カリキュラム・生徒指導・学校行事・施設設備・自身の成長についての項目で、数値評価と自由記述から学生の満足度を把握する「学校満足度アンケート」を実施した（学校満足度アンケート及びアンケート集計結果は下記参照）。生徒から貴重な意見をいただくことができたが、昨年度より5点満点の平均で0.2ポイント下がった。特にカリキュラムや指導などのソフト面を充実できるよう改善していきたい。</p>	<p>退学率低下に向けての具体的対応策のため、以下の4つの方策を実施する。</p> <p>(1) 臨床心理士との連絡システムの構築やスチューデントサポート担当教務担任の研修</p> <p>(2) 出席不良者の指導対応のマニュアル化</p> <p>(4) 全日制高校以外の入学面接の実施</p>	<p>1. 課外活動について</p> <p>26年度実績</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野球部 顧問：山中 豊 部員：31名 春季大会ベスト8、夏季大会ベスト16、秋季大会2部優勝</li> <li>・サッカー部 顧問：大野 強 部員：27名 春季大会2部準優勝、夏季サッカーフェスティバル参加、秋季大会1部決勝リーグ進出、選抜沖縄遠征2名参加</li> <li>・EEディスカバリー 顧問：飯尾 哲司 部員：150名 西部子供支援センターボランティア（夏の縁日、冬のクリスマス）各種コンクール（パイナップル缶詰コンテスト、シーフード料理コンクールなど）</li> </ul>

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>3. 就職支援</p> <p>就職率の目標 97%に対し、98.3%と達成。本校の就職指導の特徴として、就職先となる外食産業界は慢性的な人手不足の業界である事が挙げられる。裾野が広いピラミッド型の業界であり、必要とされるスキルが技術職でありながら内容は千差万別な事から、ただ単に就職率だけを考えるのではなく、就職後の離職率をいかに減らすかを主眼に於いた指導を行っている。</p> <p>具体的には「学生個々の価値観や将来像を重視した指導」と「業界と密接に繋がった指導」の実施が必要とされ、担任と各職種に組織された就職担当者による二段構えの指導を行っている。またキャリア教育の一環として就職指導を通して社会人基礎力を身に付けさせる事を目標に於いている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・就職率向上への取り組み 各職種別就職セミナー、各職種の勉強会の実施</li> <li>・就職率向上への課題 専門店の早めの指導</li> <li>・就職できなかった理由 地元での就職希望であり、卒業後に就職先を決めるため</li> </ul> <p><u>説明会・セミナー・面接指導等</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・職種ごとの勉強会の実施 現場に必要な用語、知識面の必要性を座学講義形式で行う、成果、志望動機の作成時専門性が記載された。</li> </ul>	<p>就職支援</p> <p>就職支援業務の主題としては、学校の教育方針や就職指導に関して理解を示し職業教育に協力的な企業・会社・店舗をデータ化し、限られた人材の輩出先として相応しい企業・会社・店舗かの選別と優先順位を付ける取り組みを行っている。</p> <p>2020年東京オリンピック・パラリンピックを控え首都東京に於ける外食産業界はより顕著に二極化が進むと思われる。より充実した就職指導体制の確立が職業養成校として選ばれる学校の大きな1つの基準となる事は必須であるため、平成28年度より教務部内に於いて就職課を新設し、より組織化した就職業務を目指すこととした。</p> <p>なお、学校からの就職（求人）先の紹介を希望しなかった学生に理由と、入学の理由をアンケート形式で確認した。提出者は該当者の全員ではないので、情報資料を次年度は集約できるよう努めたい。</p> <p><b>卒業生との連携</b></p> <p>今後はインターネット等の媒体を有効活用し企業と卒業生の再就職支援や卒業生の再教育セミナー等を企画・実施して、卒業生との連携を密にして相互利益に繋がるような同窓会組織の構築を考えています。具体的には約50名を対象に「卒業生の再教育セミナー」を予定している。</p>	<p>課外活動としてスポーツやボランティアを通して、他校の学生や地域住民の方々と係わることにより学内では経験できない貴重な体験ができた。</p> <p>2. 就職指導</p> <p>調理師科・・・</p> <p>4月 学力テスト 5月 就職調査、就職活動の仕方、面接対策 6月 就職セミナー 7月 ホテル・会館・ウェディング人事セミナー 約40社就職用写真撮影 8月 志望先決定者指導 9月～ 採用試験 3月 卒業前内定者指導</p> <p>高度調理経営科・・・</p> <p>1年目 11月～就職担当者、外部委託の就職指導 1年目 3月 就職セミナー (卒業生、企業の採用担当) 7月 ホテル・会館・ウェディング人事セミナー 約40社 8月 志望先決定者指導 9月～ 採用試験 3月 卒業前内定者指導</p> <p>ダブルプログラム科・・・</p> <p>1年目 11月～就職担当者、外部委託の就職指導 1年目 2月インターンシップ 1年目 3月 就職セミナー (卒業生、企業の採用担当)</p>

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>・卒業前内定者指導の実施・・・ 入社後の姿勢となど、早期離職にならないよう最後のアドバイスをする。</p> <p>4. 武蔵野ネットワークについて</p> <p>①卒業生との連携 総合学園祭を中心に、来校した卒業生に対して同窓生名簿の記入を依頼しています。 また、5月以降企業への求人票発送とともに、本校卒業生の在職者名簿の記入を依頼して卒業生の状況の把握に努めました。</p> <p>②父母との連携 入学後、各クラス担任が出席状況、および成績に問題がある生徒に対してメンタルヘルス担当者と連携をし、保護者への電話や手紙などで連絡・報告などを頻繁に行っている。</p>	<p>父母との連携 今後の社会的価値観・学校運営を考え、保護者向けの就職説明会等を実施するなど、保護者に学校教育への理解と協力を頂きながら、連携を深めていきたいと考えています。</p>	<p>7月 ホテル・会館・ウェディング人事セミナー 約40社</p> <p>8月 志望先決定者指導</p> <p>9月～ 採用試験</p> <p>3月 卒業前内定者指導</p>

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>また、学校全体の取り組みとしては、10月9日（金）から11月27日（金）まで全10回、高度調理経営科2年次の全5クラスの賞味会に保護者を招待し教育への理解を深めていただく事が出来ました。</p> <p>今後の社会的価値観や学校運営を考える際、保護者の学校教育への理解と協力は必須事項であり、本年度は調理師科1年の入学生の保護者に対して、「就職指導スケジュールと就職支援について」の手紙文を配布し、理解と協力をお願いした。</p>		

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 5-16 就職等進路

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-16-1 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 就職など進路支援のための組織体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 担任教員と就職部門の連携など学内における連携体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 学生の就職活動の状況を学内で共有しているか <input type="checkbox"/> 関連する業界等と就職に関する連携体制を構築しているか <input type="checkbox"/> 就職説明会等を開催しているか <input type="checkbox"/> 履歴書の書き方、面接の受け方など具体的な就職指導に関するセミナー・講座を開講しているか <input type="checkbox"/> 就職に関する個別の相談に適切に応じているか		<p>生徒の就職活動のサポートや助言をクラス担任・就職担当者が対応。</p> <p>サービス業の人材を育成するという産学一体の体制を評価していただき、ホテル・ブライダル業界の人事担当者が本学内でセミナーを実施。</p> <p>クラス担任を中心に身だしなみや社会人、特にサービスマンとしてのマナーと教養を高めるように指導。</p> <p>就職活動時には職種別採用試験対策、履歴書の書き方や自己アピール・面接の受け方まで一人一人を細かくサポート。</p>	<p>今後、外食産業界は更に顕著な二極化が進むと思われ、より充実した就職指導体制の確立が職業養成校として選ばれる学校の大きな1つの基準となる事は必須である。教務部内に於いて就職課を新設し、より組織化した就職業務を目指すべきである。</p> <p>なお、学校からの就職(求人)先の紹介を希望しなかった学生の動向を把握することも必要である。</p>	<p>業界と連携して、インターンシップ等を通じた就業意識の向上が更に必要。自己分析から就職先選びまで担任が責任をもって個別指導するという体制と共に担任間差異が生じない指導の強化が必要。</p> <p>また、就職(求人)先の紹介を希望しなかった学生の情報資料を集約できるようにする。</p>	

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
<p>就職活動のサポートや助言をクラス担任と就職担当者が連携して対応。</p> <p>本校では産学一体の教育体制であり、ホテル・ブライダル業界の人事担当者が本学内でセミナーを実施。また、身だしなみや社会人、特にサービスマンとしてのマナーと教養を指導。</p>	<p>就職担当教員(専任対応)とクラス担任が連携して一人ひとりの就職相談にWサポートし、個々の希望や性格などに応じて丁寧かつ親身になって生徒の就職を支援している。さらに、企業や就職情報を提供しているほか、就労体験の橋渡しも行っている。特に、Wサポートシステムは卒業後の求職に関しても同様に支援。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 5-17 中途退学への対応

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-17-1 退学率の低減が図られているか	<input type="checkbox"/> 中途退学の要因、傾向、各学年における退学者数等を把握しているか <input type="checkbox"/> 指導経過記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 中途退学の低減に向けた学内における連携体制はあるか <input type="checkbox"/> 退学に結びつきやすい、心理面、学習面での特別指導体制はあるか		<p>生徒一人ひとりの個性を把握した上で、勉強面や生活面のきめ細かなサポートを担当が担当し、チューデントサポート部の教員、さらに臨床心理士(非常勤)も配置している。</p> <p>入学者数およびその推移は広報部でも把握、退学者数は学校の教務担当者、法人本部の総務部、財務部へ稟議書を回し総括している。</p>	<p>昨年度と比べ、各科1年次の退学率が多かった。法人事務局チューデントサポート部及び臨床心理士との連携を組み、担任との情報を共有することに務めたが、学年を超えての連携が不十分であった。組織の内容をより充実、各職掌と連携を取り生徒個々の状態を確認し、問題の早期発見し退学をより減らしていくよう努力すべきである。</p>	<p>担任・チューデント・サポート担当教員・臨床心理士が協力して組織的な取り組みを行うべきである。</p> <p>退学者が申請している退学理由を分析して、退学者を減少させる努力をすべきである。</p>	

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
<p>多様な事情をもった生徒を受け入れざるを得ない現状に鑑み、担任およびチューデントサポート部の教員、臨床心理士(非常勤)で逸早く把握し、対応することが必要。</p>	<p>本校では多様な事情をもった生徒に対して、担任が一番の相談相手であり、チューデントサポート部教員および臨床心理士(非常勤)の三段階の相談窓口で対応。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 5-18 学生相談

評価：3

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-18-1 学生相談に関する体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 専任カウンセラーの配置等相談に関する組織体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 相談室の設置など相談に関する環境整備を行っているか <input type="checkbox"/> 学生に対して、相談室の利用に関する案内を行っているか <input type="checkbox"/> 相談記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 関連医療機関等との連携はあるか <input type="checkbox"/> 卒業生からの相談について、適切に対応しているか		<p>生徒はまず担任に相談、担任は各科のメンタルヘルス担当者及びスチューデント・サポート部に相談、そこで必要と判断されれば臨床心理士(非常勤)が対応。毎月臨床心理士よりメッセージ付きのカウンセリング日程表をを頂き、教室に掲示をし告知している。</p> <p>現在、臨床心理士(非常勤)が3専門学校をカバーしている。</p>	<p>多様な生徒を受け入れているという現状に鑑み、問題を持った生徒に対しては専門家による対応が必要であるが、問題意識を言葉にできない生徒からのサインを見逃さない様、努めるべきである。また、時代の変化は激しく、何が問題行動なのかも常に認識すべきである。</p>	<p>今後、学生相談室の組織的な位置づけ、整備することが必要。</p> <p>相談希望者の増加、相談内容の多様性に鑑み、出来れば専任のカウンセラーが必要。</p>	学校法人後藤学園 規程集
5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 留学生の相談等に対応する担当の教職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 留学生に対して在籍管理等生活指導を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 留学生に対し、就職・進学等卒業後の進路に関する指導・支援を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 留学生に関する指導記録を適切に保存しているか		<p>現在は国費留学生を中心に募集については広報部、学生生活面については学校および総務部が対応。</p>	<p>少子高齢化、国際化に伴い留学生を受け入れざるを得ない現状に鑑み、「多文化共生型キャンパス」としての留学生に対する組織的対応が必要。</p>	<p>今後、留学生が多数になった場合には留学生センター等の対応窓口を設置し、①教学支援、②生活支援(奨学金、学生寮、就職先など)、③交流支援(留学生が学校や日本人社会に馴染むような仕組み)を行う必要がある。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>多様な生徒を学園に入れているという現状に鑑み、①精神的な病気、②経済的困窮などに加えて、③必ずしも目的意識の明確で無い生徒に対しては早期に対応することにより退学者を未然に防止する必要がある。物理的なバリアフリー化だけでなく、教職員による精神的なバリアフリー化を推進することが必要。</p>	<p>担任が生徒に対しての第一の相談窓口であり、教務部内にはメンタルヘルス担当職員、法人事務局スチューデントサポート部、臨床心理士（非常勤）と窓口を複数設ける事により生徒個人に対して複数のアプローチが可能。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 5-19 学生生活

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-19-1 学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校独自の奨学金制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 大規模災害発生時及び家計急変時等に対応する支援制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 学費の減免、分割納付制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 公的支援制度も含めた経済的支援制度に関する相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 全ての経済的支援制度の利用について学生・保護者に十分情報提供しているか <input type="checkbox"/> 全ての経済的支援制度の利用について実績を把握しているか		<p>①日本学生支援機構奨学金制度、②東京都育英会資金奨学金制度、③学資ローンなどを利用。延納・分納が可能。</p>	<p>生徒が学費の調達に苦勞することなく勉学に打ち込めるよう生徒の就学および育成に寄与することが目的。</p> <p>経済的にやむを得ない理由がある場合は必要と認めた場合に限り届出によって実施している。</p>	<p>できるだけ希望する生徒に勉学の機会を提供できるように努力してゆくことが必要。</p> <p>できるだけきめ細かい対応を学校および法人本部ですることにより退学者を未然に防ぐことが必要。</p>	<p>学校案内書 学生生活ハンドブック</p>
5-19-2 学生の健康管理を行う体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校保健計画を定めているか <input type="checkbox"/> 学校医を選任しているか <input type="checkbox"/> 保健室を整備し専門職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 定期健康診断を実施して記録を保存しているか <input type="checkbox"/> 有所見者の再健診について適切に対応しているか		<p>毎年、4月の新学期開始時に身体検査を実施、また校外実習の前に感染症に関する抗体検査を実施。</p> <p>体調不良の際には医務室で休む事が可能(一般的な救急薬のみ常備)。それでも回復しない場合は校医に相談。</p>	<p>生徒の健康管理は学校、特に担任の重要な任務の一つと思われる。</p>	<p>より一層担任は、一人一人の生徒の健康管理に配慮すべきである。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
5-19-2 続き	<input type="checkbox"/> 健康に関する啓発及び教育を行っているか <input type="checkbox"/> 心身の健康相談に対応する専門職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 近隣の医療機関との連携はあるか					
5-19-3 学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 遠隔地から就学する学生のための寮を整備しているか <input type="checkbox"/> 学生寮の管理体制、委託業務、生活指導体制等は明確になっているか <input type="checkbox"/> 学生寮の数、利用人員、充足状況は、明確になっているか		<p>学校法人直営の寮(板橋寮)を所有し常勤の寮監を配置、また教務部内に寮担当の教員を配置、定期的に寮監・担当教員でミーティングを行っている。また、寮監からは書面にて寮生の報告を頂き、担当が確認をしている。きめ細かい生活指導を実施。</p>	<p>地方からの入学者や働きながら学びたいという生徒の学生生活をサポートする必要がある。</p>	<p>生徒の住居に対する意識も変化する中で、多様な生徒を受け入れている現状に鑑み、保護者に代わる寮生に対するよりきめ細かいソフト面の対応が今後の課題。</p>	学校案内書
5-19-4 課外活動に対する支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> クラブ活動等の団体の活動状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 大会への引率、補助金の交付等具体的な支援を行っているか <input type="checkbox"/> 大会成績など実績を把握しているか		<p>現在、①野球部と②サッカー部が公認クラブとして、専任の教職員の監督の下、活躍中。③E E ディスカバリーがサークル活動として専任教職員と共に活動中。</p>	<p>正課の授業のみでなく、生徒の興味関心に応じてクラブ活動等の課外活動を学校として推奨すべきである。</p>	<p>余暇を利用したクラブ活動は授業とは違った経験や生徒同志の触れ合いのできるもので推奨する必要がある。</p>	学生生活ハンドブック

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>従来の教育の機会均等の権利保障のための奨学金に加えて、優秀な学生確保のための学生募集戦略としての奨学金も充実することが必要。</p> <p>生徒の健康管理は学校、特に担任の重要な任務の一つと思われる。</p> <p>正課の授業のみでなく、生徒の興味関心に応じて課外活動も積極的に推奨し、多様なキャリアを生徒に積ませるべきである。</p> <p>生徒の住居に対する意識も変化する中で、多様な生徒を受け入れている現状に鑑み、保護者に代わる寮生に対するよりきめ細かいソフト面の対応を今後も実施していくべきである。</p>	<p>本校で取り扱っている奨学金制度として、①日本学生支援機構、②東京都育英会奨学金、③学資ローンなどがある。いずれも本学園の設置する学校の在校生に対し、学費の調達に苦勞することなく勉学に打ち込めるよう生徒の就学及び育成に寄与する事を目的としたもの。</p> <p>保健室専門職員の配置が今後の課題。</p> <p>クラブ活動報告（平成27年度）</p> <p>(1) 野球部 顧問：山中豊 部員：31名 春季大会ベスト8、夏季大会ベスト16、秋季大会2部優勝</p> <p>(2) サッカー部 顧問：大野強 部員：27名 春季大会2部準優勝、夏季サッカーフェスティバル参加、 秋季大会1部決勝リーグ進出、選抜沖縄遠征2名参加</p> <p>寮生に対する目が行き届くように、学校法人直営の板橋寮に専従の寮監夫婦、専従の調理スタッフを配置、各学校及び事務局に寮担当の職員を配置。さらに、直営の学生寮とは別に、本学においては、自立しながら勉強したい生徒をサポートするための自立進学支援制度(放課後は本校提携の企業の寮に住み込みアルバイト)を設けている。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 5-20 保護者との連携

評価：3

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-20-1 保護者との連携体制を構築しているか	<input type="checkbox"/> 保護者会の開催等、学校の教育活動に関する情報提供を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 個人面談等の機会を保護者に提供し、面談記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 学力不足、心理面等の問題解決にあたって、保護者と適切に連携しているか <input type="checkbox"/> 緊急時の連絡体制を確保しているか		<p>随時、必要に応じて担任が保護者とコンタクトしている。</p> <p>本年度は、調理師科1年の保護者に対し「就職指導スケジュールと就職支援について」の手紙文を配布、理解と協力をお願いした。</p>	<p>多様な生徒を受け入れているという現状、社会的価値観の変化に鑑み、保護者の学校教育への理解と協力は必須事項と考えている。</p>	<p>日常より密接な保護者との連携が必要。</p> <p>保護者向けの就職説明会等を実施するなど、保護者との連携を深めていきたい。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
必ずしも目的意識のはっきりしない多様な環境や事情を抱えている生徒を受け入れざるを得ない現状に鑑み、今後は、学校(担任)、生徒間のみならず、保護者との組織的な連携も必要である。	出席状況および成績に問題のある生徒に対しては担任が頻繁に保護者に電話、場合により書面にて連絡。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 5-21 卒業生・社会人

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-21-1 卒業生への支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 同窓会を組織し、活動状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 再就職、キャリアアップ等について卒後の相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 卒業後のキャリアアップのための講座等を開講しているか <input type="checkbox"/> 卒業後の研究活動に対する支援を行っているか		<p>毎年学園祭の招待等で卒業生と交流。また、本校ホームページには卒業生の活躍を紹介しているページを随時更新している。</p> <p>本校では、生徒一人ひとりのために独自のシステムに個別の情報ページを用意。個人管理を効率的に行ういことにより卒業後も学校とのネットワークを広げ、情報交換の場としても活用できる。幅広く就職活動や卒業生からの転職相談にも応じてサポートしている。</p>	<p>卒業生の活躍状況は学校として絶えず把握しておくべきである。</p> <p>卒業生が働きながらステップアップするのを学校としてサポートすべきである。</p>	<p>卒業生の築いた実績を募集等に活用すべきである。</p> <p>卒業生の人脈を情報収集に活用するとともに卒業生の転職相談等に組織的に取り組めるシステムを構築すべきである。また、インターネット等の媒体を有効活用し企業と卒業生の再就職支援や卒業生の再教育セミナー等を企画・運営し、卒業生との連携を密にして相互利益に繋がるような同窓会組織の構築を考えるべきである。</p>	学校案内書
5-21-2 産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 関連業界・職能団体等と再教育プログラムについて共同開発等を行っているか <input type="checkbox"/> 学会・研究会活動において、関連業界等と連携・協力を行っているか		<p>公益社団法人東京都専修学校各種学校協会が主催する研修会等々での研究機会を提供。</p>	<p>いずれもそれぞれの分野における時代の到達点を卒業生に把握させることが必要。</p>	<p>問題意識をもった卒業生が自主的に向上しようとする意欲を学校としては動機づけ、サポートすべきである。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-21-3 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	<input type="checkbox"/> 社会人経験者の入学に際し、入学前の履修に関する取扱いを学則等に定め、適切に認定しているか <input type="checkbox"/> 社会人学生に配慮し、長期履修制度等を導入しているか <input type="checkbox"/> 図書室、実習室等の利用において、社会人学生に対し配慮しているか <input type="checkbox"/> 社会人学生等に対し、就職等進路相談において個別相談を実施しているか		生涯学習の重要性が認識されつつある昨今において、社会人を積極的に受け入れている。	少子高齢化社会の進展、生涯学習の重要性等に鑑み今後、社会人学生に対する組織的な対応をすべきである。また、	多数の社会人学生が在籍する様になった場合には、社会人対応窓口を設置することが必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
卒業生の活躍状況は学校として絶えず把握しておくべきであるし、卒業生が働きながらステップアップするのを学校としてサポートすべきである。	本校は40余年におよぶ伝統と3万人の卒業生が築いた実績で、業界と太いパイプでつながった就職支援を行っており、卒業生からの転職相談にも対応。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 基準 6 教育環境

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>2. 能力開発</p> <p>教務・実習共に中堅職員への職務・職責の段階的な移譲が行われており、ここ数年取り組んできた情報の共有化、指導方法のマニュアル化の成果が現れていると考えられます。</p> <p>実習では各種コンクールの審査員助手としての派遣や、セクションによっては関係の深い現場へのヘルプ要員としての派遣を通して、職員のスキル向上に繋がられた。教務も全国調理師養成施設協会他の主催するセミナーへの積極的な参加により、業務の充実に繋がられた。しかし、教育の質の更なる向上のため、より充実した技術面での研修はもちろんのこと、職等級に応じた社員教育等も考えていかなければならないと思われる。</p>	<p>りに取り組んでいくことが今後の課題です。また、年々増加する就職を希望しない生徒対策として、就職担当が面談を行い意思確認とフォローも重ねて行っています。</p> <p>実習指導では、担当責任者が中心となって師としてデモンストレーションを行い、中級職員は基礎的な実習のデモンストレーションの師に加え上級職員の行うデモンストレーションの補佐及び実習室での全体指導にあたり、下級職員はデモンストレーションの準備・補佐及び実習室での生徒の直接指導を行っています。実習の仕込み等は空き時間を利用し、各ジャンルの担当職員で協力して行っています。専門性を重視すると、現在のジャンルごとの縦割りは必要ですが、職員の退職・休職が重なると速やかな運営が困難になり、新たな取り組み・スタイルの模索も必要と考えられ、それに向け検討を重ねていきます。</p>	

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>1. 施設・設備の特徴</p> <p>(1) 現場で通用する技術を習得させるため、最新の設備とそれぞれのカテゴリーの専門実習室を整備。</p> <p>①平成20年、創立60周年記念事業の一環として、一人一台の調理台とモニターを45台完備した実習室を設置。個人力・総合力・応用力が求められる時代に応えるべく設置された本校オリジナル実習室である。個人専用実習台（IH対応）を使用することで仕込みから盛り付けまで一貫した技術はもちろん、最後まで一人でやり抜く力、責任感も身につける事を目的としている。</p> <p>②専門性の高い技術を習得するために各料理のカテゴリーに特化した専門実習室の整備。</p> <p>2. リスク管理</p> <p>特殊な調理機器（刃物、火、油等）を使用す</p>	<p>1. 施設・設備の維持・補修について</p> <p>学校が必要とする施設・設備を整備するだけでなく、その安全性を保障し、教職員と生徒が安心して使用できるような環境整備が必要。技術の習得に集中し、確実にスキルアップするための環境作りに力を入れている。ライフラインを含め、施設設備において耐用年数を超えた老朽化している部分があるので優先順位をつけて修繕を進めてゆき、生徒が安心して安全な学園生活が送れるように配慮すべきである。</p> <p>2. 学外実習、インターンシップ、海外研修等について</p> <p>学校で学んだことを「仕事」として実践することで知識や技術を定着させるべきである。各学科の教育目標、人材像に応じて、各研修を実施すべきである。現在、高度調理経営科2年生の生徒に対して実施している学外実習（校外研修）のみ正課の教育として実施している。インターンシップや海外研修は任意であるため、</p>	<p>平成27年度に营造・修繕・購入等を行った施設・設備（表6-1）</p>

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>る学校のため、入学時に「学生生徒災害傷害保険（専修・各種学校災害傷害保険）」に加入させているが未然の防止体制が重要。</p>	<p>その意義を多くの生徒に意識づける必要がある。</p> <p>3. 防災について</p> <p>(1) 授業の際に使用する設備のリスクについては生徒に事前に十分アナウンスメントすべきであるし、実習担当教員に担任も加わり、生徒の事故を未然に防止すべきである。</p> <p>(2) 生起する可能性のある様々なリスクに対応できる様な対策マニュアルが必要であり、有事の際に機動的な対応をすることを想定した防災訓練を日頃から実施すべきである。</p>	

(表 6-1) ①平成 27 年度に営造・修繕・購入等を行った施設・設備

**【購入】**

時 期	場 所 ・ 内 容 ・ 目 的
平成 27 年 6 月	5 号館 1 階 サービスルーム 椅子 (60 脚)
平成 27 年 7 月	5 号館 503 教室 パーテーション一式
平成 27 年 7 月	3 号館地下 1 階 給食室 丸椅子
平成 27 年 7 月	5 号館 1 階 製パン室 コンビオーブン
平成 28 年 3 月	ダブルプログラム科 販売用冷蔵ショーケース
平成 28 年 3 月	ダブルプログラム科 コールドフードカート
平成 28 年 3 月	5 号館 1 階 サービスルーム 照明 LED

ダブルプログラム科専攻別総合調理実習のカリキュラム変更に伴い、必要と予想される備品・機材の購入ができ、カリキュラム遂行のための準備を進めることができた。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 6-22 施設・設備等

評価：3

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-22-1 教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	<input type="checkbox"/> 施設・設備・機器類等は設置基準、関係法令に適合し、かつ、充実しているか <input type="checkbox"/> 図書室、実習室など、学生の学習支援のための施設を整備しているか <input type="checkbox"/> 図書室の図書は専門分野に応じ充実しているか <input type="checkbox"/> 学生の休憩・食事のためのスペースを確保しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備のバリアフリー化に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 手洗い設備など学校施設内の衛生管理を徹底しているか <input type="checkbox"/> 卒業生に施設・設備を提供しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等について適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備等の改築・改修・更新計画を定め、適切に執行しているか		<p>養成施設法の規定に準拠して整備している。</p> <p>必要に応じて教育に支障が生じないようにメンテナンス。</p>	<p>養成施設の規定に準拠した設備配置を行わねばならない。</p> <p>設備を効率よく教育に供するために定期的メンテナンスが必要。</p> <p>老朽化による教育効果の低下を防ぐために技術革新に対応すべきである。</p>	<p>養成施設法のみでなく HACCP（食品衛生管理システム）等、現代に求められている衛生・安全面の充実およびさらに教育充実のための施設を整備する必要性がある。</p> <p>定期的な修繕計画が必要。</p> <p>教育効果に悪影響がでないよう改善計画が必要。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>技術の習得に集中し、確実にスキルアップするための環境作りに力を入れている。ライフラインを含め、施設設備において耐用年数を超えた老朽化している部分があるので優先順位をつけて修繕を進めてゆき、在校生が安心して安全な学園生活を送れるように配慮すべきである。</p>	<p>学校が必要とする施設・設備を整備するだけでなく、その安全性を保障し、教職員と生徒が安心して使用できるような環境整備が必要。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 6-23 学外実習、インターンシップ等

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-23-1 学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学外実習等について、意義や教育課程上の位置づけを明確にしているか <input type="checkbox"/> 学外実習等について、実施要綱・マニュアルを整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 関連業界等との連携による企業研修等を実施しているか <input type="checkbox"/> 学外実習について、成績評価基準を明確にしているか <input type="checkbox"/> 学外実習等について実習機関の指導者との連絡・協議の機会を確保しているか <input type="checkbox"/> 学外実習等の教育効果について確認しているか <input type="checkbox"/> 学校行事の運営等に学生を積極的に参画させているか <input type="checkbox"/> 卒業生・保護者・関連業界等、また学生の就職先に行事の案内をしているか		<p>①より豊かな人間性を高め、②幅広い教養を習得するため、また、③学生相互の親睦を深めることを狙いとして、海外研修旅行を実施。</p> <p>現在、学外実習、インターンシップ、海外研修等にそれぞれの目的に応じた指導を行なっている。</p>	<p>学校で学んだことを「仕事」として実践することで知識や技術を定着させるべきである。</p> <p>各学科の教育目標、人材像に応じて、各研修を指導すべきである。</p>	<p>より多くの生徒が夏期校外研修に参加できるような動機づけが必要。</p> <p>現在、高度調理経営科の生徒に対して実施している学外実習（校外研修）のみ正課の教育として実施しているが、インターンシップや海外旅行研修は任意であるため、その意義を多くの生徒に意識づける必要がある。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校で学んだことを「仕事」として実践することで知識や技術を定着させるべきである。また、各学科の教育目標、人材像に応じて、各研修を指導すべきである。	現在、高度調理経営科の生徒に対して実施している学外実習のみ正課の教育として実施しているが、インターンシップや校外研修は任意であるため、その意義を多くの生徒に意識づける必要がある。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 6-24 防災・安全管理

評定：2

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-24-1 防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 学校防災に関する計画、消防計画や災害発生時における具体的行動のマニュアルを整備しているか <input type="checkbox"/> 施設・建物・設備の耐震化に対応しているか <input type="checkbox"/> 防災・消防施設・設備の整備及び保守点検は法令に基づき行い、改善が必要な場合は適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 防災（消防）訓練を定期的実施し、記録を保存しているか <input type="checkbox"/> 備品の固定等転倒防止など安全管理を徹底しているか <input type="checkbox"/> 学生、教職員に防災教育・研修を行っているか		<p>実習時に使用する設備・機器等の取り扱いおよびその危険性については、授業時に担当者が注意。また、メンテナンスおよび点検を適宜実施。未然に防ぐ努力を行っている。</p> <p>入学時に「学生生徒災害傷害保険(専修・各種学校災害傷害保険)」に加入させている。</p>	<p>授業の際に使用する設備のリスクについては生徒にアナウンスメントすべきである。</p> <p>実習担当教員に担任も加わり、生徒達を注視し生徒の事故を未然に防止すべきである。</p> <p>起こりうる様々なリスクに対応できるような多様な処置が必要。</p> <p>有事の際に機動的に対応することを想定した防災訓練を日頃から実施すべきである。</p>	<p>マニュアルの策定や、災害に備えた日常の訓練が課題。</p> <p>事故防止マニュアルの策定が今後の課題。</p> <p>同保険が基本だが、さらに追加的な対応策が必要。</p> <p>全校を対象とした定期的な防災訓練の実施が今後の課題。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-24-2 学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 学校安全計画を策定しているか <input type="checkbox"/> 学生の生命と学校財産を加害者から守るための防犯体制を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 授業中に発生した事故等に関する対応マニュアルを作成し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 薬品等の危険物の管理において、定期的にチェックを行うなど適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 担当教員の明確化など学外実習等の安全管理体制を整備しているか		教育内容の特殊性に応じた病気・負傷等の対策を実施している。特に胃腸炎・ノロ・ウィルスなど衛生管理に特に留意している。	既存の施設等の老朽化問題があり、現代における安全性確保のためには、校舎の建て直しも視野に入れた長期的・根本的な対応が必要と思われる。	近未来プロジェクトを立ち上げ、防災体制全般も含めた中・長期的な計画を策定する方向で検討。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
有事の際に機動的に対応することを想定した防災訓練を日頃から実施すべきである。	特別な調理機器（刃物、火、油）を使用する学校なので未然の防止体制が必要。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 基準 7 学生の募集と受入れ

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>(1) 学生募集について</p> <p>新年度スタートには受け入れ準備として掲示物・展示物の確認・差し替えを行い、全職員で迎え入れる体制の強化を図った。その結果、オープンキャンパス参加者に料理の楽しさを伝える事ができたと思います。</p> <p>オープンキャンパス来校者のうち高校新卒参加者の満足度を高め歩留率を上げる事で入学定員を確保していきたい。その為の課題としては、  i) 個別対応の更なる充実。来校者各々の持つ疑問解決に直接関わる事  ii) 料理の楽しさと共に「調理師免許の重要性」・「教育を受けた調理師の重要性」の理解の為に会話対応する。  加えて、三科の特徴をよりわかりやすくする為、展示方法も検討をしながら、より門戸を広げ、対応はピンポイントで行い、出願に繋げたい。</p> <p>また、夜間部入学希望者となるターゲットの再調査・検討を行いアプローチの仕方から考えていかなければならない。高校中退・新卒者から既卒の社会人までと対象者ごとに合わせた対応策を考慮していかなければならない。</p>	<p>1. 募集活動の適正性</p> <p style="padding-left: 20px;">生徒募集においては、専修学校協会の取り決めを遵守し、生徒募集のツールである学校案内書は、学校の教育内容を志願者および保護者にとって理解可能なものとすべきである。そのことによって本校の差別化を行うべきである。また、定員遵守の方針のもとできるだけ定員充足率を拡大するような募集活動であるべきである。</p> <p>2. 募集活動における教育成果の伝達</p> <p style="padding-left: 20px;">卒業生が教育カリキュラムの“成果物”とも言えるので、卒業生の情報は広報部および学校で把握し、学校案内書において卒業生の活躍状況を募集のツールとしてアピールし、さらに他の学校との差別化に資するべきである。</p> <p>3. 入学選考基準</p> <p style="padding-left: 20px;">入試種別に応じて、書類選考、面接等において志願者にとってわかりやすい選考基準で実施すべきである。</p>	<p>(1) 学生募集の現状</p> <p>①入学定員及び学生数（平成 27 年 5 月 1 日現在）  （表 7）</p>

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>また、夜間部入学希望者となるターゲットの再調査・検討を行いアプローチの仕方から考えていかなければならないと考える。高校中退・新卒者から既卒の社会人までと対象者ごとに合わせた対応策を考慮していかなければならない。</p>	<p>4. 広報活動の問題点</p> <p>少子化による既存の高卒志願者を中心とするマーケットの縮小、大学全入時代、経済的不況による産業構造の大きな変化等、専修学校の広報部門を取り巻く環境諸条件は年々厳しさを増しつつある。状況における広報の役割は、情報伝達による生徒募集を中心とした広報から、入口の人数の確定という経営的観点から広報活動を経営戦略の一貫と位置づけて戦略的な広報へと転換すべきであろう。</p>	

(表7) 入学定員及び学生数（平成27年5月1日現在）

科		修業 年限	入学 定員	入学 者数	収容 定員	平成27年度在籍者数			
						計	男	女	
調理師科	昼間部	1年	320	245	320	245	192	53	
	夜間部	専門課程	1年6か月	40	28	80	67	35	32
		高等課程	1年6か月	40	3	80	4	2	2
高度調理経営科		2年	160	175	320	330	281	49	
ダブルプログラム科		2年	160	211	320	369	109	260	
武蔵野調理師専門学校			720	662	1120	1015	619	396	

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 7-25 学生募集活動

評価：2

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-25-1 高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 高等学校等における進学説明会に参加し教育活動等の情報提供を行っているか <input type="checkbox"/> 高等学校等の教職員に対する入学説明会を実施しているか <input type="checkbox"/> 教員又は保護者向けの「学校案内」等を作成しているか		高等学校内における「進路説明会」や「出張模擬授業」、「学校見学会」は業者を通じてまたは高等学校からの直接依頼により各学校の協力も頂きながら実施。	出張先の高等学校のニーズに合わせたテーマ内容の選択で受講者の為になる充実した内容提供が必要。	高校訪問等を通じて進路の先生方との情報交換を密にすることが必要。	
7-25-2 学生募集を適切かつ効果的に行っているか	<input type="checkbox"/> 入学時期に照らし、適切な時期に願書の受付を開始しているか <input type="checkbox"/> 専修学校団体が行う自主規制に即した募集活動を行っているか <input type="checkbox"/> 志願者等からの入学相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 学校案内等において、特徴ある教育活動、学修成果等について正確に、分かりやすく紹介しているか <input type="checkbox"/> 広報活動・学生募集活動において、情報管理等のチェック体制を整備しているか		<p>専修学校協会の同取り決めに従って広報部を中心として教職員が一体となって実施。</p> <p>入学者のアンケート結果を参考にして分かりやすいものを作成している。</p> <p>①体験入学時②会場の学校説明会③高等学校内での進学説明会④バス見学会等については、平日は広報部を中心に対応。体験入学時を除く（土）（日）（祝）は日直者が来校者に対応する体制を整備している。</p>	<p>専修学校協会の取り決めを遵守すべきである。</p> <p>学校の内容を志望者等の立場に立って理解しやすいものとすべきである。</p> <p>志望者に対してはできるだけ丁寧な体制をとるべきである。</p> <p>定員遵守の方針でできるだけ定員充足率を上げる募集活動をすべきである。</p>	<p>取り決めを遵守することをさらに担当者に徹底すべきである。</p> <p>今後も入学者に対するアンケートをより詳細に分析し、多様化したニーズに対応できるより分かりやすい学校案内書作りを行なっていくべきである。</p> <p>誰が対応しても変わり無く対応ができるように教職員の研修の強化が必要。</p> <p>本学でしか学べないカリキュラムの提供により、他校との差別化を行うことが必要。</p>	学校案内書 進路一覧

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
7-25-2 続き	<input type="checkbox"/> 体験入学、オープンキャンパスなどの実施において、多くの参加機会の提供や実施内容の工夫など行っているか <input type="checkbox"/> 志望者の状況に応じて多様な試験・選考方法を取入れているか		<p>広報部を中心として、実施。</p> <p>教職員が一体となって模擬授業、体験入学、ガイダンス等を体験入学、オープンキャンパスの内容は参加者のニーズや季節を考慮し実施している。また、設備に応じた体験入学を実施している。</p>			

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>募集活動は、できるだけ協会の取り決めに準拠して実施すべきであるし、また、学校の内容も、志願者および保護者にとって分かりやすいものとすべきであり、それを本校の差別化とすべきである。</p>	<p>教育成果の集大成を明らかにするのが就職の質となると思われる。このため、就職一覧の冊子（「進路一覧」）を毎年作成し、個々の本人の了承を得た上で開示し、志願者の入学相談の際により具体的なイメージ作りに供している。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 7-26 入学選考

評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-26-1 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 入学選考基準、方法は、規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 入学選考等は、規程等に基づき適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 入学選考の公平性を確保するための合否判定体制を整備しているか		学校で入試種別にもとづいて①書類選考→②必要に応じて面接により入学選考を適正に実施。	志願者にとって分かりやすい基準で行うべきである。	今後も厳密な入学選考をすべきである。	学校案内書 学生募集要項
7-26-2 入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか	<input type="checkbox"/> 学科毎の合格率・辞退率などの現況を示すデータを蓄積し、適切に管理しているか <input type="checkbox"/> 学科毎の入学者の傾向について把握し、授業方法の検討など適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 学科別応募者数・入学者数の予測数値を算出しているか <input type="checkbox"/> 財務等の計画数値と応募者数の予測値等との整合性を図っているか		広報部の企画情報課で経年度・学科別に把握している。	マーケティング戦略としてかかる情報は広報部にて総合的に把握すべきである。	かかる情報を分析し、マーケットセグメントして広報戦略を立案すべきである。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>志願者にとって分かりやすい基準で行うべきである。また、マーケティング戦略としてかかる情報は広報部にて総合的に把握すべきである。</p>	<p>かかる情報を分析し、マーケットセグメントして広報戦略を立案すべきである。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 7-27 学納金

評定：3

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-27-1 経費内容に対応し、学納金を算定しているか	<input type="checkbox"/> 学納金の算定内容、決定の過程を明確にしているか <input type="checkbox"/> 学納金の水準を把握しているか <input type="checkbox"/> 学納金等徴収する金額はすべて明示しているか		<p>現在、類似の専修学校の学納金等を参考にして本学の独自性を加味して理事会で決定。</p> <p>財務部で総体的に把握し、理事会で報告している。</p>	<p>募集要項に在学中に必要な一切の経費を明示すべきである。</p> <p>学納金は、実収入の一番基本的なものなので年度推移を正確に把握すべきである。</p>	<p>学費に窮する志願者のための手厚い対策が必要。</p> <p>実収入の一番基本的なものである学納金を増加させる方策を全学的に検討すべきである。</p>	募集要項
7-27-2 入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱いを行っているか	<input type="checkbox"/> 文部科学省通知の趣旨に基づき、入学辞退者に対する授業料の返還の取扱いに対して、募集要項等に明示し、適切に取扱っているか		<p>授業料と教材費に分けて、学則に則って適正に処理している。</p>	<p>文部科学省の通知（「大学、短期大学、高等専門学校、専修学校及び各種学校の入学辞退者に対する授業料等の取り扱いについて」：平成18年12月28日）に準拠して適正に処理すべきである。</p>	<p>今後も同通知を遵守すべきである。</p>	<p>文部科学省「大学、短期大学、高等専門学校、専修学校及び各種学校の入学辞退者に対する授業料等の取り扱いについて」（通知）（平成18年12月28日18文科高第536号）</p>

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 基準 8 財 務

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>1. 財政基盤の安定性</p> <p>学校法人後藤学園は3専門学校と1短期大学を設置している。法人全体の財務状態は、昨年度の日本私立学校振興・共済事業団の定量的な経営指標の教育活動資金収支がマイナスを記録した。今年度以降についても18歳人口の減少が見込まれることから、学生数の急激な回復が期待できない状況にある。これを踏まえ、財務基盤の安定化を図るべく新たな5か年計画を策定し、今後とも充実した教育研究活動を維持・発展に努める。</p> <p>2. 予算・収支計画</p> <p>次年度予算編成に当たって、学校の事業計画はその基礎的な積算根拠となるものである。事業計画(plan)に基づいて予算編成がなされ、実際年間の教育が実行(do)され、事業報告書によりチェック(see)されるというマネジメントサイクルとなる。</p>	<p>1. 財政基盤の安定性について</p> <p>昨年度の実績および18歳人口の減少を踏まえ、全体の収支バランスを改善・安定化し、充実した教育研究活動を支える財務基盤を確保・維持する諸施策を講じる必要がある。</p> <p>2. 予算・収支計画について</p> <p>今後は、①計画と実績の比較⇒②差異分析⇒③原因の究明⇒④責任の所在の明確化というマネジメントサイクルを実施する必要がある。</p> <p>3. 会計監査について</p> <p>監査の指摘事項については、厳正に対応し、適正な業務運営を確保する必要がある。</p> <p>4. 財務情報の公開について</p> <p>現在、財務諸表についてはホームページ等による公開を行っており、見る者がより理解し易いようグラフ等の掲載も同時に行っているが、法人全体と短期大学単体のみであるため、各学校毎の掲載も検討を要す。</p>	<p>現下の状況を鑑み新たに5か年計画を策定中である。</p> <p>予算の執行状況については四半期毎に実施し、常務会、理事会等に報告する体制を構築した。</p>

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>3. 会計監査 適切な監査を行うためには、私学振興助成法に基づく公認会計士（監査法人）による監査、および私立学校法に基づく監事による監査を受けることとなる。また、外部監査人のコンプライアンスを遵守するために必要なスケジュールで実施すべきである。</p> <p>4. 財政情報の公開 学校法人会計基準に準拠した公開を行っているが更なる公開の工夫を行うべきである。</p>		

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 8-28 財務基盤

評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-28-1 学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか	<input type="checkbox"/> 応募者数・入学者数及び定員充足率の推移を把握しているか <input type="checkbox"/> 収入と支出はバランスがとれているか <input type="checkbox"/> 貸借対照表の翌年度繰越収入超過額がマイナスになっている場合、それを解消する計画を立てているか <input type="checkbox"/> 消費収支計算書の当年度消費収支超過額がマイナスとなっている場合、その原因を正確に把握しているか <input type="checkbox"/> 設備投資が過大になっていないか <input type="checkbox"/> 負債は返還可能の範囲で妥当な数値となっているか		5ヵ年計画において収支予測を策定。	平成27年度経常収支差額がマイナスとなり財務基盤の立て直しが必要とされる場所である。5ヵ年計画において、出来る限り早期に経常収支の均衡を目指す計画を立案する必要がある。	5ヵ年計画において、出来る限り早期に経常収支の均衡を目指す計画を立案する必要がある。	
8-28-2 学校及び法人運営に係る主要な財務数値に関する財務分析を行っているか	<input type="checkbox"/> 最近3年間の収支状況(消費収支・資金収支)による財務分析を行っているか <input type="checkbox"/> 最近3年間の財産目録・貸借対照表の数値による財務分析を行っているか		財務部により、学校法人にとって重要な数値の経年度のデータが作成されている。	財務諸表における主要な財務数値を経年度把握し、構成比・趨勢比等の数値を把握し、学校の実態をより正確に把握すべきである。	財務諸表の各種比率を私学事業団の資料と比較して他の類似校に対する本学の優位性・不利性を把握すべきである。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-28-2 続き	<input type="checkbox"/> 最近3年間の設置基準等に定める負債関係の割合推移データによる償還計画を策定しているか <input type="checkbox"/> キャッシュフローの状況を示すデータはあるか <input type="checkbox"/> 教育研究費比率、人件費比率の数値は適切な数値になっているか <input type="checkbox"/> コスト管理を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 収支の状況について自己評価しているか <input type="checkbox"/> 改善が必要な場合において、今後の財務改善計画を策定しているか					

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>18歳人口の減少、経済情勢の悪化、進学率の上限の限界等、専修学校を取り巻く環境諸条件はますます厳しいものとなりつつある。かかる状況下で財政を健全化させてゆくためには、収入に見合った人件費や諸経費などの経常的支出と、将来を見据えた設備投資のバランスを考慮に入れて執行すべきである。</p>	<p>学校法人会計基準改正に対応する新たな財務比率を指標として採用し、財務状況を把握する必要がある。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 8-29 予算・収支計画

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-29-1 教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	<input type="checkbox"/> 予算編成に際して、教育目標、中期計画、事業計画等と整合性を図っているか <input type="checkbox"/> 予算の編成過程及び決定過程は明確になっているか		学園の目的・目標を達成するために事業計画に反映し、それに金額を配賦して年度予算を策定。	学園の目的・目標を達成するためのものが事業計画であり、その事業計画のそれぞれに金額を配賦したものが年度予算であるためそれぞれに目的適合性をもって策定されるべきである。	年度予算や中期計画は目的達成の度合でその有効性・効率性・妥当性が評価されるべきである。	
8-29-2 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか	<input type="checkbox"/> 予算の執行計画を策定しているか <input type="checkbox"/> 予算と決算に大きな乖離を生じていないか <input type="checkbox"/> 予算超過が見込まれる場合、適切に補正措置を行っているか <input type="checkbox"/> 予算規程、経理規程を整備しているか <input type="checkbox"/> 予算執行にあたってチェック体制を整備するなど誤りのない適切な会計		学校は予算策定時に提出した事業計画によって配賦された予算により通常業務を遂行。	事業計画に基づいて予算編成がなされ、年間計画はその予算により執行されるべきである。	今後は①計画と実績の比較⇒②差異分析⇒③原因の究明⇒④責任の所在の明確化というマネジメントサイクルを実施する必要がある。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
財務数値に関する情報を正確に把握するためには、学校法人会計の基盤である学校法人会計基準の概念的フレームワークに準拠して作成される財務諸表に示される会計情報の内容および限界を考慮に入れて経年度の分析を行ない、正確に実態を把握する必要がある。	学校法人会計基準改正に対応する財務諸表を作成する必要がある。

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 8-30 監査

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-30-1 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか	<input type="checkbox"/> 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか <input type="checkbox"/> 監査報告書を作成し理事会等で報告しているか <input type="checkbox"/> 監事の監査に加えて、監査法人による外部監査を実施しているか <input type="checkbox"/> 監査時における改善意見について記録し、適切に対応しているか		<p>監事および監査法人による業務監査および会計監査を行い、評議員会へ諮問ののち、理事会で最終承認。</p> <p>公認会計士による監査は決算から2ヵ月以内に受けることとなる。監事と公認会計士による二重の監査を行なっている。</p>	<p>監事および外部の監査法人の公認会計士により、業務監査および会計監査を適切に行うべきである。</p> <p>国もしくは地方自治体から補助金の交付を受けている学校法人は、監事の監査の他に私学振興助成法に基づく公認会計士監査を受けるべきである。</p>	<p>今後も、各種法令に準拠して行うべきである。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>適切な監査を行うためには、私学振興助成法に基づく公認会計士（監査法人）による監査、および私立学校法に基づく監事による監査を受けることとなる。</p>	<p>期中より外部監査人である公認会計士による複数回の監査を行っている。</p>

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 8-31 財務情報の公開

評価：2

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-31-1 私立学校法に基づく財務公開体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 財務公開規程を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 公開が義務づけられている財務帳票、事業報告書を作成しているか <input type="checkbox"/> 財務公開の実績を記録しているか <input type="checkbox"/> 公開方法についてホームページに掲載するなど積極的な公開に取り組んでいるか		<p>決算の後、2ヵ月以内に開催される評議員会に財産目録、貸借対照表、収支計算書および事業報告書を諮問し、理事会で承認した後、事務所に備え置き、閲覧に供している。</p> <p>現在、同法に準拠して財務情報公開を実施。</p>	<p>財務部の責任と権限によって作成された財務情報は公開（ディスクロージャー）をして会計責任（アカウントビリティ）を解除すべきである。</p> <p>学校法人会計基準に準拠して作成された財務情報は私立学校法に規定された情報公開を行うべきである。</p>	この結果をホームページにリンクするなどして、一般の閲覧に供しているが、更なる公開の工夫を検討すべきである。	「16文科第304号」（平成16年7月23日別添様式参考例）

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 基準 9 法令等の遵守

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>1. 法令遵守の現状 調理師法施行規則施行令や(社)全国調理師養成施設協会の関係通知集等に基づき運用。</p> <p>2. 個人情報保護規程 「学校法人後藤学園個人情報保護規程」を基本規程として運用。</p> <p>3. 自己点検および自己評価の規定 調理師学校学則第 4 条は、「本校にはその教育の一層の充実を図り、本校の目的及び社会的使命を達成するため、本校における教育活動等の状況について自ら点検及び評価を行うものとする」と規定。</p>	<p>1. 法令遵守（コンプライアンス）について 法令遵守が時代のパラダイムとなっているので、法令に則り、適正な運営がなされるべきであり、またかかる趣旨を各教職員に徹底すべきである。</p> <p>2. 個人情報保護について 個人情報の適切な保護のため、「個人情報の範囲」、「守るべき必要性」等を学校の構成員に共有させるべきである。</p> <p>3. 自己点検・自己評価について 自己点検・自己評価を実施し、結果を公表し、①現状把握⇒②問題点の抽出⇒③教育目標に沿った改善策（代替案）の提案というマネジメントサイクルを組織構成員が共有する事は組織開発のための必須の要件である。</p>	

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 9-32 関係法令、設置基準等の遵守

評定：2

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-32-1 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	<input type="checkbox"/> 関係法令及び設置基準等に基づき、学校運営を行うとともに、必要な諸届等適切に行っているか <input type="checkbox"/> 学校運営に必要な規則・規程等を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> セクシュアルハラスメント等ハラスメント防止のための方針を明確化し、防止のための対応マニュアルを策定して適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 教職員、学生に対し、コンプライアンスに関する相談受付窓口を設置しているか <input type="checkbox"/> 教職員、学生に対し、法令遵守に関する研修・教育を行っているか		<p>調理師法の「調理師法施行規則施行令第2章」「調理師養成施設指導要項」の規定に則り、適切に運営している。</p> <p>調理師学校と法人本部との会議で折にふれ啓発。</p>	法令遵守が時代のパラダイムとなっているのでそれに則り運営すべきである。	<p>同規則の趣旨を今後とも各教職員に徹底すべきである。</p> <p>今後、種々の機会をとらえて啓発活動を実施。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 9-33 個人情報保護

評価：3

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-33-1 学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか	<input type="checkbox"/> 個人情報保護に関する取扱方針・規程を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 大量の個人データを蓄積した電磁記録の取扱いに関し、規程を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 学校が開設したサイトの運用にあたって、情報漏えい等の防止策を講じているか <input type="checkbox"/> 学生・教職員に個人情報管理に関する啓発及び教育を実施しているか		<p>「学校法人後藤学園個人情報保護規定」に基づき「個人情報保護計画」を策定し実施すると共に学園職員はこの規定に従って個人情報を保護している」</p> <p>学校法人後藤学園個人情報保護規程を定め、会議等で折にふれて啓発。</p>	<p>個人情報の適切な保護のため、「学校法人後藤学園 個人情報保護規程」を基本規定として運用。</p> <p>各学校の構成員に、「個人情報の範囲」、「守るべき必要性」等を共有させるべきである。</p>	<p>今後、より一層啓発するとともに個人情報保護のためにあらゆる施策をとるべきである。</p> <p>学園全体の統括的責任者の権限と責任の明瞭化、個人情報保護計画に基づく研修が必要。</p>	学校法人後藤学園規程集

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 9-34 学校評価

評価：3

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-34-1 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか	<input type="checkbox"/> 実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか <input type="checkbox"/> 実施に係る組織体制を整備し、毎年度定期的に全学で取組んでいるか <input type="checkbox"/> 評価結果に基づき、学校改善に取り組んでいるか		<p>平成 23 年度より専任・非常勤すべての開講科目に対して生徒の授業アンケートを実施し集計⇒問題点の抽出を実施。</p> <p>現在、本校は、自己点検・自己評価に向けての環境整備を行なっている段階。</p>	<p>定期的に授業アンケート等を実施し、①現状把握⇒②問題点の抽出⇒③教育目標に沿った改善策というマネジメントサイクルが必要。</p> <p>調理師学校学則第 4 条には、「本校はその教育の一層の充実を図り、本校の目的及び社会的使命を達成するため、本校における教育活動等の状況について自ら点検及び評価を行うものとする」と規定。</p> <p>①現状分析⇒②問題点の抽出⇒③改善策の提案というマネジメントサイクルは関係者全員で共有すべきである。</p>	<p>授業アンケートを集計・分析し、集計結果を開示し、授業担当者御自身の授業改善の資料としていただく。</p> <p>第三者評価に向けた環境整備が必要。</p>	学校法人後藤学園 規程集

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
9-34-2 自己評価結果を公表しているか	<input type="checkbox"/> 評価結果を報告書に取りまとめているか <input type="checkbox"/> 評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか		ホームページにて公開	<p>自己点検・自己評価は最終的には公開をめざして作成されるべきである。</p> <p>公開の立場から実施を行うべきである。</p> <p>かかる情報は、各部署の関係者が共有すべきである。</p>	今後、第三者評価に向けての取り組みが必要。	
9-34-3 学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか	<input type="checkbox"/> 実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか <input type="checkbox"/> 実施に際して組織体制を整備し、実施しているか <input type="checkbox"/> 設置課程・学科に関連業界等から委員を適切に選任しているか <input type="checkbox"/> 評価結果に基づく学校改善に取り組んでいるか		平成 25 年度より、学校関係者評価要綱を定め、当該要綱第 5 条第 2 項に基づき、学校関係者として、業界及び関連企業関係者及び卒業生ならびに高等学校関係者をその委員として参画させている。	この委員会における報告書を公開するとともに、評価項目にあたる改善点を次年度の学園目標の設定及び、教育活動の充実・学生生徒納付金等 事業計画に反映させ、学校運営の適正及び健全性の担保に供する。	学校関係者評価における教育活動・教育成果・学生支援・社会貢献等については、その評価結果をもとに、学校において検討されカリキュラム及びシラバス（案）策定に供す。教育理念・目的・育成人材像等・学校運営・学生の募集と受け入れ・財務・法令等の遵守等については、その評価をもとに、法人と学校と協議を行ない、学園目標学校目標の設定・事業計画策定に供す。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-34-4 学校関係者評価結果を公表しているか	<input type="checkbox"/> 評価結果を報告書に取りまとめているか <input type="checkbox"/> 評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか		<p>具体的にすでに行ったものは、学校運営に関して、月1回の法人と学校の会議を行なうこととしたこと、学生支援に関し、2013年12月19日に教育研修会を行ったこと。</p>	<p>また、調理師法施行規程の一部改正を持って、カリキュラム検討を開始する。2月に本年度講師会を開催し、法令改正の内容の告知及び教育理念・人格教育を含む社会人基礎力を養うことの依頼を徹底する予定。</p>	<p>ホームページ上にかかる結果を教育情報として掲載。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>より充実したカリキュラム編成への検討と専任・非常勤の指導力・資質向上のため、昨年度より授業評価に取り組む。授業評価実施の結果明らかになった課題に対して改善を図る。</p> <p>自己点検・自己評価を実施し、結果を公表し、①現状把握⇒②問題点の抽出⇒③改善策の提案というマネジメントサイクルを組織構成員が共有する事は組織開発のための必須の要件である。</p>	<p>現在、自己点検の作業中。 今後、第三者評価に向けての取り組みが必要。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 9-35 教育情報の公開

評価：2

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-35-1 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	<input type="checkbox"/> 学校の概要、教育内容、教職員等教育情報を積極的に公開しているか <input type="checkbox"/> 学生、保護者、関連業界等広く社会に公開するための方法で公開しているか		学校案内書・ホームページ等で教育目的、教育内容、人材像などを公開。特に、保護者向けパンフレットも作成。	専修学校は多様なステークホルダーの要請や期待に応え、情報開示により説明責任を果たし、評価を受けることが必要。	①学校の建学の理念の明確化、②規程の明確化、③マネジメント態勢の構築、④各種窓口（ステークホルダー別）の設置などが必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 基準 10 社会貢献・地域貢献

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>1. 各種団体との連携</p> <p>豊島区専修・各種学校協会（豊専各）や東京都専修・各種学校協会（東専各）に理事や評議員を派遣（前者は事務局も本学園で担当）。</p> <p>2. 生涯学習への貢献</p> <p>（1）東京都豊島区立西部子供家庭支援センター主催の事業では、「親子調理実習」の会場、講師を当校が毎年提供する。職員と生徒がセンターの施設に出向いて支援する「園内縁日」（模擬縁日）も恒例の活動となり、ともに平成 27 年度で 10 回目を迎えた。これらの活動に対し、平成 22 年度には豊島区から感謝状が付与された。</p> <p>（2）全国調理師養成施設協会と当校共催の食育教室は、小学生親子 40 組を対象に食育講習と調理実習を実施。</p> <p>（3）平成 22 年度、高等学校で家庭科を担当されている先生方を当校にお招き</p>	<p>1. 各種団体との連携について</p> <p>学校関係(専修学校・各種学校協会)や調理師関係(全協調など)と連携・交流を深め、時代の到達点を絶えず確認すべきである。</p> <p>2. 生涯学習への貢献について</p> <p>社会的公器としての学校は社会に対してその資源を還元すべきである。</p> <p>3. 社会問題への啓蒙活動について</p> <p>本校は食に関する学校なので「食と安全」「食と健康」「食と環境」等の問題意識をもって授業を行うべきである。</p> <p>4. 生徒のボランティア活動について</p> <p>ボランティア活動を通じて「自分探し」を行いつつ、自己と他者、自己と社会の関係等を理解し、「自己の存在理由」を実感させることが可能となるので、生徒支援という観点からは、生徒たちの実施可能な活動内容と地域社会のニーズをマッチングさせて、生徒の主体的参加という形態を尊重するという立場で、生徒達の活動を支援する必要がある。</p>	<p>地域貢献について</p> <p>8 月には豊島区の小中学校生を対象に食育教室の一環として料理教室を本校で行いました。</p> <p>また、11 月の全国調理師養成施設協会と当校主催の食育教室では、小学生親子を対象に食育講習会と調理実習を実施しました。</p> <p>豊島区立西部子供家庭支援センターにおいては、職員と在校生がボランティアで料理教室を行っています。</p> <p>「豊島区小中学生に対するの料理教室」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施年月 平成 27 年 8 月</li> <li>・人数規模 小学生 40 名、中学生 40 名</li> </ul> <p>「全国調理師養成施設協会と当校主催の食育教室」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施年月 平成 27 年 11 月</li> <li>・人数規模 親子 30 組（60 名）</li> </ul> <p>「豊島区立西部子供家庭支援センターにおける料理教室」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施年月 平成 27 年 8 月（センター内においての園内縁日）</li> <li style="text-align: right;">平成 27 年 12 月（料理教室）</li> </ul>

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>し、調理技術講習会を開催。</p> <p>(4) 豊島区小中学生に対しての料理教室を小学生、中学生共に 40 名ずつを対象に開催。</p> <p>3. 社会問題への具体的な取り組み</p> <p>WFP（国連世界食糧計画）の食糧支援活動などを行うことにより、生徒に社会問題に目を向けさせている。</p> <p>4. 生徒のボランティア活動への取り組みの一例</p> <p>E. E. DISCOVERY は、ENDLESS（終わりのない）、EMOTION（感動を）、DISCOVERY（発見しよう）の意味で、教職員と生徒が協力してボランティア活動の他、食に関するイベント、コンクールなどに参加する。生徒はこれらの活動を通じて視野を広め調理師としても、人間としても成長していく。平成22年に調理師養成施設調理技術コンクール全国大会で、厚生労働大臣賞を受賞した生徒もこのサークルの一員だった。</p>		<p>食育教室等の公共活動を通して、地域の子供達や保護者に「食」の重要性や調理の楽しさを理解して頂いた事と学校の施設や教職員に接する事により学校活動への理解を深めて頂いた事は大変有意義であったと思います。</p>

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 10-36 社会貢献・地域貢献

評定：3

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
10-36-1 学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	<input type="checkbox"/> 産・学・行政・地域等との連携に関する方針・規程等を整備しているか <input type="checkbox"/> 企業や行政と連携した教育プログラムの開発、共同研究の実績はあるか <input type="checkbox"/> 国の機関からの委託研究及び雇用促進事業について積極的に受託しているか <input type="checkbox"/> 学校施設・設備等を地域・関連業界等・卒業生等に開放しているか <input type="checkbox"/> 高等学校等が行うキャリア教育等の授業実施に教員等を派遣するなど積極的に協力・支援しているか <input type="checkbox"/> 学校の実習施設等を活用し高等学校の職業教育等の授業実施に協力・支援しているか <input type="checkbox"/> 地域の受講者等を対象とした「生涯学習講座」を開講しているか <input type="checkbox"/> 環境問題など重要な社会問題の解決に貢献するための活動を行っているか <input type="checkbox"/> 学生・教職員に対し、重要な社会問題に対する問題意識の醸成のための教育、研修に取り組んでいるか		<p>豊島区専修・各種学校協会（豊専各）や東京都専修・各種学校協会（東専各）に理事を派遣（前者は事務局も本学園で担当）。</p> <p>子育て支援センター等で、教職員と生徒が一体となってボランティア活動（食育教育）を実施。</p> <p>本校の1人1台の実習室で食育教室(親子料理教室など)を毎年開催。</p> <p>①人間教育、②社会教育、③専門教育といった授業展開において生徒に啓発している。</p>	<p>学校関係(専修学校・各種学校協会)や調理師関係(全調協など)と連携・交流を深め、時代の到達点を絶えず確認すべきである。</p> <p>社会的公器としての学校は社会に対してその資源を還元すべきである。</p> <p>生徒には本人が学んでいることと社会とのつながりを教育すべきである。</p> <p>本校は食に関する学校なので「食と安全」「食と健康」「食と環境」等の問題意識をもって授業を行うべきである。</p>	<p>広くかかる団体と今後も交流すべきである。</p> <p>学校として社会交流を実施すべきである。</p> <p>学校として地域社会と連携した多様なプログラムを実施すべきである。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-36-2 国際交流 に取組んでいる か	<input type="checkbox"/> 海外の教育機関との国際交流の推進に関する方針を定めているか <input type="checkbox"/> 海外の教育機関と教職員の人事交流・共同研究等を行っているか <input type="checkbox"/> 海外の教育機関と留学生の受入れ、派遣、研修の実施など交流を行っているか <input type="checkbox"/> 留学生の受入れのため、学修成果、教育目標を明確化し、体系的な教育課程の編成に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 海外教育機関との人事交流、研修の実施など、国際水準の教育力の確保に向け取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 留学生の受入れを促進するために学校が行う教育課程、教育内容・方法等について国内外に積極的に情報発信を行っているか		イタリアの本学との提携校の調理師専門学校(ICIF)にて、毎年希望者の海外研修を実施。	海外の学校と連携して、その料理が生まれた風土や歴史等地域特性を把握させることは有効である。	生徒に対して種々の機会をとらえてかかる活動を推奨すべきである。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校の使命は主に教育活動であったが、近年は、これらに地域社会、産業界、行政と連携した社会貢献活動、社会連携活動も重要な使命となってきた。また、学生支援という観点からは個人またはクラブおよびサークル活動等を通じて、いかに地域貢献活動や地域交流活動への取り組みを促進するかということも重要な課題となっている。	地域に根ざした学校づくりを目指し、料理教室やボランティア活動などの地域貢献活動は学校という社会的公器として今後も継続して取り組むべきである。

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------

## 10-37 ボランティア活動

評価：4

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-37-1 学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	<input type="checkbox"/> ボランティア活動など社会活動について、学校として積極的に奨励しているか <input type="checkbox"/> 活動の窓口の設置など、組織的な支援体制を整備しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動実績を把握しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動実績を評価しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動結果を学内で共有しているか		<p>子育て支援センター等で教職員および本学生徒が食育として料理教室などを開催。</p> <p>専任教員が指導しているボランティア活動として E.E.ディスカバリーが現在活躍中（現在150名の生徒が登録）。</p>	<p>ボランティア活動を通じて「自分探し」を行いつつ自己と他者、自己と社会の関係等を理解し、「自己の存在理由」を実感させるべきである。</p> <p>生徒の自立的・自発的な動きを尊重し、側面援助を行うべきである。</p>	<p>生徒が学校で学んだ知識や技術等を実社会での体験に活用し、同時にその体験がフィードバックを受けることができ、生徒が受けた体験を他の生徒と共に共有する場があることが必要。</p> <p>生徒にボランティアの意義や組織論について教育し、生徒が自律的に運営してゆけるようにすべきであろう。</p>	学校法人後藤学園六十年史

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>ボランティア活動支援のあり方や運営方法は、学校の教育方針や生徒のニーズあるいは地域特性等に大きく左右されるものであり、それらの諸条件を総合的に調整して学校の教育に目的適合性をもった現実的な対応が必要。</p>	<p>E. E. DISCOVERY というボランティアサークルは、ENDLESS（終わりのない）、EMOTION（感動を）、DISCOVERY（発見しよう）の意味で、職員と生徒が協力して、ボランティア活動の他、食に関するイベント、コンクールなどに参加する、生徒はこれらの活動を通じて視野を広め、調理師としても、人間としても成長していく。平成22年に調理師養成施設調理技術コンクール全国大会で、厚生労働大臣賞を受賞した生徒もこのサークルの一員だった。</p>

最終更新日付

2016年7月24日

記載責任者

大野 強

## 4 平成27年度重点目標達成についての自己評価

平成27年度重点目標	達成状況	今後の課題
<p>学校目標に基づく優先課題 平成27年度学校目標 「成功体験を実感させる教育指導の実施」 同目標達成のための、平成27年度優先課題への取り組み。</p> <p>更なる18歳人口の減少期を控え安定的に標準化された教育をサービスする事を目的に、ここ数年来調理師学校として取り組んできた 1、組織作り 2、マニュアル作り 3、教育手法の確立 を踏まえ、平成27年度はその成果を達成する年度と位置づけ運営にあたった。また高度調理経営科が初めて文科省基準の職業実践専門課程として卒業生を輩出する年度であり、ダブルプログラム科は認可を受けて運営初年度であった。また17年ぶりとなる調理師養成指導要綱の改正に伴う大幅なカリキュラム変更が行われ、様々な新要件を踏まえた上での事業運営となった。</p> <p>その中で、上記目標を達成すべく過去の課題等も踏まえ、以下2点を重点項目として設定し運営を行った。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各学科、各課における教育到達点を明確にする。</li> <li>2. 教育到達点に至る統一した指導が行われるよう、指導マニュアルの充実を図る。 特に実習指導上の指針となる各実習シラバスの制作を急ぎ、評価方法・評価基準を明確にする。</li> </ol>	<p>1の検証 各科の就業年数、男女比、就職動向、入学者動向、カリキュラム等を総合的に鑑み、各科教育到達点と成る「輩出すべき人材像」を三科の教育目標として明確に示した。</p> <p>2の検証 文科省基準の教育や第三者評価を受ける際のエビデンスとなる各種指導マニュアルの中で、制作が遅れていた実習指導上の指針となる各実習シラバスの作成については完成までには至らなかったが、教務部全体でその重要性和必要性が認識され実習課内に於いて多くの会議・話し合いの時間を持った。</p> <p>専門学校を取り巻く内部・外部要因が大きく変化する中で、学校運営上のエビデンスとして「教育到達点」「評価方法評価基準」の設定及び「各種シラバス」の作成というものがいかに重要であるかを教員個々が再認識した一年だった。</p> <p>この反省と課題はPDCAサイクルに落とし込み、平成28年度の事業計画に反映させたため、平成27年度の学修成果としての評価は各種客観的指標からの判断としていきたい。</p>	<p>教育サービスの対象は学生であり一人一人ニーズが異なることから、平成26年度学校目標【学生個々の学校満足度を高める教育手法の確立と実施】、平成27年度学校目標【成功体験を実感させる教育指導の実施】を達成する事の難しさを教職員それぞれの職掌に於いて改めて痛感する一年となった。</p>

最終更新日付	2016年7月24日	記載責任者	大野 強
--------	------------	-------	------