

武蔵野調理師専門学校

【学校目標（スローガン）】

教育内容の再確認と再検討。時代に即した調理師養成教育の実施。

【優先課題】

中期目標達成のため、令和二年度は改めて現状行っている教育内容（戦略領域8項目）すべてにおいて、PDCAサイクルを活用し、教育内容の見直しと充実を図ることを念頭に業務に取り組むことを優先課題とする。特に学生募集に関しては、広報部との連携を密にした取り組みとする。

【全体総括】

中期目標達成へ向け優先課題に取り組む令和2年度事業計画でしたが、新型コロナウイルスの影響で、対面での授業開始が6月にずれ込むなど、様々な教育活動の機会が失われ教育上多大な支障が生じた。そのような状況なので計画に対して前向きな取り組みや十分な成果は行えなかったが、新型コロナウイルスの感染防止と予防に全教職員が留意しながら令和3年度に繋がる1年にする事は出来た。

【各戦略領域における活動概略】

※ 達成度は ◎ ○ △ × の4段階

戦略領域	概 略	定 性 的 目 標 定 量 的 目 標	定量的目標 の結果	経 緯 と 結 果	達成度 ※	成 果 向 上 方 策	問 題 点 改 善 方 策
(1) 教育の充実	教育内容の精査及び実施	講師会の実施による教育内容の見直し		主旨をコロナ禍での教育の在り方に変更し、講師会開催。教育内容の精査には至っていない。	△		教育内容の精査を行える方法を確立（講師会以外の機会に）
(2) 学生募集	教育内容の充実を図ったうえで、最新の教育情報共有をし入学対象者に発信する	・各科の特徴を示す資料を更新し体験入学等で使用する ・ターゲットを意識した体験入学の実施	資料更新の実施	新型コロナウイルス感染症の影響で体験入学の様式を変更し実施した。	△	速やかにWEB対応が出来た。	コロナ禍での体験実習の実施方法を確立する。また、ターゲットを定めた体験入学の検討
(3) 学生支援	学生指導に関わる教育指導の統一と改善	改善マニュアルの作成		生徒心得を見直し、令和3年度の学生ハンドブックに反映することができた。	△	生徒にわかりやすく文面化することができた。	生徒心得として生徒に示したに過ぎないので、それを教員で共有し、統一した指導をしていかななくてはならない。情報を収集し、現在に則した基準の統一を図る。
(4) 就職支援	就職支援を通して業界理解、社会人基礎力の習得	就職内定者98%	職種職業の理解を経てコロナ禍に対応	コロナ禍でもスピード感を持ち指導にあたる。	○	内定率98.3%	
(5) 社会貢献・外部連携	調理分野における社会貢献活動（ボランティア・食育教室）と外部連携を継続して行う	定期的な社会貢献活動の実施と研修制度のさらなる充実化	西部子供支援センター料理教室の実施、インターンシップの実施	一部の料理教室・インターンシップについて新型コロナウイルス感染症予防の対策体制を取りながら実施できた。	△	コロナ感染予防対策を取り、実施できた。	
(6) 組織・運営体制	組織の再構築への準備、及び職員が充実感を覚えられる研修制度構築への準備	各種準備委員会を立ち上げ、実現に向け意見交換をしていく。		実習部の組織刷新により、ジャンルごとの縦割り業務の是正と、教務部との連携を高めた学生に寄り添う指導への道筋が造れた。	△		世代ごとでの、実習部と教務部の意見交換の実施
(7) 施設設備	安全、衛生を軸として教室・実習施設の改修とパブリックスペースの充実を図るための準備	具体的な改修箇所や施設整備の必要箇所の見える化と実施計画を立てる		数カ所の設備改修の実施はされましたが、施設整備の必要箇所の見える化と実施計画を講じられなかった	×		いくつかの修繕、設備整備は行われていますが、修繕に関しての主導者が不明なため目標の遂行が行えない
(8) 財務戦略	専門人材育成制度の受け入れ拡張と、留学生受け入れ対象事業の準備	専門人材育成制度各科20名・海外における日本料理の調理技能の認定校認証	専門人材受託校申請落ち・海外における日本料理調理技能非認証校	専門人材受託校申請したが認定から落選。新型コロナウイルスの影響で留学生受け入れ方針の再検討が必要と判断	×		定員の見直しに合わせて、両制度共に受け入れ人数の再検討を行う

【中期計画に基づく具体的施策】

(1) 教育の充実

※ 達成度・評価は ◎ ○ △ × の4段階

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
1	特別講義における教育内容の精査	実習課	開講の意義、時期や実施する料理及び担当講師に関する共通した情報がなく、学生に十分に伝えきれていない部分を明確にする。	二度とない時間を十二分に生かすため、自身が受けた評価を知ることも必要である。現場の第一線で活躍する特別講師に教示頂く授業の目的と内容を明確にすることで学習成果が上がり、その評価で客観的判断が身に着くと思われる。	以下の内容の文書化 ・開講意義 ・開講時期 ・料理から何を学ぶか ・講師から何を身に付けてほしいか		特別講義開講に関する文書化を進める為のフォーマットは完成。しかし、コロナ禍での開講の可否の判断を慎重に行っていた事に加え受け手側の判断も慎重であったため、既存の状態での開講にとどまった。		△		特別講義に関するの書面を作成したものを、教育に係る教職員間で共有し、学生へ伝えていく。		
2	調理に関する知識を具現化した調理実習	実習課	調理実習には関心がとても高いが座学は苦手とする学生が多い。座学の知識の上に豊かな料理を生み出し提供できるという事を理解させたい。	実習と座学との相乗効果を生み出すため、より学問的内容を充実させた調理実習を行う。このことにより、基礎を身に着けると同時に将来メニューを開発し、独自の料理を作り出す創造力の強化につなげていく。	学問的内容の充実を図る。		新型コロナウイルス感染対策を取る実習を試行錯誤しながらの開講であったため、一部ではあるが実習講義において調理師養成教育全書(学生が使用している教科書)を使用できた。		△	理論と技術の関連性への理解が深められた。	より多くの実習講義において理論と実技の関連性を図る。		
3	時代の変化に応じた専門技術の研究	実習課	基礎を十分に習得させるのが学校の使命でもあるが、最先端を学び時代の敏感な流れへの対応力も教示していきたい。	最先端の調理技術の研究と教員の技術向上のため、教職員対象の研修や講習会を実施。授業に活用する。	学外で行われる研修会(セミナー等)への参加。	研修参加費用として200,000円(学内実施の場合の食材費を含む)	令和2年度の授業開講(校外研修の学内履修・6月からの対面授業開始・分散登校の実施・8月開講など)に重点を置いていたため学外及び学内の研修を実施できる時間は取れなかった。		×	後期に開講できた特別講義において教職員は研鑽を深めることができた。	目的を明確にして、研修先や講習会を探し、参加。		
4	教育方針確認のための「講師会」等の実施	教務課・教科担当者	前年度踏襲にて授業を実施しており、学生の変化や時代の変化には対応しきれていない。	教育の質を保証するため、外部講師に教育方針を伝達する「講師会」開催。	「講師会」において、授業のあり方の統一を図る。	講師会実施費用として110,000円	コロナ禍における教育の在り方についての講師会に主旨を変更し、開催。		○	学校の教育方針への理解が得られた。	外部講師との連携を断続的に行い、教育方針を伝え続ける。		
5	教育到達点に合わせたシラバス等の見直し	教務課	平成27年度の法改正に伴い、授業内容も変わり、5年が経過。今までの実績を踏まえ、教育の在り方を見直し、求められる教育を追求し続けていきたい。	教育到達点に合わせた基礎から応用までのシラバスの整理および試験の統一。	「講師会」において授業内容・進度度合い・試験問題などを精査、次年度に反映させる。		コロナ禍での教育の在り方が大きく変更。講師会ではシラバスの統一にとどまる。		△	主にオンデマンド授業の理解を得、次年度に向けた準備となった。	試験の統一を図る。		
10	校外研修の充実	教務部	校外実習・インターンシップ・夏(冬)期アルバイト研修先にて、調理職を断念(又は退学)する学生も出てくる。実践教育がスキルアップにつながると理解させたい。	学校の教育方針に従った実践教育を行えるよう研修先との連携を強化、学生への意義付けを徹底する。	学生が考える実践教育と教職員が学んでもらいたいと思う実践教育の差を埋めるツールを作る。		校外実習、アルバイト研修に関しては実施時期の関係から困難であったが、インターンシップは一部実施可能であった。		△		実践教育参加へのツールを作成。特に授業の一環である校外実習に関する内容の強化。		

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
11	人格教育委員会 での決定事項反 映	人 格 教 育 委 員 会	2019年度は月間ポ スターなどにて注意喚 起を促したが、何を どう伝えたらよいか 曖昧なままだった。 各自の判断、受け 取り方こそが大切 だったのか。	優れたプロへの第一歩を 踏み出すためのアプロ ーチとして、人格教育委員 会での内容を効果的に反 映する。	人格教育をどう 進めていくのか を、具合的に周 知、実践をす る。		2020年度は人格教育員会の開催が無 かったため、前年度と同様啓発ポ スターの掲示のみの活動となった。		×		担当者間で人格教育 をどのように周知し 実施していくのかを 検討する。		

(2) 学生募集

※ 達成度・評価は ◎ ○ △ × の4段階

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
12	最短で免許取得のレベル強化	実習部 調理師科 実習課	短期間で専門性の取得が必要になるので、実践力をつける為の効率の良いカリキュラムを再構築し、外に発信する事が必要である。	専攻別総合調理実習(実践力に繋げる内容充実)と就職指導の充実の見える化	シラバスの作成による見える化 中期計画240名に対し180名		学生ハンドブック・就職ハンドブック・実習シラバスの再構成をし新年度用を完成させた。		△	教育内容を示すことで、学び身につける事、何が出来る様になるのかを具体的に伝える事が出来る準備が出来た。	毎年精度をあげるよう再構成は継続が必要である。		
13	外食産業界を担う人材教育の実践と周知	高度実習部 調理経営科 実習課	外食産業界の理解が薄い学生がほとんどなので、実践力をつける授業内容の充実を図る事が、科の魅力に繋がり、入学対象者へのコンタクトになると考えられる。	調理業務の実践強化(企業連携指導・研修・授業内容の充実)の見える化	産学連携教育のエビデンス作成による見える化 中期計画200名に対し専門人材育成事業含め200名		新型コロナウイルス感染症の影響で研修中止となった。エビデンス作成は出来上がっていない。		×	学内で出来る形を模索しながらの実施はあるが授業を行った事で学生の満足度を得た。それを見える化していきたい。	実際に行っている教育内容を、アピールするためには早急に完成させたい。		
14	料理と製菓の技術を持った食をトータルで提供するカリキュラム内容を発信	ダブル実習部 プログラム科 実習課	職業としての製菓職の理解を深め、幅広い引き出しを持つ事の出来るカリキュラム内容である事を見える化し、アピールする力を付ける事が課題。	・資格取得と実践力の強化(カリキュラム内での業務実践) ・学校名、学科名変更の検討	学科名変更認可 中期計画170名に対し専門人材育成事業含め140名		R3年度からダブルプログラム科を高度調理製菓科に変更。専門人材育成事業に申請をしましたが認可されなかった。		△	科名の変更で製菓に対しても教育内容が充実している事のアピールが出来た。	専門人材事業の認可が取れない場合の学生確保手段の検討が必要。		
15	既卒者含め幅広い対象者への継続的なアプローチをする	実習部 調理師科 実習課	体験入学参加者の学校理解や調理の魅力を伝える事は出来ているが、各科の望ましい比率での出願に繋げることが難しい。	科の特徴となる授業・教育内容をコンパクトな形で実体験できるスタイルを作る。	・参加者の望む内容で広報活動が出来よう体験入学の内容の再構築。 ・調理師科の教育内容を発信できる資料を作成する。		科の特徴となる授業・教育内容に関しては、各担当ごとに検討し実施しているが、体験入学への導入は出来ていない。		△	コロナ禍での対応としてWEBでの説明会を実施した。	学生募集PTとの意見共有をしながら、実施改善を図り、より魅力ある形での体験入学実施が必要。		
16	専門技術・知識の修得と社会人基礎力を身につけるカリキュラムをアピールする	高度実習部 調理経営科 実習課	体験入学参加者の学校理解や調理の魅力を伝える事は出来ているが、各科の望ましい比率での出願に繋げることが難しい。	科の特徴となる授業・教育内容をコンパクトな形で実体験できるスタイルを作る。	・参加者の望む内容で広報活動が出来よう体験入学の内容の再構築。 ・高度調理経営科の教育内容を発信できる資料を作成する。		科の特徴となる授業・教育内容に関しては、各担当ごとに検討し実施していますが、体験入学への導入は出来ていない。		△	コロナ禍での対応としてWEBでの説明会を実施した。	学生募集PTとの意見共有をしながら、実施改善を図り、より魅力ある形での体験入学実施が必要。		
17	早期対応で料理・製菓と幅広く検討している対象者へアプローチする	ダブル実習部 プログラム科 実習課	体験入学参加者の学校理解や調理の魅力を伝える事は出来ているが、各科の望ましい比率での出願に繋げることが難しい。	科の特徴となる授業・教育内容をコンパクトな形で実体験できるスタイルを作る。	・参加者の望む内容で広報活動が出来よう体験入学の内容の再構築。 ・ダブルプログラム科の教育内容を発信できる資料を作成する。		科の特徴となる授業・教育内容に関しては、各担当ごとに検討し実施していますが、体験入学への導入は出来ていない。		△	コロナ禍での対応としてWEBでの説明会を実施した。	学生募集PTとの意見共有をしながら、実施改善を図り、より魅力ある形での体験入学実施が必要。		

(3) 学生支援

※ 達成度・評価は ◎ ○ △ × の4段階

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内 容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成 果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
20	全教職員によるサポート体制の構築	メンタルヘルス課担当	メンタルで悩む生徒が増えてきた。現時点では教務担当者のみが関わっている状況。生徒に関わる全ての職員(教務・実習)が積極的に関わることのできる組織を作る。	現行のマニュアルを見直し、担任、実習教員を含めた全教職員によるサポートの実施とマニュアル作り。	昨年度のマニュアルの内容を精査し、教務だけではなく、学校全体でサポートできる体制のマニュアルを構築する。実習部内にメンタルヘルス担当を配置する。		サポート体制の流れを精査し、よりシンプルにわかりやすくすることができた。また、メンタル担当者として実習からも2名選出し定期的に行われる教育相談会議を実施することができた。		○		実習の担当者を2名人選したが、任期なども決めていない。メンタルの活動を実習お含む全職員に周知、理解してもらうことが必要。		
21	カウンセラーを交えた教育相談の定例化	メンタルヘルス課担当	メンタルで悩む生徒が増えてきた。メンタルヘルス対応の整備、及び教育相談での情報共有を定期的(9月、12月、3月)に行っている。メンタルヘルス対応の再考を実施。	カウンセラーを交えた教育相談会議の定例化及び内容の整備を行い、学生対応の方針を学校で共有する。	開催通知を事前に配布するとともに、目的、議題を明確にし、内容のある会議の実施。数ある生徒の問題に対し、学校全体でどのような対応ができるのか模索する。		本年度はコロナ禍であり、メンタルの相談等が少なかった。その中でも担当者の教育相談会議を実施することができた。		△	情報の共有がなされ、合理的配慮が実施できた。	教育相談の年度末3回目がオンライン撮影に追われ実施することが困難であった。事前に日程を決めておく必要がある。		
22	奨学金利用者の支援	SS課・奨学金担当	奨学金利用者が増えてきている。奨学金担当者の負担が増えているのが現状である。担任が少しでも奨学金担当者の負担の軽減の一翼を担えればと考える。	奨学金新制度に伴い利用者増が見込まれる。担当者だけではなく全教員が対応できるマニュアル作り。	奨学金新制度の利用状況を踏まえ、必要な資料等を整理しながらマニュアルを作成する。		奨学金利用者が毎年増えてきている状況である。来年度に向けて担当者以外でも分かりやすい資料の作成をしている。		△		担当者以外でも奨学金について概要を理解してもらう必要がある。		
23	新入生研修の内容再検討	SS課	トレッキングの帰路は、公道を使用するなど危険性が伴う。また、雨が降ると施設的に代替キャンプがないこともあり、施設の選定も必要。	研修の効果を精査し、時代に即した研修内容にする。	研修内容を精査し、作成案を新たに構築する。講師の選定を行う。	学費検討	コロナ禍により未実施。2度の会議を行い、研修内容の代替案を検討した。		△		今後、御殿場に捉われず、教育効果の高い指導を検討していくことが必要。		
24	研修旅行の計画及び実施	ダブルプログラム科	ダブルプログラム科の研修を模索してきたが、進行しておらず。野菜ソムリエ協会と連携していきたい。	外食産業界に則し、6次産業等を学ぶべく研修要素の高い研修旅行の計画及び実施。	研修要素の高い研修内容の模索。情報収集に努める。		各協会に相談する程度で終えてしまった。		×		今後は高度調理経営科、高度調理製菓科の1本化になるので状況が変わってくる事が予想される。		
25	学則・諸規則の整備と運用	SS課	学則に対しての、細かな罰則規定が文面化されておらず、その場その場での対応となるため、指導が一貫されていない。文面化、懲罰会議を設け基準を統一する必要がある。	学則・諸規定で曖昧な点を精査して文面化する。懲罰等の学生対応も会議の場を設定し基準を明確にする。	学則内容を整理し、添削を行う。懲罰等の段階を振り分け会議の基準を設ける。来年度実施に向けて基盤の整備を行う。		生徒心得を見直し、令和3年の学生ハンドブックに間に合わせる事ができた。しかし、懲罰等の詳細まで至っていないので引き続き検討。		△	現状に則した学則を見直し文面化することができた。	生徒心得として生徒に示したに過ぎないので、それを教員で共有し、統一した指導をしていかななくてはならない。情報を収集し、現在に則した基準の統一を図る。		

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
26	学校行事の意義 づけの徹底	S S 課 ・ 担 任	体育祭は遠方での開催ということもあり、生徒からの不満が出ている。体育祭の意義や楽しみを見いだせることが課題。	学生が積極的に学校行事に参加できるように各行事の意義を明確化し、伝達・共有する。	各行事の目的や意義を文章化し精査する。来年度の伝達方法のマニュアルを確立する。		コロナ禍で行えなかった行事もあるが、各科ごとの行事にはコロナの蔓延防止策を取りながら実施。引き続き改善しながら進めたい。		△		学校行事とは何かを改めて理解する必要がある。		
27	資格取得へのサポート	S S 課 ・ 担 任	生徒に対し、資格の優位性を話をしているが、資格取得率が低迷。資格の打ち出しや時期等再検討が必要と感じる。	各資格が将来どのように役に立つのかを明確化した上で受験者数・取得率向上のためのサポートを実施。	令和元年度の資格取得率低下の原因を精査し、資格の優位性を示した資料を作成する。		資格取得率の問題点を精査し、資格の優位性や詳細を作成することができた。		△	令和3年のオリエンテーションに間に合うよう、資格の優位性や時期及び費用をまとめた資料の作成をした。	今後はピンポイントな時期にわかりやすい手法を用い示していく必要がある。		

(5) 社会貢献・外部連携

※ 達成度・評価は ◎ ○ △ × の4段階

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
37	豊島区の小中学生対象の料理教室	実習部	毎年8月に実施し、本年度で9年目。参加者にも評価をいただいております。今後も継続し地域との連携を図っていききたい。	豊島区と協議し、ニーズにあった内容を検討し、実施する。	毎年、内容を検討し継続して行う	実習費 110,000円	新型コロナウイルス感染症の影響で実施できなかった。		×				
38	全調教と当校主催の料理教室	実習部	毎年11月に実施し、本年度で12年目。学生にも協力を得て、毎回多くの方々に参加いただいております。今後も継続し地域との連携を図っていききたい。	毎年、食や調理について興味引く内容を検討し、実施する。	毎年、内容を検討し継続して行う	実習費 110,000円	新型コロナウイルス感染症の影響で実施できなかった。		×				
39	豊島区立西部子供支援センター料理教室	実習部	毎年8月・12月に実施、本年度で14年目。学生にも協力を得て、活動をしています。今後も継続し地域との連携を図っていききたい。	豊島区と協議し、ニーズにあった内容を検討し、実施する。	毎年、内容を検討し継続して行う	実習費 80,000円	12月に第15回料理教室を実施できなかった。		◎	新型コロナウイルス感染症予防対策の体制を整え、実施できました。			
40	高度調理経営科-校外研修に対する指導の統一、専門人材訓練生の研修	教務部(高度調理経営科)	校外研修も毎年検討しながら実施し、構築されつつあるがさらに統一した指導により全体の意識を高め、就職にも生きて考えている。また、専門人材訓練生の就職・研修先の検討が必要。	就職指導により多くの情報を提供する。アルバイトなど積極的に斡旋し、より多くの情報・経験から研修先を決定し進路決定に繋げる。また、専門人材訓練生の研修について準備する。	校外研修について統一した指導方法を明確にし、文面化の準備。専門人材訓練生の校外研修内容を検討		新型コロナウイルス感染症の影響で実施できなかった。		×		研修が実施できなかった際の教育内容の検討が必要。		
41	ダブルプログラム科-外部販売の実施とインターンシップの充実	教務部(ダブルプログラム科)	外部販売・コンクールの機会が得られ、継続することで企業との連携、学生の経験に繋がると考えている。また、インターンシップ参加により進路選択・離職率の低下に効果があると考えられる。	企業からの依頼を積極的に受け、多くの学生が興味を持ち参加するように指導する。アルバイトや研修など積極的に斡旋し、現場経験から具体的な進路決定に繋げるよう指導する。専門人材訓練生のインターンシップについて検討・準備する。	外部販売やコンクールへの積極的取り組み インターンシップ参加者の増加		インターンシップ(専門人材訓練を含む)実施できた。		○	インターンシップ参加することにより、生徒の進路決定に繋がりました。			
42	企業への在職者名簿の記入を依頼	教務部	就職先の企業に在職者名簿の記入依頼しているが、それを更に広報活動などにも活用する。	卒業生の状況を把握し、企業を通じて、本校の就職セミナーやパンフレット掲載などを依頼する。	毎年、内容を検討し継続して行う。		企業に在籍者名簿の記入を依頼により、卒業生の状況が把握できた。また、卒業生に訪問取材を実施した。		○	在校生に卒業生の状況提供や、広報活動にも利用できました。			

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
43	同窓生の現状把握を行う	教務部・実習部	来校した卒業生に対して、総合学園祭の際に同窓生名簿の記入を依頼している。	今後も同窓生名簿の依頼を継続し、それを職員が共有できるようにしている。	毎年、内容を検討し継続して行う。		総合学園祭の中止により、同窓生名簿記入を実施できなかった。		×		同窓生名簿以外で卒業生の情報を収集できる方法を検討する。		

(6) 組織・運営体制

※ 達成度・評価は ◎ ○ △ × の4段階

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
46	職員室の一体化による業務の互恵的関係の構築	(事務局・教務部)	各部が離れている現状では、各種申請書類、学費等のやり取りが遅れがちであった。また、会議、行事等で出席など担任業務が手薄になる場合のサポート体制を築く必要が感じられる。	役職者を中心とした委員会を立ち上げ、定期的な話し合いの中で、実現に向けての方向性を探る。	一体化に向けての各部とのコンセンサスの形成と方向性を決定する。		コロナ禍での授業・学生対応に追われ、また先行きが見通せない中、新たな取り組みはできなかった。		×	経営改善に関して立ち上げられた、各種委員会をベースに、意見交換を活発にしていく。			
47	実習助手職員のプラスワン担当能力の育成	実習部	実習職員の退職時に毎回起こる人員不足に対し、流動的に対応できる体制強化の必要性が感じられる。	役職者を中心とした委員会を立ち上げ、関係部署とのコンセンサスを作り上げ、現実的かつ実現可能な養成システムを作り上げる。	マルチ能力育成のための中・長期的プログラムを構築する。		組織の刷新により、今後の若い世代の考え方や取り組みでの組織改革へ、第一歩が記せた。		△	実習・教務合同の委員会を作り、定期的な意見交換をしていく。			
48	教務職員の助手対応力の育成	教務部	実習職員の退職時に毎回起こる人員不足に対し、流動的に対応できる体制強化の必要性が感じられる。	役職者を中心とした委員会を立ち上げ、関係部署とのコンセンサスを作り上げ、現実的かつ実現可能な養成システムを作り上げる。	マルチ能力育成のための中・長期的プログラムを構築する。		学生への感染対策、配信授業への準備など、コロナ対応の業務が増えたため、対応する余裕がなかった。		×	実習・教務合同の委員会を作り、定期的な意見交換をしていく。			
49	ホテル等の調理場への短期研修への取り組み	実習部	改善しない若手職員の離職防止のために、調理師学校の教員としての確かな誇りを持つスキルが身に付く、プログラムの構築が必要と考えられる。	役職者を中心とした委員会を立ち上げ、定期的な話し合いの中で、協力企業の選定や研修のあり方を決定していく。	役職者を中心とした委員会を立ち上げ、定期的な話し合いの中で、協力企業の選定や研修のあり方を決定していく。		コロナ蔓延より、外部との交流が出来なくなったので、当面凍結せざるを得ない。		×				
50	ホテル、集団調理施設等への調理場見学や短期研修への取り組み	教務部	教務職員の経験値と基本調理技術を高め就職指導に生かし、将来的な実習部サポート体制につながる研修制度が必要と考えられる。	役職者を中心とした委員会を立ち上げ、定期的な話し合いの中で、協力企業の選定や研修のあり方を決定していく。	役職者を中心とした委員会を立ち上げ、定期的な話し合いの中で、協力企業の選定や研修のあり方を決定していく。		コロナ蔓延より、外部との交流が出来なくなったので、当面凍結せざるを得ない。		×				
51	食と教育に関わる専門テーマに対する研究発表への取り組み	実習部・教務部	調理技術教育学会の発足に伴い、その一翼を担うべく、教育機関としての責務と使命を果たすために、また学校自身の発展のために必要と考えられる。	役職者を中心とした委員会を立ち上げ、実現可能な具体的実施方法を探り、教育学会への将来的な研究発表へとつなげていく。	研修委員会を発足し、具体的実施の方向性を考察していく中で、実現に向けての目途を立てる。		学生への感染対策、配信授業への準備など、コロナ対応の業務が増えたため、対応する余裕がなかった。		×	実習技術顧問を中心として委員会を設立し運営していく。			

(7) 施設設備

※ 達成度・評価は ◎ ○ △ × の4段階

具体的施策			計画内容				結果および自己評価					学校総括	
中期計画 番号	施策名	担当 組織	これまでの教訓 (現状分析・課題)	内容 (目的・意味/手段・行動)	達成基準 (ゴール・目標)	想定され る費用	経緯と結果 (変更点・実施内容・達成内容)	費用	達成度 ※	成果 向上方策	問題点 改善方策	コメント	評価 ※
53	サービス演習室 の整備	教務部	サービス演習室の絨毯のすり減りが激しく605教室のサービス演習室には、洗い場もなく製菓講義室で洗浄をしている。教育の充実を図る上で環境整備も急務であると考えられる。	5号館1階の演習室の絨毯の張替えと1号館605教室のサービス演習室としての環境を整備する。	絨毯張替えに関しての業者選定と時期の検討。605教室の設備設計について明確にする。		施設設備不備事項一覧より順次修繕しており、修善に至らなかった。		×		大々的に張替えや設備投資となる際に費用面でも問題があり修善に至らないと思われる。		
55	校内の安全確保	教務部	これまで年度末に修繕箇所を洗い出し総務に依頼を出していたが、新学期までに改善される所と大がかりな所は新年度に持ち越されての改善、そのまま次年度も過ぎてし合うことがあった	見落としがちな細部の修繕箇所を早急に修繕するシステムを作る。(例: 階段のすべり止め等)	常時、修繕箇所を見つけ次第集約できるシステムを作る。修繕依頼と修繕状況が明確にできるように構築する。		修善依頼をしている中で、修善に至るまでに時間が掛かるという感覚からシステムを構築まで至らなかった。		×		問題点として修善を依頼してもすぐに修繕されないという感覚や老朽化していることになってしまっている。各職員の意識づけが必要。		
56	実習室の施設・ 機器類の最適化	実習部	老朽化が酷いため新しくしても、次から次へ設備の入れ替えを行っている。	各実習室の老朽化した機器類を現場に近い設備に近づける為の機器の入れ替えと設備の整備。	各担当で機器類に関して最適化すべき箇所を検討し一覧化する。「施設設備不備事項一覧」と照らし合しながら改善時期の計画を明確にする。		「施設設備不備事項一覧」と照らし合しながらの改善となり、順番待ちのような状況で中々すべての改善時期が明確にすることが出来なかった。		×		「施設設備不備事項一覧」と照らし合しながら改善時期の計画の主導者が不明の為、明確に出来なかった。		
58	講義室の衛生確保	実習部	1号館、B1中国料理講義室、6F製菓講義室の2か所は黒板を使用している。	講義室の黒板は、チョークの粉も出るので衛生的なホワイトボードを設置する。	該当2か所の講義室の黒板をホワイトボードに入れ替える。	30,000円	B1中国料理講義室においては、ホワイトボードの入れ替えが完了した。		×	調理実習に関わる部分の為、チョークの粉などが出ず衛生的に感じる。			
59	実習室の衛生と スムーズな見学 場所の確保	実習部	通常授業の際に見学者は、外履きで実習室へ入出、見学をしている状態。出来るだけ授業の際入出せずに見学できる環境を整えることが必要。	部外者の入室を少なくし衛生を保つために実習室の壁を一部ガラス貼りにし廊下からでも見学しやすくする。	3階日本料理、4階西洋料理の各実習室が該当箇所になるため業者選定と施工時期の検討。		現状の修繕箇所を優先するために新たな設備の工事計画まで検討する余地がなかった。		×		根本的な施策の必要性の検討が必要。		
61	トイレの整備	教務部・ 総務部	手洗い用の液体石鹸入れが壊れてそのままボトル石鹸が置いてあったり、普段人目にさらされないからこそ整備が必要と考えられる。	悪臭対策や古いままの洗面台及びトイレのリニューアル。	各フロアのトイレの状況を確認し、修善・整備箇所の把握と優先順位をつける。随時、修繕状況が分かるようにする。		修善依頼を提出していて、修善が完了している箇所と未修善な箇所があります。また、新たな修善の発生などあり詳細な状況把握が出来ていない。		×		職掌として施設管理担当者がいるので各フロア一分担して確認を行うようにする。		

