

様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

令和6年度

自己評価報告書

令和6年8月1日現在

武蔵野調理師専門学校

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

1 学校の理念、教育目標

教育理念	教育目標
<p>本学園(本校)は、社会に対する即戦力を養成すべく体感・体験・体得を目的とする「体で覚えた技術は一生を貫く」という教育理念のもと実学を重視し、「優れたプロは優れた人格を有する」ことから人格教育に力を注いでおり、徳育を重視し、情操豊かな人材の育成と専門教育という、その時代時代の社会的要請に応じつつ、国民生活・文化の向上に貢献しうる有為な人材育成に努めている。</p>	<p>学生ファーストの学校目標の元、学生達がキャンパスライフを楽しみながらも、自己成長のためへの鍛錬を積める場を提供すべく、全職員が献身していく。</p> <p>その過程で「身体で覚える授業」「優れたプロは優れた人格を有する」の実践に伴う新たな取り組みを創出していく。</p> <p>豊島区も積極的に取り組んでいる、SDG s 事業に賛同する形で昨年度開講した科目「食と環境」をさらに充実したものにしていく。</p> <p>また時代に合わせて、多様化する学生達のニーズに答えられる、新たな学校像の構築を目指し、世代を超えた職員間でのディスカッションを活発にし、職場環境も開かれたものにしていく。新たな学校の魅力発信のため、対外的な活動にも積極的に取り組んで行く。</p>

最終更新日付

2025年5月1日

記載責任者

四方 聡

2 本年度の重点目標と達成計画

令和6年度重点目標	達成計画・取組方法
<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育環境の整備 <ol style="list-style-type: none"> ① トイレの改修 ② ホームルーム教室の机椅子の新調 2. 調理実習における実技試験、および教材の見直し <ol style="list-style-type: none"> ① 各期4科目を1科目に統合 ② 使用頻度の少ない包丁を科ごとに検討し貸し出し出来るようにし、必要とする科は後期購入とする 3. コロナ渦で見送られていた行事の再開 <ol style="list-style-type: none"> ① 料理別研修旅行 ② 新入生宿泊研修 ③ 体育祭 4. 時代の変化に対応した教育内容の充実 	<p>教育環境の整備に関しては、後藤学園の5ヶ年計画であるNEXTEPプロジェクトに基づき、学園本部との折衝の中で遂行できた。</p> <p>教材である包丁の種類の見直しから、広く実習内容の見直しまでを材料費高騰への対策と共に並行して行えた。</p> <p>新入生研修と体育祭は、職員数の減少に伴う準備不足への懸念から見送られた。ヨーロッパへの研修旅行は旅費の高騰による希望者の激減で催行出来なかった。日本料理の京都研修と中国料理の台湾研修は無事催行することができ、学生の思い出作りの場を提供できた。</p> <p>教育内容の充実に関しては、調理師科においてHRS接客ベーシック検定の教科書を導入し、希望者の検定受験を可能にした。</p> <p>(厚生労働大臣指定試験機関として国家検定「レストランサービス技能検定」を試験運営するHRSが、広く料飲業界に従事する方々、それを志す方々を対象とし、HRS監修の「接客ベーシック検定ハンドブック」を教材に、料飲基礎講座と実技審査を通して外食産業に求められる基本知識と動作、ホスピタリティマインドを習得していただくために実施するHRS認定のライセンス制度)</p> <p>高度調理製菓科の特別講義で、卒業生でもあり、ジャパンケーキショー大会会長賞をはじめ7回の受賞経歴を誇るパティスリー・エスポワールによる特別授業を開講することで、ジャパンケーキショー参加学生へのサポート体制を充実させ、エコール部門銀賞受賞に結び着けられた。</p> <p>同じく製菓科のケーキ販売実習である、パティスリー・エスポワールでの販売対象者を学校関係者のみから、保護者にまで広げたことで、カフェ提供など新たなサービスを創出し、実践経験の場を広めることができた。</p> <p>高度調理経営科の恒例行事である家族を招いての1日レストラン:賞味会のサービススタイルを講師変更に伴い、時代に合った新たなスタイルに変更できた。</p>

最終更新日付

2025年5月1日

記載責任者

四方 聡

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>学校目標である学生ファーストの実現と、「身体で覚えた技術は一生を貫く」「優れたプロは優れた人格を有する」という、学校創設以来の実践教育、人格教育の実現はできた。</p> <p>教職員組織の縮小の中で、業務の割り振りや見直しの徹底が出来ず、現場サイドでの混乱が垣間見られた。</p> <p>課外活動部であるスイーツ・ラボを発足し、種々なイベントへの参加、物販品の考案、販売など、新たな実践教育の場が提供できたことで、現場でより即戦的に活躍できる人材育成が可能になった。今後は学業との両立やバランス、職員の関わり方や学生負担へのケア等、継続性のある実施方法を精査していく中で、料理分野を含めた全校的な活動にしていく。</p>	<p>ストレスチェックを含めた学生からのフィードバック・アンケートを定期的に行い、活動の幅を広げていく部活動での負担の確認や、学校生活全般での不満やストレスをこまめに早期に拾えるようにしていく。</p>	<p>スイーツ・ラボ参加イベント</p> <p>豊島区主催ハロウィンイベント、ケーキ販売</p> <p>豊島区主催プロジェクト STEP、ケーキ販売</p> <p>吉見町主催いちご祭り「いちご一会」、ケーキ販売</p> <p>客船飛鳥Ⅱへのクリスマス・ディスプレイの製作</p>

最終更新日付	2025年5月1日	記載責任者	四方 聡
--------	-----------	-------	------

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	4	<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。また、玄関及び各ホームルーム教室に適宜、実践目標を掲示するとともに、学生に配布した学生ハンドブックを利用し、周知を図っている。</p> <p>教育課程編成委員会及び学校関係者評価委員会を開催し、客観的かつ、公平な自己評価及び外部評価により、その成果を検証している。</p>	<p>入学してくる若者のニーズに答え、個々の要望に応じられる指導方針を引き続き模索し、少子化時代に受け入れられる学校の在り方を構築する。</p>	<p>教育課程編成委員会及び学校関係者評価委員会での議題にあげる他、関連企業や在校生のヒアリングを継続し、学則の見直し等、学校改革につなげていく。</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
1-1-2 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	4	<p>引き続き、産学連携の観点から座学・調理実習ともに業界の第一人者や企業を招き、現場に即した情報を取り入れた授業を行っていく。</p> <p>現場で活躍する卒業生との連携を深め、学校教育への協力を求めている。</p> <p>高齢化が問題になっていた講師に関しては、公募により一定の若返りが図れた。</p>	<p>現場で活躍されている卒業生や、シェフ達は授業日程の確保が困難な状況ではあるが、若い人材にも積極的に依頼範囲を広げて行く。</p>	<p>教育課程編成委員会及び学校関係者評価委員会の内容を充実させ、学校改革への取り組みにつながる有用な情報収集の場としていく。</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 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	5	<p>実際の外食産業界の第一線で活躍する料理長やオーナーシェフの特別講義・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の醸成を促すとともに、企業との連携を図る中で、社会に求められる人材の輩出は行っている。</p> <p>夏期休暇中のアルバイト研修やインターンシップを通し、就職を見据えた現場経験もできている。</p>	<p>現場研修において、リタイアしてしまう一定数の学生に対し、きめの細かいフォローを行うことで、調理師以外で料理業界に携われる選択肢を提示したり、本当に進みたい道を見つける手助けができる方途を考えたい。</p>	<p>DX化による学生との交流ツールの構築。 Google クラスルーム等を活用した学生との意思疎通ツールを有効活用し、普段からストレスへの相談を受け入れやすい素地をつくることで、学校外研修時のSOS 対応に早期に対処できるようにする。</p> <p>また、平常の学校生活においても、その時々でのダイレクトな要望への窓口とすることで、学校の環境改善にも活かしていく。</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	4	後藤学園全体での5か年計画であるNEXTEPプロジェクト（3年目）により、個別目標を設定、進捗状況を確認し教職員で共有している。	現代の学生のニーズに答えられる、時代に即した新たな学校運営スタイルの構築。	社会のニーズと入学対象者のニーズ両面を踏まえ、本校独自の取り組みと魅力を全職員で共有し、積極的に発信していく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>人格教育を根底にした実践教育の徹底で、現場で即戦力として活躍できる人材育成の素地は出来ている。今後は、全職員が学生の未来のために献身していくという強い姿勢を共有して行きたい。</p>	<p>長野県白馬村における農業体験をベースにした、新たな新入生研修を令和7年度の実施に向けて準備を行ってきた。現地で活躍している卒業生たちの交流の中で具体化したもので、学生達にとって将来の目標となる存在である、活躍する卒業生たちとの交流で、教育効果を高めていきたい。課外活動部、スイーツ・ラボ創部。</p>

最終更新日付	2025年5月1日	記載責任者	四方 聡
--------	-----------	-------	------

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>前年に続き、激化・多様化する感染症の防止と予防に全教職員が留意しながらの一年であった。いくつかの行事は従前通りの復活ができたことで、コロナ禍で失われた教育の質の回復を課題とした、教育成果の向上はある程度達成できた。</p> <p>今後の課題として、世代を超えた実習部・教務部の意見交換を活発にし、更なる教育成果の向上を目指したい。</p>	<p>これまで積み上げてきた教育の内容をさらに充実させ、各組織でのスキルを上げていくために、ベテラン職員を固定していく中で、中堅のバランスを考え、若手を効果的に配置して行きたい。</p> <p>実習では、今年度の取り組みの中で、余剰人員の他部署への派遣を通し、無駄なく効率の良い組織運営を目指したい。</p> <p>教務では各職掌においても職員個々習熟度を更に高めてもらうと共に、この安定した人材編成の時に、これからの時代に対応できるような教育の質の向につながるシステムの確立を目指したい。</p>	<p>学生数の減少にともなう、教職員組織の整理も落ち着き、職員業務の精査を行う一年であった。</p>

最終更新日付	2025 年 5 月 1 日	記載責任者	四方 聡
--------	----------------	-------	------

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	3	毎年策定している、事業計画書にのっとり業務遂行を行い、全職員が共有できるよう職員閲覧システムにも掲載している。また、年度終了時には、事業報告書も策定し、一年間を総括することで課題のあぶり出しを行っている。	職員間に認識のズレがあり、周知徹底がされているとは言えない状況である。職員個人の考え方の相違から起こる、現状認識への甘さであったり、感覚の根本的なズレである場合も多く、個別の対応が必要であった。	各職員間で日常業務と学校運営方針とのすり合わせを行い、朝礼等で徹底していく。運営方針にのっとり、時代にあった学則の在り方を検討する場を設け、職員間で意見交換を行い、業務に反映していく。	学生生活ハンドブック 学則規定

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
毎年の事業計画書の策定で、学校の運営方針と目標の設定は行えているが、職員個々のレベルでは、認識へのズレがあり、全職員が一丸となって目標達成に向かって進めることが課題である。	各科で設定する人材像の育成を達成するために、すべてのクラスに担任・副担任を配置し、学生のニーズや将来の活躍分野に対応した専攻科を設定している。

最終更新日付

2025年5月1日

記載責任者

四方 聡

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	5	後藤学園全体での5か年計画であるNEXTEPプロジェクトにより、学校別目標を設定し進捗状況を確認している。単年ごとの事業計画書も策定し毎年の目標を設定、事業報告書において検証、見直しを行っている。	中期計画の全職員への浸透。	今後は、計画と実績の比較⇒差異分析⇒原因の究明といったマネジメントサイクルを取り入れて行きたい。	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）
P D C Aサイクル（事業計画(plan)⇒実際年間の教育が実行(do)⇒事業報告書(check)⇒次年度への改善行為（corrective action）も業務に浸透し、職員各々が意識をしながら業務にあたる様になった。今後は、さらに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で検証を行いたい。	特記事項なし。

最終更新日付

2025年5月1日

記載責任者

四方 聡

2-4 運営組織

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
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	4	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	4	理事会のもとに調理師専門学校の実習部・教務部があり、組織のトップに校長および副校長、実習部・実習課には各セクション（西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・集団調理）があり、教務部の下には①調理師科課、②高度調理経営科課、③高度調理製菓科課、④教務課、⑤チューデントサポート課、⑥就職課の各組織がある。実習部には副部長、教務部には部長、副部長を配置、各課主事制を敷き、それぞれの担当の責任を明確にしている。	学校組織として実習部・教務部の組織図を整備し、現状のスタッフで最善の配置を見極めていく。更に組織長への権限の委譲を行い、責任体制の在り方を明確にしていく中で、意思決定プロセスを確立していく。	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段階にわたる、人材開発研修プログラムの確立を引き続き目指す。	学校法人後藤学園規程集 組織図

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
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		規則・規定等も理事会を通し、都度適正に改正が行われている。			

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
例年同様、学校法人は組織運営を適切に行い、運営組織も正常に機能しており、その精度は年々向上している。	1 短期大学、3 専門学校を有し、各学校がその業務を適正かつ効率的に遂行するために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）にもとづいた管理運営に努めている。

最終更新日付	2025 年 5 月 1 日	記載責任者	四方 聡
--------	----------------	-------	------

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	4	<p>既存の給与規定に基づき適正に運用されている。</p> <p>年度切り替え時の定期昇給に合わせ、職場長推薦による昇格も行われており、業務評価シートの作成で、人事考課制度も明確化されている。</p>	<p>超人材難の時代背景を踏まえると、給与体系のさらなる見直しも必要で、働き手である中堅から若手の職員にとって、魅力ある職場作りを行っていくことが喫緊の課題である。</p>	<p>数値や人事考課評価シートでは読み取ることの出来ない貢献度をいかにあぶり出して評価するかなどの課題解決を図る。</p>	<p>学校法人後藤学園 規程集 決算書類</p>

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
人事評価制度の確立、給与体系の見直しを経て、おおむね人事制度は適正に運用されており、職員から不満の声も上がっていない。	特記事項なし。

最終更新日付

2025年5月1日

記載責任者

四方 聡

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	3	<p>隔週で学校と法人本部との連絡調整会議を実施。現場と管理の情報交換を行い、業務に遺漏がないよう連携を取っている。</p> <p>学校と法人本部との会議で決定したことは、常務会(内部理事会)で議題の資格審査をし、評議員会の諮問を受け、理事会で最終決定される。</p> <p>部課長制を採用し、校長のサポートとして副校長・校長補佐を配置し、リーダーシップが発揮しやすい体制を整備している。</p>	<p>意思決定された事項であっても、運用に移された段階で問題が発生したのであれば、速やかに差し戻せるような柔軟な組織運営が求められる。些細な意見でも吸い上げられるシステムの構築を目指したい。</p>	<p>全職員からの問題提起が、その都度ダイレクトで上がってくるような組織作りを行い、学生サービスの拡充に努めたい。</p>	

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
各委員会を踏まえた意思決定システムを整備している。	特記事項なし。

最終更新日付	2025年5月1日	記載責任者	四方 聡
--------	-----------	-------	------

2-7 情報システム

評定：3

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
2-7-1 情報システム化に取り組み、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	3	現在、総務部において学内 LAN で集中管理している。	教職員による入力であるため、ヒューマンエラーの防止対策が課題である。	セキュリティの確保及びヒューマンエラーの防止対策が重要。	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）
出席管理・卒業生情報・書類発行から就職情報の提供まで、学内 LAN 及び Google クラウドを活用して効率化を図っている。	特記事項なし。

最終更新日付	2025年5月1日	記載責任者	四方 聡
--------	-----------	-------	------

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>来年度の入学より高度調理経営科と高度調理製菓科との学科変更ができるカリキュラムを構築。</p> <p>① 将来の多様な活躍分野に対応するため、3つの学科を設置し、それぞれ特色の有るカリキュラムを運用している。また、就職後に即戦力となるよう実習中心の指導を行っている。</p> <p>② 時代の変化に対応できる基礎教育の充実が必要。</p> <p>③ 授業内容の充実のために前期・後期終了時に全授業についての授業評価アンケートを実施。深い分析を通して授業の改善やカリキュラムの工夫などを行っている。</p> <p>④ 調理師免許だけでなく、その他の多彩な資格をとらせる指導を行っている。</p> <p>⑤ 学外実習・インターンシップ・海外研修により、“仕事”として実践することを通して知識と技術を定着させるだけでなく、幅広い教養とより豊かな人間性を持てるよう指導している。※本年度ヨーロッパ研修実施せず</p> <p>⑥ 教育の機会を増やすべく、スイーツラボの発足。また、新入生研修の実施内容の構築実施。</p>	<p>学生満足度向上のために、学生個々に合わせた指導が必要である。</p> <p>① より実践的な調理師を養成するため、3学科をより差別化したカリキュラムを検討・提示する。生徒に専門性を深く理解させるために、教育内容を具体的に実施するにあたってのシラバス、実習コマシラバスを充実させる。</p> <p>② 生徒が将来活躍する業界のニーズを卒業生より聞き出し、専門的内容とともに一般教養の指導を随時今までの内容と検討しながら取り入れる。</p> <p>③ 資格取得の意義を生徒にしっかりと伝える必要がある。</p> <p>④ 学生ハンドブックによる統一した周知指導を行う。</p> <p>⑤ 夏期アルバイト研修・海外研修により多くの生徒が参加できるように、意識付けを行う。</p> <p>活動の精査と内容の充実を図る。</p>	<p>学生生活ハンドブック参照</p>

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	4	将来の活躍分野・志望により、3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変化、また学生のニーズを的確に掴み、カリキュラムの検討をすべきである。	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	4	将来の活躍分野により、 ①調理師科（1年） ②高度調理経営科（2年）、 ③高度調理製菓科（2年）と多様なコースを設定。 資格取得に向けて、説明会を実施するなど支援体制を整えている	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>外食産業全体不安定な状況の中、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。また教育方針である“料理で人を感動へと導ける、一流の料理人を育てる”ため現場で通用するしっかりした技術を身に着ける、実際に「つくる」ことを積み重ね、確実に能力を向上させるための専門教員によるマンツーマン実習、社会人としての基礎力の育成や人格教育に注力した人材育成を実施している。</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。</p> <p>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	2025年4月10日	記載責任者	今泉 愛孝
--------	------------	-------	-------

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	3	<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>3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、現在再構成を行った。</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を以て編成されるべきである。</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年制を差別化していく。</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	3	<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基づいてシラバスを編成。選択科目については、各教員独自のシラバスで運営。</p> <p>実習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。全ての実習コマシラバスは完備したが必要各教科コマシラバスは定期的な見直しが必要である。</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。</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	3	<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>本年度は「業界の人手不足」「カリキュラム改変」についての審議、業界自体も賃金や労働時間等の見直しも必要だと意見をいただいた。また、多様化している状況で、学校として何ができるのかを検討しアドバイスをいただいた。これを踏まえた学生指導を確立する必要がある。</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
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	3	<p>将来の進路に応じて3つの科を設け、それに合わせたカリキュラムおよび望ましい資格を取らせる教育を実施中。</p> <p>高い就職率を担保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相応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の向上に必要。</p> <p>キャリア教育とは、学生一人ひとりが、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付けさせるとともに、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」の前提である授業評価アンケートを、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

2025年4月10日

記載責任者

今泉 愛孝

3-10 成績評価・単位認定等

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
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	3	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—(令和元年5月)
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	3	<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会主催のグルメピック全国大会 東京地区大会に毎年出場させている。 ・ジャパンケーキショー マジパン部門に出場させている。 	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

2025年4月10日

記載責任者

今泉 愛孝

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	評価	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	4	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	4	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、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

2025年4月10日

記載責任者

今泉 愛孝

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	5	<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なっている。</p> <p>実習部、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。</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・後期終了時に授業評価アンケートを実施。</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、学生に動機づけを行い、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、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>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—（令和4年6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』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	3	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毎期全授業終了時に実施している。 教員そのものの資質についての研修は不十分である。	教員の教授力を把握するために授業評価を実施、継続すべきである。	授業評価アンケートは実施後、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。	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	4	全国調理師養成施設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。	統一シラバスに基づき統一試験を実施している。	授業内容の確認、試験問題の統一をしているが、一部、統一が不十分な教科もあるため、随時見直し・検討の方向で対処していく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。	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。

最終更新日付	2025年4月10日	記載責任者	今泉 愛孝
--------	------------	-------	-------

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>就職支援 少子高齢化の社会背景よりどちらの企業も改めて人材教育の見直しを図る動きがあります。働き方・給与体系の見直し・インターンシップ等で相互の誤差が生じる事への軽減など新卒採用に関しても企業の育成への意識が深まり、産学連携体制を理解している企業に人材を輩出していく。</p> <p>1・職種ごと、求人票を、就職担当チームが管理。学校の指導を理解して頂ける企業との、連携を取る。社会状況に応じた働き方ができ、職業としてのスキルを向上させ、人材教育の育成をはかる。</p> <p>効果的に職業理解を深めるセミナー・企業説明会を実施する。産学連携にご理解いただける企業を中心に放課後の時間に開催。</p> <p>少子化・人手不足の状況下、採用求人は多くいただいている。 就職希望者に対する就職率は 97.7%</p> <p>資格取得支援 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するため資料を作成オリエンテーションで利用した。</p>	<p>(1) 就職支援 近年セミナーの際にはプロジェクター・PC等使用頻度が高く（95%以上）なっている。 また、オンラインの説明会・選考等もコロナ以降通常となった感はある。説明会は遠隔地であると時間の軽減、費用など利点も多いが環境整備において、就職支援室のWi-Fi環境などの設備の充実が必要。 社会情勢の変化で早期の求人募集が加速しているが、学生の動きは格差がある。 就職決定のサポート及び、研修、アルバイトなどの調理・製菓の経験不足もあるのか、自己肯定感の低さを感じる学生が多かったと感じる。更なる実体験による職業意識を高めるための支援の必要性を感じた。</p> <p>(2) 資格取得 学生に対し、資格取得の優位性の話をしているが、取得率は低迷している。 過去数年の資格取得率低下の原因を精査し、資格の打ち出し方や時期等再検討が必要と感じる。</p>	<p>1. 資格取得について</p> <p>1) 食育インストラクター 全科で取得可能な任意資格。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は多く食育インストラクターの需要が高まっていくことが推測される。健康増進法の基、食と健康が叫ばれる中、作るだけでなく身体に良い食選びを喫食者自身ができる時代となり、幼少期から食育にふれる機会がある世代となったので、より重要性を認識し、受験者増の必要性を伝えている。</p> <p>2) フードコーディネーター3級 卒業時 資格取得。フードマネジメントやテーブルコーディネーターなど食をトータルしてコーディネーターできる資格である。</p> <p>3) 野菜ソムリエ 平成30年度より実施。全科で取得可能な任意資格。野菜・果物の目利き、栄養、素材に合わせた調理法などの毎日の食生活に欠かせない野菜・果物の幅広い知識を身につけることで、家族の健康や食に関わるさまざまな仕事に活かせることができる。</p> <p>4) フードアナリスト 消費者目線でレストランや食材、食品にアプローチする「知識」「教養」「マナー」を持った「食の専門家」の資格。</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>卒業生の社会的評価 卒業生数 約 38,000 人 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ると共に求人先の人事担当者を通して卒業生の評価を頂いている。その中で武蔵野調理師専門学校への信頼、挨拶・返事をはじめとした社会人基礎力への高い評価を特にいただいている。今では料理長となっている卒業生も多く、就職セミナー等で企業との連携が円滑に進むことも大きなメリットである。</p> <p>業界離れを減少させることが今後の少子高齢化時代に文化の継承者としての役割を担う調理師が必要であることを業界全体で考えていくために職業格差等、課題であると思われる。</p>	<p>(3) 卒業生 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、情報化時代のツールを利用しアナウンスをより拡充して行うべきである。 現在、ウーファー(卒業生ツール)の拡充に努める</p>	<p>5) 色彩検定 3 級 高度調理製菓科の任意資格である。色彩の基本的事柄が中心となるが、調理師として色を学ぶことは食材や盛り付けでの色彩バランスなどに活かせることも重要である。履修科目で色彩学を学んでいるので、資格取得の意義と、日常生活でも色彩を知ることによって豊かになることを伝え、受験者増へとつなげた。</p> <p>6) 技術考査 将来、専門調理師の資格取得を視野に入れ、在学中に受験。就業後の試験勉強は時間、体力面で難しい事もあり、是非在学中に合格させたい。資格取得者は給与の面で手当てが付与される、今後活躍の場が広がるなどの優位性を伝え、合格率増につなげた。</p> <p>7) HR S3 級（ホテルレストランサービス技能士） 高度調理経営科の任意資格。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。講師指導のもと、放課後や夏休み期間の講義、補講が合格率向上につながっている。</p> <p>2. 就職支援について 産学連携に協力的企業と業界発展に努めていく事が学生支援につながると考える。卒業生の活躍する企業情報を集約し進めていきたい。</p>

最終更新日付	2025 年 4 月 25 日	記載責任者	森 恵
--------	-----------------	-------	-----

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	4	<ul style="list-style-type: none"> 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。 ホテル等人事セミナーは日時、企業を特定し放課後の時間帯などにて開催。 	<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業観を持たせ、モチベーションを維持させていくかが今後の問題。</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、出口の実績は注視されるため力を入れるべき課題である。</p>	<p>就職指導の窓口となり、担当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。卒業後も学校とのネットワークをつなげる。ウーファーというネットワークを広げる事により情報交換の場となるよう可能な限り幅広く、就職活動のサポート体制に活かしていきたい。</p>

最終更新日付	2025年4月25日	記載責任者	森 恵
--------	------------	-------	-----

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	4	<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, フードコーディネーター 4, 野菜ソムリエ 5, 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） 6, フードアナリスト 7, 色彩検定 8, レストランサービス技能検定（HRS） 9, その他 イ、専門士（衛生専門課程）ロ、食品技術管理専門士 ハ、商業簿記3級</p>	

最終更新日付

2025年4月25日

記載責任者

森 恵

4-15 卒業生の社会的評価

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
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	3	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。	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、学校案内書の「本校卒業生の活躍」というコーナーでのアナウンスを効果的に行えると良い。	在校生については担任および学生サポート担当が把握、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。 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。	

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

2025年4月25日

記載責任者

森 恵

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 退学率 4.1%と昨年度から 1.7%減少となった。 退学の理由は目的意識の欠如や身体的理由、経済的理由など様々である。入学前、在学中のサポート体制は確立、運用されているが、校則など現状に対する検討が必要。</p> <p>2. 就職支援 就職率 97.7%の結果となった。 就職先とは就職セミナーの形で連携、協力体制をとることができている。 3月に2年生対象の企業セミナーを8社5月から7月にかけての放課後に調理師科1年生を主な対象として行い人事の方のみではなく、卒業生も多く来校された。近年の早期採用に向け2年制の優位性として、準備期間の有効な使い方と学生の士気向上をねらいとしている。</p>	<p>退学率低下に向けての具体的な取り組み 出席不良者の洗い出し、対応報告を見直すことで、担任とともに担当者のチェックを密にし、潜在長欠者を出さないように取り組んだ。 以前に比べ調理師として修業して技術を身につけるという意識が希薄になっていることが感じられる。保護者も本人に任せているということも多くなっている。 在学中の目的意識の欠如または進路変更の予兆は、出席状況に現れるので、出席状況担当とメンタル担当が更に密になり、早い段階での洗い出しが必要になるとともに、本人との面談、カウンセリングも密にし、状況の把握と改善に努める。</p> <p>就職支援 働き方改革に沿って新卒の教育を意識している企業の抜粋、社会状況に応じた働き方や、職業としてのスキル向上に努める企業の情報収集により、きめ細かな指導に配慮するよう意識する。 会社説明会・試験・適性検査・内定式など新たな採用計画の在り方に即した設備（備品）・場所の充実を図りたい。</p>	<p>○課外活動について</p> <p>EEディスカバリー 顧問：飯尾 哲司 部員数：70名</p> <ul style="list-style-type: none"> ・西部子ども支援センターボランティア（クリスマス） ・各種コンクール （シーフード料理コンクール、パイナップルを使用した料理コンクール、アーモンドを使用した料理コンクールなど） <p>スイーツラボ 担当：今泉愛孝、吉田正幸、村田百花</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハレザ池袋 スイーツ販売（6月・1月） ・イケサンパーク ハロウィンイベントスイーツ販売 ・豪華客船 飛鳥II 船内オブジェ制作（ジンジャーブレットハウス・ヘクセンハウス） ・吉見町 苺まつり『莓一会』スイーツ販売 <p>登録者数：33名</p> <p>〈教育成果〉 課外活動・ボランティア活動を通して、地域住民の方々と係ることにより学内では経験できない貴重な体験が出来た。</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. 武蔵野ネットワークについて</p> <p>①卒業生との連携 企業への求人票の発送とともに、在職者名簿の記入を依頼している。また、求人先の人事担当者を通して卒業生の評価をいただいております、その中で武蔵野調理師専門学校への信頼をいただいております。 例年、総合学園祭ではブースを設置し、同窓会名簿の記入依頼なども行い卒業生情報の把握に努めた。</p> <p>② 父母との連携 近年、学校に対する保護者の期待度は強くなり、保護者の意向が学生の就職の意思決定を大きく左右するようになってきている。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学生に対してメンタルヘルス担当者との連携をし、日々の状況や進路についても保護者への電話や手紙、クラスルームなどで連絡・報告などを行っている。 高度調理経営科 2 年次の賞味会への招待など学校教育への理解を深めてもらう機会も作っているが、高度調理製菓科のエスポワール（販売実習）においても保護者様用のイトインスペースを設け、学校への来校者を増や学校教育の理解へとつなげていく。</p>	<p>卒業生との連携 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ている。また、求人先の人事担当者を通して卒業生の評価をいただいております。その中での良い面は、武蔵野調理師専門学校への信頼である。挨拶、返事を含めて社会人基礎力への評価をいただくことができている。料理長となっている卒業生も多く、就職セミナー等で企業との連携が円滑に進むこともメリットである。 来校した卒業生に対して、調理師専門学校職員が総合学園祭の際を中心に同窓生名簿の記入を依頼しているが、今後は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。就労相談等に関しては、来校した卒業生に対して教務担任が就職相談、紹介等を行っている。 現在、卒業生に対しての卒後教育などは実施していないが、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きたい。</p>	<p>○内定者、内定後指導 個人⇄学校⇄企業（内定先）の関係性を理解させ、卒業まで期間の過ごし方を考えさせる事を狙いとしている。広報的に掲載。 内定者が出てから教務部長、就職担当より指導各自 1 回ではあるが、内定した自覚を持つことと、広報的に内定者の写真を撮りオープンキャンパス等で進路情報として掲載 （本人たちより承諾を得ている）</p>

5-16 就職等進路

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
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	4	<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し続け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）と実習担任、教務担任が連携して一人ひとりの就職相談にトリプルサポートし、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。卒業後の求職に関しても在学中と同様に支援。</p>

最終更新日付

2025年4月21日

記載責任者

名久井 高志

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	4	<p>生徒一人ひとりの個性を把握した上で、勉学面や生活面のきめ細かなサポートを担当が担当し、ス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>目的意識の欠如または進路変更の予兆は、出席状況に現れるので、出席状況担当とメンタル担当が更に密になり、早い段階での洗い出しが必要になるとともに、本人との面談、カウンセリングも密にし、状況の把握と改善に努める。</p>	<p>例年5月に行われる、新入生研修において、社会人の基礎作りと題し、規律ある生活を通し、時間を守る、挨拶をしっかりとする、周囲に気を配るなどを徹底して身に付けさせるが、時代に即した内容に変化させ、白馬での農業体験などクラスの親睦と調理師の志を高める研修を計画中。</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、担任およびス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、ス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

2025年4月21日

記載責任者

名久井 高志

5-18 学生相談

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
5-18-1 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	3	<p>生徒はまず担任に相談、担任が臨床心理士（非常勤）への面談を促し、本人の同意があれば予約を取る。都度、臨床心理士より報告がなされる。毎月メッセージ付きのカウンセリング日程表を頂き、教室に掲示し告知している。担任に知られたくない、担任を通したくない場合は直接予約を取ることも可能。</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	3	<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	2025年4月21日	記載責任者	名久井 高志
--------	------------	-------	--------

5-19 学生生活

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
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	4	<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。</p> <p>延納・分納が可能。高等教育無償化認定校である。</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られ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>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	4	<p>定期健康診断を4月の新学期開始時に実施。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）。</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	4	<p>学園の寮は老朽化により売却。 学校提携の学生マンションなどの情報を提供。 より安全で充実した居住空間を提供。</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>生活面では管理者が他の管轄となる為、生活面でのサポート体制が学園として希薄となってしまう。</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	4	<p>①E 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。 ②スイーツラボ 池袋周辺のイベントや吉見のイベント時にお菓子やパンを作成販売。</p>	<p>正課の授業のみでなく、生徒の興味関心に応じて料理コンクールやボランティア活動などの課外活動を学校として推奨すべきである。</p>	<p>意識向上、技術向上の為コンクールへの積極的な参加が求められる。 SDG s の観点からもボランティア活動への積極的な関わりも必要となる。</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、古く不具合が多い旧学生寮ではなく、食事の提供や、生活用品もそろい、大学生など他とも関わり世界を広げられる学生会館などの情報提供も必要。</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>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	2025年4月21日	記載責任者	名久井 高志
--------	------------	-------	--------

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	4	<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。必要な場合は来校頂き、学科の長を含めた面談を行う。</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>保護者の方も仕事をされている方も多く、連絡がリアルタイムの連絡が取りづらい状況が多くなっている。</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> <p>保護者の方ともクラスルームやメールなどのツールを使い、電話以外の連絡手段を構築する。</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

2025年4月21日

記載責任者

名久井 高志

5-21 卒業生・社会人

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
5-21-1 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	4	<p>コロナ禍で中止していたが、模擬店や低価格で購入できるグルメ広場など平常開催、卒業生も多く来校された。本校ホームページで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。</p> <p>新たな同窓会組織として、武蔵野交流会を立ち上げ、向上の場となりえる、同窓会イベントとして、クープドゥモンド世界大会優勝経験のある高橋さんを講師に招き、卒業生を対象とした講習会を開催。</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>武蔵野交流会の登録者が伸び悩んでいるのが課題。</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を構築しているが、登録者を増やすよう、SNSや訪問時に資料を渡している。</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	4	<p>菓子教育センター主催の研修会や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している。</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
5-21-3 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	2	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。	多数の社会人学生が在籍するようになった場合には、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50余年におよぶ伝統と3万5千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	2025年4月21日	記載責任者	名久井 高志
--------	------------	-------	--------

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>施設・設備 施設設備の老朽化のため、学生に対する安全、衛生を軸に、改修・修繕の準備として、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た。様々な箇所での設備の改修・修善が実施されました。（トイレの改修、ホームルーム教室の机椅子の新調）</p> <p>組織・運営体制 一昨年度よりプラスワン担当力強化としてヘルプ制度（授業のないセクションから手伝い）を導入、人材の有効的流用が業務多忙の中、着実に進んでいる。 教務職員と実習職員のペア担任での運営であったが、実習担任と教務担任の学生指導への温度差も大きくなってしまった。</p>	<p>施設・設備 実施計画をもとにかなりの箇所の修繕を行うことが出来ましたが、予定されていた1人1台実習室の給湯管漏れ修理に伴う全面改装は3階日本料理実習室のガス漏れ工事を優先させる為、次年度へ持ち越しとなってしまった。 施設の老朽化に伴い多くの修繕、補修、交換箇所があり、優先順位を設け学校として適切な状態の維持が必要。</p> <p>組織・運営体制 組織の再構築への準備、担任による温度差のない指導を行えるような人員配置が必要。</p>	<p>施設・設備に関しては別途記載</p>

最終更新日付	2025年5月9日	記載責任者	富田 浩子
---------------	-----------	--------------	-------

【購入】	時期	内容	金額
	2024年4月	キャノン複合機リース	1,249,160
	2024年5月	製氷機の買い替え 1号館3階	756,800
	2024年5月	机・椅子	19,778,000
	2024年6月	図書室貸出PC及びリセットシステム設定作業一式	547,800
	2024年7月	卓上エスプレッソマシーン4台	478,324
	2025年1月	受信機とマイクの更新工事 1号館3階第7実習室	1,056,000
	2025年1月	スロープの買い替え 5号館3階	319,000
	2025年2月	配線工事(職員室-1号館605教室)	411,400
	2025年2月	デスクトップPC1台	165,541
	2025年2月	食器洗浄機ブースター機器更新 3号館地下1階	1,026,300
	2025年3月	チャイムの買い替え	495,000
	2025年3月	教員用ノートPC及びディスプレイ1台	136,620
	2025年3月	教員用ノートPC及びディスプレイ4台	546,480
	2025年3月	ウォーターディスペンサー3号館地下1階	254,430

【修繕】	時期	内容	金額
	2024年5月	漏水による修繕 7号館地下1階	3,267,000
	2024年5月	グリストラップ3号館地下1階、1号館2階はい遂行高圧洗浄	151,800
	2024年5月	エアコン修理、基盤の交換 5号館5階	159,500
	2024年5月	引き出しレール調整 階段照明の修繕	137,500
	2024年6月	実習室仮復旧工事 7号館1階他	814,000
	2024年6月	防水工事 1・5号館7階	110,000
	2024年6月	LED工事 7号館	6,292,352
	2024年7月	エアコンの風よけ設置他	524,150
	2024年7月	床の修繕 漏水補修 7号館地下1階	308,000
	2024年7月	漏水補修 7号館地下1階 1号館6階	147,400
	2024年7月	LED工事 7号館	288,750
	2024年8月	トイレ補修工事 5号館8階 7号館1,2階	715,000
	2024年8月	1号館建物裏 排水管つまり除去	231,000
	2024年8月	誘導灯の修理 5号館2階他	432,300
	2024年9月	制御盤取替工事 5号館	471,823
	2024年9月	自動ドアの修繕 1・7号館1階	605,000
	2024年9月	排水管補修工事 3号館地下1階他	4,524,929
	2024年9月	配管補修工事 3号館4階	317,900
	2024年10月	サービスルーム アネモ交換工事10台他	1,524,600
	2024年10月	グリストラップ蓋の入替え	154,000
	2024年12月	増圧ポンプ廻り漏水調査掘削工事 7号館	220,000
	2025年1月	廊下の補修工事 5号館1階	1,210,000
	2025年1月	空調機エラーコードの対応 1号館3階	116,600
	2025年1月	空調機エラーコードの対応 5号館4階	116,600

	2025年1月	エアコンのエラーコードの対応 5号館4階	247,500
	2025年1月	EV意匠工事 5号館	248,600
	2025年1月	サービスルーム 絨毯の張替え	1,239,700
	2025年2月	Pタイル・塩ビタイル張替え補修工事 2・5号館各箇所 他	1,354,100
	2025年2月	自火報の取外・取付 1号館2階	126,500
	2025年2月	空調機エラーコードの対応 基盤交換工事 5号館地下1階	125,400
	2025年2月	トイレ改修工事 5号館7～9階 他	1,562,00
	2025年3月	OAフロアの制作 1号館6階 他	3,718,000
	2025年3月	3月分 階段の全面改修工事 1号館	2,288,000
	2025年3月	3月分汚水系統縦配管・桝補修工事 1・7号館	4,642,000
	2025年3月	3月分日本料理改修工事 5号館3階	1,650,000
	2025年3月	3月分消防・建築・防火点検指摘箇所改修工事	1,564,734
	2025年3月	冷蔵庫部品交換 1号館2階	264,000
	2025年3月	空調機基盤	147,400
	2025年3月	1号館2階男子トイレパーテーション入替え他	173,800
	2025年3月	引き出しの修繕 1号館4階	129,800
	2025年3月	ウォーターディスペンサー修理 3号館地下1階	105,600

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	3	養成施設法の規定に準拠して整備している。 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。	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。 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。安全面を基準に優先順位を付けて施設の修繕の実施。 老朽化による教育効果の低下を防ぐために技術習得の場を増やす等、対応すべきである。	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・安全面の充実及び教育充実のための施設を整備する必要がある。 定期的な修繕計画が必要であり学生が快適な学校生活を送れる環境を整える。 教育効果に悪影響がでないよう改善計画が必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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、学生が安心して安全な学校生活を送れるように配慮すべきである。	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、教職員と学生が安心して使用できるような環境整備が必要。

最終更新日付

2025年5月9日

記載責任者

富田 浩子

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	4	<p>全科の学生に対し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、海外研修旅行を企画。</p> <p>加えて、長期休暇時のリゾートホテルでのアルバイト研修、一部の学生、高度調理製菓科では進級時（1年次3月）にインターンシップを実施。それぞれの目的に応じた指導を行い、参加者には、学内では体験できない学修であることを説明。</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>より多くの学生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、高度調理製菓科の学生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、その意義を多くの学生に意識づける必要がある。</p>	

中項目総括

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。

特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付

2025年5月9日

記載責任者

富田 浩子

6-24 防災・安全管理

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
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な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）訓練を定期的に行い、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	3	<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。事故を未然に防ぐ努力を行なっている。</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学生に一度に限らず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、学生達を注視し学生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>クラス単位での避難訓練は実施しているが、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	2	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。特に感染症については落ち着いてきている状況ではありますが、ゼロではなく、これまで通り、消毒液の設置などの対策を行っている。	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。	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

2025年5月9日

記載責任者

富田 浩子

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>延べ人数に対するオープンキャンパス歩留まり率は36% 延べ人数での歩留率は昨年度より増加しましたが、入学者数減でした。 教育情報や就職情報を更新し、より具体性をあげて充実した各科カリキュラムの魅力を説明する事で学習意欲がわくよう努めましたが、歩留まり・出願への繋がりは低かった。料理の楽しさや興味を持ってもらうことはできているので、各学科の特徴あるカリキュラムの理解とともに在校生アシスタントとイベント参加者との関わりを増やし学校の様子を生で伝えてもらうことで、出願に繋げていく。</p>	<p>引き続き体験入学・オープンキャンパスは各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と、ターゲットを定めた内容を検討・実施する。 また在校生アシスタントの人数を増員し、参加者との接触を持つ機会を増やす。</p> <p>広報部との連携 学生募集はどれだけの入学対象者と出会うことができるかがスタートになるので、学校が教育をしたい学生が居ると思われる地域や学校に募集活動を行ってもらい、より多くの来校者を体験入学参加に繋げて欲しい。そのために、各学科の特徴、カリキュラムの理解や就職先となる外食産業界の理解を深めてもらえるよう、情報共有をより密に進めていく。</p>	<p>(1) 学生募集の現状 入学定員及び学生数（令和6年5月1日現在） （表）</p>

（入学定員及び学生数（令和5年5月1日現在））

学科	修業年限	入学定員	入学者数	充足率	収容定員	令和5年度在籍者数			充足率	
						計	男	女		
調理師科	昼間部	1年	160	89	55.6%	160	89	63	26	55.6%
	夜間部	専門課程	1年 6か月	—	—	—	—	—	—	—
		高等課程	1年 6か月	—	—	—	—	—	—	—
高度調理経営科	2年	200	92	46%	400	206	173	33	51.5%	
高度調理製菓科	2年	120	59	49.2%	240	141	29	112	58.8%	
武蔵野調理師専門学校			480	240	50%	800	436	265	171	54.5%

最終更新日付	2025年5月9日	記載責任者	板垣 信香
--------	-----------	-------	-------

7-25 学生募集活動

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
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	2	<p>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実施。</p>	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	2	<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>体験入学時、会場の学校説明会、高等学校内での進学説明会、バス見学会等については、広報部と連携を取り対応。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に従って遵守すべきである。</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>取り決めに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、資料作成が必要。</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>広報部を中心に教職員が一体となって模擬授業、体験入学、ガイダンス等を実施。</p> <p>体験入学、オープンキャンパスは参加者のニーズや季節の考慮、設備に応じた内容を実施している。また、昨年引き続き WEB 説明会を実施、内容の充実を図った。</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るべきであり、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	2025年5月9日	記載責任者	板垣 信香
--------	-----------	-------	-------

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	3	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る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	4	広報部において、経年度・学科別のデータを把握している。	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）
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。	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。

最終更新日付

2025年5月9日

記載責任者

板垣 信香

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	3	<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。 財務部で総体的に把握し、理事会で報告している。</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>学費に窮する志願者のための手厚い対策が必要。 実収入の一番基本的なものである学納金について引き続き、適切な教材・金額を検討すべきである。</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	3	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>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>	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）

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

2025年5月9日

記載責任者

板垣 信香

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> <ul style="list-style-type: none"> ・学校としては、近年の入学者数が減少傾向にあり、令和6年度の定員充足率は54.6%である。 ・学園全体としては、経常収支差額という考え方がスタートした平成27年度決算からマイナスとなっている。現預金残高としては流動負債を6億8000万円上回っており、当面の運営資金は確保できていると言えるが、支払資金の残高は前年度に比べてマイナスとなっており、予断を許さない状況といえる。 <p>2. 予算・収支計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・WEB形式の予算管理システムを導入しており、担当者だけでなく、管理者にも予算の執行状況が把握できるようになっている。 <p>3. 会計監査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外部監事2人による監査が行われており、監事は私学振興助成法に基づく公認会計士監査における会計監査人とも連携し、業務監査や財産の状況、理事の業務執行の状況の監査を行っている。 <p>4. 財政情報の公開</p> <ul style="list-style-type: none"> ・私立大学等経常費補助金の交付対象法人として、また職業実践専門課程の認定校として、法人の計算書類を各校のホームページ上で公開しており、適切に運用しているといえる。 	<p>1. 財政基盤の安定性について</p> <p>支出超過の状況を打開するべく、令和4年度から5年間の経営改善計画を策定し、収支改善に向けて取り組んでいる。</p> <p>設備面においても学生を呼び込んでいくための投資として一定金額の特別事業予算を編成し、施設設備等の充実にも取り組んでいる。</p> <p>2. 予算・収支計画について</p> <p>近年入学者数が減少傾向にあり、予算段階で収支がマイナスとなっている。経営改善計画において、永続的な学校運営ができるよう、収支のバランスの確保に取り組んでいる。</p> <p>3. 会計監査について</p> <p>監査計画の予定に沿って、適切な会計処理を行い、計算書類その他、監査人の求めに応じて必要書類の準備を行っていく。</p> <p>4. 財務情報の公開について</p> <p>財務情報を閲覧した方が、より分かりやすいような資料作成に向けて努力していく。</p>	<p>併設校として短期大学を有しているため、私立学校法の監査に加え、私学振興助成法に基づく外部監査を受けている。</p> <p>本校は文部科学省により「職業実践専門課程」として認定されており、『「専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規定」に関する実施要項』に基づき、財務情報を公開している。</p>

最終更新日付	2025年 6月 1日	記載責任者	平野 由紀子
--------	-------------	-------	--------

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
8-28-1 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"/> 事業活動収支計算書の当年度収支差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	4	<p>学生生徒数の推移は10年以上の推移を把握している。平成28年度以降、学校法人全体として支出超過が続いており、予断を許さない状況である。学生を呼び込んでいくための投資として一定金額の特別事業予算を編成し、施設設備等の充実に取り組んでいる。</p>	<p>入学者数の減少により、支出超過が続いている。</p>	<p>令和4年度から5ヵ年計画で経営改善計画に着手し、経営改善に取り組んでいる。</p> <p>定員を800人に改め、教職員数のバランスも考慮し、収支改善に取り組んでいる。</p>	
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	4	<p>主要な財務数値に関する財務分析を行い、日本私立学校振興・共済事業団が発行する「今日の私学財政」の数値をもとに、他校との比較検討を行っている。</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
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、人件費比率の数值は適切な数值になっているか <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		また、決算数値の推移を示した図表を評議員会や理事会に提出し、キャッシュフローや収支の状況についての説明を行っている。	支出超過の状況を打開すべく、中期計画の実現に向けて取り組む。	支出超過の状況を打開すべく、収支均衡に必要な入学者数を見定め、クラス数・定員数の見直しを行うと同時に、学校別の募集目標をクリアできるように取り組んでいく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。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。	学園全体としては現預金残高から流動負債を引いた余裕資金の額が、令和5年度末では6億8000万円のプラスとなっている。今後、余裕資金の残高に配慮しつつ、必要であると思われる施設の修繕及び校舎の耐震補強に向けて適切な計画を立てていく必要がある。

最終更新日付	2025年 6月 1日	記載責任者	平野 由紀子
--------	-------------	-------	--------

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	4	11月の理事会で予算編成方針を策定し、各部署からの予算申請結果をもとに予算委員会で検討し、予算作成を行っている。予算委員会・常務会の審議を経た予算案を理事会に付議し、予算決定となる。	各部署からの予算申請時期は12月から1月であり、3月に議決する事業計画と予算が乖離することがありえた。	各部署からの予算については、次年度事業計画と整合して編成してもらうようにしている。	<ul style="list-style-type: none"> ・学校法人後藤学園令和6年度予算編成方針 ・学校法人後藤学園経営改善計画
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処理を行っているか	4	<p>各部署において予算申請時に過去の予算執行額を考慮し、乖離が生じないようにしている。平成28年度からは予算と決算に乖離が見られるものは各部署に依頼し、適正化してきた。</p> <p>予算が不足する場合は、予算の流用や予備費の流用で対応している。</p>	予算の執行状況については、各部署において予算管理システム上の執行額や執行率を確認するように委ねているのが現状である。	経営改善計画の取り組みとして、予算の執行状況の把握や翌年度の予算申請に資する資料作成を目標に掲げて取り組む予定である。	<ul style="list-style-type: none"> ・学校法人後藤学園経理規程 ・学校法人後藤学園予算管理規定

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>・学園全体としては支出超過の状況が続いている。まずは入学者目標数の達成に向けて、募集活動に注力する。また、継続して支出内容を見直し、教育の質を下げずに支出を節減する方法を模索する。</p>	<p>・各部署から予算申請を行う前に、予算編成方針を策定し、理事会の承認のもと、全教職員に通知している。</p> <p>・当初予算で想定していなかった施設設備関連支出について補正予算を組んでいる。</p>

最終更新日付	2025年 6月 1日	記載責任者	平野 由紀子
--------	-------------	-------	--------

8-30 監査

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
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	<ul style="list-style-type: none"> ・私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施する。 ・監査報告書を作成し理事会等で報告する。 ・監事の監査に加えて、監査法人による外部監査を実施する。 ・監査時における改善意見について記録し、適切に対応する。 	<p>外部監事2人による監査が行われており、監事は私学振興助成法に基づく公認会計士監査における会計監査人とも連携し、業務監査や財産の状況の監査を行っている。また、理事会・評議員会にも出席し、学校法人の業務や財産の状況について意見を述べている。</p> <p>監事は寄附行為の規定に基づき、学校法人の業務及び財産の状況について適宜監査を行っている。また、理事会に出席し意見を述べている。</p>	私立学校法及び寄附行為に基づく監査は適切に実施されている。	<ul style="list-style-type: none"> ・監事監査報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
私立学校法及び寄附行為に基づく監査は適切に実施されている。	併設校として短期大学を有しており、私立大学等経常費補助金の交付を受けているため、毎年、私学振興助成法に基づく公認会計士による監査を受けている。他の専修学校と比べ、より厳しい視点から監査を受けていると思われる。

最終更新日付	2025年 6月 1日	記載責任者	平野 由紀子
--------	-------------	-------	--------

8-31 財務情報の公開

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-31-1 私立学校法に基づく財務情報公開体制を整備し、適切に運用しているか	<ul style="list-style-type: none"> ・財務公開規程を整備し、適切に運用する。 ・公開が義務づけられている財務帳票、事業報告書を作成する。 ・財務公開の実績を記録する。 ・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む。 	私立大学等経常費補助金の交付対象法人として、また職業実践専門課程の認定校として、法人の計算書類を各校のホームページ上で公開しており、適切に運用しているといえる。	財務情報の公表について、分かりやすく加工することが求められている。本学も全般的な説明や企業会計との違いの説明、グラフや図表を用いた説明は行っているが、学校法人会計になじみのないステークホルダーに対して、より明快な情報公開を行えるよう、他の事例を研究しながら努力していきたい。	<ul style="list-style-type: none"> ・学校ホームページ「教育情報の公表」財務情報

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
財務情報の公開についてはホームページ上にて学園の財務情報ならびに監事監査報告書を公開している。	資金収支計算書や事業活動収支計算書について、ポイントをまとめた説明文を記載し、公開している。また、経常収支差額のような重要な数値を色づけし、わかりやすく公開している。

最終更新日付	2025年 6月 1日	記載責任者	平野 由紀子
--------	-------------	-------	--------

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継続され、その趣旨は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 個学校の構成員に共有した適切な個人情報保護のための「個人情報の範囲」、「守るべき必要性」「保護の方法」等を絶え間なく確認すべきである。</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

2025年4月9日

記載責任者

富岡 綾子

9-32 関係法令、設置基準等の遵守

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
9-32-1 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	2	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。 調理師学校と法人本部との会議で折にふれ啓発。	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。	同規則の趣旨を今後とも各教職員に徹底すべきである。 今後、種々の機会をとらえて啓発活動を実施。	

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	2025年4月9日	記載責任者	富岡 綾子
--------	-----------	-------	-------

9-33 個人情報保護

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
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	3	<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」「保護の方法」等を絶え間なく共有、意識させるべきである。</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

2025年4月9日

記載責任者

富岡 綾子

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	3	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評価アンケートを実施し集計⇒問題点の抽出を実施。	<p>定期的に授業評価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の運用が必要。</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>	授業評価アンケートを集計・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。	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	3	ホームページにて公開	自己点検・自己評価は公開の立場から実施を行うべきであり、かかる情報は、各部署の関係者が共有すべきである。		
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	3	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	3	学校関係者結果報告書を作成、公表を行っている	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し続ける。		

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、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>	

最終更新日付	2025年4月9日	記載責任者	富岡 綾子
--------	-----------	-------	-------

9-35 教育情報の公開

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
9-35-1 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	3	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。	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規程の明確化、②マネジメント態勢の構築、③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

2025年4月9日

記載責任者

富岡 綾子

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>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る。8月に感染予防対策を十分に整え実施、地域の子供達や保護者に「食」の重要性や調理の楽しさを伝えるとともに、学校への理解、学校活動への理解を深めて頂いた大変有意義な時間であった。</p>	<p>生徒のボランティア活動について 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>生徒のボランティア活動への取り組みの一例 「豊島区立西部子供家庭支援センターにおける料理教室」 ・実施年月 令和6年8月（料理教室） サークル名：E. E. DISCOVERY</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。</p> <p>地域貢献活動への取り組みの一例 「ハレザ池袋でのお菓子販売」 ・実施年月 令和6年8月・2月 「イケサンパークでのハロウィンイベント参加」 ・実施年月 令和6年10月 サークル名：スイーツラボ</p> <p>お菓子作りを通して、地域の方との交流をはかり、お菓子作りの楽しさを伝えていく活動を行っている。</p>

10-36 社会貢献・地域貢献

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
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	3	<p>豊島区専修・各種学校協会（豊専各）に理事を派遣、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）を毎年開催している。</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と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	3	<ul style="list-style-type: none"> ・インドシンバイオシス大学調理科の学生に日本料理講習会を実施し、国際交流と日本料理の普及に取り組んだ。 ・アメリカンビーフ協会、ペコリーノロマーノ協会が各協会の食材を使用した料理講習会を通して国際交流を図った。 ・フランス、ベリヤール調理師専門学校校長と環境問題に関して意見交換会を行い国際水準での話を聞く機会となった。 ・本学との提携校でイタリアの調理師専門学校（ICIF）にて毎年希望者の海外研修を実施しているが、R6年度は遂行人数に達せず実施してない。 	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）
<p>学校の使命は教育活動であるが、近年は地域社会、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。今後も社会貢献、地域連携は推進すべきである。</p>	<p>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取り組んできたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響により開催中止となった企画もあったが今後も継続して取り組むべきである。</p>

最終更新日付	2025年5月7日	記載責任者	小野里 松子
--------	-----------	-------	--------

10-37 ボランティア活動

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
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	3	<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。</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。</p>

最終更新日付

2025年5月7日

記載責任者

小野里 松子

4 令和6年度重点目標達成についての自己評価

令和6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</p> <p>2024年度学校目標 学生ファースト ～学校満足度の向上～</p> <p>目標達成のための優先課題 学校目標の実現のため、学生サポートを充実すべく、1クラス2担任・正副担任制への完全移行を図った。教務部職員による1クラス1担任の専任性を廃止して、2年目、さらなる組織運営の充実を目指した。 学生の多様化への対応と、より広い支援ができるよう、正担任を実習部職員・副担任を教務部職員として、支援と指導の充実を図ることとした。 実習・教務で業務を共有することで、減少した職員数を補い合い、行事運営等の実施も円滑に行なえるようにした。</p>	<p>目標通り一致団結し、より良い支援指導が出来たと考えている。実習職員が教務業務に精通することで、教職員間のコミュニケーションが今まで以上に取れるようになり、職員全体で学校運営のことを考えて行ける素地が出来上がった。</p>	<p>課題としては、副担任については2クラスを兼務することとしたため、副担任を担う教務職員の負荷が大きく残業の増加につながった。また、教務職員のサポートにも個人差が大きく、実習担任の負担にも大きな差が出てしまった。</p> <p>クラス担任制は本校の強みであり、就職サポートや社会人基礎力の充実といった点において、大いにその役割を果たし実績もあげている。支援指導の充実とオーバーワークのバランスを考慮し、次年度の担任制の在り方を検討したい。</p>

最終更新日付	2025年5月1日	記載責任者	四方 聡
--------	-----------	-------	------