

令和2年8月5日

令和元年度 学校関係者評価報告書

学校法人後藤学園
武蔵野調理師専門学校
学校関係者評価委員会

学校法人後藤学園武蔵野調理師専門学校「学校関係者評価委員会」は、令和元年度自己点検・自己評価報告書に基づいて学校関係者評価を実施し、以下の通り報告致します。

1. 学校関係者評価委員（「武蔵野調理師専門学校評価要綱」による選出）

- ・学校の専門分野における業界関係者（同第5条第2項第1号）
 - 村田 眞吾 氏 藤田観光株式会社 名誉総料理長
 - 長島 博 氏 東京エアポートレストラン株式会社 顧問調理師範
 - 飯塚 隆 氏 全日本司厨士協会東京地方本部 事務局長
- ・卒業生（同第5条第2項第2号）
 - 高橋 明 氏 武蔵野調理師専門学校同窓会副会長
- ・高等学校校長、進路指導担当者等（同第5条第2項第3号）
 - 新井 由己 氏 学校法人青丘 青丘学院つくば中学校・高等学校
- ・その他校長が推薦したもの（同第5条第2項第4号）
 - 下野 隆祥 氏 武蔵野調理師専門学校非常勤講師〈サービス論〉

2. 基準項目ごとの学校関係者評価

基準1 教育理念・目的・育成人材像等	
【現状と課題】	<p>①学園の教育理念は「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」の二本柱である。本校での教育は実践中心の教育と人間性を育てる徳育（人格教育）を重視しており、卒業後には積極的に社会貢献できるような人間教育を目指している。今後は、教職員・生徒・保護者に対してより徹底した周知が必要。</p> <p>②学園の教育理念と本校の校訓「努力・誠実・奉仕」は独立しているものではないため、関係を明確にする必要がある。</p> <p>③理念・目的等を実現するためには、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>
【改善のための方策】	<p>①学校案内やハンドブック等に記載するだけでなく、教員に関しては研修等で確認し、生徒・保護者にも伝達の機会を持つ。</p> <p>②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、授業評価アンケートを実施してチェックしている。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・専門技術や知識に優れていても、人間性や社会性に欠ける人物は本当のプロとは言えないので、ぜひ専門教育を通じて社会人基礎力を養うなどの人格教育に力を入れてほしいと思います。 ・教える側の教職員が、教育理念等をどれほど理解し、指導にあたっているかが重要だと思います。 ・授業評価アンケートの項目についても、検討することが必要だと思います。 <p>職業性の理解、修行を伴う仕事であると理解する為に、研修やインターンシップには積極的に参加することが必要だと思います。</p>

基準2 学校運営	
<p>【現状と課題】</p>	<p>①学園全体の目標を達成するため、学校目標を立て運営方針を決定しているが、中期的構想を立てて運営する必要がある。</p> <p>②事業計画に基づき業務を遂行し、事業報告書によるチェックを行った上で次年度の改善行為を提案するというサイクルを行なっているが、より詳細なマネジメントサイクルが必要。</p> <p>③組織運営が効率的に機能するために部課長制を採用しているが、学校現場の意見が反映されるような風通しのよい学校文化が必要。</p> <p>④人事制度に関しては、学園の法人事務局で平成23年度から外部のコンサルタントを導入し、各教職員の努力と業績を反映できるシステムの変換を実施中。現在は本校の管理職・中堅職員の研修の段階である。</p> <p>⑤入学者数1050名を達成する。</p> <p>⑥首都圏の調理師専門学校の中で名実ともにマーケティングリーダー校としての認知を得る。</p>
<p>【改善のための方策】</p>	<p>①法人事務局と協力し、中期的視野をもって運営するための組織を作り、プロジェクトを企画。随時カリキュラム改革を行う。</p> <p>②事業計画と実績とを比較し、問題発見と原因究明さらには責任の所在を明確にする等の更に踏み込んだマネジメントサイクルを構築する。</p> <p>③各教職員が創意工夫を発揮するために、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。</p> <p>④法人事務局と連携を取りながら、新しく構築する人事評価基準やシステムの理解を深めるための人事評価者の研修等を行う。</p>
<p>【関係者評価】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事業計画書に準じた業務遂行が末端組織まで理解され、運営されているかを再検証することが必要だと思われます。 ・法人事務局との温度差が生じないように、定期的な連絡会議を実施すべきではないかと思われます。 ・700名を超える生徒と60名を超える教員という規模から考えても、組織の職掌の明確化は重要な事だと思います。 ・教育の充実を図り広報活動に繋げていく。さらに発信力を上げることで認知度を高める。

基準3 教育活動	
【現状と課題】	<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れ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・後期終了時に全開設授業についての授業アンケートを実施。継続的に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う。</p> <p>④調理師免許だけでなく、その他の多彩な資格取得を目指す指導を行っているが、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>⑤学外実習・インターンシップ・海外研修を企画し、“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。</p>
【改善のための方策】	<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の検討・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今までの内容と検討しながら、随時取り入れる。</p> <p>③授業内容改善のために、生徒からの授業評価アンケートだけでなく、保護者等の授業参観等を実施する。</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任意であるインターンシップ・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>
【関係者評価】	<p>・以下のような意見に対して対外的に説明できる、具体的な資料が必要ではないかと思えます。</p> <p>「各科の特徴が表れたカリキュラム編成を行っているのでしょうか」</p> <p>「就職先等に各科の違いがあるのでしょうか」</p> <p>・各科の輩出すべき人材像を明確にし、カリキュラムの制度を高める教育を実施し、しっかりと身に付けさせることが重要。</p> <p>・オリンピック、パラリンピックの開催に伴い、選手村での調理の仕事は一生の財産になると思うので携わるべきだと思えます。</p>

基準4 教育成果	
<p>【現状と課題】</p>	<p>①就職後の即戦力育成を目標としているが、調理の関連業界への就職者数は就職全体の98.0%、コンクール等で受賞している在校生・卒業生も多い。また、卒業生が就職直後から即戦力として活躍しているため、求人企業からの信頼が厚い。(それらの実績により在校生徒へのセミナー、説明会、面接指導等の就職サポートのシステムができています。)</p> <p>②学園の教育理念や本校の教育目的等がどの程度実現できているのかを計る手段が明確でない。</p> <p>③資格の優位性を理解させ、受験率及び合格率を向上させるために対策講座等を開催する。</p>
<p>【改善のための方策】</p>	<p>①教育成果の指標の一つである卒業生の社会的評価の把握のため、学校と同窓会組織との連絡を密にする。</p> <p>②教育理念・目標がカリキュラムや学校生活で生徒に実現しているのか、授業評価アンケートと同時にアンケートを行う。</p> <p>③多様な資格取得が活躍機会の拡大に繋がることを教育する。</p>
<p>【関係者評価】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率よりも、その後の離職率を下げるような教育が調理師の世界では重要ではないでしょうか。現場で可愛がられるには、まずは挨拶や時間を守るなどの基本的なことが重要だと思います。 ・今の生徒の価値観などを企業側にも理解してもらわないと、離職率は下がらないのではないかと思います。 ・以前は厳しい労働環境の中でやっていたが、時代の流れと共に就業時間を減らし、休日を増やすなど改善をしている所も見られるが、未だ昔と変わらない労働環境もあり、そのような職場では人手不足も解消されず、離職率も高くなる一方です。 ・学校では授業時間に制約がある為、教職員が作業の一部(準備や片付け)を代行する事もあるが、現場では与えられた仕事を代行してもらえない。この様な学校と現場の作業の違いを一つでも多く伝える事が離職率を下げる事に繋がるのではないのでしょうか。 ・より学校側と企業側が連携した職業人教育が必要ではないのでしょうか。 ・たくさんの職種や現場がある中で、学生はある程度稼げて働ければいいと思っている子も増えている。 <p>本当にレベルの高いレストランやホテルに就職しなくてもいいと思っている学生もいるので指導している職員も世の中の変化を理解しなければならない。</p>

基準5 学生支援	
【現状と課題】	<p>①就職に関しては、担任と就職担当教員が個別でサポートしており、卒業生とのネットワークにより多くの情報を生徒に提供している。調理職以外での就職希望者に関するデータを取り、対策を検討していくのが今後の課題。</p> <p>②生徒の相談は、必要に応じて臨床心理士に対応を依頼している。生徒数も多いので退学防止策として、各担任・学校全体での対応力向上やシステム構築に取り組んでいる。メンタルヘルスに関する教員たちの正しい理解も今後の課題。</p>
【改善のための方策】	<p>①卒業生とのネットワークが本校の強みであるので、学校と同窓会組織との連絡を更に密にする。</p> <p>②生徒相談に関しては、担任が生徒指導の相談に行くなどして、臨床心理士からの専門的な意見を聞く場を積極的に設ける。メンタルヘルスの理解を深めるためにも、法人事務局が企画しているメンタルヘルスに関する研修に参加する。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・就職支援・メンタルヘルス・学費支弁等の相談において、組織の充実も重要ですが、最初の窓口になる担任の先生への対応が大切だと思うので、担任に対する各種研修制度が必要ではないかと思います。 ・今後は専門学校においても保護者の理解を得る活動が必要となると思われるので、保護者会なども開催すべきだと思います。 ・学生の価値観や考え方も日々変わっている。 <p>教務、実習共に共有できるような研修が必要だと思います。</p>

基準6 教育環境	
【現状と課題】	<p>① 必要な施設・設備は整備されており、教育の目標を念頭においた実習室等を設備してある。しかし、老朽化が進み定期的な修繕が必要。また教育効果の低下を防ぐためにも新しい設備（学生のパブリックスペース）が随時、必要となっている。</p> <p>②防災面の設備の整備は法人事務局の責務であるが、学校としても事故防止のマニュアルの策定と徹底が今後の課題である。</p>
【改善のための方策】	<p>①法人事務局と連携して、優先順位を明確にして老朽化した施設・設備の修繕を行う。</p> <p>②学んだことを実践し知識や技術を定着させるためインターンシップや海外研修は任意であるが、その意義を多くの生徒に意識づける必要がある。</p> <p>③対策マニュアルの作成や、日頃からの防災意識の指導を行う。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・調理機材等の進歩はめまぐるしいので、技術習得に集中し確実にスキルアップするための環境作りや現場に出た際に困らないような設備投資は、教育機関として重要だと思います。 ・環境衛生という観点から、不衛生箇所及び安全性に欠ける場所の修繕改修は、学校として第一に優先すべきだと思います。 ・ハード面だけでなく、衛生系の学校として掃除等の指導を徹底するなど、衛生観念を向上させることも重要だと思います。 ・学生のパブリックスペースの確保、整備と、1階の実習室のようにガラス張りの実習室があると見学等にも役立つと思います。

基準7 学生の募集と受け入れ	
【現状と課題】	<p>①入学志望者や保護者からの問い合わせに対応できるよう休日においても日直体制を組んでいるが、誰が対応しても画一的な対応ができるように周知する必要がある。</p> <p>②学科により募集人数の差があるが、生徒数の確保と定員の遵守を両立させる必要がある。</p> <p>③オープンキャンパス等の参加人数、歩留率、参加回数は変化なく推移しているが一度の参加で結論を出す傾向にあるようなので一回一回の重要性を理解し取り組む必要がある。</p> <p>④近年の入学志願者数は安定しているが、中長期的な視野をもった対策を考える必要がある。</p> <p>⑤長時間労働、低賃金、修行を伴うという点で高校生から敬遠されており、希望者が減っている。特定技能1号で外国の方にも働きやすい環境ができていますので留学生の受け入れを増やす必要がある。</p>
【改善のための方策】	<p>①法人事務局の広報部から教職員全員を集めて説明する時間をもつようする。その際、必要なデータを入力するなどの実践を行うようにする。</p> <p>②入試種別に応じて志願者にとってわかりやすい選考基準を明確にする、定員厳守による、各科の差別化の徹底。</p> <p>③法人事務局と協力し、中期的視野をもって運営するための組織を作り、プロジェクトを企画。</p> <p>④就職課に選任をおいた。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒募集は学校運営において重要ですが、広報活動における誇大や偽装など、コンプライアンスに抵触する内容がないか等の検証は教育機関として行っているのでしょうか。 ・調理師免許という同一資格を取る学校に3つの科を設置していますが、それぞれの科の特徴が広報ツールにおいて明確に差別化されているのでしょうか。 ・広報部が最新の情報を持って広報活動に向かうための勉強会や研修制度が必要だと思います。 ・先輩方の現状が web 等で見られるというのが一番効果的だと思います、 ・養成校を出た学生はここまでできるという技術判定制度のような基準を作れると専門学校に通う意義がはっきりできるのではないかと。

基準8 財務	
【現状と課題】	<p>① 5か年計画委員を立ち上げそれに基づいて将来計画を策定し安定性をはかるべきである。現在においては生徒数の確保が難しい状況の為、施設・設備の改修や修繕等困難なので今の設備でできることはないか考えていく必要がある。</p> <p>②財務情報の公開については法人事務局財務部にて閲覧が可能だが、簡単に閲覧ができるようにする必要がある。また、リアルタイムに状況を把握するために、月次決算の導入が必要。</p>
【改善のための方策】	<p>①将来を見据えた設備投資のバランスを考慮するため、法人事務局と連携して中期的な計画をたてる。</p> <p>②適正な 監査を行うため私学振興助成法に基づく公認会計士による監査、私学学校に基づく監事による監査を受ける。外部監査人のコンプライアンスを遵守するための必要スケジュールを実地する。</p> <p>② 情報をホームページ上で誰でも閲覧できるようにする。</p> <p>③ 調理師免許を取得する目的ではなく、外食産業界で働ける特定技能1号対象のコースを作り、LEOCなど企業と連携していけると留学生の受け入れを拡大することができる。。</p> <p>④ 専門人材育成訓練受託事業のアピール</p>
【関係者評価】	<p>・学園の財務情報が Web ページに公開されており、問題がないと思われます。</p>

基準9 法令等の遵守	
【現状と課題】	<p>①個人情報の保護のためには、教職員に対して一層の啓発と徹底を必要とする。</p> <p>②自己点検・自己評価に取り組んでいるが、今後の第三者評価に向けた環境の整備等の取り組みが必要。</p>
【改善のための方策】	<p>①法令遵守の趣旨を各教職員に徹底し、個人情報の保護のためには個人情報保護に関する研修等を行い、責任者の権限や責任を明確にする。</p> <p>②自己点検・自己評価時における課題への解決策を具体化し、実施する。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・世間の学校に対する考え方が非常に厳しいものになってきているので、法令遵守は当たり前のものと受け止め、各種規程の整備と職員および生徒の倫理研修や教育を充実させ、教員が安心して働き、生徒が安心して学べる環境作りが重要だと思います。 ・管理職を対象とした危機管理に関する研修は必須だと考えます。

基準 10 社会貢献	
<p>【現状と課題】</p>	<p>①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。豊専各においては事務局も担当している。</p> <p>②生涯学習への貢献として、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、講師の協力。「園内縁日」では職員、生徒がセンターに出向いて支援している。これらの活動に関して豊島区から感謝状が贈られた事もある。また、全国調理師養成施設協会と共催の食育教室は小学生親子 36 組を対象に食育講習と調理実習などを実施した。</p> <p>③社会問題への具体的な取り組みとして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社会問題に目を向けさせている。</p> <p>④ボランティアサークル「E E ディスカバリー」では、食に関するイベント・コンクールなどに参加。このサークルの一員が平成 22 年調理師養成施設調理技術コンクール全国大会において厚生労働大臣賞を受賞した。このボランティアサークルを通じて視野を広め調理師としても人間としても成長できる活動である。</p>
<p>【改善のための方策】</p>	<p>①各種団体との連携・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食に関する学校なので「食と安全」「食と健康」「食と環境」との意識をもって授業を行うことが社会問題への啓蒙活動に繋がる。</p> <p>④ボランティア活動を通じて自己と社会との関係等を理解し、「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、生徒の主体的参加等と云う形態を尊重するという立場で生徒たちの活動を支援する必要がある。</p>
<p>【関係者評価】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各種団体との連携・地域社会への貢献を通して食のプロを育てる学校教育をさらに充実させ社会に寄与すべきではないかと思いません。 ・ボランティア活動が更なる生徒の自信につながるよう、教職員の理解を深める事が大切だと思います。 ・近隣地域の保護者向けの料理教室の開催。 <p>一緒にきた子供達が調理師を目指すきっかけになるのではないかと。</p>

以 上