

令和 5 年 6 月 1 日

令和 4 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 3 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。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、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は独立しているものではない。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の記載だけでなく、教員への確認（研修実施など）、生徒・保護者への伝達の機会を持つ。</p> <p>② 授業評価アンケートを実施にて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チェックしている。</p> <p>③ 人格教育、専門教育、職業教育の教育手法を教員個々の指導力を高め、組織的に向上させる。</p> |
| 【関係者評価】 | <p>・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。加えて、社会に出たら人としての基本的な社会性や人間性が非常に大事になり、それができていない人や業界に対する理解ができていない人が早期退職するケースが増えているのでそのような教育は改めて重要であると感じます。</p> <p>・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。</p> |

| 基準2 学校運営 | |
|------------|--|
| 【現状と課題】 | <p>前年に続き、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の一年であった。引き続き、コロナ禍での教育の質保証を課題とし、教育の成果を高めて行きたい。</p> <p>更なる教育の成果を高める策として世代ごとでの実習部と教務部の意見交換を実施していくことが今後の課題である。</p> |
| 【改善のための方策】 | <p>これまで積み上げてきたもの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>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> |
| 【関係者評価】 | <p>新型コロナウイルス感染症により世の中の多くの事が変化した。その中で学校運営も変化が必要となる事柄もあると思うが、ニーズをとらえながらも基本はしっかりと教育できる体制を整えてほしいと思います。</p> |

| 基準3 教育活動 | |
|------------|---|
| 【現状と課題】 | <p>コロナ禍2年目の教育活動は感染対策を講じながら安全・安心を第一に考え対面での開講を行った。また、コロナ禍に対応した新しい取り組みも定着、随時、対応した。</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。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。本年度も海外研修は実施できなかった。</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授業内容改善のために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海外研修に代わる教育効果の得られる企画の検討が必要。加えて、任意であるインターンシップ・海外研修（実施可能になった場合）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>業界も年功序列から能力査定に変化している現状です。また、『幹部を育てる』観点からも専門調理師の資格取得が重要になっているが、簡単に取得できないのも現実。卒業してしまうと試験勉強からは遠ざかってしまうので素質はあるものもったいないと感じる事が多いからこそ、学校で、積極的に資格取得に対して勧めてほしい。資格により、給与も変わってくることを学校で説明するのも一つの方法と思う。</p> |

| 基準4 教育成果 | |
|------------|---|
| 【現状と課題】 | <p>就職希望者に対する就職率 98.3%と目標達成となった。</p> <p>学校目標「調理師の職業性の理解と体得」を指導する中では、早期退職・早期離職低減につながる指導を一層意識させた。</p> <p>また、学校の指導を理解して頂くために企業を各職種抜粋、就職先基準とするガイドラインを文書として求人票と共に郵送、周知していくことで就職部では社会状況に応じた働き方ができ、かつ、職業スキルを向上させるように努める企業を検討する為の情報収集を行い、働き方改革に準じた企業の優先順位をつけるようにした。</p> <p>一方、学生の理解を深めるために例年行っているセミナーは、コロナ禍のためより効果的な成果が得られる方法にて随時、企業と相談・連携により実施した。</p> |
| 【改善のための方策】 | <p>社会情勢の変化による外食産業へのイメージダウンにならないよう担任より業界の情報、求人情報などを流し就職決定のサポートを丁寧に行った。また、経験不足からか自己PRの弱さを感じる事があったため、研修やアルバイトなどの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。また、資格取得の優位性をより深く理解させることで早期離職低減につながるため、資格取得へのサポート強化が必要である。</p> <p>学校として資格取得状況・情報を把握しておくべきである。</p> |
| 【関係者評価】 | <p>就職率の点でいえば非常に健闘されており、学校側のフォローが的確であった事が伺えます。この点は評価致します。</p> <p>コロナ禍で外食産業界の変化は大きく、夢のある仕事だとしても様々に苦戦しています。この様な局面を乗り切るためには自己啓発できる人材が必要です。学校では、自己啓発できる人材の育成に期待したいです。</p> |

基準5 学生支援

【現状と課題】

① 退学率について

昨年より大幅に上昇 6.1%との結果であった。

目的意識の欠如や身体的理由、経済的理由など退学の理由は様々である。サポート体制は入学前から在学期間中に亘り、確立・運用されているがコロナ禍による影響が大きく顕れた。現状に対する検討が必要である。

② 就職支援について

就職先企業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。調理師科1年生を主な対象として5月から6月に10社、2年過程の1年生を対象に年度末に8社の就職セミナーを実施した。近年の早期採用に向け2年制の優位性として有効な準備期間の使い方と学生の士気向上をねらいとしている。

③ 武蔵野ネットワーク

a) 卒業生との連携について

企業への求人票発送の際に在籍者名簿の記入依頼をしている。人事担当者を通して卒業者の評価を伺い、本校の教育への信頼を頂いていることが分かった。

b) 保護者との連携について

近年、学校に対する期待は更に大きくなり学生の就職先決定には保護者の意向が大きく影響している。入学後の学校生活に問題が発生した場合はメンタルヘルス担当者と連携し担任より報告をしている。

高度調理経営科2年生の賞味会（専攻別総合調理実習）では保護者を招き学校教育への理解を深める機会を設けているが、本年度はコロナ感染予防対策の為、保護者の招待は行わなかった。

【改善のための方策】

① 出席不良者の洗い出しや対応報告を見直し、担任・担当者共にチェック体制を密にし、潜在長欠者を出さないように取り組んだ。在学中の目的意識の欠如や進路変更の予兆は、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連携を強化し、早い段階での洗い出し、本人との面談やカウンセラーとの共有も密にし、状況の把握と改善に努める。

② 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。新たな採用計画の在り方(会社説明会・試験・適性検査・内定式など)に即した設備(備品)・場所の充実を図りたい。

| | |
|----------------|---|
| | <p>③ a) 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たが、今後は別のかたち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相談、紹介等を行っている。また、現在、卒後教育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>【関係者評価】</p> | <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大切だが、学生窓口の最前線にいる担任の対応力も重要と感じます。担任をフォローする研修制度も必要ではないでしょうか。 ・学生世代の価値観や考え方は日々変化しています。学校全体として人材教育と並行して学生を支援するための情報共有や研修等が必要ではないでしょうか。 |

| 基準6 教育環境 | |
|------------|---|
| 【現状と課題】 | <p>① 施設・設備 施設設備の老朽化も進み生徒に対する安全・衛生を軸にコロナ感染予防対策も視野に入れた改修・修繕の準備として具体的な改修箇所、施設整備の必要箇所の見える化及び実施計画を立てたが、新型コロナウイルス感染症の影響と耐震工事計画に伴う改修工事の検討があり、設備改修に関しては数カ所の実施にとどまった。修繕依頼をしても『迅速な対応はしてもらえない』など、現状への【慣れ】が学校全体として生じており、意識の改革が必要である</p> <p>② 組織・運営体制 実習部に技術顧問、副部長を配置。実習部内の組織再構築を実施。本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、着実に進んだ。しかし、研修案として掲げた実習部、教務部教職員の短期現場（ホテル・レストラン・集団調理施設）研修はコロナ禍の影響により、技術顧問による専門技術の研修は人員減などの対応により実施には至らなかった。</p> |
| 【改善のための方策】 | <p>① 学生の安全・衛生を第一に、見落としがちな細部の修繕箇所を見える化、修繕できるようにする。また、早急に『修繕に関する主導権の明確化』への対応が必要。</p> <p>② 研修制度の構築、実施。充実感を得られる内容以外にもモチベーションの向上に関わるものも考える。</p> |
| 【関係者評価】 | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・ハード面の整備は重要ですが、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です。指導をする教職員の意識もまた、重要だと思います。 |

| 基準7 学生の募集と受け入れ | |
|----------------|--|
| 【現状と課題】 | <p>オープンキャンパス歩留まり率（対、延べ人数）41.3%</p> <p>昨年度比の歩留率は上昇したが入学者数は減少してしまったので、入学者数減の要因を特定することが急務。</p> <p>教育情報や就職情報をより具体性をあげて更新し、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湧くよう努めたため、料理の楽しさや興味を持ってもらうことはできていると感じている。更なる創意工夫を凝らし、学校、各学科の理解が深まるオープンキャンパスや体験入学にしていき、出願に繋げていく。</p> |
| 【改善のための方策】 | <p>来校型体験入学（オープンキャンパス同様）で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を作る。ターゲットを定めた開催も実施する。</p> <p>加えて、Webによる学校説明会の内容の充実を図る。</p> <p>広報部との連携として学校職員が募集活動で地域・学校に出向きより多くの来校者を体験入学参加に繋げて欲しいと提案があった。</p> <p>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、学校と広報部との情報共有をより密に進めていく。</p> |
| 【関係者評価】 | <p>学校のスrongポイントを高校生に伝えていくためにも精査は必要と感じます。</p> |

| 基準 8 財務 | |
|------------|--|
| 【現状と課題】 | <p>① 財務基盤の安定性 学校部門としては、過去 3 年間の入学者数、在校生数は減少傾向にあり、令和 3 年度の定員充足率は 60.8%である。</p> <p>② 予算・収支計画 WEB 形式の予算管理システムを導入（平成 28 年度から）、実務者、担当者だけではなく管理者も予算執行状況の把握が可能。</p> <p>③ 会計監査 外部監事 2 名による監査が行われている。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、財産の状況、理事の業務執行状況の監査を行っている。</p> <p>④ 財政情報の公開 私立大学等経常経費補助金の交付対象法人として、また、職業実践専門課程認定校として法人の計算書類を学校ホームページ上で公開している。</p> |
| 【改善のための方策】 | <p>① 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。 設備面においても、老朽化した設備を更新するために施設設備不備事項一覧を整備し、各部署と優先順位を検討したうえで令和元年度から 3 年間で改善してきた。</p> <p>② 入学者数減少傾向に伴い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、収支のバランスを確保する予定である。</p> <p>③ 私立学校法の改正を受け、監事監査規定を整備。監査計画を作成してもらいより具体的な監査が行われるよう外部監事をサポートしていく。</p> <p>④ 現状に甘んじることなく、より分かりやすい資料公開に向けて研究したい。</p> |
| 【関係者評価】 | Web ページに学園の財務情報の公開があり、問題がないと思われます。 |

| 基準9 法令等の遵守 | |
|------------|---|
| 【現状と課題】 | <p>法令順守の現状として、調理師法施行規則施行令や全国調理師養成施設協会の関係通知集にも続き運用している。</p> <p>個人情報保護規程に関しては、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している。</p> <p>自己点検および自己評価の規定に関しては、「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」と調理師学校則第4条に規定している。</p> |
| 【改善のための方策】 | <p>法令順守は今や必須であり、本校では適正な運営ができていますのでその趣旨を全教職員に徹底し、継続していく。</p> <p>個人情報保護に関しては学校法人後藤学園個人情報保護規程、特に「個人情報の範囲」「守るべき必要性」「保護の方法」は絶え間なく確認していく。</p> <p>自己点検・自己評価については、実施結果を公表しマネジメントサイクル（現状把握⇒問題点の抽出⇒改善策（代替策）の提案）を全職員が共有することが必須である。</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となってきている。法令遵守は当たり前と受け止め、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、教職員が安心して働き、生徒が安心して学べる環境作りが重要です。 ・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 | |
|------------|--|
| 【現状と課題】 | <p>11月、全国調理師養成施設協会と当校主催の小学生親子を対象の食育教室（講習会と調理実習）を新型コロナウイルス感染予防対策に配慮しながら実施し、親子20名が参加した。</p> <p>豊島区立西部子供家庭支援センターにおいては、12月に感染予防対策を十分に整え、職員と在校生がボランティアで料理教室を行い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及び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。例年同様の料理教室を8月にも行っていたが、新型コロナウイルス感染症の影響で開催できなかった。</p> <p>また、豊島区主催の食育教室は本年度中止となったが次年度の継続連絡があり、内容の検討に入る予定である。</p> |
| 【改善のための方策】 | <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> |
| 【関係者評価】 | <p>このような社会情勢だからこそ、料理教室の開催を通し参加した子供達が調理師を目指すきっかけとなる事を期待します。</p> |

以 上