

東京聖栄大学附属調理師専門学校
学校関係者評価報告書
(平成30年度)

平成31年3月9日

学校法人東京聖栄大学

東京聖栄大学附属調理師専門学校

平成 31 年 3 月 9 日

平成 30 年度学校関係者評価報告書

学校法人東京聖栄大学
東京聖栄大学附属調理師専門学校
学校関係者評価委員

平成 30 年度学校関係者評価について、下記の通り評価結果を報告致します。

記

1. 学校関係者評価委員

- ・ 学校の専門分野における業界関係者
 (株)リーベン 代表取締役 谷川 一夫 氏
 千葉県船橋市丸山 5-10-5
- ・ 卒業生
 平成 6 年度 31 期卒業生 犬塚 桂子 氏
 埼玉県三郷市戸ヶ崎 1-538
- ・ 保護者
 前後援会会長 磯邊 浩 氏
 千葉県山武市松尾町松尾 7

2. 学校関係者評価委員会報告

別紙のとおり

以 上

基準毎の学校関係者評価

【基準1】教育理念・目的・育成人材像等

評価の視点等
<ol style="list-style-type: none">1. 学校の理念・目的・育成人材像は定めているか (専門分野の特性が明確になっているか)2. 学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・関係業界・保護者等に周知がなされているか3. 学科の教育目標、育成人材像は、業界のニーズに向けて方向づけられているか4. 社会のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか 等
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・建学の精神に則り、教育方針と理念が明確に定められ、学則第1条には本校の教育目的が明記されている。これらは、教育活動の根幹であり、学生便覧にも明記され、新入生ガイダンスにおいて周知していることは評価できる。 今後は、教職員・生徒・保護者に対して、より徹底した周知を期待する。・比較的小規模であることを活かし、生徒一人ひとりに目の行き届く教育が実践されていることは評価できる。・変化の激しい社会に対応できる人材育成に不断の努力を求めたい。・1年間という短期間ではあるが、専門的な技術・知識に偏らず、人間性・社会性にも富んだ人材育成に取り組み、広く社会から評価される調理師養成校へと発展して欲しいと思います。・平成23年度より導入されている調理技術研修生制度により、併設の東京聖栄大学の学生が共に学んでいる。他の専門学校には無い、教育環境であり、生徒同士が切磋琢磨できる教育環境になっていることは評価できる。・少子化による生徒募集環境の厳しさが増しています。他校との差別化を図って、専門分野に関連する業界等のニーズに即した人材育成を推進していただきたい。・学校の将来構想を生徒・保護者・関連業界等へ周知する手段として、本校ホームページへの掲載を検討されてはいかがでしょうか。

【基準2】学校運営

評価の視点等
<ol style="list-style-type: none">1. 学校の理念等に沿った運営方針が策定されているか2. 理念等を達成するための事業計画が策定されているか3. 設置法人は組織運営を適切に行っているか4. 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか5. 人事、給与に関する規程等が整備し、適切に運用しているか6. 教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか7. 情報システム化等による業務の効率化が図られているか
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・校長が定めた学校運営方針が、校長から直接教職員に周知されているのは、小規模な学校ならではの点だと思います。文書化することでより明確になるのではないのでしょうか。・学校法人東京聖栄大学に属する各校の中長期計画、単年度事業計画は理事会で審議・決定され、それぞれ有機的に機能し、学校運営が行われている点は評価できる。・学校法人東京聖栄大学第Ⅱ期中長期計画（平成27年度～平成31年度）及び年度事業計画の内容は東京聖栄大学のホームページに掲載されている他、校長から教職員に周知を図っている点は評価できますが、本校ホームページに掲載されていないのは何故でしょうか？・教職員の人事、給与の関連規程は整備され、明確となっており、評価できる。 別に定めると規定されている細則等の整備が求められる。・教学等校務については、校長リーダーシップのもと、運営され問題は無い。学校運営の円滑化のためにも、意思決定の権限や関連規程等を明確化すると良いと思います。・ネットワーク環境が整備されており、運営の指針となる関連規程について、教職員が簡便な方法で必要な情報にアクセスでき、業務の効率化が図られている点は評価できる。

【基準3】教育活動

評価の視点等

(目標の設定)

1. 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか
2. 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか

(教育方法・評価等)

3. 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか
4. 教育課程の編成・見直し等について、外部の意見を反映しているか
5. キャリア教育を実施しているか
6. 授業評価の実施・評価体制はあるか

(成績評価・単位認定等)

7. 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

(資格・免許の取得の指導体制)

8. 目標とする資格・免許は教育課程上で明確に位置づけられ、取得の指導体制はあるか
(教員・教員組織)

9. 人材育成目標達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか
10. 教員の資質向上への取り組みを行っているか
11. 教員の組織体制を整備しているか 等

学校関係者評価

- ・基礎調理技術に重点を置き、技術習得の達成時期を明確に定めている。早朝・放課後の自主練習に取り組みせる等のきめ細かい指導体制を敷いていることは評価できる。
- ・専門技術・知識に偏らず、人間性・社会性に富んだ調理師として社会に送り出せるよう人格教育にも注力いただきたい。
- ・成績評価の基準、定期試験や修了認定基準を明確化し、生徒にも明示されており、適切な運用がなされている。
- ・教育の質向上に向けた授業評価アンケートを実施し、授業評価以外に学校生活等について5段階評価による意見聴取をし、ホームページに公表していることは評価できる。
- ・授業評価アンケートの内容充実を前期終了時にも授業評価アンケートを実施し、授業方法等の改善に取り組む等の工夫をすると良いと思います。
- ・学園全体で教職員研修を実施している点は評価できる。専門教育に特化した本校教職員を対象とした独自の研修制度の実施も検討されると良いと思います。

【基準4】学修成果

評価の視点等
1. 就職率の向上が図られているか 2. 資格取得率の向上が図られているか 3. 卒業生の社会的な活躍及び評価を把握しているか 等
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・高い就職率を維持することは勿論ですが、離職率下げる取組も重要です。小規模である本校の特長を活かして、生徒一人ひとりの希望や適性に見合った就職先を紹介することに引き続き尽力していただきたい。・1年間の教育課程の中で、生徒にキャリア形成に向けた指導をすることは難しいと思いますが、就職指導のますますの充実を図っていけるよう取り組んでください。・就職指導の充実・強化の取組として、卒業生の動向等を把握することが重要です。

【基準5】学生支援

評価の視点等
1. 進路・就職に関する支援組織体制は整備されているか 2. 退学率の低減が図られているか 3. 学生相談に関する体制、学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか 4. 学生の健康管理を行う体制が整備されているか 5. 課外活動に対する支援体制は整備されているか 6. 保護者と適切に連携しているか 7. 卒業生への支援体制はあるか 8. 関連分野における産業界との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 9. 社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか 等
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・生徒一人ひとりにきめ細かい指導が行き届く体制が整備され、個々の生徒の活動状況が把握されている。小規模学校の特長であると評価しています。・退学者が一人もないことは、本校の特長でもあり、クラス担任教員を中心に教職員による指導によるものと大変評価できることです。・就職支援・メンタルヘルス・学費支弁等の相談において教職員が丁寧に対応していることは評価できます。保護者等との緊急時の連絡体制も確保されていますが、保護者会等の開催をすることで、連携も強化されるものと思います。・生徒への経済面の支援も重要課題だと思います。自立進学制度等のサポート体制が整備されていますが、学校独自の奨学金制度についても検討されているのでしょうか。・卒業生情報の収集を促進し、卒業生への支援体制の更なる強化を図っていただきたい。

【基準6】教育環境

評価の視点等
1. 施設・設備は教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか 2. 学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修の場等について十分な教育体制を整備しているか 3. 防災に対する組織体制は整備されているか 4. 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 等
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・調理関係資機材も絶えず進化しています。調理技術習得に集中し、確実なスキルアップを図るためにも教育環境整備は重要です。・ハード面だけでなく、衛生分野の学校として、清掃等の指導が徹底され常に校内が清潔に保たれているのは、とても評価できる。・専門教育に欠かせない施設・設備は整備されており、特に集団調理実習室に併設された試食室は、サービスマナー実習が行えるよう工夫されていることは評価できる。・引き続き、定期的な修繕等に努めていただき、教育効果の低下を防ぐためにも、新しい設備・機器類等の随時更改についても取り組んでいただきたい。・学園全体で防災に取り組んでおり、防火・防災訓練に教職員・生徒全員参加で実施されているのは、意識向上に寄与する取組として評価できる。

【基準7】学生の募集と受入れ

評価の視点等
1. 高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取組を行っているか 2. 学生募集活動は、適切、かつ、効果的に行われているか 3. 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか 4. 学生納付金は妥当なものとなっているか 等
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・生徒募集は学校運営上、極めて重要な要素です。教職員全員による高等学校への訪問活動や体験入学の開催等、広報活動に尽力されているものの定員確保が中々難しい状況が続いています。他校との差別化を図ると同時に、本校の魅力を効果的に伝える広報活動の取組を強く望みます。・生徒募集は学校運営の根幹です。定員数確保に向け、教職員が一丸となり、適切な広報活動を実施することが必要ではないでしょうか。・少子化による生徒募集環境の厳しさが増す中、生徒募集競争も激化していると思いますが、入学した生徒を専門分野に関連する業界等のニーズに即した人材に育てることが重要です。本校の良い点をアピールすることに創意工夫し、他校との差別化し、生徒募集状況の改善ができるよう強く望みます。

【基準8】財務

評価の視点等
1. 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 2. 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか 3. 財務について会計監査が適正に行われているか 4. 財務情報公開の体制整備はできているか 等
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・財務情報（前年度の財産目録、貸借対照表、収支計算書、事業報告書、監事の監査報告書等）が東京聖栄大学のホームページに情報公開されています。本校のホームページへの掲載も検討してください。・学校法人全体はもとより、各々の部門単位での収支の均衡も目指す必要があると思います。専門学校部門単位での収支改善が急務ではないでしょうか。・厳しい環境の中、生徒募集における更なる改善方策を講じ、財政の健全化に向け継続的に取り組んでいきたい。

【基準9】法令等の遵守

評価の視点等
1. 法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか 2. 個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか 3. 自己評価の実施と問題点の改善を行っているか 4. 自己評価結果を公開しているか 等
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・専修学校及び調理師養成施設として、関連法令の遵守や設置基準に則り、適正な学校運営がなされている点は評価できる。・個人情報保護については、学園全体で取り組んでおり、学校法人東京聖栄大学で定めた個人情報保護方針（プライバシーポリシー）に基づき、個人情報保護規定が策定され、責任者の権限や責任が明記されており、社会的責任を果たせる体制を構築している点は評価できる。・法令遵守は専門学校としての社会的責任を果たす上で、必須のものと考えています。各種規程の整備、教職員の資質向上に向けた不断の努力、生徒への倫理教育等の充実に向けた努力に期待しています。

【基準10】社会貢献・地域貢献

評価の視点等
1. 学校の教育資源や施設を利用した社会貢献・地域貢献を行っているか 2. 国際交流に取り組んでいるか 3. 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか 等
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none">・学校法人東京聖栄大学と地元自治体葛飾区は、「連携・協力に関する協定」を締結（平成25年9月30日）し、学園全体で取り組んでおり、取組の内容は、生涯学習、健康及び食育、産業振興・地域の活性化、教育・学術、地域環境、防災等多岐に及んでいます。学校法人東京聖栄大学に属する本校は、本校の教育資源や施設を利用した公開講座、講習会への講師派遣、各種行事への参加、施設貸出など地域社会に貢献しており、社会・地域への貢献度は高く評価できる。・社会貢献・地域貢献を通して食のプロフェッショナルを養成する専門教育を充実させ、社会に寄与することはとても重要なことだと考えます。今後の取組に期待しています。