

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
(令和3年度)

令和3年10月7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

令和3年10月7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
校長 阿左美 章治 殿

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会

学校関係者評価委員会報告書

「令和2年度自己評価報告書」を基に、学校関係者評価を行いましたので、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

(株)リーベン 代表取締役	谷川 一夫
本校同窓会 聖調会会長	鈴木 朝枝
本校 前校長	平澤 正男

2. 学校関係者評価委員会報告

別紙「基準毎の学校関係者評価」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
(理念・目的・育成人材像) 1. 学校の理念・目的・育成人材像は定めているか 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 3. 理念等の達成に向け特色のある教育活動に取り組んでいるか 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
学校関係者評価
・ 建学の精神に則り、教育方針と目的を明確にし、育成する人材像を定めている。 また、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も周知されている。 ・ 昭和35年に調理師養成施設として発足、東京都内で3番目に長い歴史を持つ本校は、生徒一人ひとりに目が行き届く専門教育を推進してきており、卒業生が調理師として各方面で活躍している。引き続き、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・知識の習得のみに偏らず、教育目的等の達成に向け、人間性・社会性にも富んだ人材育成に取り組んでいる。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。 ・ 比較的小規模校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。調理技術研修生制度により、東京聖栄大学の学生が共に学んでいることは本校の特色の一つとなっており、社会人や外国人留学生といった多様な背景を持つ生徒同士が切磋琢磨できる教育環境になっている。 ・ 学校法人東京聖栄大学第Ⅲ期中期計画（2020-2024）、学校法人東京聖栄大学令和2年度事業計画には本校の事業計画には学校の、将来構想等が記載されており、本校ホームページ（情報の公表ページ）に公開し、広く周知されている。

【基準2】学校運営

評価の視点等
(運営方針) 1. 理念等に沿った運営方針を定めているか (事業計画) 2. 理念等を達成するための事業計画を定めているか (運営組織) 3. 設置法人は組織運営を適切に行っているか 4. 学校運営のための組織を整備しているか (人事・給与制度) 5. 人事・給与に関する制度を整備しているか

<p>(意思決定システム)</p> <p>6. 意思決定システムを整備しているか (情報システム)</p> <p>7. 情報システム化に取組み業務の効率化を図っているか</p>
<p>学校関係者評価</p> <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だと思えます。 ・ 教職員会議を定例開催（月1回）し、運営方針の周知や事業計画の進捗状況を教職員間で共有できるよう体制が整備されている。 ・ 学校法人東京聖栄大学に属する各校の中期計画、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。 ・ 学校法人東京聖栄大学第Ⅲ期中期計画（2020-2024）及び令和2年度事業計画の内容は、校長から教職員に周知がなされている他、本校のホームページ（情報の公表ページ）に財務情報と共に掲載されている。 ・ 教職員の人事、給与の関連規程を整備し、明確となっている。 ・ 教学等校務については、校長リーダーシップのもと、運営されており問題は無い。 ・ 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。

【基準3】教育活動

<p>評価の視点等</p> <p>(目標の設定)</p> <p>1. 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等を定めているか</p> <p>2. 学科毎に修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか (教育方法・評価等)</p> <p>3. 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか</p> <p>4. 教育課程について外部の意見を反映しているか</p> <p>5. キャリア教育を実施しているか</p> <p>6. 授業評価を実施しているか (成績評価・単位認定等)</p> <p>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</p> <p>8. 作品及び技術等の発表における成果を把握しているか (資格・免許の取得の指導体制)</p> <p>9. 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</p> <p>10. 資格・免許取得の指導体制はあるか (教員・教員組織)</p>

<p>11. 資格・要件を備えた教員を確保しているか</p> <p>12. 教員の資質向上への取り組みを行っているか</p> <p>13. 教員の組織体制を整備しているか</p>
<p>学校関係者評価</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・本校では調理技術（日本・西洋・中国料理・製菓・集団調理）の習得に重点を置き、授業計画（シラバス）には修業年限に応じた教育到達目標を明確に定めている。基本的な調理技術習得のため、課外時間に自主練習に取り組ませるなど、きめ細かい指導体制を敷いている。 ・コロナ禍により令和2年度は入学式が中止となった他、通常授業の実施が困難となる中、本校では初のリモート授業が行われました。緊急事態宣言解除後に登校を開始し、入校時の検温、消毒や換気の徹底、三密回避の対策を実施し、教育活動の円滑化を図りました。先生方の負担も大きかったのではないのでしょうか。 ・成績評価の基準は定期試験や修了認定基準を明確化し、学生便覧を通じ、生徒にも明示し、適切な運用がなされている。また、本校ホームページ（情報の公表ページ）にも「成績評価基準」「卒業の認定に関する方針」を掲載し、広く周知されている。 ・半期毎に授業評価アンケートを実施し、授業・学校生活等について5段階評価による意見を聴取、教員へフィードバックして教育の質向上に取り組んでいる。 また、卒業時に生徒を対象とした卒業生アンケート（授業評価を含む総合評価）を行い、その結果は本校ホームページに公表している。より良い授業が行えるよう不断の努力を期待している。 ・外部機関等による各種研修への参加、研究活動・自己啓発等を推奨し、教員の資質向上への取り組みを行っている他、事務職員の意欲・資質の向上への取組として、外部機関による各種研修会への参加を促している。 ・教職員の資質向上への取組の一環として、学校法人東京聖栄大学によるSD・FD合同研修会が行われ、本校教職員も参加し、研鑽を積む機会を得るなどの取組は評価できる。

【基準4】学修成果

<p>評価の視点等</p>
<p>（就職率）</p> <p>1. 就職率の向上が図られているか</p> <p>（資格・免許の取得率）</p> <p>2. 資格・免許の取得率の向上が図られているか</p> <p>（卒業生の社会的評価）</p> <p>3. 卒業生の社会的な活躍及び評価を把握しているか 等</p>
<p>学校関係者評価</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ禍による企業・飲食店等の求人需要低下が懸念される中、令和2年度生に対する

求人件数は260件を上回った。生徒一人ひとりの希望や適性を見据えた指導の下、就職希望者全員が無事に就職内定している。引き続き、生徒の夢の実現を支援するための丁寧な指導を望みます。

- ・高い就職率を維持することは勿論ですが、離職率を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。
- ・調理師を養成する1年間の教育課程の中で、生徒に対して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、就職指導の一層の充実を図る取組を期待しています。
- ・卒業後、専門分野で活躍する上で調理師免許以外の資格・免許の取得の有用性についても指導をしていただきたい。
- ・調理の現場を長く続けている卒業生の評価は高いと伺っております。卒業生には同窓会ホームページを通してメールアドレスを登録してもらい、実態調査を行うなど、卒業生の社会的な活躍や評価の把握に努めているようですが、さらなる工夫を図り、就職指導の充実・強化に取り組んでいただきたいと思います。

【基準5】 学生支援

評価の視点等

(就職等進路)

1. 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか
(中途退学への対応)
2. 退学率の低減が図られているか
(学生相談)
3. 学生相談に関する体制を整備しているか
4. 留学生に対する相談体制を整備しているか
(学生生活)
5. 学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか
6. 学生の健康管理を行う体制が整備されているか
7. 学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか
8. 課外活動に対する支援体制は整備しているか
(保護者との連携)
9. 保護者との連携体制を構築しているか
(卒業生・社会人)
10. 卒業生への支援体制を整備しているか
11. 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
12. 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか

学校関係者評価

- ・進路・就職に関する支援においては、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。このことは、小規模校の特長であると評価している。
- ・退学者が少ないことは、本校の特長でもあり、クラス担任教員を中心とした教職員の指導によるものと高く評価している。
- ・コロナ禍により、本校初となるリモート授業を行いました。生徒への経済的負担を軽減するため、金銭的補助（全ての生徒を対象に通信費として10,000円給付）を行ったことは大変評価できます。
- ・国による「学びの継続のための『学生支援緊急給付金』」等を活用し、経済的困難を抱える生徒への支援も行われました。コロナ禍で様々な不安や問題を抱える生徒に対する継続的な支援に取り組んでいただきたい。
- ・生徒への経済面の支援も重要課題です。自立進学等をサポートするうえで、学校独自の学費減免制度のさらなる充実も図っていただきたい。
- ・就職支援、学費支弁等の相談において教職員が丁寧に対応しており、担任教員と保護者との連絡は密に行われ、連携体制が構築されている。
- ・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
<p>(施設・設備等)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 (学外実習、インターンシップ等) 2. 学外の実習施設、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 (防災・安全管理) 3. 防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか 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
学校関係者評価
<ul style="list-style-type: none"> ・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。また、調理関係資機材も絶えず進化していますので、十分対応できるよう施設・設備の整備・点検をお願いします。 ・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。 ・教育効果の低下を防ぐためにも定期的な修繕等に努めていただき、必要に応じて新しい機器・設備類等の検討を随時行っていただきたい。 ・校内は常に清掃が行き届いており、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、とても評価できます。

- ・年間を通した新型コロナウイルス感染対策は、生徒の安全を最優先にし、入校時の検温・手指消毒の確認、三密回避、校内各所の消毒作業等の徹底に取り組みました。教職員の負担も大きかったと思いますが、安全管理体制維持のため、今後も適切な取組に期待しています。
- ・海外調理研修は、コロナ禍だけでなく、近年は国際情勢（テロ行為の頻発等）の影響を受けるなど、万全の体制で実施することは難しく、場合によっては中止せざるを得ないケースもあると思います。国際教育・食文化等を体験する機会については、海外研修以外の方法等を検討する必要性があると考えます。
- ・学園全体で防災に取り組んでおり、防火・防災訓練（毎年1回開催）が教職員・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ます。今年度はコロナ禍により開催できませんでしたが、来年度以降は実施していただきたい。

【基準7】学生の募集と受入れ

評価の視点等

（学生募集活動）

1. 高等学校等接続する機関に対する情報提供に取り組んでいるか
2. 学生募集を適切、かつ、効果的に行っているか

（入学選考）

3. 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか
4. 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

（学納金）

5. 経費内容に対応し、学納金を算定しているか
6. 入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか

学校関係者評価

- ・コロナ禍により、高等学校等の訪問の広報活動が難しい中、ホームページやインスタグラムによる情報発信、オンライン学校説明会が中心となりました。また、体験入学は感染対策を講じつつ、参加人数を制限した上で実施するなどの厳しい状況が続きますが、課題である募集改善への取組を強く望みます。
- ・少子化による生徒募集環境の厳しさが増しています。定員数確保に向け、教職員が一丸となり、効果的な広報活動を実施することが急務です。社会人・外国人等の幅広い入学生の募集活動も適切に行い、入学した生徒を業界等のニーズに即した人材に育てることが本校のアピールにもつながるので努力していただきたい。
- ・学生納付金は保護者にとって大きな負担です。本校は「高等教育の修学支援新制度の対象機関」として継続認定されました。経済的理由で本校進学を躊躇っている方にとって大きなメリットになります。

【基準8】財務

評価の視点等
(財務基盤) 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 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 (予算・収支計画) 3. 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 4. 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか (監査) 5. 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 (財務情報の公開) 6. 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
学校関係者評価
・財務情報（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（情報の公表ページ）に掲載されており、情報公開体制が整備されている。 ・学校法人全体で捉えると財務状況は健全といえる状況にある。しかし、専門学校部門単位での財務状況は、良好とは言えず、財務状況改善が急務である。 ・厳しい環境の中、専門学校における生徒募集について更なる改善方策を講じ、財政の健全化に向け取り組んで欲しい。

【基準9】法令等の遵守

評価の視点等
(関係法令、設置基準等の遵守) 1. 法令、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 (個人情報保護) 2. 学校が有する個人情報保護に関する対策を実施しているか (学校評価) 3. 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか 4. 自己評価結果を公表しているか 5. 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 6. 学校関係者評価結果を公開しているか (教育情報の公開) 7. 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか
学校関係者評価
・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おり、問題はない。

- ・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。
- ・個人情報保護については、法人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。
- ・学校評価(自己評価・学校関係者評価)への組織的な取組を行うため、学校評価実施規程(令和2年2月1日施行)を策定し、実施体制を整えている。
- ・本校ホームページの「情報の公表ページ」には、教育活動に係る情報、自己評価報告書や学校関係者評価報告書等の掲載がなされ、積極的な情報公開を行っている。

【基準10】社会貢献・地域貢献

評価の視点等

(社会貢献・地域貢献)

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
2. 国際交流に取り組んでいるか
(ボランティア活動)
3. 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

学校関係者評価

- ・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、法人全体で取り組んでいる。その内容は、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る。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い。
- ・令和2年度はコロナ禍により各種連携事業等は延期又は中止となる中、葛飾区民を対象とした「食べ切り・使い切り料理教室」における食品ロスを減らす提案や映像配信やデモンストレーション形式（試食等を行わない）での「かつしか区民大学」対象講座（公開講座）への協力を行うなど、地域社会への貢献活動も行っている。
- ・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。