

様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

令和5年度
自己評価報告書

令和6年6月5日

東京聖栄大学附属調理師専門学校

目 次

本書の使い方	1	基準4 学修成果	27
1 学校の理念、教育目標	2	4-13 就職率	28
2 本年度の重点目標と達成計画	3	4-14 資格・免許の取得率	29
3 評価項目別取組状況	4	4-15 卒業生の社会的評価	30
基準1 教育理念・目的・育成人材像	5	基準5 学生支援	31
1-1 理念・目的・育成人材像	6	5-16 就職等進路	32
基準2 学校運営	10	5-17 中途退学への対応	33
2-2 運営方針	11	5-18 学生相談	34
2-3 事業計画	12	5-19 学生生活	36
2-4 運営組織	13	5-20 保護者との連携	38
2-5 人事・給与制度	15	5-21 卒業生・社会人	39
2-6 意思決定システム	16	基準6 教育環境	41
2-7 情報システム	17	6-22 施設・設備等	42
基準3 教育活動	18	6-23 学外実習、インターンシップ等	44
3-8 目標の設定	19	6-24 防災・安全管理	46
3-9 教育方法・評価等	20	基準7 学生の募集と受入れ	48
3-10 成績評価・単位認定等	23	7-25 学生募集活動	49
3-11 資格・免許の取得の指導体制	24	7-26 入学選考	51
3-12 教員・教員組織	25	7-27 学納金	52

基準8 財務 5 3

8-28 財務基盤.....	5 4
8-29 予算・収支計画.....	5 7
8-30 監査.....	5 8
8-31 財務情報の公開.....	6 0

基準9 法令等の遵守 6 1

9-32 関係法令、設置基準等の遵守.....	6 2
9-33 個人情報保護	6 3
9-34 学校評価.....	6 4
9-35 教育情報の公開.....	6 6

基準10 社会貢献・地域貢献 6 7

10-36 社会貢献・地域貢献	6 8
10-37 ボランティア活動	7 0

4 令和4年度重点目標達成についての自己評価 7 1

本書の使い方

1 本書は平成25年3月、文部科学省が策定・公表した「専修学校における学校評価ガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）に示された「項目別の自己評価表(例)イメージ」及び「自己評価における評価指標・観点・参考資料一覧表(イメージ案)」などを参考に全体を構成しました。

また、評価項目は、特定非営利活動法人私立専門学校等評価研究機構（以下「機構」という。）がガイドラインに準拠して制定した「専門学校等評価基準書Ver4.0」を適用しています。

2 従来の「評価項目別取組状況」に「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」を加えることにより、ガイドラインに示されているPDCAを活用した自己評価を進めることができるようになっています。

3 ガイドラインでは、「項目別の自己評価表(例)イメージ」において取組状況を1から4の評語を用いて自己評定する様式を例示しています。このことから、本書でも「評価項目別取組状況」の小項目毎に評定欄を加えました。評語の考え方の例は、以下のとおりです。但し、評定については学校ごとの考え方により実施しない学校においては評定欄を削除してお使いください。

※評語の意味

- 4 適切に対応している。課題の発見に積極的で今後さらに向上させるための意欲がある。
- 3 ほぼ適切に対応しているが課題があり、改善方策への一層の取組みが期待される。
- 2 対応が十分でなく、やや不適切で課題が多い。課題の抽出と改善方策へ取組む必要がある。
- 1 全く対応をしておらず不適切。学校の方針から見直す必要がある。

4 本書は、学校関係者評価を円滑に進めるために、記述のうち「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」など部分的にピックアップして評価を行うことができるよう構成していますので、学校関係者評価実施においても活用できます。

5 本書はワード形式で作成しています。学校の考え方により適宜変更して使用してください。ご不明な点につきましては、機構事務局までお問い合わせください。

連絡先 03-3373-2914 info@hyouka.or.jp

1 学校の理念、教育目標

教育理念	教育目標
<p>本校は、昭和35年に調理師養成施設として厚生大臣より指定を受けたことを機に、以来一貫して調理師の養成に邁進してきている。</p> <p>本校は、平成25年4月1日より東京聖栄大学の附属校となり、「東京聖栄大学附属調理師専門学校」と校名を変更した。大学の附属校となることで、より一層の連携の強化をはかり調理師養成を推進していく体制となっている。</p> <p>本校では自立できる調理師の養成を教育方針として掲げています。</p> <p>さらに、以下の三意を校訓とし、校章およびロゴマークでその意を表しています。</p> <ul style="list-style-type: none">・「熱意」何事にも懸命に努力する心を培う。・「誠意」信頼は常日頃の誠実な言動から生まれる。・「創意」調理には夢が必要。創造性を養うには先ず基礎調理技術の習熟から。 <p>特に、本校では調理技術（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）の習得に重点を置くと共に調理師として必要な食品、栄養、食品衛生、公衆衛生、およびマネジメント等の基礎的な知識を学び、食の安全を守り、推進する実践者としての意識を育む為に、自らが行動し、責任ある仕事ができる調理師の養成を目的としている。</p>	<p>学校法人東京聖栄大学の建学の精神「自立できる知識と技術を育み、強い向上心と真摯な行動力をそなえた人材の育成」にしたがい、かつ本校の校訓である熱意、誠意、創意の三意に立脚した実践力のある、責任ある仕事ができる調理師の養成を教育目標に掲げている。</p>

2 本年度の重点目標と達成計画

令和5年度重点目標	達成計画・取組方法
<p>本校では、学校法人東京聖栄大学の建学の精神や本校の教育目標を基に、毎年度の入学生に対し、4月の入学時オリエンテーションの中で「調理師」について、より良く理解できるように細かく説明し、1年間で調理師免許を手にできることの重要性を自覚させている。このことは修学の効果を高めることに特に重要である。</p> <p>また、養成期間が1年間という限られた時間の中でも調理技術の向上は必須のものであり、すべての生徒を対象に調理現場で戸惑うことのない調理技術の基本の習得を課していく。</p> <p>近年、調理の現場では「食と健康」に関する知識の高まりを背景に、福祉・介護施設等の集団給食に対応できる調理師が求められることより、講義教科、実習教科への取り組みをより一層心掛けるよう指導していく。</p> <p>就職については、新人として職場に迎えられるためには、基本の生活マナーは欠かせないものであり、このことは習学態度にも通じることから1年を通して、登下校時や授業の開始や終了時での「挨拶の励行」および「休まない、遅れない」、さらには本校の教育目標である「熱意、誠意、創意」を改めて心掛けさせていく。</p> <p>本年度も昨年度と同様にコロナ対策に万全を期し、生徒指導を徹底していく。</p>	<p>これらの重点目標を達成するためには、4年目を迎えた新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止対策を講じつつ、生徒の安全を最優先とすることが何よりも重要である。</p> <p>入学後ですら入学動機がいぶかしく思える生徒が時に見受けられる。このことより、入学時に新入生全員に本校への入学動機、1年間で成し遂げたいこと、1年間の過ごし方、就職を含め卒業後の自分についての考えを記述させ、調理師専門学校生としての1年の計とし生徒達の修学目標の体現化を推し進めている。</p> <p>調理実習、講義教科へ取り組む姿勢、理解力には生徒間に大きな開きがあり、この点の改善が教育・指導上の大変な課題であり、目の届く距離より、全教職員が共通認識のもと、生徒一人ひとりの主体性、協調力、チャレンジ精神を注視し、教員間の連携を取りながら教育の指導を行っていく。</p> <p>調理技術向上については、コロナ対策の一環として始業前の調理技術練習は取り止め、放課後の調理実習室を開放し、指導教員のもとで練習課題を克服できるよう補習体制を整えているが、本年度も変則ながらこれを維持、推進・強化していく。反面、調理技術の向上意欲に乏しい生徒の参加を高めることが当面の課題である。</p> <p>また、一人の落伍者、退学者を出さぬようクラス担任のみならず、全教職員が共に指導・助言・監督を行っていく。</p> <p>新型コロナウイルス感染症感染予防および入学者数減少の観点から、令和5年度生の卒業式、令和6年度入学式および教科打ち合わせ会は、内容・規模を縮小して実施した。</p>

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>1. 本校の設置法人でもある東京聖栄大学の建学の精神のもと、本校では育成する人材を明確に定めている。本校学則には、「栄養並びに調理に関する必要な知識・技能を受け併せて徳性の涵養、品性の陶冶をなし、もって実社会に即応する有為の調理師を養成すること」を目的とすると明記している。このことは教育活動の根幹であり、教職員、生徒、保護者に対して今以上に周知する努力が必要と考える。</p> <p>2. 建学の精神と本校の教育目的は独立しているものではないため、関係性の明確化と理解への周知を図る必要がある。</p> <p>3. 少子化や進学の多様性による生徒数減少が顕在化している。</p>	<ul style="list-style-type: none">建学の精神、教育目的については、本校ホームページ、学生便覧に記載するだけでなく、教員はもとより生徒に対しては、新入生オリエンテーションや各種ガイダンス、ホームルーム等行事において周知徹底を図っていく。令和5年度の入学生をもって一般入学者の募集を停止することが令和5年3月22日の理事会で決定された。調理技術研修生（大学生）の調理師学校への受け入れは令和7年度までとなった。教育には一層の充実をはかる必要がある。	<p>常に変化する現代社会の動向に適合した職業人を育成することは実社会に即応する有為の調理師を養成する本校の教育目標にかなっている。しかしながら、習学、就職につながる学ぶことへの考え方が時代の経緯とともに変ってきてることも認められる。</p> <p>例えば、ホテルやレストラン、老舗専門料理店などへの強い就職意欲が認められた時代に比べ、勤務時間や休日に対する考え方についても変化が見られる。</p> <p>また、集団給食施設や調理師派遣会社への就職希望者が増加傾向にある。</p> <p>本校では、昔からある調理の基本を大切にする一方、時代に即応した新しい情報や知識、技術の導入を積極的に行っている。古いものと新しいもののバランスの中にこそ、物事の本質があると考えているからである。</p>

最終更新日付 2024年4月25日 記載責任者 阿左美 章治

1-1 理念・目的・育成人材像

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	参考資料
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"/> 理念等を社会等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>建学の精神のもと、教育目的・育成人材像を明確に定め、本校ホームページ、学生便覧により理解できるように示している。</p> <p>カリキュラムは教育目的・育成人材像を実現するために編成されており、職業人として通用する知識、技術を習得できるものとなっている。</p> <p>教職員は定められた教育目的・育成人材像に沿った教育に努めている。</p>	<p>本校の設置法人である東京聖栄大学の建学の精神「自立できる知識と技術を育み、強い向上心と真摯な行動力を備えた人材の育成」に基づき、特に食の安全を守る意識を育む為に、自らが実践し、責任ある仕事ができる調理師の養成を続けていく必要がある。</p>	<p>本校の強みである少人数制教育をより推進し、社会に求められる資質を備えた調理師の養成と生徒一人ひとりの能力・適性に見合った就職先の確保に努める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学生便覧 ・本校ホームページ

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	<p><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</p> <p><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</p>	4	<p>建学の精神に基づき、自立できる調理師の養成を明確にし、学生便覧、本校ホームページにも掲載するなど、全生徒に周知している。</p> <p>調理師養成施設である本校の教育課程は、厚生労働省調理師養成施設ガイドラインに基づき編成されている。</p>	<p>本校の教育方針と教育目的により育てる人材を明確にしており、特に課題はない。</p>	<p>特になし。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学生便覧 ・本校ホームページ ・厚生労働省調理師養成施設ガイドライン ・令和5年度授業計画（シラバス）
--	---	---	--	--	--------------	---

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 続き	<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の協力を得ているか <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		教員採用においては、ホテルや専門店等関連業界等からの協力を得ているが、今年度は教員採用の実績はない。 実習の実施にあたっては、関連業界等から協力を得て特別講師を招聘し、特別調理講習会を実施している。	関連業界等から入手した最新情報を生徒指導に活かしていくことが重要である。	関連業界等との協力体制を維持・推進する。	
1-1-3 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取組んでいるか	<input type="checkbox"/> 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取組んでいるか <input type="checkbox"/> 特色ある職業実践教育に取組んでいるか	4	教育目的等の達成に向け、生徒個々の調理技術の向上に常に努めている。実習室を開放して行う補習は、曜日を指定し始業前、放課後とも再開した。	特になし。	特になし。	
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）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	本校の将来構想は、学園運営会議を中心として、将来構想、年次計画等の検討を進めている。中期計画、当該年度事業計画書として本校ホームページ（情報の公表ページ）に公表し、教職員や生徒・保護者・関連業界等に周知されている。	特になし。	特になし。	<ul style="list-style-type: none"> 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5年度事業計画

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校の設置法人である東京聖栄大学の建学の精神は「自立できる知識と技術を育み、強い向上心と真摯な行動力を備えた人材の育成」としている。</p> <p>本校では建学の精神に基づき、教育方針と目的を掲げ、社会にて直ぐに通用する自立できる調理師養成を常に心がけている。</p> <p>特に本校では、調理技術（日本料理・西洋料理・中国料理、集団調理）、製菓（和・洋菓子）の習得に重点を置くと共に調理師として必要な食品、栄養、公衆衛生、食品衛生、およびマネージメント等の基礎的な知識を学び、特に食の安全を守る意識を育む為に、自らが実践し、責任ある仕事ができる調理師の養成を目的としている。</p> <p>本校の校訓</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「熱意」何事にも懸命に努力する心を培う。 ・「誠意」信頼は常日頃の誠実な言動から生まれる。 ・「創意」調理には夢が必要。創造性を養うにはまず基礎調理技術の習熟から。 	<p>比較的小規模である本校では、建学の精神、教育方針と目的に対する教職員や生徒の認識は高いものと考えている。入学・卒業式での校長式辞、日常の授業を通じて教職員や生徒に理解が進むように努めている。</p>

最終更新日付	2024年4月5日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

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>学校運営の方針は、本校の教育目的・育成人材像の具現化のため、学校運営の方針や年度事業計画を策定している。学校法人東京聖栄大学に属する本校の管理運営は、理事会により行われ、必要事項は評議員会へ諮問されている。専門学校校長は、理事、評議員として参画しており、理事会は寄附行為に従い定期的に開催、運営されている。</p> <p>法人設置の各学校について、その組織を明確にし、適正円滑な管理運営を図るため、職員の職務、事務組織、各校の管理組織について規程に明文化している。本校の校務に関しては、校長が掌り、事務に関しては事務分掌規程に沿い、行っている。</p> <p>また、円滑な学校運営を念頭に教職員会議を毎月定例開催し、教職員間の情報共有を図りつつ、様々な課題を取り組んでいる。</p> <p>本校生徒の学習、生活指導に関しては、主として教員があたっており、校長が教学上必要な決定をしているものの、学校運営の根幹である生徒募集は厳しい状況が続いている。</p> <p>人事等に関しては、専門学校の募集状況、在校生数、財務状況とも深く係わるものと認識しており、制度の整備も必要であると考えている。</p> <p>情報システム化による業務の効率化については、財務会計システムの導入により、効果をあげている。ネットワーク環境も整備されており、今後はさらに活用を進めていきたい。</p>	<p>経年実施してきている在校生対象の授業評価アンケート結果では、本校での教育・就職指導等における満足度は高いものの、学校運営の根幹をなす生徒募集においては定員の未達が続いていること、定員確保が難しい状況もあり、法人全体への負担も考慮しながら学校運営を考える必要がある。</p>	<p>平成22年度に専門調理技術科（2年制）を廃止、調理師科（1年制）のみとし、東京聖栄大学との教育連携を図るため、東京聖栄大学との協定に基づき、本校への調理技術研修学生の受入を開始した。</p> <p>その後、平成25年度に校名を「東京聖栄大学附属調理師専門学校」に改名し、大学の附属となることで、より一層の連携を強化・推進していく体制を整えた。大学附属の調理師専門学校として、その特異性を本校の魅力の一つとしてアピールしている。</p> <p>しかし令和5年度入学者が極端に減少したことにより、今年度限りで一般の入学者の募集を停止することとなった。</p>

最終更新日付 2024年4月5日 記載責任者 稲葉 永治

2-2 運営方針

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
2-2-1 理念等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	4	運営方針は、本校の教育方針・目的や事業計画を踏まえ、校長により年度初頭に示され、教職員に周知している。 また、教職員会議も運営方針の浸透度を確認する場として機能している。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校の教育目的・育成人材像の具現化のため、運営方針を共有し、教職員の意思疎通を図り、自らが実践し、責任ある仕事ができる調理師の養成に取り組んでいる。	特になし。

最終更新日付	2024年4月5日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

2-3 事業計画

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
2-3-1 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	4	学校法人東京聖栄大学に属する本校の管理運営は、理事会があたり、学校法人東京聖栄大学の中期計画・事業計画を定めている。 単年度の事業計画については、校長から教職員に周知を図り、教職員が分担し、計画執行しており、中期計画の進捗状況は定期的に報告がなされ、適正に管理されている。 なお、本校ホームページ(情報の公表ページ)には当該年度の事業計画を公表している。	特になし。	特になし。	<ul style="list-style-type: none"> 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5年度事業計画

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。	大学、幼稚園を併設しており、本校の事業計画は法人全体の計画の中に位置づけられており、評議員会・理事会のチェックシステムが確立されている。

2-4 運営組織

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	学校法人としての理事会、評議員会は寄附行為に基づき開催され、議事録も適切に作成されている。寄附行為改正が必要な場合も変更手続き等を法令に基づき行っている。	特になし。	特になし。	<ul style="list-style-type: none"> ・寄附行為 ・寄附行為細則 ・理事会議事録 ・評議員会議事録

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 <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	4	<p>学校法人東京聖栄大学により組織規程、事務分掌規程が整備され、本校は運営されている。小規模な本校では校長から示された運営方針に従い、教職員・事務職員がそれぞれの分掌により担当業務を遂行し、かつ相互に必要な情報を共有し合い、効率的な運営ができるよう取り組んでいる。</p> <p>なお、平成30年度4月より、教職員会議を定例開催（毎月1回）しており、教職員間の情報共有を図りつつ、様々な課題を取り組んでいる。</p> <p>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としてSD、FD研修会を実施し、併せて外部主催の研修会等への参加を促している。</p>	<p>学校運営に係る意思決定・伝達、生徒募集の不振による予算編成、施設・設備の整備、教職員の配置人数、事務職員の意欲及び資質の向上への取組み等の課題がある。</p>	<p>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として、各種研修会への参加を促していく。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・組織規程 ・事務組織および事務分掌規程 ・教職員会議議事要録
--------------------------	---	---	---	--	---	---

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
寄附行為に従い理事会、評議員会が開催されている。	

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

2-5 人事・給与制度

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
2-5-1 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>教員の採用は、法令及び就業規則に基づき理事長、校長他が最終判断をしている。職員の採用は（法人・大学適用）事務系職員就業規則に基づき総務担当役員等の面接の後、理事長が最終判断している。</p> <p>教員の数、専任の教員数、資格確認等は、法令及び調理師養成施設指導ガイドライン等に基づき、担当官庁に届出している。給与に関する基準は規程等で明確である。</p>	特になし。	特になし。	・就業規則 ・給与規程

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
人事、給与などの処遇面では、就業規則・関連規程等により制度化され実施されているので、問題はないと判断される。	本校は、大学、幼稚園を併設する学校法人の傘下学校である。教職員の人事交流、カリキュラム編成、生徒サービス、地域連携事業等において、より連携強化した活動を実施している。

最終更新日付	2024年4月16日	記載責任者	金子 俊也
--------	------------	-------	-------

2-6 意思決定システム

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
2-6-1 意思決定システムを整備しているか	<input type="checkbox"/> 教務・財務等の業務処理において、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	4	<p>本校の運営方針に基づき、教学・財務等の業務処理が行われている。</p> <p>理事会における重要事項の意思決定には校長自らが参画している。</p> <p>また、教務等日々の校務については、教職員会議の場で教職員間の情報共有を図り、意思決定されている。</p>	<p>教学等校務について は校長が掌理しており、 特に問題はない。</p>	特になし。	・教職員会議議事要録

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>教職員会議において、日常の校務、重要事項の意思決定がなされ、校長と教職員との連携は緊密に保たれている。</p> <p>また、校長が学園の理事でもあるため、理事会との連携も密である。</p>	特になし。

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

2-7 情報システム

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"/> 情報システムを活用し、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行っているか	4	<p>業務基盤整備として会計システム、情報基盤としてグループウェア、学生管理等はファイルサーバにより共有化を図っている。</p> <p>セキュアなネットワーク環境を構築し、保守及び管理は、法人によって一元化された体制により、情報セキュリティポリシーに基づき適切に運用している。</p> <p>新型コロナウイルス感染症予防対策として PC 設置間隔を広くし、PC 使用後の手指消毒に係る注意喚起を継続している。</p>	<p>適切に運用しているので現時点では特に課題はない。</p>	<p>法人情報処理センター運営委員会の計画に基づき運営を継続する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 学校法人東京聖栄大学情報セキュリティポリシー、情報セキュリティ規程、運用ガイドライン、システム管理者ガイドライン、障害・事故措置フロー 更新プログラム適用、アップデート作業記録 各年度構築工事完成図書 情報処理センター運営委員会議事録

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校のネットワーク環境は、法人系列学校（大学・幼稚園）と同じ環境下にあることにより情報の共有化を図り業務効率を高めている。</p> <p>さらに、情報システムのセキュリティを保つ為に本校学生が利用するネットワーク環境と業務ネットワーク環境は物理的に分けています。</p>	<p>保守・管理は法人情報処理センター及び専門委託業者によって運用され、セキュアなシステム環境維持に努めている。</p>

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>本校は調理師養成校であることから調理師に必要な技術・技能・知識の習得を教育活動の大きな目標として掲げ、即戦力となる調理師養成を目指している。</p> <p>昨今の食生活の推移をみると、国民が安心できる食環境を整えることが求められており、調理の技術・技能・知識に加え、食の安心・安全を最重点とした教育を進めている。前述の教育目標達成のため、教員には専門性や資質向上のための研修会への参加を促している。</p> <p>本校では学校独自のカリキュラムとして、総合実習の中にサービスマナー実習を設けており、飲食業界の常識や料理人としての資質の向上に大変有意義であると各方面より評価されている。</p>	<p>教職員の協力の下、きめの細かい指導を行っており、より実践的な調理師を養成するため、平成27年度からのカリキュラム変更により校内実習を体系的に配置し1年制教育課程での特徴を明確にした。</p> <p>特に、本校では調理技術（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）の習得に重点を置いている。即ち、始業前や放課後の実技練習の為に実習室を開放し、実習教員指導の下、基礎調理の技術力向上を図っている。</p> <p>また、昨今飲食業界で問題視されている就職先からの離職率の増加については、就職先とのミスマッチによる早期離職を防ぐため、本校では事前の生徒指導、就職指導を行っていく。</p>	<p>本校は、東京聖栄大学の附属校ならではの特質を活かし、以下に示すような多様な教育支援体制を整えている。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 教育の連携 大学教員に非常勤講師として本校授業を担当してもらうことにより、より専門性の高い講義内容やタイムリーな情報を学べる。2. 調理技術研修制度 東京聖栄大学食品学科フードビジネスコース3年次に1年間本校に学び、大学在学中に調理師免許取得が可能になる制度。

最終更新日付 2024年4月25日 記載責任者 阿左美 章治

3-8 目標の設定

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
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	建学の精神のもとに教育方針と目的を定め、自立できる調理師養成を目指した教育課程を編成・実施している。	特になし	特になし	・学生便覧
3-8-2 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	<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	3	教育到達レベルについては、授業計画（シラバス）に到達目標として明示している。特に調理実習においては、基礎調理技術に重点をおき、達成時期を明確に定め、始業前、放課後の自主練習に取り組ませている。	日々の反復練習が多いため、積極的に取り組む生徒が少ない。	生徒一人ひとりに明確な目標と課題を設定し、取り組ませることが必要。 また、実習担当教員からの積極的な声掛けに努める。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
1年制課程の教育内容の変更は困難なため、常に新しい情報を心掛けながら、時代のニーズに合う科目名に変更し、教育内容の魅力を伝えている。	自主練習名簿の作成により参加者の実態は明確化した。 また、例年、調理技術のレベルアップのため、空き時間を利用した学内練習だけでなく、夏期・冬期休暇中のアルバイトを兼ねた現場体験を積極的に勧めている。

最終更新日付

2024年4月6日

記載責任者

稻葉 永治

3-9 教育方法・評価等

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
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 <input type="checkbox"/> 職業実践教育の視点で、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	4	教育目的・目標に沿った教育課程を編成し、学生便覧や授業計画(シラバス)において明確にしている。大学の附属校であることを活かし、講義科目の一部について大学教員が担うことで教育内容の充実を図っている。 調理実習においては、基礎技術をはじめ日本料理、西洋料理、中国料理を均等に学ぶ事により卒業後の進路決定に生かせるように編成している。 さらに、製菓実習も加えて規定時間以上の実習を行っている。総合調理実習の中では、社会人として必要な礼儀や挨拶も学ばせている。	授業科目の目標に照らし、適切な教育内容を提供できているか点検することが求められる。	時代のニーズに合うよう教育内容の充実のため、授業科目名の変更等も検討していく。	・学生便覧 ・授業計画(シラバス)

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"/> 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 <input type="checkbox"/> 教育課程は、定期的に見直し、改定を行っているか		授業計画（シラバス）作成については、毎年度作成要領（ガイドライン）を示した上で、校長・副校长によるチェックを実施している。			
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	4	<p>本校の教育課程は調理師養成施設指導ガイドラインに基づき編成され、必要な改定を行っている。</p> <p>特別調理講習会に招聘している各界の料理長や卒業生の来校時に意見聴取を行い評価を行っている。</p>	<p>業界で働く、より幅広い年齢層の卒業生への意見聴取や評価が必要である。</p>	<p>より多くの卒業生の意見聴取のため、卒業生アンケートを継続して行っていく。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師養成施設指導ガイドライン ・卒業生アンケート
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	3	調理師及び社会人としての意識向上のため、東京都下水道局による環境に対する講習会の実施。また、日本年金機構の講習会は日程調整がうまくいかず今年度は中止となった。	1年間という限られた期間の中で、どのような内容を教育するか検討する必要がある。	就職先の現場担当者及び卒業生からの幅広い意見を聴取していく。	

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 続き	<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		調理の面では、希望者のみ夏期・冬期休暇中の現場体験を兼ねたアルバイトを推奨している。	効果の程度が判定しにくい。	アルバイトではあるが、卒業生や就職先へのアンケート実施を検討していく。	
3-9-4 授業評価を実施しているか	<input type="checkbox"/> 授業評価を実施する体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 学生に対するアンケート等の実施など、授業評価を行っているか <input type="checkbox"/> 授業評価の実施において、関連業界等との協力体制はあるか <input type="checkbox"/> 教員にフィードバックする等、授業評価結果を授業改善に活用しているか	4	各教科の授業評価アンケートを実施、集計結果を各担当教員にフィードバックし、授業改善や次年度の授業計画（シラバス）に反映させている。	特になし。	特になし。	・令和5年度授業評価アンケート

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
授業評価アンケートの充実を計ることと卒業生評価も実施することで、授業概要及びキャリア教育の内容を精査する必要がある。	特になし。

3-10 成績評価・単位認定等

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	4	学則第24条並びに「試験、卒業に関する規程」に基づき適切に行い、学生便覧にも明示している。 また、本校入学前の履修、他の教育機関の履修の認定について、学則第16~19条に基づき、適切に運用している。	特になし。	特になし。	<ul style="list-style-type: none"> ・学則 ・学生便覧 ・単位認定確認書
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	授業の一環である総合実習において個人作品制作（卒業制作）・展示を行い、教職員、在校生、卒業生による投票により、優秀な作品には賞を与えた。	希望者には調理師養成施設調理技術コンクールは参加させたいが、1年間という短い修業期間の中で全国大会への出場は難しい。	社会人入学生及び調理技術研修生の中でコンテストの参加適性のある者がいれば、入学時より集中的に技術指導を行っていく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
成績評価に関しては定期試験による点数以外に学習に取り組む姿勢や意欲及び提出物など総合的な判断を行っており、授業計画（シラバス）にも明記している。	特になし。

3-11 資格・免許の取得の指導体制

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
3-11-1 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	取得資格、免許及び関連科目については、学生便覧、学校案内書、本校ホームページ等に明記し、入学時ガイダンスでも説明している。	調理師免許以外にも様々な資格・検定等がある。それらの資格の有用性や内容について検討していく必要がある。	将来的に役立つ資格の選択とそのための教職員の協力体制を構築することを検討していく。	・学生便覧 ・学校案内書 ・本校ホームページ
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	卒業要件に調理師免許取得が必要となるため、教職員が協力して生徒指導を行っている。 また、成績、出席率の不良な生徒に関しては補習授業、補習課題等で指導している。	退学者を出さずに、入学者全員が卒業と調理師免許取得ができるような対策が必要である。	生徒一人ひとりの情報を共有し、教職員全員でその対応に取り組んでいく。	・学生便覧 ・補習者名簿

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
成績評価、卒業の認定基準に関しては、入学時ガイダンス、前期・後期の授業開始時及び修了時に再度、説明・確認を取りつつ進めており生徒の認識度は高いと思われる。	追再試験での不合格者に対し、調理実技では放課後に練習課題を与え、達成まで個別指導、講義に関しては、放課後を利用して勉強会や課題提出によるフォローアップを行っている。

3-12 教員・教員組織

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、関連業界等と連携しているか <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、男女比等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	4	<p>本校の教員は、専門学校設置基準・調理師養成施設指導要領の教員資格に沿って採用されており、能力・資質等を満たしており、担当教科内容と技術のそれぞれの専門性を確保している。</p> <p>調理実習担当教員は調理師資格だけでなく、専門調理師資格を有している。</p> <p>また、教育経験、社会実務経験を考慮して採用している。教員一人当たりの授業時間数、学生数等についても適正に管理している。</p>	<p>将来を見据えた教員の採用計画、配置計画について検討する必要がある。</p>	<p>教員の採用計画、配置計画については、必要に応じ、関係者による検討を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 教員個人調書（履歴書） 教育研究業績書

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
3-12-2 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	担当教科内容と技術のそれぞれの専門性を把握・評価している。教員の資質向上のため、学校法人東京聖栄大学におけるSD・FD合同研修会や各種研修への参加、研究活動・自己啓発を推奨し、教員のキャリア開発に努めている。	各教員の自主的な研鑽に委ねるだけでなく、教員の知識・技術・技能を向上させる組織的な取組みが必要である。	学校法人東京聖栄大学におけるSD・FD合同研修会に専門学校教職員も参加し、研鑽を積む機会を得ているものの、本校教職員を対象とした独自の研修制度について取り組みが望まれる。	・令和5年度SD・FD合同研修会資料
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組織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	3	校長・副校長・教務担当・就職担当の職務等を定め、責任体制を明確にしている。 授業科目の担当教員間で連携・協力体制が整っている。年度当初に教科打ち合わせ会を開催し、授業内容・教育方法の改善に関する組織的な取組を行っていると同時に専任・兼任(非常勤)教員間の連携・協力体制を構築している。 また、毎月開催している教職員会議で共通認識の充実を図っている。	在籍生徒数の減少があるものの、教育効果を十分に期待できるだけの必要教員の確保は必要である。	中長期を見据えた本校の教職員体制について理事会を中心に検討していく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教員については、人員の確保と同時に資質の向上への努力は、欠かせない。専任・兼任(非常勤)教員の有する専門性や資質等については、十分に担保されている。	非常勤教員採用については、併設の東京聖栄大学健康栄養学部所属の教員の専門性を踏まえ、適切に採用できる体制がある。

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>本校の教育目標は、実践力のあるすぐに役立つ使える調理師の養成である。教育目標に沿った生徒の教育、育成を就学期間1年という限りある時間の中で養成するには、生徒個々の個性、基礎学力、学習意欲、技能適応力に違いがあることを考慮すべきである。そして1年課程で学ぶ多くの生徒には短期間でも充実した知識、技術を身につける意欲が強いことから、指導においては種々の工夫が必要になる。令和5年度は、以下の取組に注力した。</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理技術（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓・集団調理）の習得と向上のため前期、後期を通じ1週4日間以上、放課後を実技練習の為に実習室を開放し、実習教員指導の下、基礎調理の技術力向上に向け、習練させている。昨今の問題は、始業前、放課後の練習への参加意欲が乏しく、調理師への願望が脆弱な生徒の存在である。 また指導教員は、個人作品制作（卒業作品制作）等において、生徒のアイデア調理・アイデアレシピへの一部対応を盛り込んだ授業をすすめている。コロナ禍および生徒数減少により令和5年度学園祭（調理祭）を中止したため、総合実習における個人作品制作発表会を行い、教職員部門金賞をはじめ優秀な作品を表彰した。 就職 <p>就職に関しては、就職担当教員が担任と共に個別で指導している。生徒が希望する進路を一人ひとりしっかりと見極め、その目的に合った技術や能力、適性を見据えた職場を紹介している。社会人入学生の集団給食施設への就職動機も増加している。本校ならではの個別指導と卒業生の高い実績と信頼により就職後の低離職率に繋がっている。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 挨拶や服装の見出しなみなど料理人としての最低限必要な生活上の基本的なマナーや心構えの指導に加え、新型コロナウイルス感染症対策を徹底させる。 退学者の減少対策 長期欠席者への対応 調理師専門学校生としての修学の意欲の低い生徒を対象とした修学動機の明確化と向上 就職率向上と離職率の低下 	<ul style="list-style-type: none"> 資格取得 <ul style="list-style-type: none"> 調理師免許 専門調理師技術検査受験資格 目指せる資格 <ul style="list-style-type: none"> 食育インストラクター（調理技術研修生）

最終更新日付 2024年4月25日 記載責任者 阿左美 章治

4-13 就職率

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
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に「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	<p>就職希望者の 90%以上は学校紹介にて就職しており、活動状況も把握している。</p> <p>また、就職に関するデータは毎年作成しており、適切に管理もされている。</p>	<p>在籍者数が少ない状況の中で、校内における企業との共催で行う就職セミナー開催が難しい。</p>	<p>生徒の就職に対する意識を向上させるため、個別に面接を行い、積極的な企業訪問を指導していく。</p> <p>また、卒業生を招いての就職相談の実施等を強化していくほか、外部機関による合同就職説明会にも参加させていく。</p>	・就職ガイダンス資料

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
専門学校にとって就職率の向上は大切な項目であるため、教職員が一丸となって取り組んでいる。今年度はコロナ禍の終息傾向が見られるため、求人件数は約300件をこえ、進学や自己開拓等を除いた就職希望者は全員が就職内定となった。	<p>夏期休暇明けからは個別指導を行い就職先を決定している。企業訪問、採用試験終了時には報告書を提出させている。</p> <p>本校には併設大学があり、必要に応じて、両校の就職担当者が連携し、食関連分野の求人情報を共有し、生徒へ就職指導を行っている。</p> <p>さらに求人情報サイトを利用した就職活動も継続している。</p>

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

4-14 資格・免許の取得率

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
4-14-1 資格・免許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	本校所定のカリキュラムを履修し卒業すると、卒業生全員が調理師免許の取得が可能である。	調理師免許以外の資格・免許については、直ぐに必要なもの、将来的に必要なものがあり、そのことを生徒に理解させることも重要である。	平素より、調理師免許以外の資格・免許の意義、有用性について指導していく。	・学校案内書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
1年間の学校生活の中で、調理師免許以外の資格取得のための勉強に対する時間的な余裕が少ないことが、他の資格にまで関心が向かない理由のように思われる。	調理師免許は卒業後に各自が申請を行うため、取得申請漏れが起きないよう指導している。

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

4-15 卒業生の社会的評価

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
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	<p>卒業生には同窓会ホームページを通じてメールアドレス登録依頼と同時に現状報告もお願いしている。</p> <p>令和元年度からは在校時にメールアドレスの登録を行い、卒業後は同窓会からのメール配信により実態調査を行っている。</p> <p>また、求人依頼の来校時にも卒業生についての情報は得ており、調理の現場を長く続けている本校卒業生の評価は高い。</p> <p>さらに、業界専門誌等により、卒業生のコンテスト受賞状況等把握に努めている。</p>	<p>卒業生の動向等を把握し、就職指導の充実を図ることが大切であるが、卒業時の就職先から転職した場合、それ以降の実態把握は難しく、メール返信度合いも低い。</p>	<p>本校ホームページを活用した同窓会の管理を早急に進め、卒業生との連絡体制を構築することを検討している。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業生名簿 ・同窓会（聖調会）ホームページ ・メールアドレス登録簿

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校は昭和35年に調理師養成施設として認可され、東京都内では歴史と伝統のある学校で、8,000余名の卒業生を輩出している。卒業生の社会的評価は在校生への教育にも大きく関与するので就職先への実態調査及び同窓会でのネットワークを利用し把握に努めたい。	特になし。

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>学生支援における課題も教職員会議の重要課題であると認識している。日常の生徒指導はクラス担任が中心となり、生徒一人ひとりと向き合いながら保護者と連携して行うことを基本としている。</p> <p>近年、体験入学や入学相談会には多くの保護者同伴の参加者がみられることから保護者との連携は不可欠のものと思われる。生徒の日頃の動向については調理実習や講義、学校生活を通じて小規模校ならではの目の届く距離感において教職員全員が注視し、教職員会議にてその情報を共有している。</p> <p>入学に際して経済的問題を抱えている生徒もみられ、奨学生制度や学費の延納・分納を希望する者も認められる。学費の延納・分納等の相談にはできるだけの対応をしている。今年度はコロナの影響により、本校生徒においても世帯やアルバイトの収入が激減するなど経済的困難が続いている。そのため、経済的困難な生徒に対し、「学びの継続」のための『学生支援給付金』および『高等教育の修学支援新制度』等の奨学金・給付金等の指導を行った。</p> <p>退学率の低減化も生徒指導上の重点課題の一つであり、入学直後に発生する傾向にある。長期欠席が引き金になっているケースが多く、担任が中心となって保護者と連携し、原因の把握、解決方法の模索に努めている。</p> <p>意欲の高い学生が放課後に行う自主練習を実習教員がサポートし、調理技術の向上に努めている。</p> <p>卒業生の支援も重要な課題の一つであり、卒業生からの相談に応じ転職や資格取得への支援を行っている。同窓会活動の充実を図り、卒業生等会員の相互扶助・キャリアアップをサポートしていく。</p>	<p>学校生活において生徒が抱える諸問題（学業不振、出席率低下、経済的・心的問題等）は少なくない。教育に携わる教職員が日常的に声掛けを行うなどの気配りが必要である。</p> <p>比較的小規模な本校では、事務職員も生徒の登下校時に挨拶や声掛けを行い、教員と連携している。また、担任教員は生徒の保護者との連絡体制も整えている。</p> <p>こうした教職員による観察を継続していくことで、生徒が何か相談事を抱えていたりすることを見分け、必要な支援を行っていく体制を充実させていく。</p> <p>専門家による対応が必要な場合には、併設大学で活動しているカウンセラーへの協力依頼も行っていく。</p>	<p>生徒数の多い大規模校ではないので、教職員の目が生徒一人ひとりに行き届くため早めの対応が可能である。また、教職員相互の協力連携により、登下校時の全生徒の状況や動向、健康状況を知ることができる。</p> <ul style="list-style-type: none">高等教育の修学支援新制度（令和2年度より施行された「大学等における修学支援のための法律」に基づく授業料及び入学金の減免制度）の機関要件の確認申請を行い、東京都より「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た。（令和4年8月31日）新型コロナウィルス感染症拡大による影響で世帯収入、アルバイト収入の激減等により、学生生活に経済的困難を抱える生徒に対し、「学びの継続」のための「学生支援緊急給付金」（文部科学省）、「高等教育の修学支援新制度」等の奨学金指導を行った。

最終更新日付 2024年4月6日 記載責任者 稲葉 永治

5-16 就職等進路

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>夏休み以降に会社見学、説明会の参加など個別指導を行っており、生徒の活動状況においては事務職員をはじめ、担任も活動状況を把握している。</p> <p>今年度も進学や自己開拓を除いた就職希望者は全員が就職内定となった。</p>	特になし。	特になし。	<ul style="list-style-type: none"> ・就職ガイダンス資料 ・会社訪問の報告書 ・就職試験報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
現在の生徒の在籍数から考えると就職支援体制は十分だと考えられる。さらに、関連企業との関係も強化されているので進路決定が遅い生徒に対しての対応も可能になっている。	卒業後も来校する者が多く、企業の情報取得には役立っており、在校生への就職指導の参考となっている。

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

5-17 中途退学への対応

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
5-17-1 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	高校時代の出席率が悪い生徒ほど退学に繋がるケースが高いため、学校生活における生徒の変化(出席状況、友人関係)について把握するようにクラス担任を中心に教職員を含め配慮している。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
クラス担任をはじめ、教務担当者、事務担当者が毎日の出席状況の把握に努め、異常を感じた時は本人及び保護者との連絡を密に取り、問題解決にあたり対応するよう努めている。	<p>比較的小規模な本校では、教職員が生徒と接する機会が豊富で、その時間も長い。そのため、生徒一人ひとりの状況を把握し、効果的な生徒指導を行っている。</p> <p>特に、実習担当助手は放課後の自主練習や授業での接触時間が多く、また、年齢的にも生徒に近いため、生徒の変化に気づきやすく、情報把握には役立っている。</p>

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

5-18 学生相談

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
5-18-1 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	3	生徒の相談についてはクラス担任を中心に教職員で相談、内容を共有し問題解決にあたっている。相談内容によっては、法人専任校医(産業医)が対応できる体制も整備されている。	各教員の個別相談だけでなく、専門家による対応が必要な場合がある。	専門家による対応が必要な場合には、併設大学で活動しているカウンセラーへの協力依頼等も行っていく。	
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	留学生が少ない本校では一般生徒と区分せず、教職員全員で対応している。 日本国内での就職を希望する生徒には、「特定技能ビザ」取得に必要な日本語能力試験(JLPT)および外食業特定技能試験の受験指導を行っているが今年度の入学者はゼロである。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
留学生はもとより生徒一人ひとりの相談に対応できるよう教職員全員で対応していくけるよう連絡・連携体制を推進している。	留学生の入学に際しては本校独自の日本語能力試験を実施しており、現在まで言葉や専門用語理解に対する問題は起きていない。 令和5年度の留学生はゼロであった。

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

5-19 学生生活

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"/> 学費の減免、分割納付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"/> 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"/> 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実績を把握しているか	3	<p>本校では、AO入学、指定校推薦入学、社会人入学等の各入学区分に学費の一部を減免する特待生制度を設けており、経済的側面の支援制度を整備している。</p> <p>また、卒業生子女等に対しては、入学金・選考料の免除を行っている。さらに、公的機関による奨学金制度や高等教育の修学支援新制度の利用案内の他、学費分納制度の情報については、本校ホームページや学校案内書等に掲載し、十分情報提供している。</p>	<p>入学後の経済的事情による相談には、学生支援機構の応急採用を案内する他、学費分納の相談にも応じているが、本校独自の奨学金制度は整備されていない。</p>	経済的支援体制を検討していく。	<ul style="list-style-type: none"> ・学校案内書 ・本校ホームページ
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>本校規程に基づき、健康診断レントゲン検診等を入学者全員に行っている。校内には保健室を設置している。</p> <p>本校は調理師養成施設であることから、年2回(4月・10月)の検便検査も実施している。</p> <p>法人専任校医を配し、保健室には保健師が常駐し、診断記録の保存、有所見者の再検診にも適切に対応している。</p>	特になし。	特になし。	・学生便覧

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
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		校医、保健師の指導により、健康に関する啓発及び教育は校内掲示等を通じ適宜適切に行っている。 近隣の医療機関にも協力を得ている。			
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に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	本校指定学生寮（委託寮）を整備しており、管理体制等は充実している。指定学生寮案内は、配布すると共に本校ホームページへの掲載も行っている。	特になし。	特になし。	・指定学生寮案内
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	併設の大学施設（体育館等）の利用が可能であり、課外活動希望者に利用されている。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
比較的小規模な学校ではあるが、学校生活における経済的側面の支援体制、健康管理、学生寮、課外活動等は、相当程度は整備されている。	特になし。

5-20 保護者との連携

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
5-20-1 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>保護者等への教育活動に関する情報提供は適切に行われている。成績表や欠席時間数は保護者にも通知している。</p> <p>また、生徒個々の学生生活等で問題が発生した際には担任教員が保護者との連携を適切に行っており、緊急時の連絡体制も確保されている。</p>	<p>保護者等との緊急時の連絡体制を確保しているが、両親共働きの家庭が多く連絡がとりにくい場合がある。</p>	<p>連絡が取りにくい保護者には、休日や放課後等を利用しての対応や場合によっては家庭訪問も考える必要がある。</p> <p>また、問題が発生した場合は、生徒指導経過記録簿を作成し、保護者への連絡記録等も記載しておき、保護者との面談時には的確な内容を伝えられるようにしていく。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>入学式後に父母を中心とした後援会総会を実施し、その席で教育方針や年間行事の説明を行い父母の理解を深めるようにしている。（令和5年度もコロナ禍により入学式は縮小実施、後援会総会開催は中止）</p> <p>また、保護者等との緊急時の連絡体制も確保している。</p>	<p>問題ある生徒の親は子供に関しても無関心な者も多いため対応に苦慮するケースも少なくない。</p>

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

5-21 卒業生・社会人

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
5-21-1 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	3	<p>同窓会（聖調会）は4年ごとに総会を実施。</p> <p>卒業後の再就職、転職においてもサポート体制を作り対応している。</p>	卒業後の動向が十分に把握できていない卒業生が少なくない。	ホームページで呼びかける等、卒業生情報の収集を図り、支援体制を強化していく。	<ul style="list-style-type: none"> 本校ホームページ 同窓会（聖調会）会員登録フォーム メールアドレス登録簿
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	1	現在は行っていない。	特になし。	特になし。	
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	4	本校入学前の履修に関する取扱いは学則第16~19条に定め、適切に認定している。社会人入学に際し、学費減免制度を設け、積極的な受入を行っている。様々な年齢層で構成されている本校では、特別な配慮はせず、他の生徒と協力・協調しながら、技術や知識の習得を目指している。就職等進路に関する個別相談も他の生徒同様に行っている。	一定の年齢を超えた社会人経験者の就職等進路相談については、就職支援が難しい場合がある。	引き続き、求人先に対し、社会人経験者への理解を求める努力が必要である。	・学則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
活躍している卒業生の把握は大切であり、特に自営をしている者については同窓会のホームページで紹介している。	飲食店で料理長として活躍している卒業生には在校生に対して調理講習会をお願いしている。

最終更新日付	2024年4月6日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

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>本校の施設・設備関係は、専修学校設置基準、厚生労働省調理師養成施設ガイドライン等に基づいた必要な整備がなされている。</p> <p>また、施設、設備関係の日常的な保守・更新は、法人の施設管理課を中心とした組織的・定期的に行い、教育環境の安全確保に努めている。</p> <p>防災・安全管理についても規程の整備がなされ、コロナ禍を除き防火防災訓練を実施し、防火・防災に対する意識の喚起を行っている。</p> <p>本校舎は平成13年度に耐震性を有する建物へとリニューアルを行った。以後は、毎年度点検を行い、必要に応じて改修・修繕を行っている。</p> <p>また、毎年、防虫対策（消毒）は実施している。</p> <p>さらに、就職活動における求人情報の一部をオンライン化している。</p> <p>令和5年度は、調理実習室のダクト修理、給水ポンプの交換、校舎室内灯のLED化、放送機器の交換、2F調理実習室の給湯器の交換などを行った。</p>	<p>教育環境の整備は重要であり、計画的に取り組む必要がある。本校では、定期的なメンテナンスを行い、環境整備の優先順位をつけ、必要な改修・修繕工事を実施している。引き続き、夏休み期間中に集中的に改修・修繕を行っていく。</p> <p>また、経年に伴う老朽化への対応も必要ではあるが、資金面の充実が求められる。</p>	<p>本校は併設の4年制大学と隣接地に位置しているが、施設・設備は4年制大学と区分され専門学校独自の施設・整備を有している。</p> <p>法定上の施設・設備は整備されており、教育目標の達成に向け取り組んでいる。集団調理実習施設の一部にはレストランを想定した設備を施し、サービスマナー実習施設としても有効活用している。</p> <p>本校図書室以外に隣接する東京聖栄大学図書館を正規の利用者として利用・活用できるよう規程改正を図り、教育環境の充実・改善に努めている。</p> <p>本校には社会人入学者が少なくない。若干ではあるが喫煙者もいるため、改正健康増進法や東京都受動喫煙防止条例（令和2年4月1日施行）を踏まえ、令和元年度に屋外喫煙所を設置した。</p>

最終更新日付 2024年4月10日 記載責任者 稲葉 永治

6-22 施設・設備等

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
6-22-1 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	<p>施設、設備は設置基準や関係法令に適合している。本校図書室以外に併設大学の図書館の利用も可能であり、問題はない。</p> <p>また、休憩スペースは学生ホールを確保しており、手洗い設備、電子レンジ、飲料自販機、テレビやパソコンも設置している。</p> <p>施設・設備等の改築・改修・更新計画は、理事会にて審議し、法人の管理部門が年間計画を立て実施している。</p> <p>本年度も感染予防対策の一環として、1F学生ホール、地下試食室のテーブルは飛沫防止のアクリルパネルを設置した状態で使用している。</p>	施設・設備のバリアフリー化、経年による老朽化の対応が課題である。	施設・設備の整備については生徒募集の改善を図り、資金面の充実が必要である。理事会とも情報共有し中長期計画を策定する等の対応を検討する必要がある。	• 備品台帳 • 校内配置図 • 学生便覧

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校の施設・設備等は学校教育、生徒の学校生活に支障がないように整備されている。また、改修・修繕等の取組状況から判断しても施設・設備における安全確保がなされている。資金面の充実が求められる施設・設備のバリアフリー化は将来に向けての課題である。</p>	<p>改正健康増進法や東京都受動喫煙防止条例（2020年4月1日施行）を踏まえ、屋外喫煙所を設置している。</p>

最終更新日付	2024年4月9日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

6-23 学外実習、インターンシップ等

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
6-23-1 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、学生の就職先等に行事の案内をしているか	3	<p>海外研修は希望者のみ参加、併設大学の食品学科と合同で実施し、訪問国の「食」に関する歴史・文化や現状を知り、調理について実体験を行うなどの海外研修を行っている。</p> <p>年間の学事関係については、入学式や後援会総会で保護者に周知している。(令和5年度もコロナ禍により後援会総会開催は中止したが後援会役員会は実施した。)</p> <p>学校行事である学園祭(調理祭)は生徒数の減少により中止した。また、卒業生、関連業界には、本校ホームページで周知している。</p>	<p>1年制課程はカリキュラムが密であるため、全生徒対象に学外実習やインターンシップを実施することは難しい。</p> <p>本校では、夏期休暇期間中に職場体験(アルバイト)を推奨している。職場を体験することは就職先を考えるうえでも、大切であり、多くの生徒に体験させることが必要である。</p>	<p>夏休み以降の就職活動に向けて、夏休み期間中の職場体験は重要であり、関連企業との連携により実施を考えていく。</p>	・後援会総会資料

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>食文化海外研修は希望者のみ実施としており、毎年内容を吟味し、充実を図っている。</p> <p>また、夏期休暇期間を利用した「職場体験」は、就職指導の一環として位置づけており、将来進みたい進路への理解を得るだけでなく、ミスマッチを防ぐことにも役立っている。</p>	<p>特になし。</p>

最終更新日付	2024年4月9日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

6-24 防災・安全管理

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	参考資料
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"/> 消防設備等の整備及び保守点検を法令に基づきを行い、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)訓練を定期的に実施し、記録を保存しているか <input type="checkbox"/> 備品の転倒防止など安全管理を徹底しているか <input type="checkbox"/> 教職員・学生に防災研修・教育を行っているか	4	<p>学校法人東京聖栄大学規程に基づき防火管理委員会や危機管理委員会を設置。法令に基づく各種点検、防災訓練・防災教育等に組織的かつ計画的に取り組んでいる。避難経路図を校内掲示している他、学生便覧には防災の対処方法について明記し、生徒に周知している。</p> <p>また、新入生ガイダンスにおいて地域避難場所（新小岩公園）の下見を実施している。</p> <p>10月に防火・防災訓練を実施。大学・専門学校教職員、学生・生徒の希望者で行う防火・防災訓練は、教職員・生徒の意識向上に役立っている。</p>	特になし。	特になし。	<ul style="list-style-type: none"> ・防火管理規程 ・学生便覧 ・避難経路図
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	4	<p>学校安全管理や防犯体制整備を念頭に、警備員による校内巡回を行うとともに、所轄警察署との連携も図っている。</p> <p>授業中に発生した事故等への対応も教職員間の連絡体制が整い、適切に対応している。</p>	特になし。	特になし。	

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 続き	<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		特に、調理実習では助手を含めた複数の教職員が授業の円滑な実施と事故防止の体制（油、アルコール、塩素系漂白剤等）を組んでいる。 万一の事故対策として、災害傷害保険を付保し、生徒の傷害事故補償の体制を整備している。			

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
防火・防災、学校安全管理体制は概ね整備されている。今後も定期的に防災訓練を実施し、教職員・生徒の習熟を図る必要性がある。	特になし。

最終更新日付	2024年4月9日	記載責任者	稻葉 永治
--------	-----------	-------	-------

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>令和5年3月の理事会・評議員会において、令和5年度入学をもって一般への募集活動を停止する旨が決定された。これに伴い一般学生入学に関する学生募集等の企画は全て取り止めとした。なお、次年度は調理技術研修生のみの受け入れとなつた。</p>	<p>理事会決定を受け令和6年度入学生の受け入れは調理技術研修生のみとなる。</p>	<p>本校が属する学校法人には管理栄養士や食の専門家を養成する4年制大学があり、隣接地に位置している。また本校は食に関する職業訓練教育機関として位置づけられている。東京聖栄大学附属であることを活かし、大学講師陣がより質の高い授業を行うこと、調理技術研修生制度による大学生の調理師資格取得が可能なことも魅力の一つとなっている。</p>

最終更新日付 2024年4月25日 記載責任者 阿左美 章治

7-25 学生募集活動

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	1	令和6年度から一般入学者の募集停止が決定したことにより、高等学校等における進学説明会は実施していない。	特になし。	特になし。	
7-25-2 学生募集を適切、かつ、効果的に行ってているか	<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	1	令和6年度からは内部進学者（東京聖栄大学からの調理技術研修生）のみの受け入れとなるため内部での説明会は実施している。	特になし。	特になし。	・本校ホームページ

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・選考方法を取り入れているか	1	本年度は実施していない。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校では定員未充足の状態が長く続いていることにより、一般入学者生徒募集を中止し併設の東京聖栄大学からの調理技術研修生のみの募集に方向転換することとなった。	特になし。

7-26 入学選考

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	入学区分、選考方法等は明確に定めている。	特になし。	特になし。	
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	2	合格率・辞退率などのデータは適切に管理し、入学者の傾向を把握している。 また、応募者数・入学者数の予測数値を基に、次年度の予算を組むなどの対応をしているが整合性は取れていない。	特になし。	特になし。	

7-26 (2/2)

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校の入学選考においては、本人の志望動機・学習意欲・目的意識・適性等を踏まえ、人物・意欲を重視したものとしている。	令和6年度入学者から調理技術研修生のみの入学者となる。

7-27 学納金

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	令和6年度からの技術研修生制度の学納金については明示している。	特になし。	特になし。	・協定書
7-27-2 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	<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	適切に対応している。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
入学者及び学納金については、東京聖栄大学食品学科との協定書により明示している。	令和6年度より調理技術研修生のみの入学者となる。

最終更新日付 2024年4月17日 記載責任者 稲葉 永治

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>財務状況は学校法人の各部門別でみると大学は良好、幼稚園、専門学校について財務状況は良好とは言えず、改善の必要があると判断している。</p> <p>専門学校は、JR 新小岩駅北口から徒歩2分の地にあり、立地条件は比較的よい環境にあるが、少子化及び大学進学志向の高まりなど、生徒募集にとっては厳しい状況にある。</p> <p>平成25年度より11期連続で定員割れしており、厳しい環境下の中ではあるが、生徒確保に繋がる募集広報活動を徹底し、財政の健全化に向けた取組が急務である。</p>	<p>問題の本質を理解し、業務改善にいち早く着手する必要を感じる。</p> <p>問題点を先送りしながらの財政出動にも限界があり、他部門の関係先からもそのような意見が強く求められることも予想される。学校法人に対しての情報開示要求は今後も強まる傾向にあり、近い将来に部門間での収支のバランスについて問題視される可能性も否定できない。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。</p>	令和6年度から、大学からの研修生だけで外部からの入学は受け付けていない。

最終更新日付 2024年5月30日 記載責任者 松浦 健治

8-28 財務基盤

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
8-28-1 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"/> 消費収支計算書の当年度消費収支超過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	3	<p>学校全体での 5 年以上の財政状況の把握に努めている。</p> <p>専門学校については、人件費率は依然高い数値で推移し、事業活動収支差額は過去 7 年間マイナスで推移するなど、経営の課題は山積しており、磐石とは言い難い状態である。</p> <p>専門学校においては、人件費を少しでも抑える為に、平成 28 年度から助手を 2 人体制から 1 人とし、一部兼任体制に変更したことにより、約 500 万円の人件費削減に繋がっている。</p>	<p>このところ数年間継続して経費削減に注力してきたが、更なる大きな経費削減を行うことは難しいものと思われる。</p>		・今日の私学財政

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 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	3	<p>財務数値など経営に必要な資料の作成については、都度経営側への提示をしている。</p> <p>現況、法人全体では私学事業団が提示している経営判断指標において 2 期連続でイエローゾーンの予備的段階に入っており、予断を許さない状況にある。</p> <p>毎年、私学事業団のデータを活用しながら、経営分析などを実施している。</p>	<p>財務資料の活用などで、法人の現況判断、経営分析に参考資料の提示を実施している。</p> <p>単年度においては、毎月定例的に経営側への資料提供及び財務情報などの意見交換を実施しており、財務状況の変化についてはいち早く対応できる体制を図っている。</p>	<p>今後も経営の方向性など山積する諸課題の解決に向けて努力しなければならない。それには問題意識の共有が大切である。</p> <p>その点についての経営側の速やかな決断などによるところが大きいと判断している。</p> <p>そのためにも的確な資料・的確な情報を提示していきたい。</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、人件費比率の数値は適切な数値になっているか <input type="checkbox"/> コスト管理を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 收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					

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
常に法人全体での財政状況の把握に努めており、財政状況は健全であると判断している。しかし、設置学校中、専門学校は、人件費率、事業活動収支差額比率など経営の課題は山積しており磐石とは言い難い。 現状に鑑み、専門学校に属する教職員一人ひとりが意識改革の上、財政状況改善のための生徒募集活動に取り組む必要がある。	特になし。

最終更新日付	2024年5月30日	記載責任者	松浦 健治
--------	------------	-------	-------

8-29 予算・収支計画

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
8-29-1 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	本法人では 5 年周期で中長期計画を策定している。 単年度予算は、中長期計画及び当該年度の予算編成方針並びに事業計画に基づいて策定している。	特に学納金収入は、当初の予算を下回ることが多く、計画通りにならないことが続いている。	学納金収入を増加させる為、以前から取り組んでいる社会人入学者獲得の為の平日夜の個別相談会及び留学生からの入学者獲得の為の学校訪問を強化する。	
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適切な会計処理を行っているか	3	予算執行は、システムで管理している。 予算残高はリアルタイムで各部署が把握できるシステムが既に構築されており、この点については妥当と判断できる。	執行管理は適正に実施されているが、特に収入面で予算通りにならず、補正措置を講じることが続いている。	他の項目でも掲げているように収入増加について、各方策を確実に実施していく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
予算については、規程に定められている。 単年度予算については、中長期計画を基に予算編成方針を決定し、これに基づき予算案を策定している。 予算の執行は、システムで管理し妥当に執行されている。 また、予算と実際に乖離が生じた場合には、適切に補正措置を行っている	特になし。

8-30 監査

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
8-30-1 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	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 監査報告書を作成し理事会等で報告しているか <input type="checkbox"/> 監事の監査に加えて、監査法人による外部監査を実施しているか <input type="checkbox"/> 監査時における改善意見について記録し、適切に対応しているか	4	<p>監査は経理及び一般業務について誤謬脱漏を防止するとともに、経営能率の向上を図ることを目的とし、監事監査、公認会計士による監査及び内部監査室による監査を行い、年2回の三者合同の打合せ（三様監査連絡会）を実施している。</p> <p>監事による監査報告書は、毎期、作成し理事会及び評議員会で報告している。</p> <p>公認会計士による監査は、毎期、「独立監査人の監査報告書」として「財務計算に関する書類」の先頭に記しているとともに理事会及び評議員会で報告している。</p> <p>監査時における改善意見について記録し、適切に対応している。</p>	<p>監事による監査は毎期、監査計画書を作成し内部に公表し、実施している。</p> <p>公認会計士による監査は監査予定表を作成し、予定に基づき、定期的に実施している。</p>	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
監事による監査計画書、公認会計士による監査は予定表に基づき、適時、実施されている。	特になし。

最終更新日付	2024年5月30日	記載責任者	松浦 健治
--------	------------	-------	-------

8-31 財務情報の公開

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
8-31-1 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	<input type="checkbox"/> 財務公開規程を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 公開が義務づけられる財務帳票、事業報告書を作成しているか <input type="checkbox"/> 財務公開の実績を記録しているか <input type="checkbox"/> 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組んでいるか	4	私立学校法第 47 条に基づいた規程を整備し、それに従って以下の情報を公開している。 1. 財産目録 2. 貸借対照表 3. 収支計算書 4. 事業報告書及び役員等名簿 5. 監査報告書及び役員に対する報酬等の支給の基準 これ以外にも本校ホームページ上に情報公開のページを設け、積極的に情報公開している。	特になし。	特になし。	・本校ホームページ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
私立学校法に基づく財務情報については、学内に閲覧できる旨、告知している。また、学外に対してはホームページに公開しており、その他にも東京聖栄大学学報等でも決算の概要を公開している。	特になし。

最終更新日付	2024年5月30日	記載責任者	松浦 健治
--------	------------	-------	-------

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>本校は、専修学校および調理師養成施設の設置基準や関係法令を遵守し、建学の精神である「自立できる知識と技術を育み、強い向上心と真摯な行動力を備えた人材の育成」を具現化するために適宜適切な学校運営を行っている。</p> <p>また、個人情報保護については、学校法人東京聖栄大学において定めた個人情報保護方針（プライバシーポリシー）、個人情報保護規程を定め、社会的責任を果たすよう努めている。本校ホームページ（情報の公表ページ）には個人情報保護方針（プライバシーポリシー）を公表している。</p>	<p>今後も設置基準や関係法令を遵守し、建学の精神の具現化のために適宜適切な学校運営を行っていく。</p>	<p>本学園は、4年制大学・幼稚園・専門学校を設置している。各校は、関係法令を遵守し、夫々の教育活動を行い、自己点検・評価についても取り組んでいる。</p> <p>本校では、平成19年度より本校独自の自己評価を行い、平成30年度以降は、本様式に基づき自己評価活動を行ってきてている。学校評価（自己評価・学校関係者評価）を組織的に取り組むため、関係規程も整備している。（令和元年2月施行）</p> <p>本校は、平成29年7月に東京都による東京都衛生関係職種養成施設指導調査を受けて、完了。設置基準や関係法令適合などの確認を受けている。</p>

最終更新日付 2024年4月10日 記載責任者 稲葉 永治

9-32 関係法令、設置基準等の遵守

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
9-32-1 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の防止のための方針を明確化し、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	4	<p>関係法令及び設置基準等に基づき、本校の教育方針・理念の具現化に取り組んでいる。</p> <p>本学園では、ハラスメント防止に関するガイドラインを定め、ハラスメント防止対策規程を整備、相談窓口を設置する等、学園全体でセクシュアルハラスメント等の防止に取り組んでいる。本学園就業規則にも明記されており、教職員に周知している。生徒に対しては、学生便覧に「学生相談」について明記、周知している。</p> <p>さらに、労働施策総合推進法改正を契機に、理事長による「ハラスメントの防止に関するトップメッセージ」を発信するとともに関連規程等を改正し、学園内におけるあらゆるハラスメントの防止に努めている。</p>	学園に所属する教職員が公共性と社会的責任を顧みて、社会の一員として法令遵守に努めているが、より一層法令遵守に努める必要がある。	関連法令改正等の通達文書の回覧や学校法人東京聖栄大学主催の SD・FD 合同研修等を通じて教職員に対する啓発を行っていく。	<ul style="list-style-type: none"> ・ハラスメント防止に関するガイドライン ・ハラスメント防止対策規程 ・学校法人東京聖栄大学就業規則 ・「ハラスメントの防止に関するトップメッセージ」(令和4年2月10日) ・学生便覧

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校は、専修学校および調理師養成施設の設置基準や関係法令を遵守し、建学の精神である「自立できる知識と技術を育み、強い向上心と真摯な行動力を備えた人材の育成」を具現化するために適宜適切な学校運営を行っている。	特になし。

9-33 個人情報保護

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	4	<p>学校法人東京聖栄大学では個人情報保護方針（プライバシーポリシー）を定め、個人情報保護規程を整備し、情報管理者を置いて必要な取り組みを行っている。</p> <p>本校ホームページにも個人情報保護方針（プライバシーポリシー）を公表し、周知している。</p>	<p>本校生徒の個人情報は事務室が所管し、在籍データ・成績等はパソコンで管理、セキュリティ体制を整えており、特に問題となっていない。</p>	<p>教職員に個人情報の管理について、さらなる意識向上を図っていく。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校法人東京聖栄大学個人情報保護方針 ・同個人情報保護規程 ・同情報セキュリティポリシー ・同情報セキュリティ規程 ・同情報セキュリティ運用ガイドライン

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校法人東京聖栄大学では、個人情報保護方針（プライバシーポリシー）を定め、社会的責任を全うするため、法令遵守に努めている。引き続き、教職員・生徒へ法令遵守に対する意識向上を図っていく。	特になし。

最終更新日付	2024年4月10日	記載責任者	稻葉 永治
--------	------------	-------	-------

9-34 学校評価

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
9-34-1 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"/> 実施にかか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、学校改善に取組んでいるか	4	<p>平成 19 年度以降、不定期ではあるが、本校独自の自己評価を行っており、学校改善に取り組んでいる。</p> <p>平成 30 年度以降は本様式に基づき、自己評価を行い、学校改善に取り組んでいる。</p>	自己評価実施に係る組織体制整備のため、関係規程を策定し定期的に取り組んでおり、特に課題はない。	引き続き、学校改善への取り組みを継続していく。	<ul style="list-style-type: none"> ・自己評価報告書 ・東京聖栄大学附属調理師専門学校評価実施規程（令和元年 2 月 1 日施行）
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	4	毎年、評価結果を「自己評価報告書」に纏め、本校ホームページ（情報の公表ページ）に公表している。	適切に実施しており、特に問題はない。	特になし。	<ul style="list-style-type: none"> ・自己評価報告書 ・本校ホームページ
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"/> 実施のための組織体制を整備しているか <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組んでいるか	3	学校評価実施規程に基づき組織体制を整備、評価委員を適切に選出している。	関係規程を策定し、学校関係者評価の組織体制を整備、特に問題はない。	特になし。	<ul style="list-style-type: none"> ・学校関係者評価報告書 ・東京聖栄大学附属調理師専門学校評価実施規程（令和元年 2 月 1 日施行）

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	4	評価結果を報告書に取りまとめ、ホームページに公表している。	特になし。	特くなし。	
--------------------------	--	---	-------------------------------	-------	-------	--

9-34 (2/2)

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
状況にあわせて組織的・継続的に取り組み、教育活動及び学校運営の改善に繋げていくことが重要である。	特になし。

最終更新日付	2024年4月10日	記載責任者	稻葉 永治
--------	------------	-------	-------

9-35 教育情報の公開

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しているか	4	学校法人東京聖栄大学全体として教育情報に関する情報公開に取り組んでいる。 本校ホームページに「情報の公表」ページを設け、教育情報等を広く社会に公開している。	本校ホームページの「情報の公表」ページには、「学校の概要」「教育に係る活動」「学校評価」「個人情報保護への取り組み」「学校法人の概要」「中期計画」等を掲載しており、特に課題はない。	特になし。	・本校ホームページ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校法人東京聖栄大学全体として教育情報に関する情報公開に取り組んでいる。本校においても、学校の概要、教育活動に係る情報、自己評価報告書等を本校ホームページ（情報の公表ページ）に掲載している。	特になし。

最終更新日付	2024年4月10日	記載責任者	稻葉 永治
--------	------------	-------	-------

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>平成 25 年、学校法人東京聖栄大学は地元自治体葛飾区との間で「葛飾区と学校法人東京聖栄大学との連携・協力に関する協定書」を締結し、「教育」「研究」に加え「社会貢献・地域貢献」に積極的に取り組んでいる。</p> <p>本校でも、地域で開催される各種の委員会、講演会、講習会への本校教職員及び生徒を講師や調理補助員として派遣している。また、行政機関、学校、業界団体、地域との連携・交流は積極的に行い、本校の施設を活用した公開講座や勉強会等の事業にも積極的に取り組んでいる。</p> <p>また、環境問題・衛生問題等の社会問題について食品ロス、省エネ、食料資源再活用など多方面にわたって区行政、地域広報誌と連携しあい協力している。</p> <p>なお、ボランティア活動においては、活動時間の確保や安全問題など検討すべき課題があり、積極的な奨励・支援体制はとっていない。</p>	<p>社会への貢献の度合いや本校の教育方針、教育効果に照らして有意義な行事については積極的に取り組んでいきたい。</p> <p>しかし、講師派遣、審査員派遣、調理施設活用などについては、教員スタッフの人数的、時間的制約も有ることから検討を要する問題である。</p>	<p>新型コロナウィルス感染拡大を受け、葛飾区と連携して行っている諸活動をはじめ、多くが中止となる中、以下の取り組みを行った。</p> <ul style="list-style-type: none">かつしか区民大学講座（専門学校講座）への協力葛飾区「食べ切り・使い切りメニュー」（食品ロス低減への協力）への情報提供東京都立城東特別支援学校への協力

最終更新日付 2024年4月25日 記載責任者 阿左美 章治

10-36 社会貢献・地域貢献

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"/> 教職員・学生に対し、重要な社会問題に対する問題意識の醸成のための研修、教育に取組んでいるか	4	<p>平成 14 年より公開講座を実施してきており、平成 15 年度からは葛飾区教育委員会と共に取り組みんでいる。</p> <p>学校法人東京聖栄大学に生涯学習センターを設け、各講座の運営を行っている。また、生涯学習センター運営委員会を設け、当年度の生涯学習事業報告、次年度事業計画を行っている。講座内容は、受講生アンケートの要望、当年度事業報告に基づき次年度の講座を企画立案している。</p> <p>生涯学習センターおよび生涯学習センター運営委員会は円滑に運営されている。</p> <p>学校法人東京聖栄大学主催の FD・SD 研修会は、重要な社会問題に対する問題意識の情勢の場ともなっている。</p> <p>また、本年度より公益社団法人日本メディカル給食協会への施設貸出も行っている。</p>	特になし。	特になし。	•葛飾区と学校法人東京聖栄大学との連携・協力に関する協定書 •生涯学習センター規程

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	1	国際交流等は積極的には行っていない。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
国際交流については、組織的な対応を含め現実的な対応が難しい。	<p>引き続き葛飾区との連携事業である区民を対象とした「食べ切り、使い切りメニュー」は葛飾区公式 YouTube にて映像配信され、専門学校講座（公開講座）は「かつしか区民大学」対象講座として実施している。</p> <p>さらに、東京都環境局主催の都民を対象としたテーマ別環境学習講座「食品ロスをおいしく減らそう」のオンライン開催やかつしか「スポーツフェスティバル」への模擬店参加等を行っている。</p>

最終更新日付	2024年4月10日	記載責任者	稻葉 永治
--------	------------	-------	-------

10-37 ボランティア活動

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	ボランティア活動等の社会活動は重要である。生徒にも奨励しているが、調理技術向上のために課外講習会への参加や自主練習を積むようにも指導している。そのため、ボランティア活動に参加する時間的余裕がほとんど無いのが実情である。	短い修業年限（1年）の中で、学業とボランティア活動を両立させることが難しい。	学年歴の見直しを行い、生徒がボランティア活動時間確保の可否について検討する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校は調理師科（1年制）のみの設置で、修業年限が短い。生徒には学業とのバランスを取りながら、可能な限り様々な社会貢献・地域貢献活動を教職員とともにに行っている。	特になし。

最終更新日付	2024年4月10日	記載責任者	稻葉 永治
--------	------------	-------	-------

4 令和5年度重点目標達成についての自己評価

令和5年度重点目標	達成状況	今後の課題
<p>1. 生徒募集について 令和5年3月の理事会決定に伴い令和6年度からは一般学生の受け入れは行わず、調理技術研修生（大学生）のみの入学受け入れとなる。</p> <p>2. 施設の適切な維持管理</p> <p>3. 自己評価への取り組み</p> <p>4. 次回監査の準備</p> <p>5. 専門学校生としての基本的ルール（生活マナーと衛生）の習得</p>	<p>1. 生徒募集について 入学者については定員未充足が続いている。コロナ禍の中、教職員による高校訪問、オンライン学校説明会を継続実施し、本校の特徴、特典をわかりやすく説明するものの、令和6年度入学者数は昨年度を下回る結果となった。なお、前述した理事会決定に伴い令和6年度生徒募集企画については取り止めとした。</p> <p>・対高校生を念頭に訴求力の有るホームページの定期的な情報更新、SNS（インスタグラム・LINE）を活用した情報発信（授業・行事内容等）を行った。</p> <p>・既卒者、社会人、外国人・留学生を対象とした夜間個別相談会を継続実施し、さらなる募集推進を図った。</p> <p>2. 施設の適切な維持管理 施設・設備への計画的修理と老朽化した機器備品の交換を行った。</p> <p>3. 自己評価への取り組み 教育および学生に関する情報と現況を全教職員で共有するために全体会議を実施した。 また、本校の教育方針・生徒指導・教育活動・授業評価等に関する教員による自己評価を実施した。 文部科学省が策定、公表した「専門学校における学校評価ガイドライン」に沿った自己点検の取り組みを行い、本年度も自己評価報告書を作成・公表した。</p> <p>4. 監査への対応 平成29年度東京都の監査以降、今後の監査に備え、必要な資料を整えている。</p> <p>5. 調理師専門学校生としての基本的ルール（生活マナーと衛生）の習得 調理現場に送り出すには基本的な生活ルールや衛生意識が未成熟な生徒が多い。調理実習や講義科目を通じ、1年をかけその必要性をじっくりと教育した。</p>	<p>1. 依然として生徒数確保が難しい中、令和6年度からは大学からの調理技術研修生のみの受け入れに舵をきることが理事会・評議員会で決定されたことにより、大学生に対し、調理技術研修制度の魅力をより一層発信することが大切である。</p> <p>2. 校舎は耐震補強・診断に合格をしており、施設・設備については、随時状況に対応、処置していく。</p> <p>3. 原則月1回の教職員会議を定例会として継続実施していく。</p> <p>4. 調理実習や講義教科および、生活マナーの基本的ルールの理解・実行には生徒間に大きな開きがあり、指導上の大きな課題として捉えている。小規模校である本校の特徴を生かし、1年間、生徒を目の届く距離に置き、全教職員が生徒の育成を使命と考え、今以上に実践していく。</p>