

平成 27 年度 私立専門学校等第三者評価

評価報告書

【東京調理製菓専門学校】

平成 28 年 3 月 31 日



特定非営利活動法人

私立専門学校等評価研究機構

目 次

I 総 評	105
II 中項目の評価結果	
基準1 教育理念・目的・育成人材像	111
基準2 学校運営	111
基準3 教育活動	113
基準4 学修成果	115
基準5 学生支援	115
基準6 教育環境	117
基準7 学生の募集と受入れ	118
基準8 財 務	119
基準9 法令等の遵守	120
基準10 社会貢献・地域貢献	121

I 総 評

基準1 教育理念・目的・育成人材像

東京調理製菓専門学校(以下「当該専門学校」という。)は、昭和 35(1960)年、東京都世田谷区池尻に夜間の調理師養成機関としてスタートした専門学校である。

昭和 41(1966)年には、昼間課程を設置し、昭和 59(1984)年、現在の東京都新宿区西新宿に移転し、その後、平成 3(1991)年には、2年制の高度調理技術科を、平成 25(2013)年には、菓子・製パン技術を教授するパティシエ・ブーランジェ学科を設置し、今日まで一貫として、調理師等の育成に取り組んでいる。

設置者である、学校法人食糧学院(以下「設置法人」という。)は、大正 14(1925)年に「国民に対する食糧・栄養の指導者の育成」を目的に設立された法人で、建学から 76年の伝統を誇る食に関する専門職業教育機関である。設置法人は当該専門学校のほか、世田谷区池尻に東京栄養食糧専門学校を設置している。

現在、調理専門課程に、調理技術科(昼間、1年)高度調理技術科(昼間 2年)、パティシエ・ブーランジェ科(昼間及び夜間 1年)の 4学科、調理高等課程に、調理総合科(夜間 1.5年)を開設している。平成 27(2015)年 5月 1日現在、在籍学生数は、327名である。

教育理念・育成人材像は、「食を通して心の育成と探究心の追求を図り、調理師及びパティシエ・ブーランジェとして高度な技術を身につけると共に、即戦力として社会に受け入れられる人材の育成、食と美と技のスペシャリストの育成」と定めている。

また、教育理念等を実現するため、教育目標とし具体的に以下の方針を定めている。

- ① 基本的な生活習慣を身につけさせることにより、健全な身体で学業に取り組ませる。
- ② 調理の基本技術を習得させ探究心を持つように指導の徹底を図る。
- ③ 「知識」、「技術」を学び、「心」との融合を図り、高度な技術向上を目指す。
- ④ 学業に真摯な態度で取り組み、「食」のスペシャリストとなるための向上心を培う。

教育理念等は学校案内、学生便覧に明記するとともに、学校ホームページに掲載して広く社会に発信している。

当該専門学校では、平成 27(2015)年度、調理師法の一部改正により編纂された教科書に沿って、職業教育を徹底させるため、学外実習科目の充実に努めるなど、特徴ある教育活動を展開している。

特に、即戦力として社会に受け入れられる人材の育成を実現するため、挨拶の励行や身だしなみの指導、衛生面への配慮等を習慣づける指導・教育に力を入れている。

また、平成 32(2020)年における東京オリンピック・パラリンピック開催を視野に、近年、調理現場で注目を集めている新調理システムの導入など、グローバルな視点での教育課題に積極的に取り組んでいる。

※パティシエ・ブーランジェ:パティシエとは洋菓子、デザートを製造する職人、ブーランジェとはパンを製造する職人の意。

※新調理システム:真空調理法など調理法・保存法を採り入れた調理法、調理技術に科学的な分析を加えマニュアル化し、計画的な料理提供を実現するシステム。

基準2 学校運営

設置法人において、年度運営方針及び目標を定め、各学校において年度事業計画を策定している。

当該専門学校では、事業計画に重点施策、重点課題を定め、年度当初、各学科の取組みの方向性を全教職員に示し、さらに各種の会議において周知徹底している。

事業計画の進捗状況は、運営会議においてそれぞれの項目について確認している。事業計画は年度終了後、事業報告書としてまとめ、教育成果及び今後の課題を明確にしている。

設置法人及び学校の運営組織は、運営組織図として示している。当該専門学校では、運営組織図で組織を明確にすることで、情報の周知徹底とスピード化を図ることができるとしているが、学校組織の運営を安定的かつ円滑に進めるためには、組織規程の整備が必要であり、早急な取組みが望まれる。

学校内の意思決定は、校長、管理職による運営会議で審議され、最終的に校長が決定している。決定内容は、毎月開催する教職員会議で周知徹底している。

また、設置法人に対する意思決定の報告は、学院本部会議に校長、教育部長が出席し適宜行っている。

設置法人では、稟議の決定権は、校長に委ねられておらず、すべて理事長となっている。

一方、当該専門学校では、意思疎通のスピードアップを課題としており、事務の効率化を図るという観点からは、チェック体制を確立の上、権限の委譲など検討が必要である。

情報におけるシステムのメンテナンス、セキュリティの管理は、設置法人に情報システム担当職員を配置し、当該専門学校の教務学生課と連携しながら運用管理している。

学生の個人情報扱うため、個人情報管理の重要性を徹底することが重要であり、当該専門学校では、Web を利用した悉皆研修を実施しており、本研修の実施は、教職員一人ひとりに個人情報保護の重要性を認識するための取組みとして評価できる。

基準3 教育活動

教育課程編成にあたっては、教育理念等に基づき、調理師・パティシエ・ブーランジェとしての知識、技術を身につけるとともに、職業人として「人間力」、「実践力」、「就職力」(就職活動を経て希望する職に就く力)の強化を図ることを基本的な方針としている。

そのため、当該専門学校では、日常的な指導を重視し、特に体調管理も含め、職業人として求められる姿勢を育むものとして、出席状況の把握し、理由なく欠席することがないように指導を徹底している。

また、調理師養成学科は、卒業と同時に免許が取得できるため、修業年限における教育の徹底が重要であるとして、各授業科目の中で必要な知識、技術等を習得できるよう指導の充実に努めている。

授業内容はシラバス(授業計画)を策定している。教育課程の編成にあたっては、教育課程編成委員会を設置し、業界関係者委員を選任して意見を聴取している。具体的な改善事例として、学外実習の強化の提言を受け、職場体験実習を充実させることに現在取り組んでいる。

教員の確保では、設置基準及び関係法令に則り、実習科目、講義科目ともに各分野の知識、技術、技能の要件を満たした教員を採用している。特に実践力強化に向けた取組みとして、若手シェフを教員として採用するとともに、第一線で活躍している料理人等による特別授業を開講している。

非常勤講師との連携体制では、シラバス(授業計画)を配付し、終了後授業報告書の提出を求めているが、学生の指導においては、教育理念・教育目標等の周知徹底や教員間の意思疎通は不可欠であり、連携・協力体制の構築に向け、会議の開催など、早急な取組みが望まれる。

授業評価は、公開授業アンケートと個々の授業アンケートを実施している。アンケート調査結果は、運営会

議において改善策を審議し、学科長から改善すべき点を示している

成績評価・単位認定は、学則及び単位修得並びに成績評価等に関する規程を適用して行っている。この規程は、学生、保護者に対しても、学生便覧への掲載、保護者会での説明をとおして、周知徹底している。

学修成果と技術の向上に資するため、学外のコンテストに積極的に参加することを推奨し、コンクール・大会へ挑戦する学生には、集中的に技術指導する機会を設けており、技能五輪・西洋料理部門で敢闘賞を受賞するなどの成果をあげている。

基準4 学修成果

就職率向上への取組みでは、100%就職することを目標としている。

就職活動の状況を把握するため、就職活動状況の個人ファイルを作成するとともに、学生の就職活動を具体的に支援するため、面接の受け方などを指導するキャリア講座及び学内企業説明会を実施している。学内企業説明会には、ホテル業界、専門店、給食事業者と多様な業種が参加し、特に、学内企業説明会の参加企業数、学生の参加者数も近年増加している。これらの取組みにより、就職希望者の就職率は、100%を維持しているが、学んだことを生かすことができる専門領域への就職 100%達成を今後の課題として、目標達成に努めている。

また、当該専門学校の取得目標としている調理師免許は、卒業と同時に取得することができる。そのため、免許取得者の学修水準の均一化を図るため、放課後実習室を開放して、教員が個々の学生に対し、技術指導している。

卒業生の状況把握は、設置法人のキャリアセンター、同窓会及び就職指導課において情報収集している。

また、卒業生が来校した際には、卒業生ノートに記入を求め、状況把握しており、卒業生には、有名レストランのオーナーシェフや有名ホテルにおいて総料理長として活躍している例もある。

基準5 学生支援

就職、進学等進路に関する指導では、設置法人のキャリアセンター職員と連携し、就職指導課をはじめクラス担任、全教職員が対応する体制を構築している。

就職活動に関する情報提供、指導のため進路指導室を設置し、企業ごとに過去の試験・面接内容等を記載したファイルを置き、学生が就職活動に活用している。

当該専門学校では、入学した学生は全て卒業させ退学率 0%を目標としている。退学率の低減に向け、心理的な要因、学力不足など退学の要因ごとに面接の強化や補習の実施など必要な対応している。しかしながら、当該専門学校の中途退学率は増加傾向にあり、平成 26(2014)年度は 10%を超えている状況から、これまでの対応を検証し、組織的な取組みによる中途退学低減策の強化が望まれる。

学生の相談には、専任のカウンセラーが対応している。相談室の利用は予約制で、利用案内は、学生便覧に掲載するとともに入学後のオリエンテーションにおいて説明をしている。

留学生に対する相談では、入学後の早い時期に「留学生交流会」を開催し、留学生相互のコミュニケーションを図るとともに留学生の制約等について再確認し、安心して学校生活を送れるための指導を行っている。

学生への経済的支援では教務学生課に奨学金制度の担当者を配置し、相談に応じている。独自の制度として「教育後援会奨学金制度」、成績優秀な学生への「特待生制度」など返還する必要のない給付型の奨学金制度を整備している。また、当該専門学校の卒業生が系列校へ進学する場合にはキャリアコース制度があり、検定料・入学金・学生会費(同窓会費)を免除している。

健康管理では毎年4月に校医が立ち合い、健康診断を実施し、有所見者には再診の指導をしている。遠隔地から就学する学生に対し、学校から近距離にある学生アパート等を斡旋している。

学生のクラブ活動は、製菓クラブ、西洋料理研究部など食に関するクラブがあり、設置法人が設置する東京栄養食糧専門学校と合同での活動もある。

保護者との連携では、毎年、6月に保護者会を実施している。保護者会では、学校の教育方針等を説明する全体会及びクラス単位での懇談会とで構成され、希望者には個別相談も実施している。

卒業生の組織として「学友会」を設置している。学友会では、年1回総会・交流会と、スキルアップ講習会を実施している。

卒業生支援では、平成26(2014)年度から、設置法人のホームページに卒業生向けのサイトである食糧学院キャリアネットを開設し、卒業後のキャリアアップの支援を開始している。

基準6 教育環境

施設・設備は、調理師養成施設として設置基準・関係法令に基づき整備している。

調理実習室は各々の料理分野に適合したプロ仕様で、レストラン実習室、サービス実習室も備えている。実習室フロアには手洗いを完備し、衛生意識の徹底を図っている。

西洋料理専用の第1実習室のリニューアル工事を実施し、最新のIH、サラマンダー等を配備し実践型の実習室として整備している。

図書・学習センター室には、約7,000冊の蔵書があり、調理分野ごとに配架している。蔵書の中には、現在販売されていない貴重な図書もあり、学生も閲覧することが可能で、卒業生にも開放している。

またパソコンルームを整備して、情報収集・課題作成の場を提供し、学生の自己学習を支援している。

調理師としての習慣を身につけるため、学校内には姿見等を備え、調理師等に必要な身だしなみチェックを常に行うよう指導している。平成27(2015)、館内の階段に手すりを設置するなど、バリアフリー化にも取り組んでいる。

特徴的な学外実習としては、高度調理技術科・パティシエ・ブーランジェ科で職場体験実習を実施している。当該科目は卒業要件の修得単位の科目として位置づけられ、学生にとって自分の働く姿をイメージできる実習となっている。また、体験実習の一環として、廉価で、かつ実際のレストラン形式で料理を提供する学生レストランを開設し、地域から好評を得ている。

体育祭・学園祭(食美祭)・卒業作品展などの行事の実施にあたっては、学生委員会を設置し主体的な運営を通して社会性を育てている。行事の案内は、保護者、就職先企業、学生出身校等へも配布し、学生の学習成果を身近に確認する機会となっている。

学内に自衛消防隊を組織し、学生も訓練等を通して、緊急時の対応を習得している。防災訓練は、消防署立ち会いのもと、春・秋の2回実施するなど積極的に取り組んでいる。

※サラマンダー: 高温の火をあて、表面に焦げ目をつける調理器具

基準7 学生の募集と受入れ

学生の募集にかかる高等学校への情報提供では、設置法人の広報企画部による会場ガイダンス、高校訪問ガイダンス等を実施している。また、当該専門学校の職員は、6月に高校訪問を実施しているが、この時期は、高等学校において3者面談が終了する時期であり、すでに学生の進路がおおむね決定していると思

われる。定員充足のためには、訪問時期を再検討することが望まれる。

オープンキャンパスでは、授業と同じように、実演、実習、試食の流れに沿って紹介し、授業体験ができるプログラムとなっている。在校生もスタッフとして参加し、来校者に学校生活の現状についての説明を行っている。また社会人に対しては、夜間のオープンキャンパスを今年度から導入している。

入試区分として、推薦入試(高校生対象)、社会人自己推薦入試(大学生・社会人対象)、一般入試、留学生入試など多様な方式で入学選考を行っている。

学納金は、入学金、授業料、実験実習費、施設設備費を算定し、納付金である教材費、教育後援会費、学友会費と区分している。学納金は、修業年限ごとに、募集要項、学生便覧に明示している。

学納金の取扱いは、学内規程に基づき適切に取扱っている。

基準8 財務

当該専門学校は、収入面では、定員の充足の低迷が続いており、授業料収入の推移を見ると増加傾向にあるものの、学生募集についての早急な対策が必要である。また、支出面では人件費比率が全国平均に比して高く、改善が望まれるが、現状では、収支はおおむね均衡しており、財務分析上は大きな問題はないと思われる。

一方、法人部門では、繰越消費支出超過額がある程度改善されたものの依然解消には至っていない。単年度でも支出超過となっており、今後、改善が望まれる。

また、財務基盤に関する自己評価では、帰属収支差額がプラスであることを目標とし、詳細な財務比率を計算し、財務分析を行っている。また、設置法人では、法人監事の監査に加え、監査法人が、設置法人及び学校において監査を行っている。監査法人の報告書には、改善意見が記載されており、設置法人では、改善計画及びスケジュールを策定し、計画に基づき改善策を実施している。設置法人自身の財務分析の活用や計画の着実な推進と指摘事項に対する適切な対応をとおして財務状況の改善が進むことに期待したい。

中長期の目標・計画は、提出されず、自己評価において「定性・定量的な計画の策定が急がれる」としており、財務の改善という面からも、今後の早急な策定が望まれる。

財務情報等は、ホームページで公表するとともに、寄附行為に基づき、備付け帳簿及び書類を整備し、公告は、法人事務局の見やすい場所に掲示している。

財務情報の公開方法について、より適切な財務分析を行い、分かりやすい情報の提供に努めることを今後の課題としており、財務分析を加えた適切な財務情報提供への取組みに期待したい。

基準9 法令等の遵守

専修学校設置基準、指定規則及び関係法令を遵守し、学校運営を行っている。また、ISO14001 を取得、国際標準規格で環境改善を推進している。

学校運営に関する規程の整備と改正については、今後の課題としているが、適正な学校運営を確保するためには、早急な対応が必要であり、既存の規程等の点検に早急に着手することが望まれる。

個人情報保護規程を整備し、個人情報保護を重要と考え、学内ネットワークシステムは単独業務として、設置法人に担当者を配置し、教職員室への教職員以外の立ち入りを禁止するとともにパソコンのアクセス許可を設定し管理している。

個人情報の管理における教職員の啓発では、研修実施は重要であるが、全教職員が受講できるように実施しているWeb研修は評価でき、研修結果の検証を行うなど、より適切な対応が図られることに期待する。

一方、個人情報保護に関する規程を整備しているが、規定する管理組織体制について運用が十分でなく、今後、本規定の運用状況を確認し、適正な運用を確保することが必要である。

自己評価を定期的実施し、年度方針、事業計画等を通じ、改善に繋げているとしているが、具体的な改善状況についての記載がなく、自己評価の実効性が確認できないことから、今後は、評価の実施に際しての規程を整備するとともに、改善への具体的な対応、改善結果の確認が望まれる。

ホームページ上で、学校の特色、概要、教育内容等の学校情報を公表している。これらの情報提供を通して、オープンキャンパスへの申込み、来校へと確実に繋がっており、来校者が増えていると自己評価している。今後も、提供すべき内容を精査し、より一層積極的に正確な情報提供に努めることが必要である。

基準10 社会貢献・地域貢献

小・中学校の食育推進への協力、学園祭へ近隣在住者を招待するなど、新宿区専修学校各種学校協会及び西新宿7丁目町内会を基盤に、地域に密着した食育推進活動等に取り組んでいる。

当該専門学校の教育設備の提供では、料理部門の国際コンクール(日本大会)に会場を提供している。専門性に特化した実習室を活用使用し、国際コンクール日本大会(ル・テタンジェ国際料理賞コンクール日本大会)、料理講習会(トック・ブランシュ国際倶楽部)の開催に協力している。

高等学校教育への支援では、高校生に「テーブルマナー」教室を開催している。

今後、地域住民への「生涯学習」に貢献する講座の新たな開設を課題としており、今後のさらなる地域貢献への取組みに期待したい。

ボランティアの意義については、学生が理解できるよう十分説明している。具体的な学生ボランティア活動では、献血及び清掃活動を実施している。特に、学校周辺の清掃活動に、学生が交代で参加している。

環境問題への対応として、エコ活動の一環として、ペットボトルの蓋であるエコキャップ収集に努めている。

大規模な災害発生時における対応、平成 32(2020)年、東京オリンピック・パラリンピック大会開催等を視野に、自分たちの果たす役割を自覚するよう学生に指導することを課題としている。ボランティア活動の意義と教育的効果について検証し、今後の積極的な取組みに期待したい。

※ル・テタンジェ国際料理賞コンクール:シャンパンメーカーのテ・タンジェが創設した世界中の若手フランス料理人の登竜門となっているコンクール、本選はパリで開かれる。本選に出場するためには国内大会で優勝しなければならない。

※トック・ブランシュ国際倶楽部:会員制の組織で、一流ホテルのシェフ以上クラスの料理人等で構成されている。フランス料理界のリーダー的な存在として各種の講習会等を開催している。

Ⅱ 中項目の評価結果

基準1 教育理念・目的・育成人材像

1-1 理念・目的・育成人材像	
可	<p>当該専門学校の教育理念・育成人材像は、食を通して心の育成と探究心の追求を図り、調理師及びパティシエ・ブーランジェとして高度な技術を身につけると共に、即戦力として社会に受け入れられる人材の育成、食と美と技のスペシャリストの育成と定めている。</p> <p>また、教育理念等を実現するため、教育目標として以下の方針を定めている。</p> <ol style="list-style-type: none">① 基本的な生活習慣を身につけさせることにより、健全な身体で学業に取り組ませる。② 調理の基本技術を習得させ探究心を持つように指導の徹底を図る。③ 「知識」、「技術」を学び、「心」との融合を図り、高度な技術向上を目指す。④ 学業に真摯な態度で取り組み、「食」のスペシャリストとなるための向上心を培う。 <p>教育理念等は学校案内、学生便覧に明記し、学校ホームページに掲載して広く社会に発信している。</p> <p>また、教職員の意識向上ときめ細かな学生指導を行うため、教職員は通常の会議のほか、毎日の朝礼でも情報共有を図っている。</p> <p>特色ある教育活動では、職業教育を徹底させるため、学外実習を科目として実施していない学科においても職場体験実習を導入している。また、社会に貢献できる人材育成を実現するため、人間力を磨く教育に力を入れている。具体的には、挨拶の励行や身だしなみの指導、衛生面への配慮等を習慣化するよう指導している。</p> <p>平成 27(2015)年度、調理師法の一部改正により編纂された教科書に沿って、特色ある教育課程の編成し、平成 32(2020)年における東京オリンピック・パラリンピック開催を視野に、近年、調理現場で注目を集めている新調理システムの導入など、グローバルな視点での教育課題に積極的に取り組んでいる。</p>

基準2 学校運営

2-2 運営方針	
可	<p>理事会・評議員会等において設置法人の年度運営方針及び目標を定め、設置する各学校において年度事業計画を策定している。平成 27(2015)年度は、日本一の学院、職業専門学校を目指し、食と健康と美の未来を担う、スペシャリストの養成を目標としている。</p> <p>当該専門学校では、事業計画の中で学校における重点施策、重点課題を定め、年度初めに校長がスローガンを発表し、全教職員に各学科の取組みの方向性を示し、学校幹部による運営会議において確認している。運営方針等は会議による周知のほか、毎日の朝礼において学院運営及び各学科の取組方針を唱和するとともに、諸連絡の通達により徹底している。</p>

2-3 事業計画	
可	<p>単年度の事業計画を策定している。事業計画には、事業方針・教育方針・重点施策・重点課題を掲げている。</p> <p>また、これら方針等に基づき、具体的な施策、担当部署、目標及び年間スケジュールを明記している。</p> <p>事業計画の進捗状況は運営会議においてそれぞれの項目について確認している。</p> <p>事業計画は年度が終了すると事業報告書としてまとめられ、成果及び今後の課題を明確にしている。</p>
2-4 運営組織	
可	<p>設置法人の運営は寄附行為に基づき適切に運営されている。</p> <p>法人及び学校の運営組織は、運営組織図として示されている。運営組織図で組織を明確にすることで、情報の正確な周知・徹底のスピード化を図ることができ、組織図に基づき、組織を細分化することで、各々の業務の効率化が図られていると自己評価している。</p> <p>年度途中に人事異動があった場合は、職務分掌の内容理解にバラツキが生じることがあるとし、職務分掌等について徹底することが今後の課題であるとしている。</p> <p>学校における運営組織は、教務及び事務にかかわらず、学校における組織運営を安定的かつ円滑に進めるためには、組織規程の整備が必要であり、早急な取組みが望まれる。</p>
2-5 人事・給与制度	
可	<p>採用・異動・給与・昇給等に関しては就業規則や給与規程等に定め、人事考課制度は人事考課規程に定め、それぞれ運用している。</p> <p>人事考課は毎年 2 回実施している。評価制度についての理解を深めるため、管理職等に対して目標管理等の研修を実施し、制度の趣旨の徹底を図っている。評価結果はフィードバックして、本人の意識及び意欲の向上に努めている。</p> <p>人事制度については、現状の制度を見直し、教職員のモチベーションをさらに向上させることを課題としている。</p>
2-6 意思決定システム	
可	<p>学校内の意思決定は、校長、管理職による運営会議で審議し、最終的に校長が決定している。決定内容は、毎月開催する教職員会議で周知・徹底している。</p> <p>また、設置法人に対する意思決定報告は、学院本部会議に校長、教育部長が出席し、適宜行っている。</p> <p>学校側の説明によると稟議の決定権は、すべて理事長となっている。しかし、当該専門学校では、意思疎通のスピードアップを課題としており、事務の効率化を図るという観点から、チェック体制を確立の上、権限委譲などの検討が必要である。</p>

2-7 情報システム	
可	<p>学生に関する情報は既製のソフトを利用して管理を行っている。システムのメンテナンス、セキュリティの管理は、設置法人に情報システム担当職員を配置し、当該専門学校の教務学生課と連携しながら運用管理している。</p> <p>情報システムを活用した業務運営では、個人情報管理の重要性についての認識を徹底することが課題であり、Web を利用した研修を実施しているが、研修結果の検証を行うなど、今後の課題解決に向けた取組みに期待したい。</p>

基準3 教育活動

3-8 目標の設定	
可	<p>教育課程は、教育理念等に基づき、調理師・パティシエ・ブーランジェとしての知識、技術を身につけるとともに、職業人として「人間力」、「実践力」、「就職力」の強化を図ることを基本的な編成方針としている。また、調理師養成学科は、卒業と同時に免許が取得できるため、修業年限における教育の徹底が重要であるとして、各授業科目の中で必要な技術、知識等を習得できるよう指導に力を入れている。</p> <p>学科ごとの具体的な教育到達レベルは、以下のとおりである。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 調理師養成課程では、昼間部1年間の修業年限で調理師免許を取得する。 ② 調理総合科(夜間部)は1年半の修業年限で調理師免許を取得する。 ③ 高度調理技術科(2年制)では修業年限で調理師免許に加えて2年次に、レストラン経営実習を含む演習を取り入れ、起業した時のためのフードマネージメント、顧客心理などを学修することを到達目標としている。 ④ パティシエ・ブーランジェ科は、90%以上を技術の習得に充て、製菓・製パンの技術をプロレベルで習得することを到達目標にしている。 <p>以上の到達目標は、「学校案内」に明記している。</p> <p>一方、製菓衛生師の資格取得には、1年以上の実務経験のうえ、衛生法規、公衆衛生学、栄養学、製菓理論等を学ぶことを考慮すると、パティシエ・ブーランジェ科においては、実技重視のみならずこれらの講義科目を採り入れより充実した教育課程を編成することが望まれる。</p>
3-9 教育方法・評価等	
可	<p>教育課程は基本的技術から応用まで、調理等の現場で活かせる内容としている。必修科目・選択必修科目を含め、各学科の特色を活かすことを編成方針としている。</p> <p>授業内容はシラバス(授業計画)を作成している。教育課程の編成にあたっては、教育課程編成委員会を設置し、業界関係者委員を選任して意見を聴取している。改善事例として、委員からの学外実習強化の提言を受け、職場体験実習を充実させることに現在取り組んでいる。</p> <p>キャリア教育では、常に自分の将来像を意識させ、自ら、キャリアデザインを構築し、就職活動等に役立つようキャリア講座を卒業年度の4月から実施している。内容は、現場で活躍している卒業生の体験談や、自己分析、面接練習等となっている。</p> <p>授業評価は、公開授業アンケートと個々の授業アンケートを基に実施している。</p>

	<p>公開授業アンケートは実施内容が個々の授業ではなく学校全体の講義・実習等に対してのアンケートになっており、その結果に基づき運営会議において改善策を検討している。個々のアンケートとともに、教員に対しては、学科長から問題点を示し、その改善について指導している</p>
3-10 成績評価・単位認定等	
可	<p>成績評価・単位認定は、学則及び単位修得並びに成績評価等に関する規程を適用して行っている。この規程は、学生便覧に掲載し、年度初めのオリエンテーション、ホームルーム等で学生に対し、周知徹底している。保護者に対しては、保護者会での説明するほか、卒業要件の資料を送付し、内容について、理解を求めている。</p> <p>学生が学外のコンテストに積極的に参加することを推奨し、技能五輪などのコンテストに参加させている。コンクール・大会へ参加を希望する学生には、集中的に技術指導する機会を設けている。平成 23(2011)年、ジャパンケーキショー・ジュニア部門で銅賞受賞、平成 26(2014)年技能五輪・西洋料理部門で敢闘賞を受賞するなどの成果をあげている。</p>
3-11 資格・免許の取得の指導体制	
可	<p>調理師免許は、調理技術科・高度調理技術科・調理総合科の 3 学科で、いずれも卒業に必要な教育課程を修了することで取得することができる。そのため、当該専門学校では、日常的な指導を重視し、特に体調管理も含め、職業人として求められる姿勢を育むものとして、出席状況を把握し、理由なく欠席することがないように指導に努めている。このことは、教育目標である「人間力を磨く」、「実践力を養う」、「就職力アップを図る」に結びつく指導であると位置づけている。</p> <p>その他の資格では、調理師資格に関連する 3 級レストランサービス技能士(国家資格)、食育インストラクター、フードアナリスト 4 級、ハーブ検定などの資格取得を就職時の付加価値として推奨しているが、取得を希望する学生が少ない現状がある。しかしながら、受講する学生の増加を図る上で、これらの資格を取得することの意義、必要性等について、改めて明確化したうえで、指導体制を整備することが望まれる。</p>
3-12 教員・教員組織	
可	<p>設置基準及び関係法令に則り、実習科目、講義科目ともに各分野の知識・技術・技能の要件を満たした教員を採用している。</p> <p>当該専門学校では、実践力強化に向けた取組みとして、若手シェフを教員として採用するとともに、第一線で活躍しているシェフ、料理人等による特別授業を開講している。</p> <p>教員の資質向上では、職員研究・研修規程を整備している。設置法人主催の研修会では、教員としての資質向上をテーマとした研修を行っている。また全国調理師養成施設協会主催の研修会にも参加し、教科内容の変更にかかる研修を受講している。</p> <p>教職員の組織は、組織図により明確になっている。各種委員会についても一覧表で明確になっているが、学校運営に関する組織規程において規定化し明確にすることが望まれる。</p> <p>非常勤講師との連携体制では、シラバス(授業計画)を配付し、終了後、授業報告書の提出を求めているが、学生の指導においては、教育理念・教育目標等の周知徹底や教員間の意思疎通の向上を目的とした会議の開催など早急な取組みが必要である。</p>

基準4 学修成果

4-13 就職率	
可	<p>就職率向上への取組みでは、100%就職することを目標としている。</p> <p>就職活動の状況を把握するため、個人ファイルを作成し、希望職種や就職活動の進捗状況などを記載し、学生の活動状況が具体的に把握できるようにしている。就職内定者はリストとして校内に掲示している。</p> <p>就職希望者の就職率は、100%を維持しているが、学んだことを生かすことができる専門領域への就職100%達成を今後の課題として、目標達成に努めている。</p>
4-14 資格・免許の取得率	
可	<p>当該専門学校の取得目標としている調理師免許は、卒業と同時に取得することができ、中途退学者がなければ取得率100%達成は可能である。そのため、免許取得者の学修水準の均一化を図るため、放課後実習室を開放して、必要に応じ、教員が個々の学生に対し、技術指導を行っている。</p>
4-15 卒業生の社会的評価	
可	<p>卒業生の状況把握は、設置法人のキャリアセンター、同窓会及び就職指導課において情報収集している。</p> <p>また、卒業生が来校した際には、卒業生ノートに記入を求め、状況把握している範囲であるが、卒業生には、有名レストランのオーナーシェフや有名ホテルにおいて総料理長として活躍している例もある。</p> <p>また、当該専門学校では在籍している留学生のうち韓国からの留学生が占める割合が高いが、帰国後に起業する例もある。</p>

基準5 学生支援

5-16 就職等進路	
可	<p>就職、進学等進路に関する指導では、設置法人のキャリアセンター職員との連携し、就職指導課をはじめクラス担任、全教職員が対応する体制を構築している。</p> <p>学生の就職活動を支援するため、「キャリアデザイン」、「キャリア講座」、「学内企業説明会」を実施している。特に、面接はロールプレイングを導入し、実践的な指導を行っている。</p> <p>学内企業説明会には、ホテル業界、専門店、給食事業者と多様な業種が参加している。参加企業数は、増加しており、学生の参加者数も増加している。</p> <p>学内企業説明会は学生が直接、企業の人事担当者と話すことにより、就業意欲が実感できる機会となっている。</p> <p>また、高度調理技術科、パティシエ・ブーランジェ科の職場体験実習では、学生自身が自分の働く姿をイメージすることができ、就職への動機づけとなっている。</p>

5-17 中途退学への対応	
可	<p>当該専門学校は、入学した学生は全て卒業させ、退学率 0%を目標としている。</p> <p>退学率の低減への取組みでは、担任制を採用し、学生との面談の機会を多く設け、心理的・精神的な原因で退学傾向にある学生への早期対応ができるようにしている。</p> <p>また欠席の多い学生には、担任が保護者へ連絡し、積極的に協力態勢をとっている。</p> <p>さらに、学力不足による退学を防止するために、積極的に補習を行うことで、学生のモチベーション維持に努めている。心理的要因に対しては専任カウンセラーを配置し、各担任とも情報共有できるようにしている。</p> <p>しかしながら、心理的な要因、経済的理由、進路変更等により年々退学者は増加しており、平成 26(2014)年度は 10%を超える現状であり、これまでの取組みに加えて、入学前から指導の検討など組織的な対応が望まれる。</p>
5-18 学生相談	
可	<p>学生に対する相談は担任教員等が対応しているが、心理的な事項については専任のカウンセラーが対応している。相談室の利用は予約制で、利用案内は、学生便覧に記載するとともに入学後のオリエンテーションにおいて、カウンセリングについての説明もしている。</p> <p>留学生に対する相談では、入学後の早い時期に「留学生交流会」を開催し、留学生相互のコミュニケーションを図るとともに留学生の制約等について再確認し、安心して学校生活を送れるための指導を行っている。また日本語能力が不足している場合は、空き時間や放課後を利用して、担任が指導を行うよう努めている。</p>
5-19 学生生活	
可	<p>学生への経済的支援では教務学生課に奨学金制度の担当者を配置し、相談に応じている。独自の制度として「教育後援会奨学金制度」、成績優秀な学生への「特待生制度」など返還する必要のない給付型の奨学金を整備している。</p> <p>学費の納入は原則前納であるが、分納制度を利用することも可能で、さらに納入期限内であれば延納の申し出についても対応している。</p> <p>健康管理面では毎年 4 月に校医の立会いのもと健康診断を実施し、有所見者には再診の指導をしている。</p> <p>遠隔地から就学する学生に対し、学校から近距離にある学生アパート等を斡旋している。</p> <p>学生のクラブ活動は、クラス、学年、学科、さらには姉妹校である東京栄養食糧専門学校の学生とも、コミュニケーションを取れる良い機会となっている。具体的には製菓クラブ、西洋料理研究部など食に関するクラブが多く活動している。</p>

5-20 保護者との連携	
可	<p>保護者との連携では、入学後、進級後 6 月に保護者会を実施している。保護者会では、学校の教育方針等を全体会で説明し、クラス単位での懇談会では担任から学生状況の説明をするとともに、希望者には個別相談も実施している。欠席数が一定以上の場合については、速やかに保護者へ連絡し、協力して問題の解決を図ることにしている。その他の情報提供として、設置法人の広報誌「糧友」を年 5 回送付している。</p> <p>保護者は、教育後援会を組織し、独自の奨学金制度や学習環境の整備について支援している。</p>
5-21 卒業生・社会人	
可	<p>卒業生の組織として「学友会」を設置している。学友会では、年 1 回総会・交流会と、スキルアップ講習会として料理講習会と懇談会を実施している。</p> <p>卒業生に対しては、在校生と同等の支援を行うことを方針としており、再就職等の相談に来校する学生も多い。平成 26(2014)年度から、設置法人のキャリアセンターにおいて設置法人のホームページに食糧学院キャリアネットを開設し、卒業後のキャリアアップの支援を始めている。</p> <p>卒業生の情報を広範囲に集めるために就職担当者は学生が就職した企業等へ積極的に出向き、卒業後の情報収集に努め内容の充実を図ることが必要である。</p> <p>また、当該専門学校の卒業生が姉妹校へ進学する場合はキャリアコース制度があり、検定料・入学金・学友会費(同窓会費)を免除している。</p> <p>社会人学生に対しては、資格取得者支援制度(管理栄養士・栄養士・調理師等資格取得者)、キャリア支援制度(本校入学のために離職した方)による入学金半額減免などの制度がある。他の教育機関の取得単位は、その内容に応じて単位互換ができるようになっている。</p>

基準6 教育環境

6-22 施設・設備等	
可	<p>施設・設備は、調理師養成施設として設置基準・関係法令に基づき整備している。</p> <p>調理実習室は各々の料理分野に適合したプロ仕様で、レストラン実習室、サービス実習室も備えている。実習室フロアには手洗いを完備し、衛生意識の徹底を図っている。</p> <p>西洋料理専用の第1実習室のリニューアル工事を実施し、最新のIH、サラマnder等を配備し、実践型の実習室として整備している。</p> <p>図書・学習センター室には、約 7,000 冊の蔵書があり、料理分野ごとに配架している。蔵書の中には、現在販売されていない貴重な図書もあり、学生も閲覧することが可能で、卒業生に開放し、図書の貸出しもしている。</p> <p>パソコンルームを整備し、情報収集・課題作成など、学生の自己学習を支援している。</p> <p>また、調理師としての習慣を身に着けるため、学校内には姿見等も備え、調理師等に必要な身だしなみチェックを常に行うよう指導している。</p> <p>平成 27(2015)年には、館内の階段に手すりをつけ、バリアフリー化にも積極的に取り組んでいる。</p>

6-23 学外実習・インターンシップ等	
可	<p>学生にとって自分の働く姿をイメージできる体験として職場体験実習を高度調理技術科・パティシエ・ブーランジェ科で実施している。当該科目は卒業要件の修得単位の科目として位置づけている。</p> <p>職場体験学習の成績評価は実習先においても実施し、学生は職場体験をノートに記録しているが、記載にあたっては実習先の情報セキュリティに留意するなどの指導も行っており、実際に職に就いたときに必要な行動として体験させている。</p> <p>なお、廉価で、かつ実際のレストラン形式で食事を提供する体験学習を行っている。来客者には感想等を求め、学生にフィードバックしており、学生にとって良い体験となっている。</p> <p>海外研修留学制度は高度調理技術科の2年次を休学して留学するもので、学内選考により毎年10名前後の学生が参加している。</p> <p>研修先はフランスのホテル併設のレストランなどを中心に決定している。本研修は、現地で実際に調理を体験できる貴重なものであるとともに、外国におけるコミュニケーションの重要性を学ぶ機会となっており、このことを契機として卒業生が海外で働く例もあり、在学生にとっても良い刺激となっている。</p> <p>体育祭・学園祭(食美祭)・卒業作品展などの行事の実施にあたっては、学生委員会を設置し主体的な運営を通して社会性を育てている。</p> <p>行事の案内は、保護者、就職先企業、学生出身校等へも配布し、学生の学習成果を身近に確認する機会となっている。</p>
6-24 防災・安全管理	
可	<p>学内に自衛消防隊を組織し、学生も訓練等を通して、緊急時の対応を習得している。</p> <p>防災訓練は、消防署立会いのもと、春・秋の2回実施するなど積極的に取り組んでいる。また、雨天以外の時には、起震車体験もできるように工夫している。</p> <p>課題として、現在、防災訓練は、事前に学生に知らせての実施であるが、不測の事態に備え、抜き打ちでの実施を検討することを挙げており、今後の取組みに期待したい。</p>

基準7 学生の募集と受入れ

7-25 学生募集活動	
可	<p>学生の募集にかかる高等学校への情報提供では、設置法人の広報企画部による会場ガイダンス、高校訪問ガイダンス等を実施している。また、当該専門学校職員により6月に高校訪問を実施しているが、6月では高等学校において3者面談が終了する時期であり、すでに学生の進路がおおむね決定していると思われる。定員充足のためには、訪問時期を再検討することが望まれる。</p> <p>オープンキャンパスでは、実際の授業に近いものを体験するため、学生と同じように、デモ、実習、試食の流れで紹介している。また、在校生も参加し、来校者に学校生活の現状についての説明を行っている。</p> <p>学校見学は随時受け入れている。ホームページにおいても学校についての最新の情報提供</p>

	<p>を行っている。当該専門学校では定員の充足率が低迷しており、積極的な取組みが求められている。そのため、オープンキャンパスの実施方法等を工夫し、実際の授業を見学する「授業見学会」を平成 26(2014)年度より実施している。また社会人に対しては、夜間のオープンキャンパスを今年度から導入している。</p>
7-26 入学選考	
可	<p>入学選考は、適正かつ公平に実施している。</p> <p>入試区分として、推薦入試(高校生対象)、社会人自己推薦入試(大学生、社会人対象)、一般入試、留学生入試からなっている。推薦入試に関しては、協調性を考慮し、人物本位の判定をしている。入学前の学校生活において欠席数の多い学生などに対しては、面接を実施し、出席率の重要性について理解を促してから、入学許可をしている。</p> <p>最近の入学生の状況から、入学後の指導体制を強化していくことが今後の課題であり、課題解決のため、入学前学習などの対応が必要であるが、実施に際しては、教職員へ過大な負担がかからないよう十分な配慮が必要である。</p>
7-27 学納金	
可	<p>学納金は、入学金、授業料、実験実習費、施設設備費を算定し、その他納付金である教材費、教育後援会費、学友会費と区分している。</p> <p>学納金は、修業年限ごとに、募集要項、学生便覧に明示している。</p> <p>学納金の取扱いは、学内規程に基づき適切に取扱っている。</p> <p>学納金の改定については、経費・費用増加があった場合、教育の質を低下させることなく、学校経営が可能かどうか検討し決定している。</p> <p>入学辞退者に対する学納金の返還の取扱いは、募集要項に明示するとともに、退学者への返還の取り扱いについてもより具体的かつ明確にするため、学則を改正する予定である。</p>

基準8 財務

8-28 財務基盤	
可	<p>当該専門学校は、収入面では、定員充足の低迷が続いており、授業料収入の推移は、増加傾向にあるものの、学生募集対策の強化など早急に取り組むべき課題がある。</p> <p>また、支出面では人件費比率が全国平均に比して高く、改善が望まれるが、現状では、収支はおおむね均衡しており、財務分析上は大きな問題はないと思われる。</p> <p>一方、法人部門では、繰越消費支出超過額が、ある程度改善されたものの依然解消には至っていない。単年度でも支出超過となっており、一層の改善への取組みが望まれる。</p> <p>財務基盤に関する自己評価では、帰属収支差額がプラスであることを目標とし、詳細な財務比率を計算し、財務分析を行っている。これらの分析等を生かし、財務状況の改善が図られるよう期待する。</p>

8-29 予算・収支計画	
可	<p>中長期の目標・計画は、提出されず、「定性・定量的な計画の策定が急がれる」と自己評価しており、今後の早急な策定が望まれる。</p> <p>予算編成は、積上方式を採用しているが、十分とはいいがたく、法人全体での予算編成方針に基づいた積算を行う必要がある。</p> <p>なお、会計士監査の指摘に基づき、改善目標を立てていることから、適切な対応に期待する。</p>
8-30 監査	
可	<p>法人監事の監査に加え、監査法人が、法人本部及び学校で監査を行い、財務処理が適正に実施されているか監査を行っている。</p> <p>当該専門学校では、年1回、10月に現場監査を実施し、設置法人を対象とする監査は、年11回実施している。監査報告書に、改善意見について記載されており、その改善計画及びスケジュールを策定し、計画に基づき改善策を実施している。</p>
8-31 財務情報の公開	
可	<p>財務情報等は、ホームページで公表している。寄附行為に基づき、備付け帳簿及び書類を整備し、公告は、法人事務局の見やすい場所に掲示している。</p> <p>他の専修学校の財務情報を確認し、より適切な財務分析を行い、分かりやすい情報の提供に努めることを今後の課題としている。今後の財務分析を加えた適切な財務情報提供について期待したい。</p>

基準9 法令等の遵守

9-32 関係法令、設置基準等の遵守	
可	<p>専修学校設置基準及び関連法令を遵守し、学校運営を行っている。</p> <p>また、ISO14001を取得、国際標準規格で環境改善を推進している。</p> <p>学校運営に関する規程の整備と改正手続きについては、今後の課題としているが、適正な学校運営を確保するためには早急に着手することが望まれる。</p>
9-33 個人情報保護	
可	<p>個人情報保護規程を整備している。特に、学内ネットワークシステムで取扱う個人情報の管理を重視し、設置法人に担当者を配置し管理している。</p> <p>教職員室への教職員以外の立ち入りを禁止するとともにパソコン(PC)のアクセス許可を設定している。</p> <p>個人情報の管理における対応についての研修実施は重要であるが、当該専門学校では全教職員にWEB研修を実施する取組みを行っていることは評価できる。今後は研修の結果を確認の上、より適切な対応が図られることに期待する。</p> <p>一方、個人情報保護に関する規程を整備しているが、規定する管理組織体制について運用が十分でなく、今後、本規定の運用状況を確認し、適正な運用を確保することが必要である。</p>

9-34 学校評価	
可	<p>自己評価報告書では、自己評価を定期的実施し、年度方針、事業計画等を通じ、改善に繋げているとしているが、具体的な改善状況についての記載がなく、評価の実効性が確認できないことから、今後は、評価の実施に際して、規程を整備するとともに、改善への具体的な対応、改善結果の確認が望まれる。</p> <p>自己評価に加え、学校関係者評価を実施しているが、委員会の提言を真摯に受け止め、具体的な改善に取組み、結果を公表することに期待する。</p> <p>自己評価及び学校関係者評価の結果は、学校ホームページで公表している。</p>
9-35 教育情報の公開	
可	<p>学校ホームページ上で、学校の特色、概要、教育内容等の学校情報を公表している。これらの情報提供を通して、オープンキャンパスへの申込み、来校へと確実に繋がっており、来校者が増えている。文部科学省が示した情報公開のガイドラインに沿って、今後とも提供すべき内容を精査し、積極的な情報提供に取組むことが望まれる。</p>

基準10 社会貢献・地域貢献

10-36 社会貢献・地域貢献	
可	<p>新宿区専修学校協会及び西新宿7丁目町内会を基盤に、地域における食育推進活動等に取組んでいる。具体的には、町内の神社祭礼への参加、小・中学校の食育推進への協力、学園祭の案内を行っている。</p> <p>また、設置法人の総合企画室による教育活動の一環として、産学コラボ研究会、スキルアップアカデミー開講、食育活動、長寿健康ベターエイジング研究所セミナー、研修会、講演会等に積極的に取組んでいる。</p> <p>教育設備の提供では、料理部門の国際コンクール(日本大会)に会場提供を行っており、専門性に特化した実習室を活用し、国際コンクール日本大会(テタンジェ国際料理コンクール日本大会)、料理講習会(トックブランシュ国際倶楽部)の開催に協力している。</p> <p>高等学校教育への支援では、高校生に「テーブルマナー」教室を開催している。今後、地域における「生涯学習」に貢献する講座の新たな開設を課題としており、今後のさらなる社会貢献・地域貢献活動の取組みに期待したい。</p>
10-37 ボランティア活動	
可	<p>ボランティアの意義について、学生に十分説明し理解できるよう指導している。具体的な学生のボランティア活動として、献血及び清掃活動を実施している。また、学校周辺の清掃活動に、学生が交代で参加している。環境問題への対応として、ペットボトルの蓋であるエコキャップ収集を行っている。</p> <p>大規模な災害発生時における対応、平成 32(2020)年、東京オリンピック・パラリンピック大会開催等を視野に、ボランティア活動において果たす役割を学生に指導することを課題としており、ボランティア活動の意義と教育的効果を検証し、学校の特色を生かした今後の積極的な取組みに期待したい。</p>