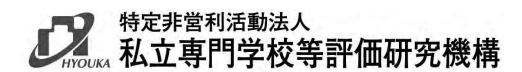
令和元年度 私立専門学校等第三者評価

評価報告書

【武蔵野栄養専門学校】

令和 2 年 3 月 31 日



目 次

Ι	総評		75
Π	中項目の	評価結果	
	基準1	教育理念·目的·育成人材像 ····································	80
	基準2	学校運営	80
	基準3	教育活動	81
	基準4	学修成果	83
	基準5	学生支援	84
	基準6	教育環境	86
	基準7	学生の募集と受入れ	87
	基準8	財 務	88
	基準9	法令等の遵守	89
	基準10	社会貢献•地域貢献	90

I 総 評

基準1 教育理念・目的・育成人材像

武蔵野栄養専門学校(以下、「当該専門学校」という。)は、学校法人後藤学園(以下「設置法人」という。)が設置する専門学校である。昭和 45(1970)年 4 月、厚生労働大臣指定の栄養士国家試験免除校、また、東京都知事認可の各種学校として開校し、昭和 51(1976)年、専修学校制度の発足に伴い専修学校として認可を受け現在に至っている。以来、12,000 名を超える卒業生を輩出しており、一貫して食と栄養に関する「真のプロ」の育成に向けた教育に取組んでいる。

当該専門学校は、栄養専門課程に修業年限 2 年の栄養科を開設している。令和元(2019)年 5 月 1 日 現在の在籍者数は 321 名である。設置学科は、文部科学大臣から職業実践専門課程の認定を受けている。

教育理念は「身体で覚えた技術は一生を貫く」と「優れたプロは優れた人格を有する」である。校訓として「努力」「誠実」「奉仕」を定めている。また、実践中心の教育と人間性を育てる徳育(人格教育)を重視し、時代や社会環境の変化に応じて柔軟に対応できる栄養士の育成を目指している。

教育活動の特色として、卒業後、栄養士も従事する大量調理の実践教育に力を入れている。また、時代や社会の変化に適応できる人材の育成のため、豊かな人間性を育む教養から、栄養士として必要な専門知識・技術、技能までの幅広い教育を行い、その上で病院・福祉栄養、チャイルドニュートリメント、クックトレーニングの三つの選択コースによる実践教育を行っている。

また、設置法人では今後の育成人材像を明確にしていくために、平成 27(2015)年度に新たな教育目標を「学びの中に楽しさを、厳しさの中に喜びを、知識・技術と心の幸福な出会いの実現する授業を、信(まこと)の教育の道として進みます。」と定めている。これを念頭に当該専門学校では「基本的知識及び資質の向上を図り、栄養士としてふさわしい人材を育成する」、「人格教育と実践的な職業教育により社会に有為な人材を育成する」を学校としての教育目標として掲げ、目標達成に向けた教育活動に取組んでいる。

基準2 学校運営

当該専門学校では、校長が年度当初の職員会議において業務目的、授業、学校運営などおける具体的な取組みを運営方針として全教職員に周知徹底している。

中期計画は設置法人において平成 28(2016)年度から令和 2(2020)年度までの第二次 5 か年計画を策定し、事業計画及び予算は常務会・理事会・評議員会において審議、決定している。事業計画は職員会議において教職員に周知し、進捗管理は管理職等の会議で行い、年度の事業報告書を作成し理事会・評議員会に報告している。

理事会・評議員会は寄附行為に基づき開催し、議事録を作成している。理事会・評議員会のもと常務会 及び各レベルの運営会議を定期的に開催して効率的で有機的な法人運営を目指している。

当該専門学校では、事務及び教学組織を整備し、教育目標の具現化を目指し、教職員が一丸となって学校運営に取組んでいる。

人事管理は設置法人が就業規則、給与規程に基づいて行い、人事考課制度を整備している。

学校の意思決定は、職員会議や副主事以上会議等において、審議、承認することを基本に、学校と設置 法人事務局との定期的な会議で学校運営の意思決定を確認している。

基準3 教育活動

教育課程編成と実施の方針は、事業計画に明確に定めている。また各科目の教育方針と教育内容はシラバスを作成し、学生生活ハンドブックに掲載して学生にも周知している。

教育課程編成にあたっては、教育課程編成委員会を設置して、栄養士の関連業界等の実情に即した人材の育成に向け、栄養士の実務に関する知識・技術、技能について知見を有する企業等の関係者を外部委員として選任し、意見聴取を行っている。審議結果は、教育課程内部検討委員会において審議・検討して教育課程編成に反映している。

授業科目は、1年次は基礎科目や専門科目の講義で基礎を固め、基本的な調理実習を実施している。 新年度開始オリエンテーションにおける基礎学力試験結果に応じて選択科目として「基礎学力演習」を開講 している。

2年次はより専門的な実務を学ぶ実習へとステップアップし、当該専門学校が特色ある教育活動として取組んでいる大量調理の実践教育を中心に、将来の活躍分野の多様性に合わせて、病院・福祉栄養、チャイルドニュートリメン、クックトレーニングの3つの選択コースを設けている。

また、全国栄養士養成施設協会による栄養士実力認定試験を全員が受験し、栄養士として必要な知識・ 技術、技能について一定のレベルに達していることを確認している。

学生による授業評価アンケートを専任教員・兼任(非常勤講師)教員の全授業科目に対して実施している。 集計結果の教員へのフィードバック、改善への活用が今後の課題である。

成績評価は学則および成績評価・卒業認定基準に基づき、評価している。成績評価の決定及び進級・卒業判定は会議を開催し、客観性・統一性を確保している。試験及び成績評価は、学生生活ハンドブックに明記して学生に周知するとともに、新年度開始オリエンテーションにおいても説明している。

資格取得では、学生の目標に応じてフードコーディネーター3級、フードアナリスト3・4級、NR・サプリメントアドバイザー、介護職員初任者研修の資格取得を可能としている。

教員は栄養士法施行規則・養成施設指導要領等に基づいて資格要件をはじめ研究業績や職務経歴等の審査を行って採用・配置している。教員研修は、教員の研修に関する要綱に基づき、専門分野の実務に関する研修と授業力向上のための研修を計画的に行っている。

基準4 学修成果

学生が希望する専門分野の専門職種に就職することを目指して就職率や就職指導目標を定め、満足度を高める活動を行っている。設置法人に就職の専管部署であるスチューデントサポート課を設置し、専任の就職担当職員により就職活動の支援を行っている。就職担当職員は求人および就職先への計画的な訪問活動を行い、求人確保や新規開拓に努めている。その結果、就職希望者における就職率は例年 90%以上の水準で、平成 30(2018)年度の結果は 100%となっている。

当該専門学校は栄養士としての知識や実力を確認するために、栄養士として知識、技能が優れているとされる認定Aの取得を目指し、栄養士実力認定試験を全員が受験している。平成 30(2018)年度の認定A取得は50.6%(全国平均で62.3%)であり、今後、指導体制の充実を図るとしている。

卒業生の動向は、就職担当職員が就職実績企業を訪問した際に卒業生の状況について情報収集している。また、校外実習の施設訪問においても担当教員が卒業生の現状の情報を収集している。各業界で活躍する卒業生に取材をしてホームページの「MUSASHINO 卒業生ネットワーク」で紹介し、在校生・卒業生、入学希望者に情報提供している。

基準5 学生支援

就職活動支援では、担任面談や就職担当職員との相談を通じ、学生一人ひとりの基本的な就職観、希望、個性などの把握に努めている。1年次後期には必須科目の接遇・接遇ビジネスマナー演習により履歴書の書き方や自己PRの作成方法、面接の受け方の他、卒業生懇談会や就職支援講座により就職活動に向けての意識を高めている。2年次前期には学内企業説明会や就職ガイダンスを開催している。

中途退学の防止では、担任への相談に基づいた学生への支援に加え、カウンセラー(臨床心理士)への相談等を通じて退学の予防を図っている。平成30(2018)年度は退学率の目標を5%未満に設定し、結果は3.9%と目標を達成している。

学生相談は、専任カウンセラーを配置したカウンセリングルームを設けている。また、メンタルヘルスケア推進責任者及び推進担当者を置き、メンタルヘルスケアに関する研修も定期的に行っている。カウンセリング希望者が増加傾向であることから、相談体制の充実を検討している。

経済的支援の一環として入学金の一部を減免する後藤学園同窓生推薦制度を設けている。また学費の 分納・延納制度を設けるなど、個々の状況に合わせた対応を行っている。

学生の健康管理は、学校医を選任し、学内には保健室を設けている。定期健康診断を実施し、結果は本人に通知し、有所見があった学生には再診の指導を行っている。

遠隔地からの入学者のため設置法人が後藤学園板橋寮を設置しており、当該寮には、寮監が常駐し、日常生活についてサポートする体制を整えている。

保護者との連携では、担任を中心に電話による連絡を行っている。特に出席状況や定期試験結果は通知している。保護者への連絡においては早めの対応を心がけ、信頼関係の確保に努めている。

当該専門学校は昭和 53(1978)年より同窓会を組織している。同窓会と協力して管理栄養士国家試験受験準備講座を開講しており、卒業生向けに過去問題の解答解説を行う管理栄養士国家試験受験ラボ(ブログ)を開設している。また、ホームページ上の卒業生ネットワークにより情報把握に努めている。

基準6 教育環境

当該専門学校の施設・設備等は、専修学校設置基準及び栄養士法施行規則・養成施設指導要領等に基づき整備している。施設・設備は、設置法人の担当部署が経過年数や予算、緊急性に応じ補修・改修を順次実施している。建物の老朽化が進んでいることから、中期計画において、建替えを視野に入れた検討を進めている。栄養士養成施設に欠かせない実習施設に改善が不十分な施設・設備環境が見受けられる。授業運営を最優先に設置法人と共通認識に基づく連携をとり、問題の解決を図ることが求められる。

防災は、消防計画を策定して所轄の消防署に届け出ている。防火管理委員会を組織し、管理体制の見直しや各種訓練、研修を実施している。大規模災害に備え、必要な備品を備蓄し、避難訓練及び広域避難所への経路確認はクラス単位で行っている。

防犯では、監視カメラを複数設置する他、貴重品ロッカーの設置、教職員による昼休み時間の教室巡回などの対策を講じている。

当該専門学校は火気を使用する実習室・実験室を有することから、防火、危険物の取扱いについてはそれぞれの担当教職員が事故防止に努め、通常授業にあっても意識を高めるよう指導に努めている。特に実験室では薬品類等の取扱いを伴うため、在庫確認と台帳への記録を通じて管理の徹底を図っている。

基準7 学生の募集と受入れ

高等学校における進学説明会の他、会場ガイダンスなどにも積極的に参加し、教育活動、就職実績、学習支援体制等の情報提供を行っている。高等学校教職員を対象とした学校見学会も開催している。保護者には体験入学参加時に学費、奨学金、就職などの資料を配布、説明している。募集開始時期については公益社団法人東京都専修学校各種学校協会が定めたルールに沿って運用している。

入試方法は、AO入試、高等学校推薦入試、自己推薦入試、一般入試、キャリア入試を設け、入学希望者の状況にあわせて受験できるよう多様な入試方法を採っている。

入学選考方法は、募集要項で明示している。入学選考は調査書・学業成績証明書を中心に出願書類により総合的に審査し適正に行っている。AO入試は面談を実施している。

入学者に関するデータを管理し、過年度の推移等と比較検証し次年度の入試に活かしている。

学納金は、教育研究費、人件費、施設管理費などを算出基礎として、他校の学費水準とも比較して算出し、理事会・評議員会で決定している。学納金等在学中に必要な経費はすべて募集要項に記載している。 入学辞退者に対する授業料等の返還については募集要項に明示し、申し出に対し適正に対応している。

基準8 財務

当該専門学校では、目標を定め積極的に学生募集に取組み、設定している目標は達成しているものの、 直近3か年の入学定員の充足率をみると、減少傾向となっているが、当該専門学校部門の収支はプラスを維 持している。一方、学校法人全体では単年度の収支差額はマイナスとなっているが短期的な支払能力を判 断する流動費比率(流動資産/流動負債)は改善傾向にあることから財務基盤に直ちに影響を及ぼすことは ないと考える。

中期事業計画に挙げる支出削減目標の達成が課題となっており、計画を着実に遂行することにより法人 全体での収支均衡維持の実現が望まれる。

私立学校法及び寄附行為に基づく監事監査を適切に実施し、私学振興助成法に基づく会計監査人の 監査も実施している。情報公開規程を定め、私立大学等経常費補助金の交付対象法人、また職業実践専 門課程の認定校として法人の計算書類をホームページに掲載して公開している。

基準9 法令等の遵守

学校教育法、専修学校設置基準及び栄養士法施行規則・養成施設指導要領等に基づいた学校運営を 行い、必要な規則・規定等を整備し、適正に運用している。学則の変更をはじめ学校運営に必要な諸届は 法令に基づいて適正に行っている。

ハラスメント等の防止については、規程に基づきハラスメント防止委員会を中心に防止と相談体制を整えている。教職員にはハラスメントおよび相談に関する研修を行っている。学生には学生生活ハンドブックに掲載し、新年度開始オリエンテーションで説明している。

法令遵守に関する研修・教育は、教職員には年度初頭の職員会議において服務上の心得について校長が講話を行っている。学生には新年度開始オリエンテーションにおいて目白警察署、日本年金機構、東京都消費生活総合センターによる講演を行い、法令遵守の大切さや社会で守るべきルールについて教育している。

個人情報保護規程に基づき個人情報保護計画を策定し、個人情報の保護に努めている。特に学生には

SNSでの個人情報の取扱いについて啓発している。

自己評価は、学校評価要綱により自己点検・自己評価委員会を設置して毎年度、実施している。評価の 結果は自己評価報告書にまとめ、職員会議で伝達する他、ホームページで公表している。

学校関係者評価は、業界関係者、卒業生、高等学校校長などの委員で構成する学校関係者評価委員会において自己点検・自己評価報告書に対する評価を行い、結果を学校関係者評価報告書にまとめ職員会議で伝達する他、ホームページで公表している。その他の教育情報も積極的に公表している。

基準10 社会貢献・地域貢献

社会貢献活動は、学校の教育資源を活用し、企業や地域と連携した事業に取組んでいる。

実習設備や施設借用の申し出がある場合は、授業等に支障ない日程・時間帯に可能な範囲で貸出している。

業界団体と連携した調理講習会や子ども料理教室を実施しており、この活動を通じて、就職先や校外実習先との連携を深めている。平成28(2016)年には、一般社団法人集団給食協会からこれまでの地域貢献イベントへの継続した協力の功績による感謝状を受けている。地域貢献活動としては、豊島区と連携した食育活動を実施している。

社会・環境問題は、学校の専門性ならではの問題として食材料の無駄をなくすことへの取組みなど、学生にも授業を通じて啓発している。

学生のボランティア活動では、豊島区の NPO 法人が運営する子ども食堂に学生が参加している。

ボランティア活動は学生自身の自発的な意思により参加するものだが、卒業後、社会人として企業や地域に貢献するためのスキルを身に付けることが期待できる活動でもあることから、キャリア教育の一環として今後、学校の支援体制を整備するとしている。

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

教育理念は「身体で覚えた技術は一生を貫く」と「優れたプロは優れた人格を有する」である。 また、実践中心の教育と人間性を育てる徳育(人格教育)を重視し、校訓を「努力」「誠実」「奉 仕」と定めている。教育目標を「学びの中に楽しさを、厳しさの中に喜びを、知識・技術と心の幸 福な出会いの実現する授業を、信(まこと)の教育の道として進みます。」と定めている。

当該専門学校は学則に「基本的知識及び資質の向上を図り、栄養士としてふさわしい人材」「人格教育と実践的な職業教育により社会に有為な人材」を育成人材像として掲げている。

また、関連する業界等のニーズに対応した人材を育てるため人格教育の推進に力を入れている。そのため、各学校と法人事務局により人格教育委員会を設置し、法人全体として徳育(人格教育)の推進に取組んでいる。

当該専門学校は栄養士養成施設として1年次より実習授業を中心に据え、職場での即戦力に結びつく指導をしている。特色としている大量調理の実践教育を中心に、学生の将来の活動分野の多様性にあわせてより実践的な栄養士を育てるために、2年次に病院・福祉栄養コース、チャイルドニュートリメントコース、クックトレーニングコースの3つの選択コースを設けている。令和2(2020)年度には新たにスポーツ栄養の選択コースも開設予定である。

学校の将来を年齢横断的に新鮮な視点により検討する「将来構想若手教員部会」を設置し、 将来構想策定へ提言する仕組みを設けている。

基準2 学校運営

2-2 運営方針

「校長の経営方針」として業務目的、授業、学校運営、自己研鑽における具体的な取組みを 運営方針として明示し、年度当初の職員会議において全教職員に説明し、周知徹底を図って いる。運営方針に従い、教育理念に沿った教育活動と学校運営を行っている。

当該専門学校では、教職員一人ひとりが教育理念・教育目標等を十分に理解し、自分の役割を果たし、目標達成のために、全員参画型の組織運営を目指している。

2-3 事業計画

可 当該専門学校では、目的・目標を達成するために定めた事業計画及び予算に沿って教育活動と学校運営を行っている。中期計画は設置法人において平成 28(2016)年度から令和 2 (2020)年度までの第二次 5 か年計画を策定している。

事業計画及び予算は学校において案をまとめ、それを常務会・理事会・評議員会において審議、承認している。事業計画は職員会議において教職員に周知し、進捗管理は毎週実施する管理職等の会議において行っている。年度の事業報告書を作成し、理事会・評議員会に報告している。

2-4 運営組織

可 理事会・評議員会は寄附行為に基づき開催し、議事録を作成している。学則も必要に応じて 改正し、所轄庁に適切に届け出ている。 学校運営に必要な事務及び教学組織を整備している。理事会・評議員会のもと常務会及び 運営会議等を定期的に開催して効率的で有機的な法人運営を目指している。

事務職員の研修等は研修体系図により組織的に取組んでいる。

2-5 人事・給与制度

可 人事、採用は設置法人の所管で、就業規則、給与規程を整備し運用している。教職員の採用にあたっては、法定要件の充足と教育目標達成のために必要な人材の確保に努めている。

人事考課制度を整備し、各業務についてプロセスも含め、業績を公正に反映、評価するシステムを構築している。

2-6 意思決定システム

可 設置法人では、常務会・理事会・評議員会を開催し、運営上必要な案件を審議している。学校の意思決定は、校長のリーダーシップの下、職員会議や副主事以上会議等において報告、審議、討議、承認するシステムとしている。さらに学校と法人事務局との定期的な会議で学校運営の意思疎通、意思決定を確認している。

日常的な業務は遅滞なく行われているが、ガバナンス、コンプライアンスの徹底を図るため権限と責任をより明確にする必要があることから、必要な規則・規程等を整備することを検討している。

2-7 情報システム

可 当該専門学校では、募集管理、教務管理、財務管理の各業務について、総合情報システムとして構築している。学内情報は法人事務局総務部が学内LANにより集中管理している。教職員には権限の段階に応じアクセスを制限している。また、平成 29(2017)年度より新セキュリティシステムを導入し、情報の保護に努めている。

基準3 教育活動

3-8 目標の設定

可 栄養士法施行規則・養成施設指導要領等をもとに、教育理念に沿った教育を行うために、事業計画に教育課程の編成と実施の方針を明確にしている。

1年次は基礎科目や専門科目の講義で基盤を固め、基本的な調理実習を実施している。新年度開始オリエンテーションにおける基礎学力試験で基礎学力が思わしくない学生及び希望者に対して前期選択科目として基礎学力演習を開講している。

2年次はより専門的な実務を学ぶ実習へとステップアップし、将来の活躍分野の多様性に合わせて、より専門的な実践力のある栄養士を育てるために、病院・福祉栄養、チャイルドニュートリメント、クックトレーニングの3つの選択コースを設けている。また、栄養士として必要な知識及び技能に優れていると認められるレベルに達していることを確認するために、全国栄養士養成施設協会による栄養士実力認定試験を全員が受験している。

3-9 教育方法 評価等

可

教育課程は栄養士法施行規則・養成施設指導要領に基づき編成している。また、栄養士を必要としている業界の実情に即した人材の輩出に向け、教育課程編成委員会を設置し、栄養士の実務に関する知識・技術・技能について知見を有する企業等の関係者を委員に選任し、意見聴取を行い、それを教育課程内部検討委員会において審議・検討して教育課程の編成に反映する仕組みとしている。

当該専門学校では。教育課程の編成プロセスは実態として存在するが、組織上の明確化が不可欠であるため、教育課程内部検討委員会としての審議規程の整備と審議記録の作成が求められる。

授業科目は基礎分野、専門分野、その他の専門分野で構成している。専門分野は原則として講義から実験・実習へと展開し、教育理念である「身体で覚える授業」を体現している。卒業後、社会の即戦力として活躍できるように実験・実習科目の充実を図っている。コマシラバスを記載した授業計画を作成し、学生生活ハンドブックに掲載している。

キャリア教育では、1年次は卒業生懇談会や就職支援講座・接遇ビジネスマナー演習、2年次には校内企業説明会や就職ガイダンスを行っている。懇談会後にはアンケートを実施し、学生のニーズに合わせた支援を行っている。

学生による授業評価アンケートを専任・兼任(非常勤)に関わらず全授業科目で実施している。しかしながら、集計結果の各教員へのフィードバックが不十分であることから、本来の目的である授業改善に十分に活かされていない。授業評価アンケートを授業改善に活用するために、質問内容、実施方法、結果のフィードバック、結果活用などについての検討が望まれる。

3-10 成績評価・単位認定等

可 学則及び成績評価・卒業認定基準に基づき、成績評価・単位認定等を行っている。試験及 び成績評価については学生生活ハンドブックに明記して周知するとともに、成績評価の方法に ついては新年度開始オリエンテーションにおいても説明している。

栄養士養成施設協会の栄養士養成コアカリキュラムの概念に沿ってシラバスを設定し、授業 科目ごとに担当教員間で連携し、授業内容や試験問題及び採点基準を統一している。

成績の決定及び進級・卒業判定は客観性・統一性を確保するため、会議を開催し決定している。成績評価の方法や基準の見直しも会議を開催し検討している。

当該専門学校では大学卒業者、社会人経験者の増加に伴い入学前の履修単位の認定を行うことを検討している。学則及び必要な規程等を整備の上実施することが望まれる。

3-11 資格・免許の取得の指導体制

可 当該専門学校は栄養士養成施設であり、学生全員が栄養士を目指し、卒業と同時に栄養士 免許の申請を行う。

栄養士実力認定試験は栄養士としての資質の向上にも繋がるため、全員がA判定を目指した指導体制として栄養士実力認定試験対策講座 1・2 を開設している。

栄養士資格取得後実務経験3年以上(卒業後4年)には、管理栄養士の受験資格が得られることから、管理栄養士国家試験受験に向けての科目をカリキュラムに取り入れ、将来の資格取得に備えている。

その他の資格・免許については、学生の目標に応じてフードコーディネーター3級、フードアナリスト3・4級、NR・サプリメントアドバイザー、介護職員初任者研修の資格取得を可能としている。

3-12 教員・教員組織

可 栄養士法施行規則・養成施設指導要領に基づく教員配置を行っている。指定科目は指導要領、その他の専門分野の科目は資格要件をはじめ研究業績や職務経歴等の審査を行って採用している。

各教員は担任業務をはじめ、それぞれの分野に応じて作業部会・各種委員会、体験入学の

企画運営グループに所属して業務を行っている。教員は業務日誌を記入し、これによって全体の業務量と時間数を把握している。

教員の教授力の把握には学生による授業評価アンケートを活用している。一方、令和元 (2019)年度には校長が授業参観を行い、全体的な感想をフィードバックしている。今後は教員相互の授業参観も視野に入れたいとしており、授業評価アンケートの見直しも含め、効果的な実施体制の構築に期待したい。

教員研修は、教員の研修に関する要綱に基づき、専門分野の実務に関する研修と授業力向上のための研修を計画的に行っている。またメンタルヘルスやハラスメントなどの設置法人所管の委員会等が主催する研修にも参加している。

基準4 学修成果

4-13 就職率

可

可 設置法人と連携して就職指導・就職活動の支援に取組んでいる。平成30(2018)年度の卒業 生において就職希望者に対する就職率は、100%で、関連業界への就職者は95.3%で、その 60%が受託給食関係に就職している。

入学後の個人面談により就職希望分野の調査を行い、1年次後期には卒業生懇談会や就職 支援講座の実施、2年次進級とともに進路希望調査や求職サイトへの登録、担任や就職担当職 員との面談を通じて個人の適性を確認の上、学生の就職活動を支援している。

求人先の企業に対しては就職担当職員が連絡、調整を行い、円滑な関係維持に努めている。卒業生の就職先については進路一覧に掲載して管理している。過年度の資料も職種別・会社別等にファイリングし、図書室においていつでも閲覧できるようにしている。

4-14 資格・免許の取得率

当該専門学校は、栄養士の指定養成施設で、卒業と同時に栄養士資格を取得することができる。そのため、栄養士としての実力の水準を確認するために、栄養士実力認定試験の受験を義務付け、認定Aの取得を目指している。作業部会を中心に、全国平均の合格率を目標に、特別対策講座、補講、模擬試験に取組んでいる。平成30(2018)年度の認定A取得は50.6%(全国平均で62.3%)であった。

栄養士に関連する他の資格は、任意で受験している。また、フードアナリスト3・4級、NR・サプリメントアドバイザーの資格取得に向けた実費負担の講座を開講している。フードアナリスト 4 級の試験では 16 名が受験し、合格率は 100%であった。

4-15 卒業生の社会的評価

可 就職担当職員が就職実績のある企業を訪問した際に卒業生の状況について情報収集している。

校外実習の施設訪問においても担当教員が卒業生の状況について情報を収集している。これらの情報は、卒業生情報として蓄積し、教職員において情報を共有している。

また、関連業界で活躍する卒業生に取材をしてホームページの「MUSASHINO 卒業生ネットワーク」で紹介をし、在校生・卒業生、入学希望者に情報提供している。

これら、関連業界で活躍している卒業生をイベント等や特別講義の講師として依頼している。

基準5 学生支援

5-16 就職等進路

可 担任と専任の就職担当職員が連携して学生の就職活動を支援している。担任による個人面談や就職担当職員との相談を通じ、学生一人ひとりの就職観、就職先の希望、個性などを把握している。

学生に対する具体的な就職指導として、1 年次後期には必須科目の接遇・接遇ビジネスマナー演習により履歴書の書き方や自己PRの作成方法、面接の受け方を指導している。そのほか、卒業生を招いた就職懇談会や就職支援講座により就職活動に向けた意識の向上を図っている。2 年次前期には企業を招いた学内企業説明会や就職ガイダンスを開催している。

また、就職支援に関わる教職員の資質向上のため、就職指導に必要な厚生労働省のジョブカード作成アドバイザー資格を5名の教職員が取得している。

5-17 中途退学への対応

可 中途退学の低減に向け、退学率の目標を定め、退学要因のデータを蓄積し分析している。退 学を防止するためには、全教職員が学生の状況を注視し、退学の兆候を早期に発見することが 重要で、学生の言動や行動に目を向け、見守り、声掛けなどを行っている。

特に、欠席率の増加傾向があった場合は、学生本人だけでなく保護者への連絡を行っている。退学の要因となる精神面での対応はカウンセラーへの相談等を通じて支援している。学習に関する悩みには 1 年次に選択科目の基礎学力演習を開講している。これにより基礎学力不足や学習意欲の低下を解消した学生も多く、成果を上げている。2年次には実習実験科目を通じて、担任をはじめ他の教職員とも日常生活や学習面での悩みを相談できるような信頼関係を築いている。

学生に対する指導記録も適切に保管し、教職員間では情報を共有して指導に当たっている。 その結果、平成30(2018)年度は退学率の目標を5.0%と設定し、結果は3.9%と目標を達成した。

5-18 学生相談

可

学生相談への対応では当該専門学校を含む3専門学校共用のカウンセリングルームを設け、カウンセラーを配置している。共通のメンタルヘルスチェックシートを活用した学生意識調査(メンタルヘルスチェック)を行っている。平成30(2018)年度は、週2日カウンセラーが来校している。予め、来校する日程を教室に掲示し、希望者は、担任を通じてカウンセリングの予約を取ることを基本に、メールで直接予約をすることもできる。

また、カウンセラーと連携した相談体制を確保するために学内にメンタルヘルスケア推進責任者と担当者(各学年担任代表者計2名)を配置している。各教職員はカウンセラーによる研修会を定期的に受講して学生への対応方法を学んでいる。

近年、カウンセリングの対象となる学生が増加していることから、カウンセリングルームをはじめとした学生に対する支援体制の充実が課題となっている。

現在、留学生を 2 名受け入れている。留学生に対しては、担任がきめ細かい指導や相談に応じており、設置法人に留学生の担当者を配置し、在籍管理などの対応に当たっている。留学生の進路先は大学等で、進学に関する相談も担任及び留学生担当職員が対応している。

5-19 学生生活

可 当該専門学校では、入学金の一部を減免する後藤学園同窓生推薦制度を設けている。また、学費の分納・延納制度を設けるなど学生の個々の状況に合わせた対応を行っている。

日本学生支援機構奨学金制度などの公的支援や提携の教育ローンについての情報提供も 行っている。入学後は担任と設置法人事務局担当職員が連携して希望学生に説明会を開催し て申請手続を支援するとともに、受給者の把握も適切に行っている。

学生の健康管理は、学校医を選任し、学内には保健室を設けている。定期健康診断は、新年度当初に実施している。結果は本人に通知し、所見があった学生には再診の指導を行っている。同時に行う感染症抗体検査を受検させている。

大量調理実習及び校内・校外実習の履修に際しては細菌検査を義務付けている。

病気やケガなど緊急の場合には、学校医または近隣のクリニック等に受診、処置を依頼している。感染症流行期は朝の出欠確認時に健康チェックを行い、体調不良者を確認している。

設置法人は、学生寮を保有しており、平成 30(2018)年度は11名が入寮している。学生寮には、学生の日常生活をポートする体制を整えている。

設置法人事務局と学校に寮担当者を置き、寮生と寮監を含めた定期的なミーティングを実施し、きめ細かい指導を実施している。

学生の課外活動として、栄養や調理の探究を希望する学生のために、臨床栄養学、食品理科学、調理学、食品加工学の4つの研究室を設け、放課後を中心に活動している。研究結果は総合学園祭で発表している。

また、平成 30(2018)年度には料理への興味、関心を深め、調理技術の向上を図ることを目的に料理クラブを設けている。これらの活動にはそれぞれ担当教職員を配置し、助言・指導を行っている。今後は、学生が自主的に活動することへの支援が課題である。

5-20 保護者との連携

可

当該専門学校では定期的な保護者会は開催していない。学校における学生の状況、また、 家庭における状況について相互の状況を確認できるようにするため、担任を中心に保護者との 連絡を密に行っている。出席状況や定期試験結果を送付している。

また、保護者の不安解消のため、希望に応じる形で担任及び関係教職員による電話相談、 保護者面談、三者面談を随時行っている。

5-21 卒業生・社会人

可 当該専門学校では、昭和53(1978)年から、同窓会を組織している。

卒業生への支援では、管理栄養士受験者の支援を目的に、同窓会と協力して管理栄養士国家試験受験準備講座を開講している。講座は平成30(2018)年度で33回目を迎え高い評価を得ている。また、過去問題の解答解説を行う管理栄養士国家試験受験ラボ(ブログ)を開設している。

卒業生には学園祭や行事の連絡を行っている。来校した卒業生には、近況についての情報 収集を行っている。ホームページ上の卒業生ネットワークにより情報把握に努めている。

社会人経験者の在学生には、入学年齢により就職等進路相談内容も異なるため十分配慮して対応している。学生個々の希望を把握し、きめ細かい支援に努めている。

基準6 教育環境

6-22 施設・設備等

図書室は、法人が設置している 3 専門学校の共用施設で、司書を配置している。専門書や学術雑誌を配架し、就職活動にも利用できるパソコンを設置している。

学生は実習などで着替ることが多いため、2 階から 4 階フロアには共用の貴重品専用ロッカーを設置している。バリアフリーの整備は、正面玄関入口スロープ以外は未着手であり、引き続き課題となっている。

施設・設備の日常点検・定期点検については、一部に実施記録が漏れており、令和 2(2020) 年度から実験室、実習室を中心に、必要な点検項目を設けて、記録を整備するとしている。

建物の老朽化が進んでいることから、中期計画では、建替えを視野に入れた検討を進めている。現状での対応は耐震補強工事、大規模修繕等の緊急対応に留まっている。学生の学習環境の整備については、快適で安全な教育環境の提供するため、可能な範疇で整備するよう努力している。

前回の評価において、栄養士養成において、重要な視点である、施設・設備を衛生的に保つ 日常的な管理体制の改善について求めたが、今回の評価においても改善が不十分な施設・設 備環境も見受けられる。施設・設備の整備については学校のみでは対応が困難であり、設置法 人の支援が必要な事案である。ついては、学校と設置法人による早急な対応に期待する。

6-23 学外実習・インターンシップ等

可 校外実習は必修科目とし、職業実践専門課程における企業等と連携した実習にも位置付けている。実習先は事業所、病院、高齢者施設、保育園と多岐にわたり、栄養士の職域の範囲を満たしている。

校外実習は実習要領に基づいて実施し、校外実習ノートを学生に配付している。実習中の緊急連絡・対応なども事前指導において学生に伝達している。

成績評価は実習先指導者による評価をもとに事前・事後指導も含めて担当教員が総合的に 行い、単位を認定している。

実習中は担当教員が実習先を訪問し、実施状況の把握に努め、実習先指導者と連携して指導に当たっている。学生の多様化が進む中で、令和 2(2020)年度から指導体制の充実を図り、さらに、丁寧な対応ときめ細やかな指導を進めるとしている。

実習終了後はクラス単位で報告会を行い、校外実習ノートに基づく課題提出により教育効果の確認を行っている。

6-24 防災・安全管理

可 消防計画を策定して所轄の消防署に届出ている。防火防災管理委員会を組織し、管理体制 の見直しや各種訓練、研修を実施している。火災における対応では、日常を管理する予防管理 組織と発生後の対応を行う自衛消防隊を組織している。

防災備蓄品は防災セットを入学年度ごとに在学生の人数分を常備している。これを含め校舎 内貯水と既存食品類は3日分を確保している。 校舎・施設の耐震化及び設備・備品の転倒防止を行っている。消防設備の保守点検は法令に基づき定期的に実施し、点検結果報告書を所轄の消防署へ提出している。

地震または火災を想定した避難訓練及び広域避難所への経路確認はクラス単位で行っている。構内避難経路、広域避難所地図、初動確認等は年度初めにクラス単位で周知する他、校舎内に掲示して学生の防災意識の向上を図っている。

しかしながら避難訓練はクラス単位の実施に留まっている。大規模災害時における対応として は訓練規模の拡大が求められる。周囲の環境も考慮しながら、所轄の消防署に相談の上、訓練 規模の見直しが望まれる。

防犯対策として、監視カメラを設置するとともに、貴重品ロッカーの設置、教職員による昼休み時間の教室巡回などの対策を講じている。

安全管理では、授業で使用する機器・備品、薬品類の取扱い上のリスク等はその都度学生に 説明している。特に実習・実験室等火気を使用する施設は、使用時以外はその都度施錠してい る。助手を含む実習・実験担当教職員は常に事故防止を優先した指導とともに、それらの危険 性を減ずる授業内容・方法を講じている。

実験室ではリスクの高い薬品類等の取扱いを伴うため、在庫確認と台帳への記録を通じて管理の徹底を図っている。特別管理産業廃棄物管理責任者の資格者を確保し、廃液処理等も適切に対応している。

学生は入学時に学校内や実習施設における事故や怪我に対応する学生生徒災害保険に加 入している。

様々な事故発生時に適切に対応し、リスク管理を徹底させるために、学校安全計画の策定に 取組んでおり、関係教職員の意識向上とともに、事故対応マニュアルの策定、ヒヤリ・ハットを記 録する共通様式の作成などの検討も進めるとしている。

基準7 学生の募集と受入れ

7-25 学生募集活動

可

高等学校における進学説明会の他、会場ガイダンスなどにも積極的に参加し教育活動、就職 実績、支援体制等についての情報提供を行っている。また、高等学校の教職員を対象とした学 校見学会も開催している。保護者には体験入学参加時に学費、奨学金、就職などの質問事項 をまとめた資料を配布、説明している。

募集開始時期等については、公益社団法人東京都専修学校各種学校協会の自主ルールを 遵守している。

オープンキャンパス等以外でも学校見学や入学相談にも対応できる体制を整え、教育活動や 学修成果について紹介している。

体験入学は、日程毎に担当チームを決め、各チームがイベント全体を企画する形をとっている。終了後には内容、実施方法、改善点等の検証を行い、教職員において共通理解を図っている。これにより教育活動、就職実績、支援体制等の情報提供に成果を上げている。また、参加者に配布する資料は分かりやすさを基本に作成している。

入試方法は、AO入試、高等学校推薦入試、自己推薦入試、一般入試、キャリア入試を設け、入学希望者の状況にあわせて受験できるよう多様な入試方法を採っている。

7-26 入学選考

可 入学選考に関する事項は、募集要項に定めている。入学選考は調査書・学業成績証明書を 中心に出願書類により総合的に行っている。AO入試では、面談を実施している。入学選考は 支障なく実施されているが、具体的な判断基準等詳細な事項は規程等による基準等の明確化 が望まれる。

毎年の出願者数、受験者数、試験結果、合格者数等、入学選考に関する情報はすべてデータ管理し、過年度の推移等と比較検証し次年度の入試に活かしている。

特に前年度までのデータから応募者及び入学者数の予測値を算出、財務の予算予測と整合性を図っている。

7-27 学納金

可

可

可

学納金は、教育研究費、人件費、施設管理費などを必要な経費を算出基礎として他校の学費水準とも比較して算出し、理事会・評議員会で決定している。学納金等在学中に必要な経費はすべて募集要項に記載している。

入学辞退者に対する授業料等の返還については募集要項に明示し、申し出に対し適正に対応している。

基準8 財務

8-28 財務基盤

当該専門学校では、目標を定め積極的に学生募集に取組み、目標は達成しているものの、 直近3か年の入学定員の充足率をみると、減少傾向となっているが、当該専門学校部門におい て、収支はプラスを維持している。一方、法人全体の単年度の収支差額はマイナスとなっている が、短期的な支払能力を判断する流動費比率(流動資産/流動負債)は改善傾向にあることか ら財務基盤に直ちに影響を及ぼすことはないと考える。

また、平成 30(2018)年度の人件費比率、教育研究費、管理費比率とも 50%前半となっていてコスト管理、予算管理の実効性は確保されている。

中期事業計画に挙げる支出削減目標の達成が課題となっており、計画を着実に遂行することにより法人全体での収支均衡維持の実現が望まれる。

8-29 予算:収支計画

平成 28(2016)年度から令和 2(2020)年度までの中期事業計画を策定し、単年度の事業計画も策定している。提出された参照資料によると、令和元(2019)年度の予算が当該中期計画と乖離しており必要に応じた見直しが必要である。また、平成 30(2019)年度の予算と決算も乖離がみられ、一方、執行状況は四半期ごとに確認しているということからすると、適切な補正措置が望まれる。

予算編成、決定、予算執行に関する予算規程は整備され、改定も行われている。

8-30 監査

可 私立学校法及び寄附行為に基づく監事監査を適切に実施している。また、短期大学を併設していることから私学振興助成法に基づき公認会計士により会計監査を行っている。

監事は上記会計監査人と連携し、業務監査や財産の状況の監査を行っている。また、理事会・評議員会に出席し、学校法人の業務や財産の状況について意見を述べている。

8-31 財務情報の公開

可 情報公開規程を定め、私立大学等経常費補助金の交付対象法人、また職業実践専門課程 の認定校として法人の計算書類をホームページに掲載して公開している。

資金収支計算書や事業活動収支計算書にはポイントをまとめた説明文を記載して公開している。また、経常収支差額のような重要な数値を色づけし、わかりやすく公開している。

基準9 法令等の遵守

9-32 関係法令、設置基準等の遵守

可 学校教育法、専修学校設置基準及び栄養士法施行規則・養成施設指導要領等に基づいた 学校運営を行い、必要な規則・規定等を整備し、適正に運用している。学則の変更をはじめ学 校運営に必要な諸届は法令に基づいて適正に行っている。

ハラスメント等の防止については、ハラスメント防止等に関する規程によりハラスメント防止委員会を中心に防止に関する啓発と相談体制を整えている。教職員にはハラスメント及び相談に関する研修を実施している。現在、教職員向けに相談の心構えのマニュアルの作成を検討している。学生には学生生活ハンドブックに、相談フローチャートを掲載し、新年度開始時のオリエンテーションにおいて周知している。教室、掲示板には啓発ポスターを掲示している。

公益通報者保護法に基づき公益通報保護規程を定め、職員・学生等からの通報・相談に対する適正な措置及び通報者・相談者を保護する仕組みを整えている。

法令遵守に関する研修・教育は、教職員には年度初頭の職員会議において服務上の心得について校長が講話を行っている。学生に対しては、新年度開始時のオリエンテーションにおいて目白警察署、日本年金機構、東京都消費生活総合センターによる講演を行い、法令遵守の大切さや社会で守るべきルールについて教育している。

ソーシャルメディアポリシーをホームページで広く公開している。学生に対しては、学生生活ハンドブックにも掲載し、周知・徹底している。

9-33 個人情報保護

可

個人情報保護規程に基づく個人情報保護計画により、個人情報の保護に努めている。東京都の専門人材育成訓練事業の受託を契機に、個人情報保護規程に基づく個人情報の定義・個人情報を管理するための組織体制・禁止事項などを改めて取りまとめ、全教職員で共有、運用している。

大量の個人データを蓄積した電磁記録は、個人情報保護規程に基づき、データ処理等のために第三者に個人情報を預託する際の措置に従い取扱っている。

学生の情報を蓄積している学内情報システムは、ログインする際に ID・パスワードを必須とし、 職務権限によって閲覧できる箇所を制限するなどの措置を施している。

学校が開設したホームページは個人情報保護規程に基づき、適切に運用している。ホームページの制作・修正は委託会社が行い、職務権限を与えられたスタッフ以外はログインできない措置を施している。

個人情報管理に関する啓発及び教育は、学生には新年度開始時のオリエンテーションで東京都消費生活総合センターにSNSでの個人情報の取り扱いについての講演を依頼し実施している。またホームページに公開しているソーシャルメディアポリシーを周知し、自他のプライバシーを保護し、個人の権利や人権を侵害することのないよう細心の注意を払うよう啓発している。

教職員にもソーシャルメディアポリシーを周知し、体験入学等参加者や学生の個人情報はプライバシーポリシーに基づき、取扱いに最大限の注意を払うようにしている。また、個人情報管理責任者による個人情報保護に係る研修を実施している。

個人情報管理責任者が月 1 回チェックポイント巡回を実施して、教職員一人一人の整理・整頓、情報管理に取り組んでいる。

9-34 学校評価

可 自己評価は、学校評価要綱により自己点検・自己評価委員会を組織して専門学校における 学校評価に関するガイドラインに基づき毎年度実施している。評価の結果は、自己点検・自己評 価報告書にまとめ、職員会議で伝達し、ホームページに掲載して公表している。

学校関係者評価は、業界関係者、卒業生、高等学校関係者などにより構成する学校関係者 評価委員会を設置して、自己点検・自己評価報告書に対する評価を行っている。結果は学校関係者評価報告書にまとめ職員会議で伝達し、ホームページに掲載して公表している。

自己点検・自己評価及び学校関係者評価の結果を基に学校運営と教育活動の改善に努めている。

自己点検・自己評価結果に対する共通理解の促進を図るために、教職員全員を対象とした 連絡会や報告会の開催、学校関係者評価委員会の増員、委員が評価を行いやすいような報告 書の書式や作成時期の早期化など学校評価について実施方法等の改善に取組むとしている。

9-35 教育情報の公開

可 ホームページのトップページに教育情報の公表バナーを作成し、積極的に情報公開を実施している。公表情報は、学校法人の概要、学校の基礎的な情報、修学上の情報、学校評価、職業実践専門課程の基本情報など、学校に関して必要な情報を網羅している。掲載情報は毎年7月に更新を行っている。

基準10 社会貢献・地域貢献

10-36 社会貢献・地域貢献

可 学校の教育資源を活用し、企業や地域と連携した社会貢献活動に取組んでいる。

実習設備や施設に関して、学外からの使用希望依頼がある場合は、教育活動に支障のない 範囲で貸し出している。

一般社団法人集団給食協会・関連企業との連携により、協会や関連企業の従業員等への調理講習会や子供・親子向け料理教室等へ講師を派遣している。平成 28(2016)年には、これまでの地域貢献イベントへの継続した協力の功績により一般社団法人集団給食協会から感謝状を受けている。

高等学校には職業教育の一環として調理や栄養に関する模擬授業を行うため教員を派遣するとともに、当該専門学校においても実習等を実施している。

地域貢献活動では、豊島区の NPO 法人子ども WAKUWAKU ネットワークによる地域の子どもを地域で見守り育てる取組みの「椎名町子ども食堂」や、小学生と保護者を対象とした料理講習会などの実施にあたって、教員を講師として派遣している。

社会・環境問題への取組では、食材料の無駄をなくすことへの取組みなど、学生に授業を通 して理解を求めている。ごみの分別は教室・廊下、実習室にポスターを掲示し、分別箱を設置し て徹底をはかるなど栄養士養成校ならではの取組みを行っている。 空調の温度制限の設定や照明等の節電に努め、日常的に環境問題への意識を高めている。 社会人の学びなおしに対応するため、厚生労働省の離職者訓練事業にも取組んでいる。

留学生は、国費留学生を 2 名受け入れているが、今後は設置法人事務局と連携を図り、受入れ体制を整え、留学生の受入れに対する国内外への情報発信に取組むとしている。

10-37 ボランティア活動

可 学生のボランティア活動では、平成 29(2017)年度より NPO 法人子ども WAKUWAKU ネット ワークの「椎名町子ども食堂」に常時 4~5名の学生が参加している。

ボランティア活動は学生自身の自発的な意思により参加するものだが、卒後社会人として企業や地域に貢献するためのスキルを身に付けることが期待できる活動でもあることから、キャリア教育の一環として学校の支援体制を整備する予定である。