学校関係者評価報告書

2022 年度

学校法人 村川学園

東京山手調理師専門学校

【目次】

１．　目的

２．　2022 年度学校関係者評価委員会開催概要

３．　学校関係者評価委員による自己点検・評価の重点評価項目への提言

１．目的

学校関係者評価委員会（以下、当委員会）は、東京山手調理師専門学校　学校関係者評価委員会規程に基づき、東京山手調理師専門学校（以下、本校）の自己点検・評価の結果について客観性と透明性を高めるとともに、学外の関係者から専門的な助言を得るため、外部評価を実施する機関として当委員会を組織した。当委員会は、本校の自己点検・評価を資料として、自己点検・評価委員会の内部評価を参考にし、さらに関係教職員との具体的な意見交換等を通して、本校の学校運営・教育活動について検証・評価及び助言を行うことを目的として実施している。当委員会委員は本校の教育理念を理解し、人材育成等に精通した学外の関係者の中から校長が選考し、委嘱している。

２．2022 年度学校関係者評価委員会開催概要

第 1 回

① 開催日時　オンライン開催

2022 年 8 月 10 日(水)　（分科会）10：00～11：30

（全体会）12：00～16：15

② 場所

大阪調理製菓専門学校　3 階会議室

③ 出席者（敬称略）

山下　貴之(泉大津市総合政策部　地域経済課　総括主査)
田中 昌博(岸和田市 魅力創造部 農林水産課 担当長)
白井 孝雄(大阪つくば開成高等学校 校長)
笹田 智(卒業生)
風見　昌利(一般社団法人日本フィットネス産業協会マネージャー)
飯川 博史(株式会社なだ万　管理本部 総務人事部　次長)
松本 隆三(カネイ一言製茶株式会社 取締役副社長)

第 2 回

① 開催日時 オンライン開催

2023 年 3 月 1 日(水)　（分科会）10：00～11：30

（全体会）13：00～16：00

② 場所

大阪調理製菓専門学校　3 階会議室

③ 出席者（敬称略）

山下　貴之(泉大津市総合政策部　地域経済課　総括主査)
植原　和彦(岸和田市教育委員会　教育長職務代理)
白井 孝雄(大阪つくば開成高等学校 校長)
川邑　千佳(大阪調理製菓専門学校　学生保護者)
笹田 智(卒業生)
風見　昌利(一般社団法人日本フィットネス産業協会マネージャー)
松本 隆三(カネイ一言製茶株式会社 取締役副社長)

３．学校関係者評価委員による自己点検・評価の重点評価項目への提言

(1)　教育理念

（自己点検評価より抜粋）
１－１　理念・目的・育成人材像は定められているか
明確に定めており、時代の変化に対応しながらその内容を見直している。
１－２　学校の特色は何か
業界のニーズに合わせて実践授業を豊富に実施できるよう、教育環境を整えた。
①現場そのもの学びの環境
②豊富な実習量
③選べる専攻実習
④教員が全員現場経験者
１－３　学校の将来構想を描き、３～５年程度先を見据えた中期的構想を抱いているか。
2025 年までの中長期達成目標を掲げている。

【現状の課題点】
現状は充実した設備やカリキュラム等の教育環境は整備されており、理念・目的・育成人材像も教職員間、学生間にも周知されている。
東京・世田谷という立地を活かした、さらなる学校の特色づくりが必要である。

【学校関係者評価委員からの提言】
① 規律・マナーなど、いま改めて必要とされていると思う。先生方ひとりひとりが説明して伝えていくことが重要と思われる。感覚的にとらえるのではなく、先生方の共通理解のもと、かみ砕いて理解させてほしい。

② コロナ禍に学生生活を過ごした学生たちが卒業して社会にでていく。その中でこれらの教育理念を理解できたのか、十分に吸収できたのか不安である。卒業した学生たちが、気軽にもう一度学びたいというところがでてくれば、フォローのご準備をいただきたいと思う。

③ 料理や製菓を、誰に作っているのか意識して作ってほしい。そこには必ず人が関わっているという思いをもって、料理やケーキを作っていただきたい。その人に対する感謝や、何をしてあげられるのか、お客様かもしれないし、家族かもしれない。そういうことをぜひ念頭に置いていただきたい。

(2)　学校運営

（自己点検評価より抜粋）

２－４　運営方針は定められているか

学則に明確に定めている。

２－５　事業計画は定められているか

明確に事業計画を定めている。見直しは毎年行われ、変更が生じる場合は理事会からトップダウンで教職員に周知している。

２－６　運営組織や意思決定機関は、効率的なものになっているか

運営組織、意思決定機関は学校法人 村川学園としての組織図で明確である。

２－７　情報システム化による業務の効率化が図られているか

専任職員にはパソコンが貸与され、業務効率化を図るシステムも導入している。

【現状の課題点】

職員の能力開発のため教職員研修（FD 研修・SD 研修）を実施した。引き続き内容の精査とともに、研修の重要性を教職員へ伝えることが必要である。

先生により指導方法が違うなど学生からの意見があった。セクションリーダー制度を設け、4 校各セクションで学園としての基本方針を定めている。

【学校関係者評価委員からの提言】

① セクションリーダー制度について、組織として年数がたつと疲弊化していくものであり、その都度で見直しが必要だと思う。

② アプリを通して、学園が取り組んでいることを知ることできていてよい。情報公開もひとつの横串になる。

③ 人間性を大事にするというところは、いろいろなところで共通するテーマかと思う。必要とされるのはまず人間性。いろんなことに配慮ができること。

④　セクションリーダーについて、創意工夫、現場の声が上にあがるようなシステムになっているのではないかと思う。
⑤　FD はよいが、SD が弱いのではないか。

(3)　　教育活動

（自己点検評価より抜粋）
３－８　各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界のニーズに向けて正しく方向づけられているか
教育目標は業界のニーズに合わせて方針を立て、人材育成をしている。
３－９　カリキュラムは体系的に構成されているか
　体系的にカリキュラム構築を実施している。また、毎年見直しを行う。
３－１０　学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか
調理師養成施設　告示による授業に準じて、行なっているため適切である。
３－１１　授業評価の実施・評価体制はあるか
　授業アンケートを実施している。
３－１２　育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか
各科目を教授するために必要な人材を揃えている。
３－１３　成績評価・単位認定の基準は明確になっているか
成績評価の基準は、学則、学則施行細則に準じて行なっている。
３－１４　資格取得の指導体制はあるか
調理師免許においては、卒業と同時に取得資格できるため、教育内容には十分留意できている。他関連資格についても積極的に資格取得をするよう指導している。

【現状の課題点】
　教育活動の課題点と解決方法に関しては、教育課程編成委員会の本分であり、教育現場の意見を汲み取りながら業界のニーズや動向を把握し、適格な教職員の育成・教育内容の改善を図る。そのための今後の取り組みとしては、教育課程編成委員会が機能するように、学校法人 村川学園の中長期的なビジョンを認識した上で計画的な人材育成と授業内容のカリキュラムの改善を提案できる環境を作る。
　現場からの意見の汲み取りや、どこまでの業界を把握すればいいか等、どのような方法が当学園に適合しているかどうかを把握し、定着させるためにＰＤＣＡサイクルを回しながら検討を行う。
　トップシェフ協議会を年 2 回実施し、業界を牽引する外部の意見をカリキュラム構築に反映させている。

【学校関係者評価委員からの提言】

① 授業と現場との差から、せっかく就職した学生が早期退職者にならないかが課題。

② 教員のモチベーションの維持が課題。

③ 学校の教育の質を下げずに新しいものを取り入れる必要がある。

④ サービス・雰囲気・衛生面・調理技術となると、調理技術は、料理の価値を決める要素の四分の一となってしまい、高い価値を提供するとなると、残りの３つの要素についても同時に勉強する必要がある。

(4)　　学修成果

（自己点検評価より抜粋）

４－１５　就職率（卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率）の向上が図られているか

就職内定率の向上のため、就職支援システムの導入や学生指導など、就職率の向上を図っている。

４－１６　資格取得の向上が図られているか

資格取得者数とその推移の状況については把握している。

４－１７　退学率の低減が図られているか

長期欠席者・欠席が目立つ者に関しては担任、学生、保護者の３者面談を実施し、家庭との連携をとり、学生の悩みをサポートして早期に対応している。

【現状の課題点】

現状としては就職率や、学生の就職活動状況は把握できている。今後の課題としては在校生に就職に関する有用な情報を提供できる環境と、それらを村川学園のノウハウとして構築する体制が必要となる。

就職率の向上に加え、就職をゴールとした教育内容ではなく、当学園で習得した調理や製菓を通した自己実現が社会のどのようなことに貢献できるのか、当学園が長期的なビジョンを描ける場の一つとなることが重要であると考える。

これらの課題を解決するために、卒業生の退職事由の把握、企業や卒業生からの意見を取り入れ、学生が学校に何を望んでいて、就職先ではどんな能力が求められているのかを的確に認識できるように努める。

退学率の低減に関しては、学校が楽しいと思わせる授業を目指すことが大切になる。一人ひとりの学生に対する理解のあり方を見直すことが必要になる。

【学校関係者評価委員からの提言】

① 学校が原因でやめた学生はいなかったことは大切なことだが、引き続きひとりひとりの学生への教職員のサポートが重要である

② 全体的に、就職や資格取得はいい成績が残せているので、卒業生の活躍、卒業後のことをよく見てもらいたい。退職理湯を分析して、対策をカリキュラムに入れて、卒業後の活躍につなげてもらいたい。

(5) 学生支援

（自己点検評価より抜粋）

５－１８　進学・就職指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか

担任が定期的に個別相談を行っている。

５－１９　学生寮等、学生への生活環境への支援は行われているか

初めての１人暮らしの場合でも安心できるように学校提携の学生会館がある。

５－２０　保護者と適切に連携しているか

入学前保護者説明会の実施、入学後には、保護者通信、実習授業参観、三者面談を随時実施している。

５－２１　卒業生への支援体制はあるか

新卒者の求人票と同様、既卒者の求人票も充実させ、再就職サポートを行っている。

【現状の課題点】

就職率向上は就職担当者の関わり方が大きい。担当者のみに頼ることなく、教職員全員が学生のフォローができるようにすることが課題である。

オンラインシステムについて保護者への操作方法の説明会の実施が必要である。

【学校関係者評価委員からの提言】

① 保護者支援について、オンラインの方法など、説明会を実施してほしい。

② 留学生を去年初めて受け入れた。特定技能の申請などを人事として一からさせていただき、貴重な経験であった。今後もそのノウハウを活かして、留学生の採用につなげていきたいと思っている。

(6)　教育環境

（自己点検評価より抜粋）
６－２２　施設・設備は、教育の必要性を十分対応できるよう整備されているか
指定基準以上の教室数及び施設を充実させている。
６－２３　学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか
ホテル、レストランでのインターンシップを実施している。海外研修は 2021 年度も新型コロナウイルス感染症蔓延のため、やむなく国内研修に切り替えた。国内研修では、沖縄研修旅行とミシュラン星付きレストランでの研修を行った。
６－２４　防災に対する体制は整備されているか
非常災害に備えた防災に対する点検を頻繁に行い、安全対策には留意している。

【現状の課題点】
インターンシップの提携先に関しては今後、数を増やしていく予定だが、その選定に関しては慎重を要する。実習の質を落としてしまっては何もならない。提携先の実習担当者との打合せ、学生の要望や就職先が求める能力を最優先の判断基準とし、現状の判断基準に囚われない、幅広い視野での選定を行う。
学生の授業に対する理解度を高める教育環境整備として、WiFi 環境を整備し、Google　Education を導入し、新型コロナウイルス感染症蔓延によるオンライン授業への早期対応ができた。学科授業における課題提出や、掲示板機能による学校からの情報提供を行っている。

【学校関係者評価委員からの提言】
① Google Education の導入がコロナウイルス感染拡大前だったとのことで、先見の明があったと感じた。保護者対応にも良いと感じた。
② 研修奨学金は、2 年制課程の 2 年生が全員対象であることはよい。
③ オンライン授業に関しては、オンラインでの長所と短所を織り交ぜた内容の発信をしていく。教員のサポートを充実させ、学生の理解度の上昇に繋げる必要がある。

(7) 学生の募集と受け入れ

（自己点検評価より抜粋）
７－２５　高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取り組みが行われているか
在校生の出身高校を中心に定期的に訪問をしている。
７－２６　学生募集活動は適正に行われているか
適正に行われている。
７－２７　学生募集活動において、教育成果は適正に伝えられているか
学校案内書やホームページ等に掲載している。教育効果の広報においては、入学希望者の参考になる情報提供をするという観点から、個別に受けた相談において事実を正確に伝えている。

【現状の課題点】
留学生、高校生の入学希望者の問い合わせへの対応、オープンキャンパスの受け入れ体制は整備しているが、入学を希望する高校生などの学費の問い合わせも多く、そのサポートの強化がより必要になってきている。保護者が学生の進学に対して相談しやすい体制を作る事が課題である。
新型コロナウイルス感染症による高校生への影響として、学校の知名度重視、東京・大阪などの都市に出ていくることへの不安、調理・製菓業界への不安を抱えている傾向にある。

【学校関係者評価委員からの提言】
① 技術を身につけて就職率につなげるというのは専門学校の強み。教育理念において、技術だけでなく人間性というところ、専門学校でというのは驚き。
② 子どもたちがいかに魅力的と感じているか。子供たちが納得して選ぶ、自分自身がどこまで納得できているかが大切だと思う。
③ 学校の名前を知ってもらうことが重要。いろんな取り組みがあることはそれを知らせる機会になる。名前を知られていることは信頼にもつながる。まずはあちらこちらで知られること、そのうえで来校いただくことが重要だと思う。
④ たくさんオープンキャンパスを開催しているが、どれだけ成果があったのかの検証が必要。
⑤ OB と学生とのつながりを作ってあげる機会を準備してほしい。

(8) 財務

（自己点検評価より抜粋）
8－２８　中期的に学校基盤は安定しているといえるか
各校とも入学者を確保できており予算に基づく適切な主旨のバランスが保持できている。
8－２９　予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。
予算は計画に従って妥当に執行されている。
8－３０　財務について会計監査が適正に行われているか。
適切に行われている。

【現状の課題点】
理事会・評議員会における監事監査において適正であるとされている。事業報告書、監査報告書などはホームページ上で公開している。

【学校関係者評価委員からの提言】
① 特に問題点は見受けられない。健全な運営をしていると評価する。
② 社会情勢として食材の値上がりの中で出費がかさむことになるが、計画的な予算立てなど、健全な運営をしてほしい。

(9) 法令等の遵守

（自己点検評価より抜粋）
９－３１　法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか。
法令遵守については、学園法人本部が主幹となり、適正に運営されている。
９－３２　個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか
定期的に会議を実施し、個人情報の管理、学籍管理などの注意点を周知している。
９－３３　自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか
年度末にセクションごとに改善点を見出すための自己点検・自己評価を実施しているが、今後は定期的に点検・評価を行って行きたい。

【現状の課題点】
今の状況では特に問題点は目立っていない。しかし情報管理、特に個人情報の取り扱いは一つ間違うと信頼の失墜につながる。現段階でも表に出ていないだけで問題がないとは言い切れない。今後もセキュリティに関しては教職員だけでなく、学生も含めて組織全体で意識を高めていく。

ハラスメント問題については、学内にハラスメント防止委員会を設置し、ハラスメント防止ガイドラインを設定している。専任の精神保健福祉士を置き、相談窓口を開設している。より広く学生に告知をし、問題点が上がりやすい環境整備が必要になる。

【学校関係者評価委員からの提言】

① 特に問題点は見受けられない。健全な運営をしていると評価する。
② ハラスメント対策として、学生に対してペーパーだけではなく、精神保健福祉士の顔を紹介できる機会を作ってもらいたい。
③ 学生アンケートを実施し、フィードバックをしっかりしてほしい。

(10) 社会貢献

（自己点検評価より抜粋）
社会貢献活動事例
＜関東近県高等学校への出張授業＞
＜家庭科教員研修会＞
＜地産地消の支援＞
１０－３４　学生のボランティア活動を奨励、支援しているか
学生のボランティア活動に関してはすべてを把握しているわけではなく、活動に関しての把握は不十分である。

【現状の課題点】

学園としては、こども食堂や、地産地消の取り組みなど SDGs の取り組みを実施しておりますが、学生数が少なく、授業の時間と重なってしまう事から、社会貢献の頻度を上げることができなかった。調理総合本科の学生が第二学年に進級し、調理の応用に該当する授業が実施されますので、今後も持続可能な項目についてより積極的に取り組んでいきたい。

【学校関係者評価委員からの提言】

① さまざまな形で社会貢献ができるとおもうので引き続きこのような事業を展開していっていただきたい。
② 地域での販売実習はまさに地域貢献。教育理念に即した教育である。継続してほしい。
③ 行政との連携をうまく使ってもらってほしい。市役所などで晩婚化、仕事に没頭して食生活など私生活が乱れている。教員は給食で生きているとい

うのもいる。長期休業中に調理実習の研修を行いませんか、と協定を結んでいる市町の教育委員会へ提案していただきたい。

これらの課題に対し委員から頂いた提言を真摯に受け止め、教職員一丸となり一つひとつ課題を解決し、業界を牽引する人材の輩出に取り組んでいく所存である。