西東京調理師専門学校
令和６年度　自己点検・自己評価報告書（概要）

大項目	自己点検・自己評価
基準１ 教育理念目的・ 育成人材像	本校の教育目標「知(ち)・技(ぎ)・倫(りん)・汗(かん)」とその理念は、「学生生徒便覧」等に、わかりやすく、明示されている。 学外へも、主にホームページ、学校パンフレットで公表している。 また、X(旧 Twitter)や Instagram および YouTube 動画にて、学生のインタビューや実習を中心とした授業風景動画を作成し公開。 本校の教育理念が在学生の声によって反映されたかたちの動画となっている。 本校では毎年、定期的にカリキュラム等を見直している。今後も「教育課程編成委員会」への諮問や、業界の動向などを見ながらカリキュラムの編成を行っていく。 昨年度は特に SDGs を意識したカリキュラムを実行した。
基準２ 学校運営	外部委員が中心となる「教育課程編成委員会」及び「学校関係者評価委員会」を定期的に開催し、第三者からの視点による情報提供・助言も積極的に学校運営に反映させている。 学校業務分掌は、「運営組織図」に基づいている。詳細に各メンバーの職務分掌・責任を明記している。今後も定期的に点検し整備していく。
基準３ 教育活動	本校の教育活動は、本校の教育理念、教育目標「知・技・倫・汗」に基づいている。 （１）　学習指導の重点（知） ①　基礎的・基本的事項の徹底 ②　一人ひとりの生徒・学生の能力・個性を生かした授業 （２）　実習指導の重点（技・汗） 専門技術を修得させることとともに、技術を磨くのに必要とされる「強い精神力・忍耐力・体力」も身につけさせる。また衛生管理についても徹底指導をしている。各実習教科に関しては毎日宿題を提出させて一人ひとりの技術の習熟度をチェックしている。 座学に関しては毎日授業のノートを提出させて内容の理解度のチェックをして個々に対応している。また宿題もノートも点数をつけて学生に返却している。 （３）　生活指導の重点（倫） 全教職員は共通理解のうえで一人ひとりの生徒・学生の個性・能力・適正を的確に把握した指導を行う。そのうえで、自己実現能力を修得させることを生徒・学生指導の最終目的としている。登校下校時だけでなく校内ですれ違った時などの挨拶も徹底指導をしている。 （４）進路指導 就職希望者全員の要望に応えるよう懇切丁寧な指導を行う。 企業・社会からのニーズに合致した教育内容とするため、業界関係者などから意見を聴取し、カリキュラムへの反映に努めている。進学のサポートも懇切丁寧に行う。料理長など現場担当者をお招きし、5 人～10 人程度を 1 グループとして座談会形式での就職ガイダンスを行っている。 また、必修の校外実習以外にも希望者には夏休み中に夏季インターンシップとして調理現場での体験をさせてもらっている。 （５）諸検定について（知・技） ひとつでも多くの資格を取得し、社会に貢献できる人間を育成する。

	（６）学校行事（倫・汗） 学園祭、宿泊研修、学外研修を通して生徒・学生の人間教育を行う。 資格取得と技術修得のための指導は、本校の重要な学習領域として長く続けられてきたものであり、その過程で、指導方法・内容などが繰り返し見直され現在に至る。習熟の程度により、各指導担当教員が様々な工夫を凝らし目標達成に向けて学習する学生・生徒をサポートしている。また、毎日の清掃活動には例年通り力を入れており、「やらされている掃除」から「きれいにする掃除」へと学生・生徒の意識改革につながるよう常に指導方法を模索しながら行っている。
基準 4 教育成果	就職・進路指導に関する体制は就職担当教員を中心に、担任と連絡を密に取り合う指導体制になっており、十分機能している。本校講師として教壇に立っている調理業界の先生方のご理解もあって毎年高い就職率を誇っている。就職率向上のため、担任・教務・実習・進路指導の各職員が、多方面から指導・アドバイスを図り、学校全体で応援する環境を整えている。 進路先のミスマッチを避けるため、在学中毎年 12 月の 3 週間（専門調理師科 2 年）または 2 週間（専門調理師科 1 年・調理師科）に渡る企業研修を行っている。また今年度より少人数での座談会形式の企業説明会を 3 回実施。人事及び現場の料理長を招聘し、学生と同じ目線で話をしていただいた。 調理師免許の資格取得以外にも、「食育インストラクター」「専門調理師取得の為の技術考査」「サービス接遇 3 級」「フードアナリスト 4 級」「フードコーディネーター3 級」「ドリンクマイスター」「優美食コーディネーター」「食品安全検定初級」等多くの食に関する資格取得を推奨している。 姉妹校である国際製菓専門学校の通信教育課程との連携も図り、希望すれば在学中に製菓衛生士受験資格を得ることもできる。 「サービス接遇 3 級」「食品安全検定初級」に関しては授業内で検定を受けさせていることにより、学生にとって“検定を受ける”という事のハードルが下がったためか自主的に様々な検定に挑戦する学生が増えてきた。「食品安全検定初級」合格後自主的に中級を受けて合格した学生もいた。徹底した衛生教育の成果が現れているので履歴書の取得資格の欄に記載できるよう全員の合格を目指す。 「サービス接遇 3 級」も受験を楽しみにしている学生もおり、年々資格検定取得に前向きな学生が増えている。 その他、退学者、退学予備軍が生じないよう、担任・副担任・教務・実習の各職員が、出席率・授業態度を共有し、絶えず学生とコミュニケーションを取り、ケースバイケースでの面談実施を計り、情報共有化のもと、保護者との密な連絡を行う等、退学率の低減に努めている。
基準 5 学生支援	学生相談に関しては各クラス担任及び副担任を中心に学生指導を行っており、個人面接も年間行事予定表に組み入れて実施している。また、進路指導担当の進路面接も必ず定期的に行っている。 学生の経済的支援については、奨学金・教育ローン・学割などの利用が可能であるほか、AO 入学者や指定校推薦入学者、留学生に対しての入学金減免措置等が設けられている。 学生の健康管理面については、年度初めに健康診断を実施している。

	また、実習があるので検査機関に細菌検査を定期的に依頼している。養護教員は置いていないが、保健室があり、職員室にいる教職員全員で体調不良者やけが人の対処を行っている。学校から 5 分ほどのところに総合病院、また車で 5 分ほどのところに救急医療病院などがあり、病気やけがの状況に応じて各医療機関を利用している。
基準 6 教育環境	施設･設備は効果的に教育目標を達成できるように、より良い環境の中で教育学習を行えるように、かつ安全・快適な教育環境を提供できるように整備している。 安全性については、日頃から担当者をはじめ教職員全員で行い、不具合が生じた場合は修復･改善している。セキュリティーについては、業者委託により校舎内の複数個所に防犯カメラを設置し、24 時間防犯、防火、防災管理がなされている。 学生と一緒に行う避難訓練以外に教職員のみで行う避難誘導訓練も実施している。今後も様々な誘導パターンでの訓練を実施していきたい。 衛生については、日頃から学生生徒へ衛生指導の徹底を図っており、また外部から施設内の清掃も取り入れている。 学外実習は、就業体験を通して卒業後の進路を考える際に活かされている。 海外研修においては、海外の事情や異文化、習慣の見聞とともに体験を通して、広く国際理解や国際親善の精神の向上を図る。同時に専門技術･知識を修得できるプログラムが組まれている。これからは国際舞台で活躍するグローバルな視野をもつ人材の育成が大切である。 今般、アジアからの留学生が増えている中、本校においては留学生が比較的少ない。学校生活の中でも、留学生を通して国際理解を図れることを考えると、留学生を増やす活動を考えていきたい。近年は、タイの王立学校との交流を図るプログラムを計画している（両国の学生が相互に自国食文化を紹介するなど）。さらなる友好関係を築き、タイからの本校への留学を促すことを図る。
基準 7 学生の 募集と受け入れ	現在、本校にとって最も重要な問題は、少子化に伴い入学者の減少傾向が見られることである。このための有効な対策を見出すのはなかなか難しいが、中期的な構想を実現させるために教職員が一体的な取組みを展開できるように、今後も定期的に会議を設け、発展的な意見をさらに出しあえるような組織づくりの構築を強化する。 「食」という仕事の知識と技を専門的に学べる専門学校に進みたいと希望しつつ、経済的理由から断念せざるをえない学生には、 夢を叶える方法としての各種の奨学情報を PR する。
基準 8 財務	本校は個人立校ではあるが、学校法人会計基準により計算書類を作成している。全体の財務および会計処理状況の点検を行っている。 収入・支出の把握・処理は、正確に行っており、計算書類も内訳表として作成しているので今後は更に点検、評価をしていき、見直していきたい。 よりよい教育環境を維持していくため（整えるため）に財務分析を更に行っていく。 社会への説明責任を果たし、質保証・向上に取り組む観点から、財務諸表について積極的な情報公開を図る。

	情報公開は希望した方のみ行っており、実際、多人数ではないため、あまり重視していなかった。　今後分かりやすい公開内容や方法を工夫していくよう検討していきたい。
基準 9 法令等の遵守	学校教育法、専修学校設置基準、調理師法などの関連法規に準拠して運営をしている。今後は、学生生徒に対する啓発活動を積極的に図っていく。 また、個人情報の取扱いについても、方針を記述した文書を配布し、それぞれの特性に応じて管理を厳重に行っている。今後も最新情報に対応しながら、更なる厳重に管理をしていく必要がある。 現在、調理師養成施設の学科（厚生労働省管轄用）については定められた書式による自己点検・自己評価を定期的に実施している。
基準 10 社会貢献・ 地域貢献	年々、地域の方々の本校に対する興味関心が高まってきており、協力依頼が増加傾向にある。本校は移転当初から立川市に根ざした調理師学校を目指しているのでその期待に応えることを目指す。 調理師学校として地元の立川市などが主催するイベントには積極的に参加し、市民のみなさんからの反応はおおむね好評である。 学園祭・販売実習など本校の行事を通じて地元の人々との交流の機会も大切にしている。 いずれも、近隣の住民の皆さんにはご好評をいただいている恒例行事となっている。 今後は、地域企業自治体と連携・協同し、商品開発や地域活性等の活動に年間を通じて取り組む「産官学協同プロジェクト」も予定する。開発途中のためまだ公表はできないが、とあるスーパーとお弁当のコラボ商品開発を進めいている。 学校周辺の美化活動、環境保護活動にも力を注いでいる、定期的なゴミ拾い、商店街の花壇の植え替えや草取り等、積極的に取り組んだ。