

西東京調理師専門学校
平成 29 年度 自己点検・自己評価

教育目標

- 知 食文化をになう職業人となる
- 技 調理師としての技を磨き国家資格を持った人となる
- 倫 正義の心を持ち、思いやりがある社会人となる
- 汗 陰日向なく、骨おしめない人となる

評価項目		取り組みとその評価
教育活動	カリキュラム	学校教育理念に則った、かつ時代のニーズに合ったカリキュラムの編成を行っている。更に今後は業界などの外部者の意見を頂きながらカリキュラムの見直しを進めていくことにしている。
	授業評価	全学科の学生生徒にアンケート調査を行い、評価内容を確認の上、担当教員・講師の授業方法の改善に活かしている。
	資格取得	本校を卒業=国家資格取得のため、履修しなければならない、専門教科・規定時間数を行っている。 資格取得のための教育内容となっている。
教育成果	就職率	就職率の向上を図って成果を出すための対策はかなり充実しているため就職率は例年 90%以上保っている。就職ガイダンスやセミナーの開催、校内での各企業参加型の就職説明会を行っている。 就職相談なども個別に対応し、内容に応じて複数教員での就職指導を実施して就職率の向上を図っている。卒業生に対しても就職情報を提供して、相談に応じている。
	資格取得率	本校を卒業すれば、調理師免許の申請手続を行うだけで取得できる。就職においても調理業界では調理師免許が必須となっている。
	退学率の低減	教職員全員で退学防止を図っている。 欠席・遅刻をする場合は必ず連絡をするように指導している。欠席が多い学生に対しては保護者に連絡をして来校してもらい、複数の教職員で対応している。中途退学及び年度末退学希望者については随時職員会議等を開催して、担任の報告により全教職員が情報を共有して退学防止に努めている。

		具体例としては卒業時期の延期や留年も視野に入れて検討してもらうよう保護者及び本人を説得した結果、退学せずに卒業した学生もいる。
	卒業生・在校生の社会的な活躍、評価	本校は数多くの卒業生を輩出しており、業界で多数の活躍をしている。 在校生はコンクールなどに参加させている。
学生支援	就職・進学指導	担任だけではなく、教職員全員で就職、進路指導が行われ、多方面から対応できる。 就職セミナー、就職説明会を実施している。
	学生相談	少人数制の教育を理念としているので、学生に対する相談、指導は日常的にきめ細かく行っている。教職員は、担任だけではなく誰でも、いつでも相談に乗ったり悩みを聞いたりする環境が整っている。場合によっては、スクールカウンセラーの活用も勧めている。
	経済的支援	日本学生支援機構、東京都育英資金の奨学金や学費分納制度が整備されている。
	健康管理	病気や体調不良は治療より予防が最善であるとの観点から、うがい、手洗い、手指の消毒、バランスの取れた食生活の指導、食中毒の予防についての指導を常に行ない、毎朝のHRでは、担任が健康状態のチェックも常に行なっている。
	課外活動	調理技術コンクール等に積極的に参加させるために技術の自主練習の支援を行っている。
	保護者との連携	期末毎に出欠席状況や学校生活等を保護者に連絡し、必ず返信コメントをもらっている。また、進路に関する相談や進級・卒業に関して問題がある場合、早い時点で来校してもらい、現状報告と今後の指導方針等について相談、指導を行っている。
	卒業生への支援	学園祭等イベント開催の案内を毎年している。 就職情報を提供して、相談にも応じている。
教育環境	施設・設備	専修学校設置基準および、厚生労働省の調理師養成施設としての基準に基づき整備している。 その他、教育に必要な設備の充実に努めている。
	インターンシップ・海外研修	校外実習を昼間部の学生生徒は全員行っている。 海外研修（ヨーロッパ研修）は専門調理師科は必修、調理師科の参加は希望制となっている。

	防災体制	建物管理会社やセコムなどにより、建物のメンテナンスや点検、防災や防犯管理を行っている。
法令遵守	法令、設置基準等の遵守	専修学校および、調理師養成施設の設置基準や各法令の順守に努めている。
	個人情報保護	定期的に個人情報の取り扱いに関する連絡指導を行っている。また、ネットワークのセキュリティ管理も徹底している。
	自己点検・自己評価の実施	毎年、部署ごとに行っている。 また、年度末に各授業に関する評価をアンケート形式で学生に行っている。
	自己点検・評価結果の公開	インターネットを通じて公開を行っている。
社会貢献	学校を活用した社会貢献	近隣の中学校・高等学校等からの要望により、出張授業をおこなったり、調理実習室を利用して、地域の方対象に『食育料理教室』を行っている。
	ボランティア活動の奨励、支援	奨励、支援している。

国際製菓専門学校
平成 29 年度 自己点検・自己評価

教育目標

- 1 知 食文化をになう職業人となる
- 2 技 製菓衛生師・調理師及び各検定の資格をもった人となる
- 3 倫 正義の心を持ち、思いやりがある社会人となる
- 4 汗 陰日向なく、骨おしみしない人となる

評価項目		取り組みとその評価
教育活動	カリキュラム	学校教育理念に則った、かつ時代のニーズに合ったカリキュラム編成ができています。今後も製菓製パン業界などの第三者の意見を頂きながらカリキュラムの見直しを進めていくことにしています。
	授業評価	授業評価方法は、教員の人気投票に偏らないよう、質問項目の内容に細心の注意を払い実施しています。実施後、適正に評価し必要に応じて教科担当教員に授業内容や教授法等の改善を指示しています。
	資格取得	専門課程製菓総合専門士科及び高等課程製菓衛生師科は、国家資格製菓衛生師の取得を最大の目標にしています。全校あげて受験者全員の合格をめざし手厚い指導をしています。
教育成果	就職率	1984年の学校創立以来、34年目を迎え、毎年卒業した学生の就職先を訪問するなど、常に業界とのコンタクトを欠かさない体制作りにも努めています。非常勤講師や卒業生からの求人情報も大きな力となっている。卒業式時点で90%以上の学生が内定を決めている。
	資格取得率	国家資格製菓衛生師の試験は、今年度100%の学生が合格している。その他フランス語検定・色彩検定・秘書検定の取得も奨励しており、受験者数は少ないものの、ほぼ全員が合格している。
	退学率の低減	教職員全員で退学防止を図っているが、学生にはスクールカウンセラーの利用も勧めている。学生は欠席遅刻をする場合、必ず当日朝、学校に連絡を入れるように指導している。担任は個々の学生の出席状況を常に把握しており、欠席遅刻が目立ち始めた段階で家庭に連絡を入れ、協力を要請している。退学者は、以前より減少傾向にある。

	卒業生・在校生の社会的な活躍、評価	本校は創立 34 年の歴史を持ち、数多くの卒業生が製菓製パンなどの業界で活躍しており、卒業生とのパイプ作りに力を注いでいる。製菓製パン関係のメディアでコンクール入賞等、最近注目されている卒業生たちが作品とともに紹介されている。特別授業の講師として毎年、活躍中の卒業生を招いている。
学生支援	就職・進学指導	本校独自の履歴書(黄色)を活用。この学生に会って話を聞いてみたいという内容が記入できるよう指導している。挨拶・清掃などの指導を徹底する中で面接のマナーも身に付けている。
	学生相談	少人数制の教育を理念としているので、学生に対する相談、指導は日常的にきめ細かく行っている。教職員は、担任だけではなく誰でも、いつでも相談に乗ったり悩みを聞いたりする環境が整っている。
	経済的支援	日本学生支援機構・東京都育英資金の奨学金や本校独自の特待生・指定校推薦・学費分納等、経済支援は、年々整備されてきている。
	健康管理	手洗い・手指の消毒・バランスのとれた食生活・食中毒の予防等については、製菓業界で働くための基本姿勢として徹底指導している。持病者についての情報は全教職員で共有しており、対応を迅速に行える態勢が整っている。
	課外活動	多くの学生がデコレーションの自主練習に積極的に参加している。コンクールでは世界大会及び国内大会で多くの優勝者や入賞者を輩出している。立川市などのイベントを通じてボランティア活動にも積極的に参加している。
	保護者との連携	遅刻欠席が目立ち始めた学生の保護者への連絡は、担任より随時行っている。出席状況及び成績評価については保護者に定期的に通知している。持病等特別な配慮が必要な学生の保護者とは緊密に連絡を取り合い、学生指導に生かしている。
	卒業生への支援	卒業後に学校を訪ねてくる卒業生は多く、業界の様々な情報を提供してくれている。その中には、転職の相談もあり、就職課で対応している。「CLUB DE ECOLE KOKUSAI」という同窓会組織の管理者からブログ・フェイスブック・ツイッターなどの SNS を通じて学校の情報を提供している。
	教育環境	施設・設備

		<p>としての基準に基づき整備している。</p> <p>その他、教育に必要な設備の充実に努めている。</p>
	インターンシップ・海外研修	<p>3週間の現場研修が義務付けられている（学科によっては選択）</p> <p>また、海外研修も2年間の課程はカリキュラムに含まれている。（学科によっては選択）</p> <p>パンと菓子はヨーロッパが発祥の物が多いので、学生の内に本場の味と技術、そして文化に触れる様にしている。</p>
	防災体制	<p>建物管理会社やセコムなどにより、建物のメンテナンスや点検、防災や防犯管理を行っている。</p>
法令遵守	法令、設置基準等の遵守	<p>専修学校および、製菓衛生師養成施設の設置基準や各法令の順守に努めている。</p>
	個人情報保護	<p>定期的に個人情報の取り扱いに関する連絡指導を行っている。また、ネットワークのセキュリティ管理も徹底している。</p>
	自己点検・自己評価の実施	<p>毎年、部署ごとに行っている。</p> <p>また、年度末に各授業に関する評価をアンケート形式で学生に行っている。</p>
	自己点検・評価結果の公開	<p>インターネットを通じて公開を行っている。</p>
社会貢献	学校を活用した社会貢献	<p>立川市教育委員会や振興会、地元町内会、立川商工会、等と、親子お菓子教室などを行っている。</p>
	ボランティア活動の奨励、支援	<p>学生たちとお菓子やパンを製作販売し、売り上げを東日本大震災やタイの洪水被害を受けた被災地に義援金として送った。</p>

国際パティシエ調理師専門学校
平成 29 年度 自己点検・自己評価

教育目標

- 知 食文化を担う職業人となる
- 技 製菓衛生師・調理師および各検定の資格を持った人となる
- 倫 正義の心を持ち、思いやりがある社会人となる
- 汗 陰日向なく、骨惜しみない人となる

評価項目		取り組みとその評価
教育活動	カリキュラム	教育目標に基づいた教育活動を行っている。 カリキュラムは、調理・製菓・製パン業界、社会にニーズが合致した内容を毎年見直しされている。
	授業評価	生徒・学生の無記名形式の授業アンケートを実施。また高等課程では、公開授業を行い、保護者から授業参観の意見をもらう。 これらから授業方法ならびに教育環境の向上・改善に活かしている。 今後は、研究授業を定期的に入れるなど、教授法の評価だけでなく、授業を受ける生徒・学生の取り組み方の評価もしたい。
	資格取得	高等課程 製菓衛生師科： <ul style="list-style-type: none"> ●製菓衛生師の受験資格（2年終了時） ●大学入学資格 ●菓子製造技能士受検資格取得に必要な実務経験短縮 ●パン製造技能士受検資格取得に必要な実務経験短縮 ●職業訓練指導員受検資格取得に必要な実務経験短縮 高等課程 調理師科： <ul style="list-style-type: none"> ●調理師免許（国家資格） ●大学入学資格 ●専門調理師・調理技能士学科試験免除 専門課程 パティシエ科： <ul style="list-style-type: none"> ●製菓衛生師の受験資格（国際製菓専門学校の通信教育科2年間との併修による） ●菓子製造技能士受検資格取得に必要な実務経験短縮 ●ドリンクマイスター

		<ul style="list-style-type: none"> ●フードアナリスト（希望者受検） ●ラッピングコーディネーター（希望者受検） <p>専門課程 パティシエ・ブーランジェ科：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●製菓衛生師の受験資格（国際製菓専門学校の通信教育科2年間との併修による） ●菓子製造技能士受検資格取得に必要な実務経験短縮 ●パン製造技能士受検資格取得に必要な実務経験短縮 ●ドリンクマイスター ●フードアナリスト（希望者受検） ●ラッピングコーディネーター（希望者受検） <p>専門課程 パティシエ調理師科：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理師免許（国家資格） ●製菓衛生師の受験資格（国際製菓専門学校の通信教育科2年間との併修による） ●ドリンクマイスター ●フードアナリスト（希望者受検） ●ラッピングコーディネーター（希望者受検） <p>ほか、漢字検定、ペン字検定、秘書検定、サービス接客検定など多彩な検定受検の機会を設けている。</p>
教育成果	就職率	就職希望者の90～95%が就職している。
	資格取得率	製菓衛生師（高等課程）試験は100%合格している。 他の検定は、昇級を目指した指導のもと成果をあげている。
	退学率の低減	家庭の経済的な理由など止む得ない事情以外は、家庭との連携をとり、面談を通してなど問題点を早期に発見し解決策を考え、退学者を出さないよう取り組んでいる。
	卒業生・在校生の社会的な活躍、評価	<p>店長、料理長、製菓長になったり、開業をしたり、学校で講師を務めるなど食の業界で活躍している。</p> <p>また国内外のコンクールで上位入賞、フランスなどの海外留学や海外就業で活躍している者が多い。</p> <p>大学など進学者もいる。</p> <p>在校生では、「全国高校生・高等専修学校生対象 私のしごと作文コンクール」に毎年応募し、毎年入賞している。</p> <p>書道展においては、特選・金賞など多数入選している。</p>
学生支援	就職・進学指導	進路担当教員と担任の連携による就職サポートを行っている。またグループ校と就職・進学情報を共有している。

	学生相談	いつでも相談がしやすいよう生徒・学生への声掛けを心がけ、担任以外の先生も個別相談にのれる環境である。
	経済的支援	日本学生支援機構、東京都育英資金による奨学金をはじめとする公的支援のほか、学費減免制度（対象者限定）、学費分納制度などの経済支援は整備されている。
	健康管理	1年に1回の健康診断、年に2～3回の検便を行っている。日頃から、頭髪や爪、清潔な実習着など衛生に心がけ、うがい、手洗い、アルコール消毒の励行指導を行っている。
	課外活動	デコレーションクラブ、茶道部や体育館を利用してスポーツクラブもあり、高等課程、専門課程間の交流も図っている。
	保護者との連携	保護者会や個々での連絡や相談は行っている。
	卒業生への支援	就職活動や進学、海外留学などの相談や開業の支援など卒業後も在校生と変わりなく温かくサポートしている。
教育環境	施設・設備	安全かつ快適な学校生活を送れるよう施設、設備の定期点検、修繕と衛生に心がけた美化に取り組んでいる。
	インターンシップ	高等課程は3年の初めに、専門課程（パティシエ調理師科除く）は1年次にホテルや個人店で2週間現場研修を行っている。この研修を通して就職への実績もある。
	海外研修	高等課程は3年次にアメリカ研修が必修。ロサンゼルスを拠点に現地高校を訪問し高校生との文化交流会、アメリカ人家庭にホームステイするなど異文化体験を肌で感じてくる。 専門課程 パティシエ調理師科は2年次にアメリカ研修旅行が必修。フードビジネスの最先端、食のモード発信地ニューヨーク（東海岸）とロサンゼルス（西海岸）の飲食業界の視察と流通視察が充実している。 ほか、グループ校合同のヨーロッパ研修は希望で参加が出来る。研修内容で異なるコース選択が出来、パリ市内の菓子店やパン屋でのインターンシップ経験、フランス人家庭でホームステイなど含むパリプチ留学コースもある。全コースには本校フランス姉妹校エコール ルノートルでM.O.F（フランス国家最優秀職人章）の称号を持つ教授陣から少人数制のクラスで直に学べる。
	防災体制	年に2～3回、消防署職員のもと防災教育（避難訓練、通報訓練、救護訓練）を実施。 また、災害時の防災用品を整備している。施設については、

		業者委託による 24 時間防犯・防火・防災管理がされている。
法令遵守	法令、設置基準等の遵守	学校教育法、専修学校設置基準、製菓衛生師養成施設基準、調理師養成施設基準や各法令の遵守に努めている。
	個人情報保護	非常勤職員も含めて定期的に個人情報の取り扱いに関する連絡指導を行っている。また、ネットワークのセキュリティ管理も徹底している。
	自己点検・自己評価の実施	定められた書式により実施している。 評価が適当であるか全職員が確認し合い、課題点を真摯に捉え、向上するよう職員全体で取り組む必要がある。
	自己点検・評価結果の公開	インターネットを通じて公開を行っている。
社会貢献	学校を活用した社会貢献	産学官の連携体制や近隣の小・中学生の上級学校訪問対応。食育授業など各種教室や講座を開いている。
	ボランティア活動の奨励、支援	近隣の環境美化活動、被災地支援のための募金活動、その他の施設へのボランティア協力など行っている。