

《令和5年度 西東京調理師専門学校 学校関係者評価委員会 評価シート》

「学校関係者評価」とは・・・

＜本校が行った「自己評価」＞についての、＜学外評価委員からの評価＞のことです。

自己評価結果の客観性・透明性を高めることと、評価結果を踏まえ本校が「学校運営の改善方策」を策定すること等をその目的としています。

ぜひとも、多くのご意見・忌憚のないご評価をお願いいたします。

(なお、いただきましたご意見は、事務局で「評価結果」としてまとめ、本校HP「情報公開」にて公表する予定でいます。)

大項目	令和4年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準1 教育理念目的・育成人材像</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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、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、定期的に関心事項等を見直している。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。
<p>基準1 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学生に農業体験をしていただく授業について昨年度は「体験」程度だったが、今年度は「畑を作る」ところから携わってもらっている。最終的には2月の学園祭で販売できる野菜作りを指導していきたい。 ・実践的な授業展開によって学生がたくさんの体験を出来る、魅力的なカリキュラムだと思う。 ・今後も多彩な体験ができるカリキュラム作りを期待する。
<p>基準2 学校運営</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
<p>基準2 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・自分自身40年近く立川市や八王子市など多くの教育現場に身を置いてきて第三者による評価は大切だと思う、その中で西東京調理師専門学校の責任が明記されていて大変評価できると思う。 ・納品業者として近くに店舗を構えているので、レストラン実習や学園祭で客として来校した時などに、若い学生さんが一生懸命、丁寧な接客をしているのを目の当たりにして西東京調理師専門学校の教育は素晴らしいと思うことが多い。

大項目	令和4年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準3 教育活動</p>	<p>・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。</p> <p>(1) 学習指導の重点(知)</p> <p>① 基礎的・基本的事項の徹底</p> <p>② 一人ひとりの生徒・学生の能力・個性を生かした授業</p> <p>(2) 実習指導の重点(技・汗)</p> <p>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。</p> <p>(3) 生活指導の重点(倫)</p> <p>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。</p> <p>(4) 進路指導</p> <p>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。</p> <p>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。進学をサポートも懇切丁寧に行う。</p> <p>(5) 諸検定について(知・技)</p> <p>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。</p> <p>(6) 学校行事(倫・汗)</p> <p>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。</p> <p>・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。</p> <p>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。</p>
<p>基準3 学校関係者評価委員による評価及び本校の改善策</p>	<p>・今現在小中学生のバスケットボールの指導員としてたくさんの子供たちと関わっているが、西東京調理師専門学校の教育活動は調理師を目指す若者たち向けという訳ではなく、全ての子供たちに当てはまると感じる。特に清掃のことなどは社会にでも、また家庭内でも大切になっていくことだと思うので大変評価できると思う。</p> <p>・清掃指導の強化については若者にありがちな“こんなことをしに来ているんじゃない”“やりたいことしかやらない”というのが社会では通じないんだという事を教えるためにも大切だと思う。</p>

大項目	令和4年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準4 教育成果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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)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制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」「サービス接客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」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。 伸び悩んでいた食品安全検定初級(専門調理師科のみ対象)の合格率が年々あがっており、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。 資格取得のための指導は、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、指導方法・内容などは繰り返し見直され現在に至る。目標達成に向けて、習熟の程度により個別にサポートし、また学生生徒の慣れによる意欲低下を払拭するよう各指導担当教員が様々な工夫を凝らしている。年々資格検定取得に前向きな学生が増えており、特にサービス接客検定の受験などを楽しみにしている学生もいる。 ・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。
<p>基準4 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・複数の学校の生徒や学生を農業体験で受け入れているが、西東京調理師専門学校の学生は挨拶や返事がいいので先生方が良く指導しているなという印象はある。 ・たくさんの資格が取得できるという事で、調理以外の職種の就職を希望する学生はいるのか？

大項目	令和4年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
基準5 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・学生の生活環境については、近隣の業者と提携し担当職員が学生寮やアパートの斡旋を行っている。 ・保護者との連携は、学生の欠席の場合など担任が必ず家庭と連絡を取るようになっており、家庭との協力体制を普段から築くことにしている。
基準5 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策	<p>内容について概ね良好との賛同を得られた。</p>
基準6 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・施設・設備は効果的に教育目標を達成でき、より良い環境の中で教育学習を行えるよう、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。 ・学生と一緒にいる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6 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策	<p>内容について概ね良好との賛同を得られた。</p>

大項目	令和4年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準7 学生の募集と受け入れ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
<p>基準7 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・昨今AIがどんどん進化していったって人出不足もあってか人の仕事の領域にAIが進出しているが、自分がこの学校で調理を学び開業してお客様に料理を提供している現在“こんなに楽しいことをAIに取って代わられてたまるか”との思いが強くなる。たくさんの調理師学校がある中でこの学校の特徴を伝えつつ、“調理はこんなに楽しい仕事”というのを今の若者にアピール出来たら募集の新しい切り口になるのではないかなと思う。
<p>基準8 財務</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 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。 ・現在、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。 <p>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。</p>
<p>基準8 学校関係者評価委員会による評価及び本校のとり改善策</p>	<p>内容について概ね良好との賛同を得られた。</p>

大項目	令和4年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」
<p>基準9 法令等の遵守</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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・自己評価を定期的実施している。
<p>基準9 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・法令を守ることはもちろん学校にとって重要と思うと共に、なにかトラブルでもあると私たち卒業生ががっかりすることにもなるので慎重にお願いしたい。
<p>基準10 社会貢献・地域貢献</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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な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。 ・学校周辺での清掃活動や商店会の歩道の緑化作業などに積極的に協力している。今後も継続的に行う方向で検討している。
<p>基準10 学校関係者評価委員による評価及び本校のとり改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ここの販売実習やレストラン実習は自分の周りでも話題に上ることが多く、皆“次はいつやるんだろうね”などと注目度が高い。若い学生さんが張り切っている姿を見て力を貰っているお年寄りも多いのではないかと思います。実際に自分が元気をもらっています。 ・野菜のハネモノなど食べられるのに廃棄するしかないものや、それ以外でも立川野菜を使ってここの学生と一緒に商品開発をして、そのうちに立川市にも入って貰って地域の取り組みの一環として市内に広げて行きたい。現在校長先生と計画中です。 ・自身が生まれも育ちも立川なので、若い人たちが立川の学校の学生として学校も地域も盛り上げるというような地域貢献をしてもらえたら嬉しいと思う。 ・自分は郷土料理というものにとっても興味があるので、後輩である今の学生たちにも、おしゃれで華やかな料理だけではなく、地域の郷土料理など伝統的なものにも注目してもらって、それを通してこれから卒業後にいった地域でも地産地消などの地域貢献をして行ってほしい。