

平成28年度学校関係者評価報告書

学校法人香川栄養学園 香川調理製菓専門学校 学校関係者評価委員会は「平成28年度自己評価報告書」に基づいて学校関係者評価を実施しましたので、以下のとおり報告します。

1. 学校関係者評価委員（香川調理製菓専門学校関係者評価委員会規程による選出）

専攻分野に関する企業等の役員又は職員（同第3条第1項第1号）

岡田 哲治 氏 株式会社八芳園 オペレーションズ総料理長

・卒業生（同第3条第1項第3号）

佐橋 省三 氏

稲葉 恭二 氏 有限会社エピキュアズ 代表取締役

・地域住民（同第3条第1項第4号）

野口 守久 氏 豊島区立駒込小学校 校長

・教育に関する有識者（同第3条第1項第5号）

高城 孝助 氏 女子栄養大学 教授

2. 基準項目ごとの学校関係者評価

	総括と課題	今後の改善方策	学校関係者評価
基準1 教育理念・目的・育人材画像	<p>本校は、昭和34年に調理師養成施設として厚生省(当時)より東京都では初めて認可を受けた施設の一つである。以来、調理師・パティシエ養成教育に尽力し、1万余名の卒業生が日本国内業界はもちろんのこと世界中で活躍している。</p> <p>調理マスター科(2年制)、調理師科(1年制)、製菓科(1年制)の3学科を設置しており、平成14年に開設した調理師科、製菓科を1年単位で学べる「テクニクコース」は、本校志願者に人気の高いコースである。2年生の調理マスター科は、「学びながら働く」または「働きながら学ぶ」という二重の訓練方法により、就職先とのミスマッチによる離職率の低下に繋がる試みとして業界から評価を受けつつある。</p> <p>本校の教育理念である「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことを理解し、健全な社会人・職業人として我が国及び国民の「健康増進と食文化」の発展に寄与する人材を育てることを日常の教育活動の根幹としており、全生徒にも周知徹底している。</p>	<p>長期的な時代の変化・食生活の変化・経済の変化やグローバル化社会に対応できる人材を育成すべく、教育カリキュラムの内容の検討・検証を実施し、学校全体で問題意識を共有する。具体的には以下の内容を取り入れて来年度のカリキュラム編成を行う。</p> <p>①実習を実施する前の時間に当該実習に関連のある講義科目を配置し実習内容を理論面からも理解を深めることができるようにする。</p> <p>②学校の指定する資格の取得や研修参加をした場合関係の「特論」として科目認定をする。</p> <p>また、2018年から予測される少子化問題に対応するため、今後本校の教育内容が社会的に、また受験生から更なる評価を得るための改善を検討する。関係業界から評価の得られる人材の育成に教育運営に改善を重ねていきたい。</p>	<p>・実習を実施する前の時間に当該実習に関連のある講義科目を配置し、実習内容を理論面からも理解を深めることができるようにしているが、どのくらいの割合で実習科目の前に講義科目が入ったかがわかるように具体的な数字を示した方がよい。</p>
基準2 学校運営	<p>本校の教育理念の具現化のため、学校の目的・目標を明確に打ち出し、その実現に向けての運営方針、事業計画が策定されている。</p> <p>人事体系、賞金体系、昇進・昇格に関しても制度化が図られており、適切な運営がなされている。今後は、年功序列型の賞金制度を見直し、将来は人事考課による処遇制度の導入の検討を行い、職員の業務遂行に当たってのモチベーションアップを図ることが課題である。</p> <p>また、入学定員の確保、キャリア教育の徹底により実践力のある卒業生の輩出に継続的に努力する必要がある。</p>	<p>平成21年度に調理マスター科(2年制)を新設し経年徐々に認知度を高め、平成24年度入学生においては入学定員40名を確保できた。しかしその後は定員未達が続いているため、より一層の広報活動に力を入れていく。</p> <p>一方、調理師科(1年制)では10月上旬には恒常的に入学定員充足となっているため今年度定員増を実施した。</p>	<p>・調理マスター科定員確保の広報活動について、具体的な内容を示した方がよい。例えば、広報活動の一つとして、料理コンテスト等を行い、高校教諭が専門学校に來校する機会を作ってはどうか。</p>
基準3 教育	<p>本校は基礎技術・基礎知識の習得を目的として、長年、1年制のみの教育課程編成であったが、卒業生の離職率が高く、飲食業界での就職を諦めるなど方向転換をするものも散見される。</p> <p>このため平成21年度に2年制の調理マスター科を新設し、働きながら学び、学びながら働くといったデュアル実習を取り入れて、現場実習の機会を増やし、実践的な教育の充実を図ることとした。そのカリキュラムを更に適正に編成するため学外者より教育課程のあり方について意見を求める「教育課程編成委員会」を設置している。</p>	<p>平成27年4月からのカリキュラム変更により、校内実習・校外実習・インターシップなどの現場実習を体系的に配置し、2年生と1年生の教育課程の特徴を更に明確にしている。今後、教育課程編成委員会が出された意見を踏まえ、新カリキュラムの検証を行う。また、資格必修としている授業科目については一部必修に変更したが、取得できる資格の要否も含め、卒業後の個々の生徒のキャリアデザインの具現化にむけた支援体制を整えていく。</p> <p>生徒の就職意識の醸成をはかり、多くの者が希望の就職先を得られるよう、就職先とのマッチングを図る。</p>	<p>・卒業後の個々の生徒のキャリアデザインの具現化にむけた支援体制を整えていくとしているが、専門学校ではどのような資格取得ができるのか。他の学校も取り入れている「フードコーディネーター」資格をおすすめしたい。</p> <p>・キャリアデザインに関して、企業では、1年後、3年後の目標をたてさせ、自己評価をさせることを行っている。</p>

活動	<p>元を水ぬる、教育評価編成委員会を設け直している。</p> <p>また、生徒による授業評価は長年実施されており、結果は各担当教員に知らされている。成績評価・単位認定、資格取得については明確に基準が定められており実施されている。</p>	<p>職元が何られ、てしし就職元とのミスマッチによる早期離職を防ぐための就職指導に注力していく。</p>	
基準4 学修成果	<p>総括と課題</p> <p>実践的な職業教育機関である本校においては、専門の知識、技術を身につけた卒業生に希望とする就職先が得られるよう指導することが必要である。そのために、就職活動に必要な情報の管理と生徒への提供、さらに担任の教員と就職担当職員との連携等支援体制の強化をおこなっている。卒業した後、生徒達が幅広く食の世界で活躍できることを目的として、将来に必要とされる資格について理解を深め、取得意欲を喚起するよう指導している。生徒が卒業後、目標を達成するための能力を身に付けさせるためには個々の生徒の特性に応じた適格な指導と日常的な支援が必要である。そのことが生徒の積極的な行動を生み学校で学ぶ活力となり、さらに退学者の減少に繋がっている。</p> <p>生徒の教育、生活指導などの充実をはかる事は必要なことであるが最も重要な事は、卒業生が職場で活躍し社会及び業界で評価され、認められることである。そのためには学校教育活動のさらなる充実が非常に重要である。</p>	<p>今後の改善方針</p> <p>卒業する生徒が希望の就職先を得られるよう教職員によるさらなる就職支援を行い、100%の就職率を目標とする。また、就職後の自己の描くキャリアデザインとのミスマッチによる離職率を低く抑えるため、インターシップ等の校外実習を充実させる。あわせて各自のキャリアを明確に導くための科目を開講する。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・離職率についての問題は、労働時間の問題など企業側にも問題がある。食の現場では、今までのように見て覚えるという方法ではなく、1年生であれば、1年生のやるべき仕事を明確にして教えるというように、指導方法が変わってきている。</p> <p>・企業では、採用者の内、3分の2から半分が離職することがある。離職率を下げるために、3ヶ月間は2人1組で、和・洋・中・製菓の全てを経験させるようにしたり、コミュニケーション力を上げる努力をすることで、離職率が3割減ったという例もある。</p> <p>・離職率が高い原因は、企業側の問題もある。CDP(キャリアデベロッププラン)を企業側が行う事が重要。また、学校側としては、社会の厳しさを教えることが大切なので、企業の方、卒業生から体験談などを伝えてもらう機会があると良いのではないか。そのような授業を集中科目として行っても良いと思う。</p>
基準5 学生支援	<p>総括と課題</p> <p>生徒の将来を決める就職は特に重要であり、就職説明会、面接などの対応、個別相談など生徒がスムーズに就職活動が出来るよう体制を整えている。</p> <p>また、生徒の健康管理のために保健センターを設置し、医師と看護師を配置している。また、増加している心の悩みを相談できる相談室及び専門のカウンセラーが配置されている。</p> <p>経済的な理由で就学が困難な生徒を対象にした本校独自の奨学金制度も設けている。生徒が無事に卒業し、就職するまでの環境作りも大切で、保護者との連携は不可欠である。</p> <p>技術者を養成する学校においては、卒業後社会において活躍し、業界に貢献し発展させる担い手になる卒業生を送り出すことだけでなく、結果的にその学校の教育の評価にも繋がるので支援体制の充実も重要なことである。</p>	<p>今後の改善方針</p> <p>現代病というべき『心の病』を持って入学してくる生徒が少なくないのが現状である。学園には専門のカウンセラーが配置されているが、それだけでは『心の病』を持っている生徒を全員ケアすることはとても難しい。教育にあたる教職員が入学から卒業まで生徒の動向に対して常に気配りをする必要があり、情報共有の強化と定期的な相談の機会を設ける事が必要である。</p> <p>なお、毎日授業の始まる前にショートホームルームを行い、担任による健康観察を実施している。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・大学では、学生が授業に連続で3回欠席をしていると担任に連絡が入るシステムがある。</p> <p>・『心の病』については、専門カウンセラーに任せられた方が良いと思う。</p>
基準6 教育環境	<p>総括と課題</p> <p>施設・設備は、専修学校及び調理師養成施設等に関連した法規、さらに本学独自の教育目標の達成に必要な整備がなされている。防災についても規程の整備がなされており、毎年度防災訓練を実施し、防災に対する意識づけを行っている。</p> <p>実習を伴う授業が多く、授業、実習中の事故防止への取り組み、やむを得ず被災した場合の保険対応も基本的には制度化されている。課題は、建物の経年に伴う老朽化への対応の必要性であり、将来における建替えなども視野に入れた資金計画を含むキャンパス整備計画の検討が必要である。</p>	<p>今後の改善方針</p> <p>現敷地に隣する土地近隣ビルの購入等による教育環境整備を計画推進している。</p> <p>毎年、校舎整備審議会による校舎整備希望調査を実施しており、各部署からの整備希望を提出し、優先順位をつけ教育環境の整備を順次行っている。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・教育環境として、普通教室3教室を新設、調理第4実習室の調理台をリニューアル、生徒が自由に使えるブルーラウンジの整備を行ったということなので良いと思う。</p>
基準7 学生の募集と受入れ	<p>総括と課題</p> <p>生徒募集については主な通学圏となる埼玉県、東京都、千葉県を中心に行っており、高校との関係強化をはかるため進学ガイダンスや説明会に積極的に参加している。その成果も徐々に始め、近年は一部の学科を除き、早期に定員を確保することが出来ている。</p> <p>学校案内は最近の高校生に分かり易く、理解度を高めることができるようなビジュアル面を重視した紙面作りに努力しておりSNSの活用も進んでいる。</p> <p>体験入学セミナーは年間30回以上実施し、目標とする参加者数をほぼ達成できている。今後も継続し本校の教育内容や教育環境の理解を深めてもらう努力を行う。</p> <p>また、入学にあたっては入学準備会を年度末に実施し、生徒だけでなく保護者の方々にも本校の教育内容を理解していただく機会を設けている。</p>	<p>今後の改善方針</p> <p>安定した募集人員の確保と同時に、専門学校の収支を常に念頭に置き、学園組織の一員として貢献できる体制を目指す。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・募集と受け入れに関しては、現状で問題ないと思う。</p>
基準8 財務	<p>総括と課題</p> <p>財務状況は学校法人全体でとらえると健全といえる状況にある。</p> <p>しかしながら、大学・短大部・専門学校の3部門でみると、短大部・専門学校について収支状況は良好とは言えず改善が必要と判断している。短大部及び専門学校は、東京都豊島区駒込の地にあり立地条件は比較的良好な環境にありながら、少子化及び大学進学指向の高まりなど、生徒募集にとっては厳しい環境にある。しかし、このところ入試においては、収容定員を充足することができている。</p> <p>決して財政的に安定した状況には無いが、現状のキャンパスでは定員充足率だけでは、財政面を潤す状況にはまだない。</p> <p>学生確保に繋がる営業戦略の結果が随所に現れており、継続的な取組を続けたい。</p>	<p>今後の改善方針</p> <p>問題の本質を理解し業務改善に一早く着手する必要がある。</p> <p>平成23年度以降定員充足率の改善がみられ、やや財務改善に前進が見られた。環境が厳しい中、高校への専属チームによる訪問定例化・ガイダンスの回数増加など、引き続き努めていく。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・財務に関しては、現状で問題ないと思う。</p>

	総括と課題	今後の改善方策	学校関係者評価
基準 9 法令等 の遵守	<p>本校では、法令・設置基準を遵守し、本校の教育理念である「食により人々の健康の維持・改善を図る」ことを理解し、健全な社会人・職業人として我が国及び国民の「健康と食文化」の発展に寄与する人材を育成することを目的として適宜、適切な運営を行うよう努力している。</p> <p>本学園の自己点検・評価活動は、平成4年6月に自己点検・評価委員会を設けたことに始まる。当初、委員会の下部組織として教学点検委員会と運営点検委員会を置き、平成5年から点検・評価・改善を行なっている。</p> <p>専門学校単独での自己点検・評価は平成23年度から実施しており、今後毎年、点検・評価を行い改善に役立てていきたい。また、個人情報保護については、プライバシーポリシー、情報保護管理規定を定め、社会的責任を全うするため法令遵守に努めている。</p>	<p>法令遵守、自己点検・評価ともに学園全体として取組んでいる。</p> <p>自己点検・評価については、平成7年に初めて大学・短大・専門学校を含む学園全体で報告書を作成し、その後は不定期に実施していたが、大学・短大の認証評価が義務化されたことを機会に規程を改定し、学校毎の部会を設置して、学校毎に毎年点検・評価を行なうこととなった。</p> <p>専門学校部会としての評価活動は、平成23年度から開始しており、今後は他の設置校と足並みを揃え、充実した活動をしていきたい。</p>	<p>・自校の評価と点検は必要なので今後も継続して取り組んでほしい。</p>
基準 10 社会 貢献 ・ 地域 貢献	<p>社会貢献については「食は生命(いのち)なり」という創立者・香川綾の言葉に代表されるように、学園の創立以来、食によって人々を健康にすることを目標に掲げ、学園全体で取組んでいる。</p> <p>また、高齢化社会の到来に備えて公益社団法人全国調理職業訓練協会が認定する「介護食士」認定公開講座を平成15年から一般の方々を対象に行っている。付置教育施設「プランタン」では葉酸パンや葉酸クッキーの販売を通じ、地域の人々の健康の維持、増進に努めている。</p> <p>また、北海道名寄市での商品開発プロジェクトに参加している。</p>	<p>社会への貢献の度合いや本校の教育方針、教育効果等に照らして有意義な行事については積極的に取り組んでいきたい。</p> <p>また、生徒の自発的な参画を促したい。</p>	<p>・総括と課題の項目について表記を以下のとおりとした方が良い。</p> <p>「高齢化社会」を「超高齢社会」と表現を変更した方が良い。</p> <p>・北海道名寄市での商品開発プログラムへの参画等、引き続き社会貢献・地域貢献をしてほしい。</p>

以上

平成29年1月10日

学校法人香川栄養学園
香川調理製菓専門学校
学校関係者評価委員会