

平成29年度学校関係者評価報告書

平成29年9月11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

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29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
渡部 一博 氏 日本ビューホテル株式会社浅草事業所支配人
飯村 浩 氏 株式会社阪急阪神ホテルズ首都圏事業本部総料理長

・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・育成人材像	<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も活躍している。</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年制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>本校の建学の精神である「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことを理解し、教育理念である「栄養学に基づいた食を通して、建学の精神を實踐できる技術と知識を兼ね備えた専門家を育成する」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・経済の変化や社会のグローバル化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・検証を常に実施していく。</p> <p>また、2018年から本格化す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。</p>	<p>・調理師科、製菓科を1年単位で学べる「テクニクコース」は人材育成に有効と考える。企業側としてもホテルのインターンシップに来た際に、色々な部署に配属し、それが選択肢を広げるという意味につながっている。</p> <p>・総括と課題の欄の「学びながら働く」と「働きながら学ぶ」という表現は、同じ言葉を使っているだけなので、「働きながら学ぶ」は削除した方が良いと思う。</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、賃金体系、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、年功序列型の賃金制度を見直し、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、学校運営財源の安定的な確保のため、入学定員</p>	<p>平成21年度に調理マスター科（2年制）を新設しデュアル実習制度を導入した。</p> <p>経年徐々に認知度を高め志願者増員につながっており、平成24年度入学生においては、入学定員の40名を確保でき将来が期待できた。その後は定員の未達が続いていたが、平成29年度入学生は定員を確保することができた。</p> <p>一方、調理師科（1年制）と製菓科（1年制）は継続して定員を確保できている。</p>	<p>・入学定員の確保については、「短期集中型でこんなことも教えています。」と言ったようなことを全面に打ち出すことが確保につながるのではないと思う。例えば、野菜の切り方、魚の下ろし方などをビデオにとって確認しながら徹底的に教える方法など、教え方の工夫をしていることを高校生にアピールしていくと良いのではないかな。</p> <p>・総括と課題の欄の「人事考課」を「成果重視」に表現を変えた方が良いのではないかなと思う。</p>

<p>員</p>	<p>員の充足、キャリア教育の徹底による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。今後、安定的な定員確保と生徒指導と施設面の課題が併せて検討課題となる。</p>		
<p>基準3 教育活動</p>	<p>総括と課題</p> <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としていたが、平成21年度に2年制の調理マスター科を新設し、デュアル実習や営業実習などの現場実習の機会を取り入れて、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>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。(授業評価は平成29年度より授業アンケートに名称を変更した。)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>今後の改善方策</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・インターンシップなどの現場実習を体系的に配置し、2年制と1年制の教育課程の特徴をさらに明確にしている。今後、教育課程編成委員会を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、調理師などの資格をサポートする資格のうち超高齢社会への対応として、介護食士3級を調理マイスター科において取得を義務づけた。</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が得られ、そして就職先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>	<p>学校関係者評価</p> <p>・インターンシップに来た際に、企業側として、様々な部署を体験してもらっている。インターンシップ時にどのセクションに入りたいかの希望を事前に言ってもらえると良いので、企業側と学校側が連携をとって行うと良いと思う。</p>
<p>基準4 学修成果</p>	<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するために有用な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。学業成果を上げるため担任・副担任を中心として生徒個々の特性に応じた指導を行っている。きめ細かな指導と密な情報収集により退学者の減少に繋がっている。</p> <p>卒業生が職場で活躍し社会及び業界において評価されるよう本校の教育活動のさらなる充実に注力していく必要がある。</p>	<p>今後の改善方策</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。</p> <p>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、インターン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>・キャリア形成の科目「キャリアガイダンス」「キャリアデザイン」の授業は良いと思う。</p> <p>・生徒が自分の将来をイメージできるような工夫が必要と思う。チャートを作っても良いのではないかな。</p>
<p>基準5 学生支援</p>	<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おり、毎年数名の利用者がいる。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>今後の改善方策</p> <p>最近、『心の病』を持って入学してくる生徒が少なくない。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』を持っている生徒全員を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、日常的に生徒の動向に対して気配りをする必要がある。さらに、教職員間での生徒情報の共有化が重要である。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・「心の病」は企業でも問題となっている。問題を排除するために残業撲滅を行っている。このような制度があることを学校側に伝えていくことが必要だと思った。</p>
<p>基準6 教育環境</p>	<p>総括と課題</p> <p>施設・設備は、関係法規やガイドラインに基づき整備されている。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取り組んでいる。やむを得ず被災した場合の対応も保険より担保されている。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>今後の改善方策</p> <p>現敷地に隣接する土地、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、優先順位をつけ環境整備を順次行っている。例年8月の夏期休暇中に集中的に改修工事、修繕工事を実施している。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>特に評価なし。</p>
<p>基準7 学生の募集と受入</p>	<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。</p> <p>学校案内は最近の高校生に分かり易く、関心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の活用も積極的に行っている。</p> <p>入学後の実習を体験するための体験入学セミナーは年間で約30回実施し、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</p>	<p>今後の改善方策</p> <p>全校あがりの努力により今年度は定員を充足したが、安定した入学定員確保のため、入試制度の内容について常に検討をしていく。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・外国人で調理を希望する生徒への対応はどのようなことをしているのか。</p>

れ	内容を理解してもらう機会を設けている。		
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>部門別でみると大学が良好、短大部・専門学校について財務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るが、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。</p> <p>厳しい環境下にあっても、生徒確保に繋がる広報戦略の成果が随所に現れ始めており、財政の健全化に向けた継続的な戦略に取り組んでいきたい。</p>	<p>今後の改善方策</p> <p>問題の本質を理解し業務改善に早く着手する必要がある。</p> <p>問題点を先送りしながらの財政出動にも限界があり、他部門の関係先からもそのような意見が強く求められることも予想される。学校法人に対しての情報開示要求は今後も強まる傾向にあり、近い将来に部門間での収支のバランスについて問題視される可能性も否定できない。法人全体はもとより、各々の部門単体での収支の均衡も目指す必要がある。</p> <p>厳しい環境の中、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、今までの努力が成果を生んできていることから今後もこれを継続していきたい。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・特に評価なし</p>
基準 9 法 令 等 の 遵 守	<p>総括と課題</p> <p>本校では、法令・設置基準を遵守し、本校の建学の精神である「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年から各学校ごとに点検・評価とそれに基づく改善を行なっている。</p> <p>専門学校単独での自己評価は平成23年度から実施しており、今後毎年、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、情報保護管理規程を定め、社会的責任を全うするため法令遵守に努めている。</p>	<p>今後の改善方策</p> <p>学校法人香川栄養学園では、女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部・香川調理製菓専門学校を設置している。</p> <p>法令遵守、自己点検・評価ともに学園全体として取り組んでいる。</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、充実した活動としていきたい。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・特に評価なし</p>
基準 10 社 会 貢 献 ・ 地 域 貢 献	<p>総括と課題</p> <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、学園全体で取り組んでいる。</p> <p>また、超高齢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。平成28年度よりマイスター科2年生による「レストラン営業実習」、平成29年度よりマイスター科1年生・調理師科による「集団給食調理実習」で近隣の方を招いた営業実習を行っている。</p>	<p>今後の改善方策</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。また、生徒の自発的な参画を促したい。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>・総括と基準の「超高齢社会の到来に備えて」を「超高齢社会に対応し」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を引き続き行ってほしいとの意見があるので、今後検討してほしい。</p>

以上