

平成29年6月12日

学校法人 新宿学園
新宿調理師専門学校
学校関係者評価委員会

学校関係者評価委員会報告

平成29年度学校関係者評価について、下記のとおり評価結果を報告します。

記

1 学校関係者評価委員

- ① 蝶名林 正和 (株式会社伊藤商店 車屋 人事部長)
- ② 石川 恵美子 (アンジェラ オーナーシェフ)
- ③ 村上 敬三 (新宿調理師専門学校 卒業生)

学校より

理事長 関川 恵一 校長 上神田 梅雄
教員 角田 考平 中村 健介 保科 達彦

2 学校関係者評価委員会の開催状況

第1回委員会 平成29年 6月 6日 (会場 新宿調理師専門学校 会議室)

参加委員 蝶名林 正和 ・ 村上 敬三

石川 恵美子委員は所要のため欠席 (委任状あり)

3 学校関係者委員会報告

別紙のとおり

各評価項目について

1 教育理念・目的・人材育成像

自己評価	学校関係者評価
<p>校是 私達はお預かりした大切な生徒に人としての倫理と道徳を躰け調理師として必要な知識と技能を授け、社会に望まれる人財を養成する。</p> <p>「与え、教えがちになってしまう教育」から「生徒自ら感じづかせる教育」への転換を鋭意推進します。生徒が主役になって自ら進んで学ぶ環境の助成に取り組みます。</p> <p>☆倫理と道徳の躰 教職員が率先垂範で取り組みます。</p> <p>*躰けの三本柱 ・元気な返事 ・明るい笑顔の挨拶 ・使うまえより綺麗にする片付け</p> <p>*あいさつ・返事コンテストの実施 躰け教育の成果を測る機会として体育祭や調理祭で発表します。</p> <p>*片付け・清掃について 「サービス5S 講座」として1単位設け、授業内で清掃の取組方を学びます。</p> <p>☆知識と技能を授ける 学校を「休まない」「遅刻しない」外来講師の先生方の協力を頂きながら、授業中に「寝ない」「寝させない」指導を図り、そのことを生徒の成績評価に反映させるという方針で職業人となる自覚を促し続けます。</p>	<p>*競合他校があまり強調していない「倫理、道徳」を躰けることは、社会に入った時に先輩等から愛されることへの最短距離の教育となるはずで、本来この種の教育は家庭でやるべきことで、学校が代わってやらざるを得ないのは筋違いとは思いますが、社会状況として必要不可欠な教育です。素晴らしい目の付け所だと思います。(村上委員)</p> <p>*大変すばらしい取り組み方針と思います。清掃により5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰け)を気付かせる運動は、企業活動における重要な改善活動です。当社でも各職場において環境改善のため推進しています。躰けの三本柱を今後継続的に実施して頂きたいです。(蝶名林委員)</p>

2 学校運営

自己評価	学校関係者評価
<p>☆運営 調理師法の規定に沿い、調理師養成施設指導要領及び専修学校基準に基づいて新宿学園寄付行為に明文化した規則に法り学校運営を健全に行っています。事業計画・財務予算は、年度ごとに学園文書として明文化し、理事会・評議員会の承認を得て実施しています。</p> <p>☆運営指針徹底及び情報の共有 校是を基にしたカリキュラム・行事全ての運営について毎月1回行う定例会議にて把握し、毎日16時30分に行う終礼にて日々の報告・連絡を徹底し全てにおいて情報共有し教職員一体の運営に努めております。</p>	<p>*教職員全員が同じ方向を向いて走ることは必要不可欠なことです。(村上委員)</p>

3 教育活動

自己評価	学校関係者評価
<p>☆教員力向上のために夢(みらい)塾の開講 教職員が教職員に向けて講話をする校内研修を「夢(みらい)塾」と名付け始めました。講話者は、講話スキルアップはもとより自分がたどってきた人生経験や職業スキルを話すことで改めて気づくことが出てきます。また聴講者は良い指導法など様々な要素を取り入れる事ができます。学校公開のひとつとして保護者・卒業生に公開しています。</p> <p>☆出席点呼は躰教育と生徒把握の場 出席点呼は授業に取り組む姿勢を習慣づける最も重要な躰け教育の場です。授業開始の10分前より生徒の様子を把握しながら丁寧な指導を行います。</p> <p>＊指導ポイント例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・机の配列整理整頓 ・授業準備(教科書、ノート) ・目の前のゴミ拾い ・あいさつ(椅子の出し入れ、声だし、礼) ・返事(声だし、アイコンタクト、手の挙げ方) <p>☆調理実習 全ての在校生に調理師として必要な基本技術を授業内での修得を実現させるカリキュラムを構成しています。授業内で技術修得が儘ならない生徒に対しては、課外にてサポート講座を実施し、全員合格のスキルを身につけて実技試験に臨ませます。授業の成果発表と競う心を養うために心磨き選手権(鍋磨き・庖丁研ぎ)、包丁人選手権(薄刃部門、牛刀部門、中華刀部門)を行ってきました。新たに基礎調理技能コンテスト(和、魚おろし部門/洋、鶏もも正肉部門/中、餃子包み部門)を新設し、仕事への協調性やコミュニケーション能力を養うことを目的にクラス対抗団体戦で行います。</p> <p>☆座学授業 「書けば覚える・覚えると使う・使うと身に付く」という学びを習慣づけることに重点をおきノートを「取る」・「取らせる」教員がノート指導を行っています。</p> <p>調理学では、包丁やまな板など器具の特製扱い方等の学びと並行して「せん切り・桂剥き・シャトー」などの包丁基礎技術の素振りの実践練習をしています。</p> <p>☆インターンシップ ＊専修科1年次 リゾートホテルにて4週間にわたり宿泊を伴うインターンシップを行います。仕事をしながら掃除、洗濯、食事などの家事を経験し、仲間と一緒に協同生活をしながら、我慢を覚え社会人としての心構えを学びます。</p>	<p>＊夢塾は私も出席参加してみたいです。(村上委員)</p> <p>＊クラス通信を保護者向けに発行し積極的に取り組んでいます。保護者・地域に学校の情報を発信しHP等も活用することにより学校に対する興味・関心を高め日頃の教育活動の理解を深めていくことが大切と思われます。(蝶名林委員)</p> <p>＊遊んでしまう生徒がいなくなるように、工夫した指導を願っています。(村上委員)</p> <p>＊調理実習授業を通じて行うサポート講座や各技能コンテストは学生が自己の適性と仕事内容を理解するだけでなく、今後のキャリア形成について考え、就職活動における企業選択の判断基準を形成することもでき有効と言えます。(蝶名林委員)</p> <p>＊サポート講座の維持にはパワーが必要かもしれませんが、是非継続していただきたい。(村上委員)</p> <p>＊寝なくてもすお授業は難しいです。面白い授業は生徒を寝せないが、漫談のようであればあとに残りません。ノートが必要となりますが、ある程度の速記力も必要となります。速記力講座も必要ではないでしょうか。(村上委員)</p> <p>◆授業を寝ないで受けることは、躰けの一環です。教員は粘り強く起こす対応をし、生徒は、躰けとして起こしていただき「ありがとうございます」の気持ちを育てることを心掛けて指導しています。速記については、ノート写し時間を明確に指定し授業指導の一環として取り組んでいます。(角田)</p>

<p>* 専修科2年次 「パートナーズ企業様」のもとで就職に特化したインターンシップを行います。企業様に直接働きを見てもらい就職への声掛けをしていただく機会と捉え、社会に巣立つ覚悟を決め、残りの学校生活を無駄にせずしっかり取り組む姿勢を学びます。</p> <p>☆飲食サービス業の一員として 調理師とは飲食サービス業の一端です。これからの時代の調理師は、ただ料理を作るだけの感覚では通用しません。「調理接客講座」の科目を新たに設けて、躰けの徹底をはじめ店の一員としてサービスの仕事の大変さも学ぶことで店に貢献する心構えを感じ気づかせます。</p> <p>☆専門学校日本ホテルスクールとの交流授業 平成27年度より本校から「和食」ホテルスクール様より「接客」講座の講師を交換派遣しています。</p>	<p>* 学校のインターンシップに対する考え方と取り組みは、100%就職率の継続とその後の離職を防ぐためにも有効だと考えます。(村上委員)</p> <p>* リゾートホテルにおけるインターンシップは学生が長期にわたり在学中に企業に体験入社し、職場に対する実体理解が促進されます。また、仕事のイメージを明確にすることができ、適応力を身に付ける貴重な体験になると思います。(蝶名林委員)</p> <p>* サービスの仕事を学ぶ事は食事を作ってくれた人だけでなく、食材を育ててくれた人、食べ物に関わる全ての事に感謝と敬意を持ち、思いやりと心遣いが学べると思います。(蝶名林委員)</p> <p>* 接客の「心」から教育してください。(村上委員)</p> <p>* 星野リゾートでは、フロント、清掃、調理、部屋の準備全てを従業員にやらせるシステムで、形にするまでに4年かかりました。学校においても調理に特化するのではなく店の一員という自覚を促すためにもサービスを学ぶことは素晴らしい。(蝶名林委員)</p>
--	---

4 学修成果

<p>自己評価</p>	<p>学校関係者評価</p>
<p>☆調理現場やインターンシップ先からの評価 教育課程編成委員会にて「近年の本校卒業生はあいさつ、返事、片付けが素晴らしく、教育効果が他校と差が出ている。」「業界内においてもかなり認知されている。」と委員から嬉しいお褒めの言葉をいただきました。また、インターンシップにおいても現場からそのような評価をいただいています。</p> <p>☆就職率 就職希望者に対する就職率は100%です。</p>	<p>* 素晴らしいです。(村上委員)</p> <p>* 就職率100%は大変な教職員の努力だと思います。(蝶名林委員)</p>

5 学生支援

<p>自己評価</p>	<p>学校関係者評価</p>
<p>☆サポート講座 調理基礎技術を実技試験課題として通常授業内にて全員が合格するカリキュラム構成をしていますが、技量がおぼつかない学生に対しては放課後にサポート講座を設けて合格出来る技量がつくまで面倒を見ます。</p>	<p>* サポート講座は素晴らしいです。(村上委員)</p>

☆就職活動

学生が専門学校に進学する最大の目的は就職です。担任が就職活動を先導して料理ジャンルの担当と個人面談を中心に情報を共有しながら「手から手へ」の指針に基づき個別にきめ細やかな指導をしています。単なる就職ではなく調理師という職業が生業となるように育成実績のあるパートナーズ企業を中心に会社訪問・インターンシップを通じて学生の適性に合った支援を行っています。

☆パートナーズ企業とは

学生の就職は全職員が一丸となってきめ細かい指導を行っています。学校運営に理解のある外来講師や卒業生調理長の企業様や調理長が直接学校にお越しいただき実際に学生の授業の様子を見学いただくことで学校を理解いただいた企業様を「パートナーズ企業」と位置付け、安心して就職できる企業として学生に紹介しています。

☆思い出に残る学校生活

卒業しても母校として愛されるように在学中に思い出に残る学びを行います。

- * 6月1日 体育祭 東京武道館(綾瀬)
- * 8月12日 飯館村道の駅オープニングイベント
- * 9月15日 夢カプセル開封式
- * 9月15～16日 ナイトウォーク学校～飛田給
- * 10月6日～7日 被災地訪問 飯館村
- * 10月28日 保護者感謝レストラン
- * 1月27日～28日 調理祭
 - 学生レストラン・あいさつコンテスト・
 - 心磨き選手権・包丁人選手権・
 - 基礎調理技能コンテスト・
 - 卒業作品製作
- * 2月14日 社会に巣立つ心構えの講話
- * 3月8日 立志・卒業式

☆夜間部履修年限と学費の変更

夜間部においては、定員が満たされない状態が長く続いています。入学希望者は昼間に仕事を持ちながらの通学となりますが、月～金曜日の毎日仕事を切り上げて登校するのは難しいという声が沢山ありました。そのため、平成30年度より授業を火～木曜日の週3日、履修期間を1年半から2年に変更し仕事との両立を図りやすくしました。また、同時に経済的に難しい学生が、より学校で学び易いように授業料も1年半で133万円だったものを2年間で88万円に大幅な見直しを行いました。

☆学僕生制度

調理師の「エリート育成」システムとして昼は教職員の補手として実践調理を学び、夜は夜間部生として調理師免許取得のために授業にて単位履修をします。

「就職先の期待する人間像」をしっかり把握していくことが就職率100%への近道であり、「校是」に通じるものでもあります。(村上委員)

* 夜間部の変更は社会貢献、経営の両面から素晴らしいことだと思います。(村上委員・蝶名林委員)

6 教育環境

自己評価	学校関係者評価
<p>☆設備・用具</p> <p>調理師養成施設指導要領に従って設備や教育用具を整備するのは当然です。校舎建築完成より24年経過し計画的に設備の改装・交換を進めています。更に専門学校として時代に即した用具は毎年精査して教育上必要不可欠な物に関しては、順次揃えています。</p> <ul style="list-style-type: none"> *平成23年実習室改装 *平成24年 西洋デモルーム改装 *平成26年図書室 *平成28年 1・2階女子トイレ *平成28・29年エレベーター1基ずつ交換 	<p>*良好です。(蝶名林委員)</p>

7 学生の募集と受入れ

自己評価	学校関係者評価
<p>☆AO入試の強化</p> <p>AO入試は、本校独自の方法により「未来のリーダー候補生」育成の一步として入学前からプレスクールを開催し、心構えを養成しています。その魅力を伝えるためにAO試験・プレスクールの模様を映像で紹介しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> *AO入試出願比率 平成26年度 36% 平成27年度 38% 平成28年度 45% 平成29年度 38% <p>☆募集活動</p> <p>少子化に伴い専門学校の学生募集は、高校による大学・短大進学指導の強化により専門学校進学者割合まで減少しています。平成30年度においては、前年対比として10万人の高校3年生が減少し、競合他校との生徒獲得競争が更に激化します。学生の出願の決め手は実際の学校を見る体験入学がポイントになります。そのため体験入学参加者総数人数1,000名を目標とし達成に向けて高校生や高校教員に学校を知ってもらうために出張ガイダンス、家庭科授業及びクラブ活動講義に参加し高校生の来校につなげています。体験入学に来た高校生が他校との違いに気付き自分を変える学校だと確信できるように、日常授業の取組において在校生の質向上が大切となります。</p> <p>☆体験入学でのシャイニングスターズ活動</p> <p>体験入学にて学生有志で構成される「シャイニングスターズ」が普段の学びを試す課外特別授業の場として体験生の面倒を見る実践的接遇をします。学生からの「清々しい笑顔のあいさつ」「打てば響く返事」で教育の質を示し、教員がシャイニングスターズに接遇、実習を教えることで、教員と学生の距離感など感じ1年後の自分の成長を想像できる体験入学にします。</p>	<p>*4年制の専門大学への移行の可能性は？(蝶名林委員)</p> <p>◆専門学校からの移行は基準が高すぎて不可能に等しく専門学校は大学との差別化を図り、選ばれる学校作りをしなければなりません。(角田)調理ばかり4年学ぶ魅力も知識ばかりになり魅力がないのではないか。(関川理事長)</p> <p>*学校の特徴を維持強化するためにはAO入試は1つの解決策です。(村上委員)</p> <p>*少子高齢化社会の中で、いかに学生募集を行うか。教職員もいろいろとアイデアを出し新宿という立地条件を最大限に生かし社会貢献する飲食業界の人材育成を推進して頂きたい。挨拶・言葉づかい・身だしなみ・約束を守る学生を育てて頂きたい。(蝶名林委員)</p> <p>*高校でのガイダンス等大変ですが、「継続は力なり」です。(村上委員)</p>

8 財 務

自己評価	学校関係者評価
<p>☆長期的予算計画</p> <p>財務基盤は借入金の負債はなく、財務状況は安定しており計画も適正であり、東京都に提出の資産登録変更も着実に増加しており、賢固な基盤を有しているといえますが、現校舎は平成4年に建設されており、施設・設備の維持に現在は予算取りが必要であります。また長期的に新校舎建設のため予算計画をしていかなければなりません。</p> <p>☆生徒募集</p> <p>生徒募集の環境は決して安易な状況ではありません。引き続き運営努力が不可欠です。入学者の学費負担を少なくするために卒業生の親族割引、指定校推薦入学者への在学中における通学交通費全額援助、ならびにAO入試者より成績、学習態度優秀者には褒賞金を考えるなど入りやすく、また入りたくなる学校を目指して取り組んでいます。</p> <p>夜間部はここ数年間定員にならず募集に苦慮しているため、定員を埋めることを主眼に、本年度より履修課程を1年半より2年間に改め授業料の大幅軽減に取り組み定員を埋めるための見直しを諮りました。</p>	<p>* 無借金経営で財政基盤が安定しており、今後の経営に問題がありません。(蝶名林委員)</p> <p>* 夜間部変更に伴う効果が楽しみです。(村上委員)</p>

9 法令等の遵守

自己評価	学校関係者評価
<p>☆法令の遵守</p> <p>文部科学省による専修学校と職業実践専門課程並びに厚生労働省による調理師免許取得認定校である限り、法令遵守は絶対的要件となります。その規定された範囲の中で社会に貢献できる調理師を養成するカリキュラムを研究し、調理師として必要な授業を実施していきます。</p> <p>☆カリキュラム・夜間部修業年限の変更</p> <p>本年度においても調理師育成に必要なカリキュラム変更と夜間部学生のニーズに基づき修業年限の変更を行いました。学則変更を手順にそって東京都(文部科学省)に申請中。新宿区(厚生労働省)申請承認されました。</p>	

10 社会貢献・地域貢献

自己評価	学校関係者評価
<p>☆シャイニングスターズ活動</p> <p>* 新宿警察署主宰の「若き防犯ボランティア シャイニングスターズ」として社会貢献活動に参加しています。</p> <p>* NPO 日本を美しくする会様主催による歌舞伎町及び新宿駅東口の早朝街頭清掃活動に教職員はもとより学生有志も積極的に参加しています。</p> <p>* 平成28年度は東日本大震災における被災地</p>	<p>* シャイニングスターズ活動は生徒の意識向上に役立ちます。(村上委員)</p> <p>* シャイニングスターズ活動は社会貢献活動として新宿で広く認知されており、今後も継続して頂くことを期待しています。(蝶名林委員)</p>

<p>訪問も6年目を迎え7月26日に生徒、教員で福島県飯館村「飯館ホーム」の従業員様をお訪ねしました。平成29年度はそのご縁で10月6日7日に飯館村道の駅のイベントに参加させていただきます。</p> <p>* 小学生高学年を対象とし、「キッズ和食育教室」をエコギャラリー新宿様と共催で、夏休み(7月28日)に開催します。シャイニングスターズによるマンツーマンにより庖丁で野菜を沢山きり、ガス火で炊飯し「おにぎり、野菜たっぷりのみそ汁、浅漬け」の食育教室を開催します。</p> <p>☆学校・教職員による活動</p> <p>* 平成26年度より宮内庁(大膳課)御用として調理師の奉賛派遣をしております。</p> <p>* 夏休み(8月2日)に高校家庭科教員「夏季料理セミナー」を実施し、高校での授業提案をします。</p>	<p>* 宮内庁御用は学校ブランドとしてステータスになります。(村上委員)</p>
--	---

11 国際交流

自己評価	学校関係者評価
<p>☆海外研修からインバウンド接客へ ～スキルアップ講座～</p> <p>4年間実施してきたフランス・パリの海外研修は、IS 過激派組織のテロ行為の危険が増したことから平成27年度より取りやめました。異国の文化に触れることは、自分自身に甘えがあることへの気付きや日本が恵まれすぎていることを自らが感じる学びにつながります。海外情勢が落ち着きを取り戻した頃を見計らい改めて検討していきます。その中でインバウンドの増加に伴い、街中に外国人のお客様が沢山増えてきました。旅行には食事は必ず伴うものですから飲食店の利用は必ずあります。そのために調理師も語学を学ぶ必要性が出てきました。しかし、細かく会話ができるレベルの英語を身に付けることは片手間では出来ませんので、お客様が望むことを引き出すコミュニケーション度胸をつける講義内容で英語を授業に取り入れました。</p>	<p>* 世界情勢として海外研修中止は仕方ないです。(村上委員)</p> <p>* コミュニケーション度胸をつける英語の授業は私も受講してみたいです。芸人の「千原兄弟の兄」は日本語のみで全世界でコミュニケーションが可能なようです。(村上委員)</p> <p>* 10か国語を翻訳できるノート型タブレットがあります。歌舞伎町のパトロールでインバウンドに道を聞かれたときに役立っています。また、東京 eat という東京都のサイトがあり、料理について英訳できます。(蝶名林委員)</p>