

# 平成30年度 自己評価報告書

(専門学校等評価基準 **VER. 4.0** 準拠版)

平成30年7月20日

新宿調理師専門学校

# 目 次

<b>教育目標と本年度の重点目標の評価</b> . . . . .	<b>1</b>	<b>基準5 学生支援</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>基準1 教育理念・目的・育成人材像</b> . . . . .	<b>2</b>	51016 就職等進路 . . . . .	22
1101 理念・目的・育成人材像 . . . . .	3	51017 中途退学への対応 . . . . .	23
<b>基準2 学校運営</b> . . . . .	<b>4</b>	51018 学生相談 . . . . .	24
2102 運営方針 . . . . .	5	51019 学生生活 . . . . .	25
2103 事業計画 . . . . .	6	51020 保護者との連携 . . . . .	26
2104 運営組織 . . . . .	7	51021 卒業生・社会人 . . . . .	27
2105 人事・給与制度 . . . . .	8	<b>基準6 教育環境</b> . . . . .	<b>28</b>
2106 意思決定システム . . . . .	9	61022 施設・設備等 . . . . .	29
2107 情報システム . . . . .	10	61023 学外実習、インターンシップ等 . . . . .	30
<b>基準3 教育活動</b> . . . . .	<b>10</b>	61024 防災・安全管理 . . . . .	31
3108 目標の設定 . . . . .	11	<b>基準7 学生の募集と受入れ</b> . . . . .	<b>32</b>
3109 教育方法・評価等 . . . . .	13	71025 学生募集活動は、適正に行われているか . . . . .	33
31010 成績評価・単位認定等 . . . . .	14	71026 入学選考 . . . . .	34
31011 資格・免許の取得の指導体制 . . . . .	15	71027 学納金 . . . . .	35
31012 教員・教員組織 . . . . .	16	<b>基準8 財務</b> . . . . .	<b>36</b>
<b>基準4 学修成果</b> . . . . .	<b>16</b>	81028 財務基盤 . . . . .	37
41013 就職率 . . . . .	17	81029 予算・収支計画 . . . . .	38
41014 資格・免許の取得率 . . . . .	19	81030 監査 . . . . .	39
41015 卒業生の社会的評価 . . . . .	20	81031 財務情報の公開 . . . . .	40

<b>基準 9 法令等の遵守</b>	<b>40</b>
<b>91032</b> 関係法令、設置基準等の遵守	42
<b>91033</b> 個人情報保護	43
<b>91034</b> 学校評価	44
<b>91035</b> 教育情報の公開	45
<b>基準 10 社会貢献・地域貢献</b>	<b>46</b>
<b>10 1036</b> 社会貢献・地域貢献	47
<b>10 1037</b> ボランティア活動	48

## 教育目標と本年度の重点目標の評価

学校の教育理念・目標	平成30年度重点目標	重点目標・計画の達成状況	課題と解決方策
<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術を授け、社会に望まれる人材を養成する。」</p> <p>☆調理師を職業にする生徒に対して現場の新人としてお役に立てる人づくりを目指します。そのために、調理技術は基本の反復により徹底的な習得を授業で施します。また、マナーとモラルが身に付くように教員自らがお手本となり、挨拶・返事・清掃を励行し続けます。良き習慣を付ける躰教育を実践していきます。</p> <p>☆「与える教育」から「自らが気付く教育」に転換します。</p>	<p>☆「整理・整頓・清潔・清掃・躰」を養うために29年度より授業にて“サービス業5S講座”を始めましたが、本年度より学校回りの街頭清掃を早朝7時15分より8時15分まで行い、ゴミ拾いをするにより五感の成長を自ら促し謙虚・気付き・感動・感謝の心磨きをします。</p> <p>☆調理師は飲食サービス業の一員として笑顔あふれる接客スキルを身に付けなければなりません。「調理接客講座」の授業内で「挨拶」「返事」の意味と実践の徹底を行い、社会人レベルのスキルを身に付けます。</p> <p>☆ほとんどの生徒が1人暮らしの経験がありません。日常生活に対するありがたさを理解出来ず甘え心を取ることができません。専修科の生徒に対して1年次にリゾートホテルでの飲料サービスインタ</p>	<p>☆社会人としての最低限のマナーである、「挨拶」「返事」が、学校に来校されるお客様からも評価を頂けるくらい、少しずつではありますが、身について来ました。今後はより精度を上げた社会人レベルの挨拶が出来るように教職員自らが実践していきます。</p> <p>☆通常授業では経験できない特別授業として自己の成長を希望する生徒で「シャイニングスターズ」を編成し、体験入学での接客実践及び新宿警察署主催等のボランティア活動を通じて社会と触れ合います。その活動が認められ新宿警察署長より「感謝状」が平成26年度5名、27年度15名、28年度29名、29年度34名と年々活動が盛んになっています。</p> <p>☆埼玉県見沼区において農体験講座は昨年度の実施を踏まえて農家講師と打ち合わせのもと、作業内容の充</p>	<p>☆当たり前のことを当たり前に行うことが人間にとって一番難しいことです。身に付けたとは日々の繰り返しです。その認識を教職員が持ち続け、行動で学生を導かない限り本校の教育理念は達成することはありません。高い意識を持った教職員が一致団結して取り組むということが必須課題です。</p> <p>☆授業に入る前の出席点呼について凡事徹底を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・机の整列整理整頓・床のゴミ拾い</li> <li>・教科書ノート準備・名札着用</li> <li>・あいさつ・挙手返事</li> <li>・アイコンタクト・姿勢</li> <li>・笑顔</li> </ul> <p>ひとつひとつの躰けを丁寧に指導して仕事に取り組む以前に大切な心構えの習慣を指導します。</p>

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準 1 教育理念・目的・育成人材像

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p><b>校是</b>            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、社会に望まれる人材を養成する。</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めます。</p>	<p><b>☆倫理と道徳の躰</b>            教職員が率先垂範で取り組みます。</p> <p><b>*躰けの三本柱</b>            ・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><b>*あいさつ・返事コンクールの実施</b>            躰の確立を目指すために体育祭・調理祭にてご披露します。</p> <p><b>*片付け・清掃について</b>            「サービス5S 講座」として1単位設け、授業で掃除実践実習をし、調理師にとって衛生の大切さや仕事の取り組み方の学びをします。</p> <p><b>☆知識と技能を授ける</b>            学校を「休まない」「遅刻しない」外来講師の先生方の協力も頂きながら、指導の強化を図り、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>技能としては校内心磨き選手権・庖丁人選手権など5月に行うオープンキャンパスや1月のシェフグランプリにて一般公開し、生徒の具体的な到達目標を定め技術修得に対する競争心を養います。</p>

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 1101 理念・目的・育成人材像

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
1101101 理念・目的・育成人材像は、定められているか	校是にて理念・目的・育成人材像について定めています。	毎日の教職員終礼にて校是の唱和を行っています。	全ての取り組みを校是に結び付けていく教職員の理解です。	校是 サブスローガン 学校案内書
1101102 育成人材像は専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか	調理師見習いとして業界に望まれる人財を育てることが、私達の理念です。	教育課程編成委員会、学校関係者評価委員会よりカリキュラムの検証、提言を頂き、参考にしております。インターンシップ評価表より育成課題を見出し改善に取り組んでい	指導する教員は、年々現場とかけ離れていき感覚が鈍くなってきます。研修などを通じて常に社会の求める流れをつかんで行かなければなりません。	学校案内書 実習授業年間計画
1101103 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか	仕事の姿勢を学ぶことと基礎技術の修得をさせるカリキュラム構成をしております。	社会人としての躰(あいさつ・返事・清掃)、調理師としての基本技術修得を徹底的に身に付ける指導を行っています。	全教職員が行動で示し続けることが、生徒の指導育成になります。	校是 学校案内書
1101104 社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか	校是は変えませんが、社会の変化に応じた対応は常に心掛けております。	生徒の授業反応から読み取れる学びのニーズとインターンシップ評価から読み取れる業界人材ニーズを意識し、必要なカリキュラムを積極的に取り入れています。	生徒や業界が発するサインを見逃さないことです。また、業界にも本校の教育理念と生徒の本質を理解いただくことにも努めます。	学校案内書 実習授業年間計画

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
生徒が生業として調理師を夢見て入学してくる限り、業界に望まれる人財として人間性及び調理師としての基本技術を身に付ける人財育成が調理師養成施設のお役目であり、同時に生徒の心の育成に必要な学びを成果発表の行事として楽しかった学校生活の思い出作りに結び付けるために授業展開しています。	調理師の新人として「あいさつ」「返事」「清掃」「基本調理技術」を身に付けることが業界ニーズです。全てを身に付け巣立っていけるように、指導しています。「あいさつ」に関しては職員自らが登校時玄関に立ち生徒に「おはようございます」と声掛けをすることを始め、廊下でのすれ違い時にも見本を示すことで教え導いております。「返事」にかんしては出席点呼が大切な授業であると認識し取り組んでいます。

## 基準 2 学校運営

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p><b>☆適正な運営</b> 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。組織運営は、新宿学園寄付行為において明確に定められています。</p> <p>学校理念に沿った事業計画・予算書を年度ごとに作成し理事会及び評議員会において承認を得て進めます。また、実施された前年度事業についても事業報告・決算として理事会、評議員会にて報告、承認を得ています。</p> <p><b>☆教職員の育成</b> 教職員が、学校をより活発に運営し効果のある生徒の教導育成が出来るように必要な研修に派遣し積極的に学びを進めています。</p> <p><b>☆教職員待遇</b> 仕事に専念できる待遇と環境作りに配慮しています。</p>	<p><b>☆学校運営意思決定・伝達・・・定例会議</b> 理事長・校長が親密に連絡・報告・相談をしているので学校の意思決定伝達が明確です。毎月第一木曜の定例会議にて全教職員にて共有しています。</p> <p><b>☆情報の共有・報告連絡相談システム・・・終礼</b> 教職員が毎日16時30分から終礼を行うことで情報共有、連絡、報告、相談がしやすい環境が整っているため、様々な案件に対して学校方針に基づいた迅速な対応が可能となっています。</p> <p><b>☆教員力向上のために</b> ！日本を美しくする会主催 早朝街頭清掃への参加 毎月第3木曜日6：00～7：00 歌舞伎町、新宿駅東口、渋谷で開催される早朝街頭清掃への参加し自分磨きをします。 ”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により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共有する事ができます。学校公開のひとつとして保護者・卒業生にも公開しています。</p>

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 2102 運営方針

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2102101 理念に沿った運営方針を定めているか	調理師法の規定を守り理念に沿った運営方針を寄付行為、学則、生徒心得にて定めています。	規定された内容を的確に運営しています。	教員の経験において認識程度に差が出てしまいます。実務処理について、分からないことは必ず教員間にて相談を行うことを徹底し最終的には校長に報告、確認をしています。	新宿学園寄付行為学則・生徒心得

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
運営方針である学則の理解については、職務経験により差が出てしまいます。しかし、その理解の差により生徒に対して不利益を出すわけにはいきません。ベテラン教員は全体的に視野を広げ、経験の浅い教員の指導育成をしています。また、分からないことは常に上司に相談し、確認することで学校組織としてブレのない運営を行っていくことが責務となります。	生徒の単位履修及び生活指導はクラス担任が実務を行いますが、全体の相談役としてベテラン教員を学年主任に配置しています。常に学年主任と相談しながらクラス運営を図ることが安定した学校運営につながります。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 2103 事業計画

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2103101 理念等を達成するための事業計画を定めているか	事業計画は年度前に、学園文書として明文化し、理事会・評議委員会の承認を得て実施しています。	その事業計画を基に年間実施表を作成し、執行体制・業務分担を明確にして実施しています。	行事や取り組みごとに反省会を開き、次年度に向けて骨子を作成し常に見直し続けています。	理事会議事録（学園文書事業計画） 事業計画年間実施表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
運営方針を具体的に示した事業計画とは、校是を実現するための施策であることを全職員が再認識しなければなりません。その理解が進まなければ、全ての運営が目的のない取り組みとなり、教育効果が得られなくなります。運営方針の理解、浸透は実務の上で学校の根幹となります。	毎日16時30分からの終礼（全教職員によるミーティング）及び毎月第一木曜日の定例会議（全体会議）にて、全ての取り組みに対して担当職員による細かな打ち合わせを行っています。また、事業実施の反省を常に行い、目的に則した見直しを行い次年度に繋げています。

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 2104 運営組織

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2104101 設置法人は組織運営を適切に行っているか	学園の運営は、新宿学園寄付行為に基づき行っております。	理事会・評議員会は寄付行為に基づき開催し、必要な審議を行い適正な議事録を作成しております。	適正に開催・運営されていますので特に問題はありません。	新宿学園寄付行為 理事会議事録
2104102 学校運営のための組織を整備しているか	学校理念（校是）の達成に向けて学校運営組織の構築整備をしなければなりません。	教務課事務組織表及び総務課事務組織表にて示しております。	組織の構築整備はしてませんが、調理師単科の専門学校であるため、あまり組織だけの役割に固執するのではなく、校是に沿った業務推進を全職員で行っていきます。（セクションリズムを無くします）	教務課事務組織表 総務課事務組織表 新宿学園寄付行為 会議議事録

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
組織運営においては、新宿学園寄付行為において、全て規定されています。	調理師専門学校として単科しかない本校では、全ての教職員が何事にも参画意識を持ち協力して組織運営を行うことで、校是にそった統一された運営を目指しています。

最終更新日付

2018年6月25日

記載責任者

角田 考平

## 2105 人事・給与制度

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2105101 人事・給与に関する制度を整備しているか	人事については教職員就業規則、給与支給に関する基準は教職員給与規程にて定められています。	適正に運用されています。	特に問題ありません。	教職員就業規則 教職員給与規程

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教職員就業規則及び教職員就業規則にて、教職員が安心して専念できる環境整備に努めております。	特にありません。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 2106 意思決定システム

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2106101 意思決定システムを整備しているか	組織規則に教務・財務等の業務処理における意思決定システムを整備し、職務規定において財務決裁は理事長、教務決裁は校長において意志決定の権限があると明文化しています。	規定通り運営しております。	生徒指導に直接関わる全ての教職員が、あらゆる事象に対して改善意識を持ち、日頃から意見を提案しやすい環境整備をします。	新宿学園寄付行為 組織規則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教務及び財務においても全ては、校是の基で輪として繋がっています。毎日の終礼の中で調理師専門学校として生徒にとって有益であり学校理念に沿った事を報告・提案をし、会議に回り理事長・校長の判断によって運営の実施が出来れば、より学校の活性化に結びつけられると考えます。	理事長・校長が常に意思疎通をしているため、教職員間より上がった提案に対して迅速に対応できる環境にあります。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 2107 情報システム

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2107101 情報システム化に取組み、業務の効率化を図っているか	情報のシステム化により業務の効率化を図りたいと考えます。それに並行して個人情報の安全面も考慮しメンテナンスをしなければなりません。	教務課業務に関して共有フォルダーにてデータ管理をしています。学生に関する情報管理、メンテナンス及びセキュリティについては個人情報保護もあり重要であると考え管理しておりますが、最終的には個々の責任においてが実情で、教職員のモラル教育に取り組んでいます	メンテナンス及びセキュリティにおける体制強化は、常に進化させなければなりません。	学籍簿 成績表 学生証

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
メンテナンス及びセキュリティ管理の体制強化は重視されます。	学生情報管理に関する事務的処理は担任の責任の基で行っています。また、その他校務に関する事項は共有フォルダーにて管理し、迅速な対応をするために複数人で業務を進める体制が出来ています。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準3 教育活動

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
-------	--------------------

### ☆健全な運営

調理師養成施設指導要領に基づき卒業要件については、確実に学校運営を行っています。この範囲内において、校是に基づき全ての教育活動において社会に望まれる人財養成をしています。

### ☆業界に望まれる人財育成

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、その成果を試すために全校生徒参加による庖丁人選手権の実施をし、技術職としての競争心も養います。

### ☆産学連携

外来講師及び卒業生調理長の企業様又は、調理長が授業の様子を実際に見学し学校理解をいただいた企業様を「フレンドリー企業」と位置付けインターンシップや授業を依頼し産学連携に結びつけています。

### ☆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。

- ・ 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）

### ☆調理実習

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）、庖丁人選手権（薄刃部門、牛刀部門、中華刀部門）、基礎調理技能コンテスト（和、魚おろし部門・玉子焼き部門／洋、オムレツ部門／中、餃子包み部門）実施します。基礎調理技能コンテストは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。

### ☆座学授業

「書けば覚える・覚えると使う・使うと身に付く」という学びの姿勢を習慣づけることに重点をおきノートを書く指導強化をしています。

### ☆サービス業5S講座

5Sとは「整理・整頓・清潔・清掃・躰け」のことを言います。ここには仕事に取り組む姿勢を身に付ける大切な要素があり、沢山の企業がこの活動を取り入れています。29年度より校内清掃を教材に授業として教員が生徒清掃指導を行い一定の成果をあげることができました。30年度より7時15分から8時15分まで学校周辺の街頭清掃も取り入れました。

### ☆飲食サービス業の一員として

調理師として料理を作るだけでなく飲食サービス業の一員を自覚するカリキュラムを構成します。

！「調理接客講座」 躰けの徹底をはじめ、お客様を接客する仕事の大切さを学びま

す。

”「マナー講座」

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3108101 理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか	校是を基に学校運営は編成され教育課程の編成方針及び実施方針を定めております。	業界・社会に望まれる人材養成が専門学校の使命であり、挨拶・返事から始まる躰を徹底的に身に付けます。	教職員からお手本を示すように、清々しい挨拶の実践を行います。	校是 サブスローガン
3108102 学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか	身に付けなければならない調理基礎技術を実技試験課題として明確にして学生の取り組む目標としています。座学ではシラバスを作成し実施しています。	通常授業内において課題の基礎技術が、全員修得出来る年間授業計画を立て実施しています。	基本技術を身に付けることは、学生の器量により差が出ます。 不器用な学生には「調理基礎技術サポート講座」を課外で設け徹底的に指導をしています。	実習授業計画

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師を生業にしていく夢を描いて入学してきた学生達に夢を叶えられるような教育を施さなければなりません。そのためには現場・社会に望まれる人材育成をすることが専修学校の務めになります。則した人材育成をすることが、学生にとって未来につながる良い就職となります。	学生を指導するとは、全て教職員が見本で示すこととなります。学生の姿は、教職員の姿であることを自覚して指導に取り組みます。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 3109 教育方法・評価等

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3109101 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	業界に対し幅広い視野を持つ人材育成と調理師見習いとして即戦力になるよう礼儀と基礎技術の徹底修得を図っています。	和洋中製菓全ての調理実習及び教科科目を必修で学びます。	和洋中担当のセクショナリズムを取り払い、校是をベースにしっかり打ち合わせをして統一感のある実習カリキュラム形成をしています。	学校案内書 ホームページ
3109102 教育課程について、外部の意見を反映しているか	社会に望まれる人材育成には欠かせないと考えます。	教育課程編成委員を開催し、カリキュラムに対する検証をし、業界目線で必要な提言をいただいています。	業界内では、本校卒業生に対して良い評価をいただいております。	教育課程編成委員会議事録
3109103 キャリア教育を実施しているか	社会に望まれる人材育成には欠かせないと考えます。	1年次には社会人の学びとして自立を促し、2年次には就職に向けて実践的職業経験のインターンシップを実施しています。	現場の厳しさを体現してきます。インターンシップ終了後に企業様から個人成績表を提出していただき、それぞれの問題点を洗い出し、日常指導に取り入れています。	インターンシップ個人表
3109104 授業評価を実施しているか	常に学生が目を輝かせている講義を行うことが本質的な授業評価だと考えています。	授業に対する具体的な評価が声として上がった時に素早い対策・対応を行っています。	学生の取り組み方が授業の評価だと教職員が自覚し、常に学生に向き合うことです。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教職員は学生の受講態度について、学生の取り組み方の問題として自らの反省を顧みない傾向があります。学生の受講中の居眠りは興味を引かない授業であることを自覚しなければなりません。特に自分の道を選択して学びに来ている専門学校においては、無駄な学びがあってはなりません。	クラス担任を中心に学生に寄り添う目の届く教育に取り組んでいます。出席点呼時に机の整理整頓、あいさつ、返事、教材準備等を徹底し、授業に向かう姿勢の準備を徹底しています。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 31010 成績評価・単位認定等

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
31010 101 成績評価・修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか	学則に明記し実施しております。	単位履修要件として出席時間・定期試験において合格基準を明確にして運用しています。	適切に運用しています。	学則
31010 102 作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	調理祭及び校内選手権を開催しています。	「保護者感謝レストラン」お世話になっている保護者に在校生が料理でおもてなし。 「シェフグランプリ」校内選手権として技能コンクール 「調理祭」は生徒卒業作品発表、在校生レストランにてのお客様の接遇。これら三つの行事を授業の成果発表の場として1月に3週間にわたり週末実施し一般公開しています。	優秀な作品の表彰や、勝敗をつけることは、単なる競争ではなくあくまでも日常の取り組みの中で全員が基礎技術を身に付けている延長線上にあることで、評価された学生に勘違いをさせないように指導します。	調理祭パンフレット

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
単位履修は規定にそって確実に行わなければなりません。その中で、日常の授業の成果（学生全員の基礎技術修得）を表すために学生主役のイベントを行います。勝敗や賞の受賞によって学生に勘違いさせてはなりません。調理師見習いの卵として常に謙虚な姿勢を指導していきます。	調理祭の実施は外部の方々に授業成果をご覧いただく機会です。また、校内選手権は、『心磨き選手権』あいさつ・庖丁研ぎ・鍋磨き『包丁人選手権』中華・牛刀・和包丁『基礎調理技能コンテスト』クラス対抗で餃子・オムレット・魚の三枚おろし・玉子焼きを行います。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

### 31011 資格・免許の取得の指導体制

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3101101 目標とする資格・免許は、教育課程上で、明確に位置づけているか	調理師免許取得に対し厚生労働省認可校です。技術考査については全員合格を目指します。	校是にのっとり調理師養成に努めています。	特にありません。	学則 校是 学校パンフレット
3101102 資格・免許取得の指導体制はあるか	調理師免許は卒業後、保健所申請により取得となります。卒業前に申請指導に力を入れています。	技術考査については、座学各科目にて授業でケアをしています。	技術考査合格率の向上です。	技術考査合格者台帳

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師専門学校は、厚生労働省の認可により卒業後、保健所に免許申請をすると、調理師免許が取得できます。また、技術考査は在学中に限り、将来の専門調理師及び調理技能士の資格取得に向けた学科試験免除資格になります。調理師としての重要な資格なので、調理師免許申請指導及び技術考査が合格に向けた授業を強化しています。	技術考査は在校生全員受験を必須とし、問題集を購入し各科目授業内で取り組んでいます。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 31012 教員・教員組織

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
31012101 資格・要件を備えた教員を確保しているか	資格・要件を満たしています。	調理師法及び専修学校設置基準に適合する教員により運営しております。	特にありません。	教職員履歴書 調理師養成施設指導要領 専修学校設置基準
31012102 教員の資質向上への取組みを行っているか	学生の成長に伴い、教員資質の充実は必要不可欠と考えます。	飲食店での現場研修や、教員力を上げるセミナーなど学校として積極的に派遣しています。	教職員が研修の意義を理解し、自ら取り組む研修にして教員力の向上に努めます。	教員研修参加一覧
31012103 教員の組織体制を整備しているか	整備しています。	教務課事務組織一覧に明記しています。	組織図となっておりますが、業務は全教職員が協力して行わなければなりません。	就業規則 教務課事務組織

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学生の姿勢は教員の取り組みそのものです。教員はまず人間力を磨かなければなりません。しかし、学校教員の経験が長ければ長いほど実社会（調理現場）の流れと離れてしまいます。また、毎年新生を迎えるだけで何もしなければ成長も止まってしまいます。その自覚のもと資質の向上を念頭に置いた取り組みを恒常的に行っていくことが大切となります。	早朝街頭清掃ボランティアの参加 シャイニングスターズ（青少年地域防犯ボランティア活動）の参加 調理現場研修の参加 教員力を上げる講習会参加

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準4 学修成果

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p><b>☆職業定着を目指した就職率</b> 調理師業界は、入社から3年以内の離職率が50%前後になる業界です。調理師を目指す卒業生を送り出す学校としては、早急に対応を考えなければならない危機感を持っています。就職については、皮肉なことにその高い離職率から業界的には慢性人財不足で様々な条件を望まない限り心配はありません。そのため、職業定着ができる教育の質向上に取り組まなければなりません。</p> <p><b>☆調理師見習い即戦力の育成</b> 学校の社会的評価とは、一部の卒業生が調理師として華々しい活躍をすることだけでなく、全ての卒業生が調理師見習いの即戦力として現場から評価され、生業とし定着していくことであると考えます。その取り組みの成果として教育課程編成委員会において、本校は調理師見習いの養成として一番大切な躰け教育が出来ていると評価をいただきました。</p> <p><b>☆調理師免許申請指導</b> 卒業前に国家資格である調理師免許取得認可校として申請指導をしています。申請に必要な健康診断を学内実施と保健所における申請方法を具体的に説明し、早期取得に導くように努めています。</p>	<p><b>☆適正重視の就職指導</b> 就職において事務的な無料職業紹介業務を行うのではなく、学生面談を重視し、本人の目標に沿った業界実情を説明しながら将来設計のアドバイスをし保護者の意向を確認しながら活動を進めます。</p> <p><b>☆就職先調理長様の学校理解</b> 就職の受け入れ現場の調理長様に直接ご来校いただき、実際に学生が授業に取り組む様子を見ていただいた上で、本校の教育指針をご案内します。また、その中で卒業生の定着実績がある企業を「フレンドリー企業」として認定し、信頼できる企業として就職相談のあった学生に紹介をしています。この取り組みは、大切なお子様を保護者様からお預かりし、本校にて社会に役立つように躰けた学生を、育成実績のある「フレンドリー企業」に人財としてお渡しする。「手から手へ」の精神に基づいた就職指針です。</p> <p><b>☆母校に親しみを持つ</b> 3年後の自分の姿を紙に書き、卒業式にて夢カプセルに投入し3年後に開封式を行っています。平成30年度において4回目の開封式となります。 卒業してからも学校に誇りと愛着が持てるように「同窓会生・伝統大使」という制度を設け2年目となる平成30年度は370名に委嘱しました。学校行事の案内をして積極的に参加を呼び掛けます。</p> <p><b>☆就職率100%</b></p>

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

41013 (11)

<b>41013 就職率</b>
------------------

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
41013101 就職率の向上が図られているか	専門学校学生にとって就職は最も大切なことです。希望者に対して常に就職率100%を目指し実践しています。また、辞めない就職を念頭に置き、カリキュラム構成し指導を行っています。	就職相談において、クラス担任・実習教員が学生の希望を聴取し、最も相性が良く育てていただける調理長と面談や研修をさせていただき、最終的に本人の意志に基づき就職試験に臨みます。 本校の教育指針にご理解いただける「フレンドリー企業」8社から企業説明と調理長の料理デモンストレーションを会社説明会として実施し、企業理解を深め就職活動へ結び付けました。	慢性人財不足の調理師業界では就職についてほぼ心配はありません。むしろ新人に関する離職率の高さの方が問題と考えます。求人に来校していただいた企業様に本校の取り組みをご理解いただき企業側にも育てる意識を持っていただく取り組みを行っていきます。	就職ガイド 卒業生就職データ 学生の就職活動報告

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師という技術職は、続ければ必ず職が身につく仕事です。しかし、新人の3年以内の離職率が50%近く、定着しない現実があります。従って毎年人財不足となり求人は沢山ある皮肉な状況が続いています。離職率の高さは調理師専門学校業界としては教育の結果が出ていないと考えます。学校自らが反省し新しい取り組みをしなければなりません。 その取り組みとして調理師見習いの躰け教育「あいさつ」「返事」「清掃」を徹底し調理技術として「包丁基礎技術」を徹底して身に付け社会に望まれる人財養成をしています。	「手から手へ」のスローガンを掲げ、調理師として育てていく気構えのある調理長様の元に直接就職することで定着率を図ります。そのためには、調理長様に直接学校に来ていただき、実際の授業での生徒の様子を見ていただき、学校の取り組みをご理解いただけるようご協力をいただいております。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 41014 資格・免許の取得率

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
41014101 資格・免許取得率の向上が図られているか	調理師免許は卒業後、自らが保健所に申請することで取得となります。 また将来、専門調理師の学科試験免除に結び付く技術考査は、全員合格を目指していま	調理師免許申請に向けて卒業前に申請方法の指導をしています。また、申請に必要な健康診断は学内で実施しています。 技術考査は在校生全員受験を	調理師免許申請は卒業後になるため追跡が出来ないのが現状です。	技術考査合格一覧

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
卒業生には全員調理師免許申請をして欲しいものですが、卒業後に取得率の調査が出来てないのが課題となります。	卒業生発表日に免許取得手続きについて再度説明をしています。また、学内で医師による健康診断受診を行い診断書の発行をしています。

最終更新日付	2018年6月25日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 41015 卒業生の社会的評価

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
41015101 卒業生の社会的評価を把握しているか	卒業生の活躍により企業から学校に対する評価が上がり、在校生の就職につながっていくことが一番の社会的評価だと考えています。	「手から手へ」の就職方針のもとで55年の伝統から卒業生調理長を中心に就職をつなげています。 教育課程編成委員会では、調理師見習いの養成として一番大切な躰けを教えていると評価をいただきました。 卒業生が仕事の悩み相談があればいつでも学校にて受けています。	卒業生の活躍の前に、新人として辛い時期に学校に相談に来てどれだけ卒業生の力になれるかが課題です。 卒業生が、仕事で悩んだときに気軽に相談に来られるように在学中から益々の信頼関係の構築に努めなければなりません。その一環として母校への愛着をつなぐ「同窓生・伝統大使」制度を設け平成30年度には370名に委嘱をしました。	就職ガイド 同窓生・伝統大使名簿 同窓生伝統大使通信「手から手へ」

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
養成施設の社会的評価とは卒業生が調理師を離職しないことです。新入社員として辛い思いをして頑張っている卒業生の相談を受けケアすることも学校の評価につながると考えます。その取り組みにより卒業生が学校に愛着を持ち続け、自らの活躍報告をしてくるようになることが社会的評価の把握につながっていきます。	現場の調理長より社会人としての躰が出来ていることと、基本技術の向上が見られたと一定の評価を頂きました。 卒業生が抱える仕事の悩みをいつでも相談として受け付けています。 「同窓生伝統大使」制度や夢カプセル開封式にて学校に足を向ける機会を設けています。

最終更新日付	2018年6月26日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準5 学生支援

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p><b>☆日常学校生活から察知する指導</b>            入学した学生が全員卒業できるように、職員が学生個々の様子の変化を見逃さず、学校側から相談を引き出す努力が必要だと考えます。出席点呼に力を入れ、あいさつ返事の躰け教育を徹底すると同時に学生の様子変化をいち早く把握、アプローチし悩みの解消につなげています。</p> <p><b>☆家庭と連携した指導</b>            学校生活が乱れている学生は、保護者様が仕事などで忙しく家庭において実態を把握してない場合が多いです。生活の乱れは保護者様と一体になって指導を進めていく必要があると考えます。その過程で再三の学校指導にも関わらず他の学生に対して不利益を与える学生に対しては、毅然とした指導を行います。</p> <p><b>☆学生個々の事情相談対応</b>            経済的困難な学生に対しては、公的奨学金機構の紹介や学費延分納許可を教務要領に沿って対応しています。通学圏外の生徒には学生寮運営会社3社と提携し学生に案内しています。</p> <p><b>☆就職活動</b>            将来の夢を明確に絞り込むために「夢エントリーシート」の記載により学生が自身の目標を見つめ直す所から就職指導を始めます。5、6月に就職活動説明会をした後に、保護者の同意を確認しながら相談のあった生徒に対し調理実習教員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、きめ細やかな指導により進めていきます。単なる就職ではなく調理師という職業が一生の生業となるように「フレンドリー企業」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。</p> <p><b>☆思い出に残る学校生活</b>            卒業後も母校として愛されるように、沢山の思い出作りとなるような行事</p>	<p><b>☆担任・副担任制から指導委員会まで</b>            教員によるクラス担任制をとっています。担任が生徒の様子を詳しく把握することにより学校生活の安定を図っています。また、経験による指導力の差を補うためベテラン教員を学年主任に配置し、担任の力量だけでは対応できない案件のフォローをしています。また、毎日行う終礼にて学生指導における問題点を教職員間で共有しています。指導を繰り返しても改善の余地が見られなければ、複数の教員立ち合いのもとで「指導委員会」を開き早期対応に努めております。</p> <p><b>☆保護者様の学校理解</b>            保護者様に学校理解をより深めていただけるよう、体育祭・調理祭などの学校行事や、感謝レストランとして生徒が運営する食事会へご招待をしています。その上で学校生活に乱れが出た学生については、保護者様にすぐに連絡し一体となって指導しています。また、毎月学校の様子をお知らせするクラス通信「手から手へ」の発行及び定期試験後には、成績・出席・担任所見を直接保護者様にお届けしています。</p> <p><b>☆フレンドリー企業による業界を知る授業の実施</b>            就職年度クラス授業として5、6月にフレンドリー企業の人事部より会社説明、調理場より料理デモンストレーションを実施し、就職への意識を高め会社訪問へ結び付け活動を活発にしていきます。</p> <p><b>☆平成30年度学校行事</b>            ＊6月22日 体育祭 ＊9月14日 夢カプセル開封式            ＊9月14～15日 ナイトウォーク ＊10月5日 被災地訪問            ＊11月23日 収穫祭 ＊1月12日 保護者感謝レストラン            ＊1月20日 シェフグランプリ ＊1月27日 調理祭            ＊2月20日 社会に巣立つ心構えの講話 ＊3月7日 立志式（卒業式）</p>

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 51016 就職等進路

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
51016101 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	卒業年次クラスに現場経験のある調理実習教員を配置し学生個々の性質を把握することに努め適正を見極めて指導を進めています。	就職相談がある生徒は保護者同意の確認を取り、和洋中分野別実習担当による分科会を経て「手から手へ」の指針を基に安心してお預けできるフレンドリー企業様を中心に会社訪問・インターンシップを行い本人の決断により就職していきます。	学生にとって就職は最も大切な案件であることを全教職員が改めて理解し、相談してきた学生をたらい回しにせず就職担当者に直接結び付けなければなりません。	寄付行為 無料職業紹介事業 取扱規則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校は調理師単科で規模もあまり大きくないことから、就職部という専管部署を設けていません。一人一人の学生に全教員が寄り添い担任を中心として、希望する和洋中別に実習教員が将来の目標と個人の適性から割り出した、フレンドリー企業を提示し、学生自ら直接調理長を訪ねて、面接やインターンシップを行い、就職に結び付けていきます。全教員が就職部として取り組みを進めています。	進路を具体的に見定めていく夢エントリーシート 履歴書の書き方講座 「挨拶」「返事」「清掃」の躰け教育を重視したカリキュラム（調理師接遇・サービス5S講座・インターンシップ）

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 51017 中途退学への対応

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
51017101 退学率の低減が図られているか	入学前の体験入学にて学校の教育指針を理解いただき、入学後のミスマッチをなくし全生徒が卒業していく学校を目指します。	近年、退学要因として経済的困難が最も上げられます。相談があれば、教務要領にのっとり最善の方法をアドバイスできますので早めの対処が必要となります。個々により退学要因は様々ですが、速やかに学生が学校に相談出来るよう、担任との信頼関係の構築をしています。 毎日の終礼にて学生情報を全教職員で共有しています。	学生の学校への向かい方は様子に顕著に表れます。教職員がそこを見逃さず感知し学校側から相談を引き出す努力が必要不可欠と考えています。経済的困難な学生に対する対応が課題として挙げられます。	退学届 各学科退学者数データ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校として退学率低減は常に念頭において運営しています。退学要因は学生個々により異なりますが、問題が起きた時点で早めに相談があれば教務要項にのっとり最善の指導を施せます。学生からの相談を待つのでなく様子の変化を察知し学校側から相談を引き出すことが務めであり退学回避につながると思います。また、全教職員による学生の情報共有により様々な角度から学生フォローをしています。	出席簿のチェック 担任による出席指導から始まり改善が見られなければ複数教員立ち合いのもと指導委員会を行い早期対応により退学に至らぬよう指導しています。  平成29年度退学率7.7%

最終更新日付	2018年6月26日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 51018 学生相談

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
51018101 学生相談に関する体制を整備しているか	専門学校として対応できる相談は、教務要領及び学則に沿って最善の指導を行います。	経済的に困難な学生には、相談をして無理なく計画的な納期を確認した上で学費の延分納許可をします。	学内で対応可能なカウンセリングスキルの重要性を認識し東専各のセミナーに教職員を派遣し、養成に努めています。	教務要領・学則 学費延分願い 転部願い
51018102 留学生に対する相談体制を整備しているか	留学生は日本語検定 N2 としていますので、言葉のコミュニケーションに不具合はありません。よって一般学生と同じ相談体制をしています。	クラス担任を通して個々の相談を受けております。	留学生を主体にした学生構成でないので現状で問題ないと考えます。	留学生データ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>教務要領及び学則に沿って対応出来ることや学内で起きた出来事については、徹底的に学生の相談に乗らなければなりません。日常的な心のケア対応は非常に難しさを感じております。その中で毎朝、教員がケアの必要な学生と一緒に玄関前の掃き掃除を続けたことで、人のお役に立つことの喜びから自信を深め、安定して修学できるようになりました。今後の指導のヒントになると考えております。</p> <p>留学生においては、日本料理に限って5年間就業できる短期就労ビザが取得できるようになりましたが、申請のハードルが高く対応が難しいと考えますが、時代対応として考えなければなりません。</p>	全ての学生相談は常時受け付けており特に問題ありません。

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 51019 学生生活

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
51019101 学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか	経済的困難の学生は年々増加の傾向にあります。相談にきた学生については、個々の状況に応じて対応しています。	公的奨学金機構の案内及び窓口業務を取り扱っています。また、学費の延分納の相談に対して教務要領に沿って対応しています。	長期休暇期間において、調理に携わるリゾートホテル短期バイトなど紹介し、学費調達の傍ら実務としての経験が積めるようなアドバイスをしています。	奨学金対象者一覧 アルバイト求人票 学費延分納願い
51019102 学生の健康管理を行う体制を整備しているか	学校安全保健法に基づき健康診断を実施しています。沢山の学生が集う教育機関として、健康管理を行う体制整備は必要不可欠であると考えま	インフルエンザなど感染性の疾病については、基準を設け状況に応じて対応しています。	社会に向かって行く学生に対して、健康管理教育が必要です。	学校安全保健法 胸部X線レントゲン検査一覧 健康診断表簿
51019103 学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	通学圏外の学生にとって住まいの心配を解消することは大切です。	学生寮運営会社3社と提携を結び紹介をしています。	学生寮運営会社に委託紹介するしかないのが現状です。	学生寮委託会社パンフレット 委託寮からの学生生活報告書
51019104 課外活動に対する支援体制を整備しているか	学生より自主的に声が上がった時に、状況に応じて支援の判断をして対応しています。	伝統的に活動をしている野球部は平成28年度東京都夏季大会において優勝しました。調理技術コンクール等対外的な調理に関する活動の支援をしていま	学生に課外活動の学校支援は当然であると勘違いさせてはいけません。何事も模範となる学生であるからこそ応援していることを自覚させるよう指導します。	学校案内書 野球部大会パンフレット 調理技術コンクール要項

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
課外活動においては、通常授業の取り組みが充実している学生が享受できる支援であることを忘れてはなりません。見せかけの取り組みでなく、学生自身が本質を貫いた行いが伴って初めて課外活動が有意義なものになるのだと考えます。 経済的なことは、保護者を交えて学校が事情と支払計画を把握し延分納を許可しています。	学生自ら「気付く」教育を行っています。学生からの相談や声が上がったことに対しては、本質を見極めて学校が支援すべきことかを判断をしています。また、平成30年度より経済的困難な学生に対して夜間部の学費を見直し、更に授業を週3日の2年制と変更し在学中のアルバイト等で学費を賄える学科の要件変更をしました。

最終更新日付	2018年6月26日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 51020 保護者との連携

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
51020 1014 保護者との連携体制を構築しているか	学生が学校の取り組みが疎かになった場合、状況報告をし、保護者様と連携した指導を行っています。	平成28年度より保護者様に学校の取り組みを理解いただくために、毎月クラス通信「手から手へ」を発行、お届けし入学式・体育祭・調理祭・オープンスクールなどの行事をご案内しています。また、定期試験後においては成績・出席を保護者様に直接郵送しています。 また、学生が運営するレストランにご招待し、学びの成果をご覧いただいております。	保護者様も仕事で忙しく、なかなか連絡がつかないことがあります。保護者様の携帯電話の番号を直接伺い連絡をしています。	体育祭・調理祭保護者招待状 成績・出席表 クラス通信「手から手へ」

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校生活が乱れている学生は、保護者様が仕事で忙しく、ご家庭にて実態を把握していない場合が多いです。学校生活にそぐわない生徒に対しては指導をしますが、乱れが改善しない学生においては早急に保護者様に連絡してお互いの信頼のもとで連携しながら改善に取り組むことが必要だと考えます。	希望される保護者様にはいつでも授業見学を実施しています。

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 51021 卒業生・社会人

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
51021101 卒業生への支援体制を整備しているか	卒業生の仕事相談は随時受け付けています。OBの活躍は、学校事業において追い風を吹かせてくれます。	相談があれば、無料職業紹介を行っています。 平成30年度「同窓生・伝統大使」委嘱370名 夢カプセル開封式の実施。	「同窓生・伝統大使」に「手から手へ」通信を年間4回送付し、学校の様子を知らせ、学校に連絡をしやすい状況にしています。	求人票 ホームページ
51021102 産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取り組んでいるか	パートナーズ企業の調理長の基で育てていただき、業界にも講習会が沢山開催されていますので、卒業後の産学連携の実施は調理師専門学校使命とは考えていません。	卒業生が訪ねてきた時に仕事の様子など聞き、適宜にアドバイスをしています。	特にありません。	料理セミナー案内書
51021103 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	学則にて定められた課程により、それぞれのニーズに合わせた課程を選択し、適切に就学を認定しています。	それぞれの就学目的により、昼間部本科と夜間部本科に住み分けし、ニーズに応じたカリキュラムの実践をしています。 職業実践専門課程においては、社会人希望者のニーズは	中高年の方々の就職については苦勞を伴います。	学則 授業年度計画表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師においては、勤めている店舗の料理を忠実に実践しなければなりません。また、調理技術研鑽においては様々な場所で行われており社会に学びの機会が豊富に用意されています。技術よりはむしろ調理師として歩み方を先輩から学ぶ会が必要とされます。調理師専門学校としては、学びの機会が潤沢にある卒業生を対象に考えるより離職しない学生育成に力をいれなければならない時期だと考えます。	卒業生の相談は随時受け付けています。 卒業生は教職員同士の学内研修「夢（みらい）塾」参加を受け付けています。 「同窓生・伝統大使」の委嘱により母校への関心を深め、相談しやすい環境を整えました。

最終更新日付	2018年6月26日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準 6 教育環境

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p><b>☆施設・設備</b> 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しています。更に専門学校として時代に即した設備・用具は毎年精査して教育上必要不可欠な物に関しては、計画的に順次揃えています。</p> <p><b>☆フレンドリー企業様との産学連携</b> インターンシップは本校の教育指針にご理解ある「フレンドリー企業」様を中心に依頼し実施しています。この機会を通じて、就職につながる生徒もいます。</p> <p><b>☆飲食サービス業として専門学校日本ホテルスクール様との交流授業</b> 本校より「和食」ホテルスクール様より「接客」の授業の講師を交換派遣しています。</p> <p><b>☆防災・安全管理</b> 防災に対する取り組みは新宿消防署のご指導のもと総合避難訓練を毎年1回行っています。また、専修科2年生においては、池袋防災館にて防災体験を実施しています。 包丁や火を扱う調理は、小さな怪我はどうしても避けられませんが、器具の安全な取り扱い方や、お互いの声掛けの周知徹底により大きな事故や怪我の防止に努めています。</p> <p><b>☆防災備蓄品の完備</b> 東日本大震災に伴い、防災危機管理の意識を高めました。万が一に備え、帰宅困難学生に対して、全校生徒分の非常食、水や毛布の備蓄をしています。</p>	<p><b>☆学びのしやすい環境</b> 和・洋・中・製菓全て必修授業で取り組んでいます。全てのジャンルにおいて専用のデモルーム及び実習室を完備しています。 調理の学びは科学的要素が強く実際に目で見て学ぶと効果があがります。そのため、全ての座学教室において視聴覚器具（パワーポイント・書画カメラ・テレビモニター・DVD・マイク）標準装備しています。 職業実践専門課程において、調理基礎技術の修得の精度を上げる為、座学教室においても、授業内で庖丁の素振り練習が出来るように教育用具を整えています。</p> <p><b>☆インターンシップ</b> 就職後の離職率の高さは学生生活の甘さと社会現場の厳しさとの乖離が大きな要因だと考えられます。卒業まで学内だけの学びだけでなく、インターンシップで現場を体験してくることで就職に向かう意識変化が起こります。 <b>専修科1年次 料飲サービス業インターンシップ</b> 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の中で我慢を覚え社会人としての心構えを学びます。 <b>専修科2年次 調理インターンシップ</b> フレンドリー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ます。</p> <p><b>☆生徒の事故・怪我への備え</b> 生徒の怪我は学生傷害保険に加入して、その程度に応じて適用しています。</p>

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 61022 施設・設備等

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
61022101 教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	調理師養成施設指導要領に沿った設備・教育用具等を整備しています。その他の設備・用具は必要に応じて整えております。	設備・用具は毎年精査し教育上必要不可欠な物に関しては、順次備えています。	設備も25年を経過し、様々な個所でメンテナンス及び改装が必要となっています。その整備は、計画性をもって行っています。	調理師法施行規則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
設備・教育用具は、時代に即した対応が必要不可欠となります。その一方で学生にとって有益な物、不必要な物を精査し、教育にとって必要な物は順次揃えています。	和・洋・中・製菓全てにおいてデモルーム及び実習室を完備しています。調理の学びは、科学的要素が強く実際に目で見て学ぶことで効果が上がりますので、全ての座学一般教室において視聴覚器具（パワーポイント・書画カメラ・DVD・テレビモニター・マイク）が常設完備されています。基礎技術習得には、粘り強く反復練習するしかありません。座学教室にも素振り練習が出来るように教育設備を整え実施した所、生徒は熱心に取り組んでいます。

最終更新日付	2018年6月26日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 61023 学外実習、インターンシップ等

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
61023101 学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	学生の社会的学びとして大切であると考えます。	学外実習はインターンシップとして昼間部生徒全員に実施しています。海外研修は国際情勢を踏まえてリスクの大きさから実施を見送っています。	専修科においては、それぞれ目的を明確にして学年ごとに実施しています。	校外実習企業との協定書 校外実習個人表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学生として校内だけでの取り組みでは、社会的接点もなく大人に近づく学びが実践的に行えません。学外実習は実際の職場を体験できる機会となります。学外実習を通して就職に対する意識変革になる有効なカリキュラムであると考えます。	<p>インターンシップ・・・職業実践専門課程生徒全員</p> <p>1年次 仕事と生活の両立の大変さを体験し自立を促すために、クラスごとにひとつのリゾートホテルにて泊まり込みで実施しています。</p> <p>2年次 就職に向けた現場の実体験として実施しています。 各160時間 5単位</p> <p>海外研修・・・希望者のみ 自由行動を多くし、海外の厳しさを通し、日本の恵まれた環境を学びます。平成27年度より海外情勢の不安定により休止。</p>

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 61024 防災・安全管理

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
61024101 防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	沢山の学生をお預かりしている教育機関として責任を持った組織体制整備、適切運用をしなければなりません。	消防計画に定め、運用しています。災害に備えて年1回全校避難訓練を実施しています。また、本年度より池袋防災館にて防災体験学習ゾーンにて地震・家事・救急救命を	災害による帰宅困難生徒へ対応は、1日分の非常食・毛布など常備しています。	消防計画書
61024102 学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか	調理実習は、常に危険と隣り合わせですが、器具の安全使用指導及び、互いの声掛けの徹底により、ほとんどが防げます。	授業担当教員及び助手の連携による学生指導により事故防止に努めています。	器具の安全使用や互いの声掛けは、現場においても従業員の安全において欠かすことの出来ないことです。その自覚を促す指導を周知徹底しています。	学生傷害保険加入書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
新宿消防署の指導のもと避難訓練を毎年実施しています。年を重ねるごとに教職員の動きや生徒指導も良くなり進歩がみられます。また、調理師は包丁や火を使う仕事なので、不意な怪我は起こりますが、大きな事故につながったことはありません。お互いの声掛けや器具の安全使用は現場では必須の教育事項です。	全生徒に対して学生傷害保険に加入し、万が一の怪我・事故に応じて適用しています。

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準 7 学生の募集と受入れ

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p><b>☆学生募集</b>            ここ数年、入学生の8割強が体験入学に参加しています。もちろん他校の体験入学にも参加比較して選択をしてきたのが実情です。少子化に伴う入学対象者の減少が著しいこと、景気動向と高校生の就職が上向いていることにより、専門学校全体の入学者が大幅に減少しています。他校との差別化を更に図り選ばれる学校作りを常に念頭におき運営をしなければなりません。</p> <p><b>☆入学選考</b>            調理師という職業に興味を持つ学生に対しAO入試を行っています。推薦入学については、推薦基準を明確に募集要項に掲載しています。一般入学は、面接において調理師としてやる気の充実を重視して選考しています。</p> <p><b>☆学納金</b>            学納金は調理師にとって必要だと思われるカリキュラムと設備（学ぶ環境）の充実に対し適正な金額を算出し提示しています。学生及び保護者様にとって取めた学費に対して納得頂ける授業の提供に努めるのが学校の役目です。            経済的困難者に対しては、教務要領に従い、個々に適した指導をします。公的奨学金の説明及び窓口を行っています。            入学辞退者に対する授業料等の返還については、条件を募集要項に明記して入学金を除く授業料を適正に返還しています。</p> <p><b>☆夜間部履修年限と授業料の変更</b></p>	<p><b>☆広報活動</b>            *高等学校の先生に本校の取り組みを周知していただけるよう、家庭科教員に対する食育教室を実施しています。            *365日体験入学とし、入学希望者には日常授業の見学を受け入れてます。            *高等学校の要請により、進路ガイダンス・食育授業・家庭科クラブ活動等講師を派遣し調理師という仕事の魅力を紹介しています。            *体験入学においては、在校生「シャイニングスターズ」のアシストの学びにより調理実習体験に取り組み、体験生に在校生を見ていただくことで学校に対する理解をより深めています。</p> <p><b>☆AO入試</b>            AO入試は、本校独自の方法により「シャイニングスターズ」候補生の育成としてとらえ、入試から挨拶指導、実技試験、1分間スピーチ、学科試験を行っています。また入学前から4stepのカリキュラムを構成したプレスクールを開催し、本校で学ぶ心構えを養成しています。</p> <p><b>☆学用品代の軽減</b>            在学生のうち35%の生徒が奨学金を借りて進学してきます。少しでも経済的負担を軽減するために、学生の不利にならないように学用品のありかたを見直します。平成31年度より1年次学用品代金を14万8千円から8万8千円に変更します。</p>

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 71025 学生募集活動は、適正に行われているか

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
71025101 高等学校等 接続する教育機関に対 する情報提供に取り組ん でいるか	本校の教育理念をご理解いた だくために積極的に取り組ん でいます。	家庭科教員を対象にした「食 育教室」や高等学校の先生方 の学校見学会を行っています。	学校を理解していただくため には、足を運んでいただくこ とが重要と考えます。ご来校 いただけるような魅力的で話 題となる学校作りが課題とな ります。	家庭科教員「食育教室」案内 書
71025102 学生募集活 動を適切かつ効果的に 行っているか	広報部を中心に全教職員が協 力して行っています。	学校ガイダンス・会場ガイダ ンス・模擬授業・学校見学会・ 体験入学を実施しています。	特に問題ありません。	体験入学ハンドブック 学園便り

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
入学生の8割強が体験入学に参加した学生となります。体験入学で本校の指針を理解して入学してくると授業への取り組みも良くなり、更なる教育効果を上げるカリキュラムが施せるようになります。入学前に心構えが出来ることは、学生・学校双方にとって学びの相乗化効果が表れます。	体験入学実習は本校独自の「シャイニングスターズ」が体験生をアシストします。 AO 入試合格者がプレスクール（事前授業）を受講することにより、学びの心構えが備わり、入学時から一歩進んだ取り組みが出来ます。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 71026 入学選考

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
71026101 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	調理師になりたいという「意欲」「適正」「協調性」を判断材料とし各選考方法に当てはめて適切な選考をしております。	各入試選考基準は明確化し、募集要項に記載しています。	本校独自のAO入試は特に選考基準を明確に図れる試験です。	募集要項
71026102 入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか	入学願書提出者は一覧として記録保存しています。	クラスごとの力量バランスが良くなるようにある程度クラス分けの参考にしています。	ほとんど勉強が苦手な学習能力が低い学生の入学になりますが、授業内容を分かりやすく興味を持ち、居眠りをさせない、ノートが書ける授業を施します。	入学願書提出一覧

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
「調理師」は学力が低くても辞めなければ腕に職がつく仕事です。「調理師」という仕事に向けて素直に取り組む姿勢を重視し、卒業までに素直で謙虚に取り組む姿勢を躰けることが本校の教育です。	AO入試（自己推薦）は、調理師という職業に強く興味を持ち、入学前に本校の理念を理解するためにプレスクールで学びたい学生を対象に選考しています。AO入試の学生達ほとんどが「シャイニングスターズ」を担い、様々な場面で活躍し成長しています。就職後の評価が非常に高いです。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 71027 学納金

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
71027101 経費内容に対応し、学納金を算定しているか	学校として用意したカリキュラム・設備に対する適正な学納金を算出して提示しています。 その中で経済的困難な学生が、ますます増えているのが実情です。	学用品の汎用を見直し、31年度より包丁は学校用意にて貸出します。また、パワーポイントの有効活用により、ノートを書かせる授業に変革させることで必要以外の教科書の必須購入をやめることで学納期を減額していきます。 ただし、いずれも購入希望者には販売の窓口は設けておきます。	年々経済的困難の学生が増えています。延分納を教務要領に従い設定しています。希望する学生に公的奨学金の説明をして取り次ぎ業務を行っています。また、平成30年度より経済的困難者に向けて夜間部の学費を見直し、更に週3日2年履修とし働きながら履修できる学科を設定したところ、40名の定員が埋まりました。ニーズの高さより3	教務要領 募集要領 奨学金借入生徒一覧
71027102 入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか	入学辞退について募集要項に記載し、授業料等について適正な取り扱いを行っています。	入学前月末まで意志をしめした辞退者に対して入学金を除いた授業料を返還しています。	特に問題ありません。	募集要項

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学納金は各学校により用意されたカリキュラムや設備維持に見合った算出により提示されるものですが、社会経済状況をみると学内努力により学納金を減らしつつ円滑な経営をしなければなりません。	本校の学びのポイント 調理師見習いとして即戦力の育成。（基礎技術の修得） 社会人としての躰を身に付ける。（あいさつ・返事・清掃）

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準 8 財務

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p><b>☆財務基盤</b>            財務基盤の安定を判断する目安として消費収支比率および日本私学共済事業団が示しているキャッシュフローの推移を参考にしていますが近年の状況として健全であると言えます。学校収入は生徒から納入される入学金・授業料等によるもので入学生が減少すればおのずと収入減につながります。安定的に生徒確保に全力を尽くしていますが、それには入学して良かった。卒業して良かったと言われる学校にすべく教職員一丸の目標は「最も素敵な調理師学校」を目指すことです。本学園は調理師学校の単科だけなので社会情勢をつねに把握しながらいま生徒が求めているものを探求しながら師生同学の精神で学校運営をしています。現在の財務基盤は借金もなく安定化していますが、より盤石とする為中長期的計画をしっかりと立て財務基盤の更なる安定化を目指していきます。</p> <p><b>☆予算・収支計画</b>            単年毎に計画し、理事会・評議委員会にて承認を得て実施しております。校舎の改修、新規の採用者を含め人件費などの経費増額はしっかり計画しなければなりません。</p> <p><b>☆監査</b>            税理士の指導を受けながら会計処理を行い監事2名による会計監査を行っています。</p> <p><b>☆財務情報の公開</b>            私立学校法に基づき関係者にはいつでも閲覧できるよう開示しています。また、学校情報公開としてホームページから確認できます。</p>	<p><b>☆最も素敵な調理師学校へ</b>            平成 23 年に新しく卒業生校長を迎え現在で7年目になり、教員の心構えから生徒指導に至るまで意志統一が順調に進むようになってきました。実習指導教員も外来講師に依頼することが多かったが、生徒の学びは基礎づくりであるとの観点から専任教員が基礎の徹底を重点的に指導することにより、外来講師に依頼する授業が少なくなり経費的にも負担が少なく余裕が生まれてきました。</p> <p><b>☆施設・設備の過渡期からくる改修へ向けた予算・収支計画</b>            校舎竣工25年を迎え補修、改築には相変わらず大幅な資金が必要となります。特にエレベーター全機交換など安全性確保の為、必要と迫られているため28年29年にかけて新機種に交換するものとししました。今後も業界と時代の学びニーズも踏まえて計画的に校舎の改修を進めていきます。そのため生徒確保へ向けた広報活動の役割は非常に重要なものになっております。</p>

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 81028 財務基盤

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
81028101 学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか	現在の財務基盤は借金もなく安定しています。しかし校舎全体も古くなり校舎建て替えのための長期的計画をしっかりと立て、より安定を目指していきます。	もっとも素敵な調理師学校を職員一丸の目標として魅力ある学校づくりを全体で考え定員確保のために信頼のおける学校作りを構築していきます。	校長就任から7年経過し目指す方向の一致が叶うようになってきました。信頼おけるリーダーの元、総務課・教務課が一体となり生徒確保に全力をあげて取り組んでいます。	事業計画書および収支予算表および事業報告・収支決算書
81028102 学校及び法人運営にかかる主要な財務数値に関する財務分析を行っているか	日本私学共済事業団が示しているキャッシュフローの推移を参考にしています。	公認会計士のアドバイスをうけ無駄な経費について検証をしています。	専修科希望者が圧倒的に多いが一年制の希望あるいは夜間部で学びたい生徒の為に授業料軽減等の策を講じ、特に夜間部履修期間は二年に移行し入学定員を充たしました。	キャッシュフロー分析

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
日本私学共済事業団が示しているキャッシュフローの推移を参考にして安定基盤を目指します。	総務課・教務課が一体となり、まず生徒指導・就職指導をしっかりとすることにより調理師学校として存在価値を高め、学校独自の特徴をだし生徒確保に全力をあげて取り組む事とともに無駄な経費について検証をしていきます。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 81029 予算・収支計画

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
81029101 教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	年度末に次年度の事業計画を作成し、それに合わせて予算の審議を行います。	次年度の校舎改修・補修について維持計画及び事業計画を含めた予算書を作成し理事会での承認を得て実施しています。	出願状況を把握したうえで生徒予算を現状に沿って充実した修学が施せる形で算出し、出費を行う為問題は少ないです。	事業計画書 収支予算書
81029102 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか	4月末に前年度の事業報告を作成し予算に基づいて運営されたかを審議しています。	理事会にはかならず監事に出席頂き予算どおり適正に行われているかのチェックを頂いています。	会計については公認会計士により適正に処理されているか指導をうけています。	事業報告書 収支決算書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
3月前半に行う次年度の事業計画を作成し、それに合わせて予算の審議及び5月前半に提示する事業報告・収支決算書をしっかり作成し、理事会の議事録を作成しそれに伴い評議員会の承認を得ています。	会計については公認会計士により本校の会計方法が適正に処理されているか指導をうけています。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 81030 監査

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
81030 101 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか	税理士の指導を受けながら会計処理を行ったうえで本法人の監事 2 名による会計監査を行っています。	監事には毎回理事会に出席して頂き財務に就いて指導を頂いています。	現在の会計は熊木会計事務所にて会計処理が適正に行われているか詳細を見て頂いており特に問題はありません。	理事会議事録 監査報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
税理士の指導を受けながら会計処理を行ったうえで本法人の監事 2 名による会計監査を行っています。	本校監事は平成 17 年からご依頼している熱田稔敬先生で税務経歴は元新宿税務署長でした。税務内容にも詳しく学園の将来を見越した指導を頂いております。なお平成 26 年度から先生のご紹介もあり学校会計のエキスパート白土英成先生に監事になっていただき毎回理事会に出席いただきご意見を伺いながら運営を進めております。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 81031 財務情報の公開

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
81031101 私立学校法に基づく財務情報公開体制を整備し、適切に運用しているか	私立学校法に従い関係者にはいつでも閲覧できるよう開示しています。	学校関係3表（資金収支決算書 活動区分資金収支決算書・貸借対照表）を期日内に確実に	平成27年度から学校会計が大きく変更され、それに伴う学校会計ソフトを購入し対処しています。	事業報告書 資金収支決算書 事業活動収支決算書 貸借対照表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
私立学校法の規定に従って、財務諸表および事業報告書、資金収支決算書ならびに事業活動収支決算書を4月末までに作成、理事会の議決・評議員会の承認を得て5月に監査が終わった段階で閲覧できるよう常備しています。	平常業務日において関係者から閲覧請求があった場合には即座に対応できる体制にしています。ただし平成17年度から平成30年現在まで閲覧実績は0名です。 また、ホームページ上にも学校公開情報として掲載しています。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準9 法令等の遵守

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
-------	--------------------

### ☆関係法令、設置基準の遵守

調理師免許取得に対して厚生労働省大臣の指定校なので法令遵守を徹底し、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。

### ☆学校評価

社会に貢献できる調理師育成については、時代の流れの中で常に進化させなければなりません。その中で自己評価は改めて本校の足元を見直す良い機会であるとしてとらえております。また、調理師現場からの教育課程編成委員会と社会の目線からアドバイスいただける学校関係者評価委員会は、より実践的な教育を進めるために改善点については迅速に対応しなければならないと考えています。

### ☆教育情報の公開

これらの過程から構成される学校情報は、学生や保護者様が安心して学校選択ができる重要な要件です。むしろ詳しい内容を知っていただき本校に興味を持っていただきたいと思います。

### ☆カリキュラムの編成

関係法令を遵守した上でカリキュラムは毎年精査して必要な学びをオリジナルとして即取り入れています。

### ☆平成29年 東京都衛生関係職種養成施設指導調査

平成29年7月4日に調査いただきました。おおむね良く管理していると評価をいただきました。

### ☆平成31年度夜間部定員増の申請

夜間部の週3日、修業年限2年の変更に伴い平成30年度の募集においては定員を満たしました。募集締め切り後も問い合わせを沢山いただき、そのニーズに対応するために夜間部定員増の申請中です。

新宿区（文部科学省）承認済 東京都（厚生労働省）申請審査中

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 91032 関係法令、設置基準等の遵守

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
91032101 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	法令や設置基準を遵守しています。	カリキュラム変更などの学則変更は区または都にご指導をいただきながら進めています。	特に問題はありません。	調理師法施行規則 専修学校設置基準

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師免許取得に対し法令遵守の範囲内にて、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施していきます。	専修科（2年制）オリジナルカリキュラム 飲料サービス業インターンシップ・調理現場インターンシップ 調理師接遇講座・サービス業5S講座・給食調理実習 等

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 91033 個人情報保護

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
91033101 学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか	法律に基づき、学校が有する個人情報は、いかなる理由においても流出してはなりません。	個人情報保護に関する規則において定め適正に運用しています。	教職員モラルの徹底を啓発しています。	生徒等の個人情報保護に関する規則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
個人情報の管理は、教職員個人のモラルによります。社会的な責任の自覚を啓発し続けることが大切になります。モラルに反することが生じた場合は、厳しい罰則を与えることとなります。	特にありません。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 91034 学校評価

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
91034101 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか	実施時期を毎年度定め、点検・評価を行っています。	自己点検・自己評価報告書の作成。	点検・評価を行える教職員の育成。	自己点検・自己評価報告書
91034102 自己評価結果を公表しているか	自己評価を毎年見直し公表するように取り組みます。	ホームページで公表します。	ホームページによる公表が最も効果的な方法と考えます。	自己点検・自己評価報告書
91034103 学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか	学校関係者評価委員会を設置して自己評価結果に基づき評価を行っています。	学校関係者評価結果に基づき調理師見習いの即戦力を育てるべく校是に基づいた教育強化に努めます。	評価結果による改善点に対して迅速に取り組むことです。	学校関係者評価報告書
91034104 学校関係者評価結果を公表しているか	学校関係者評価結果を毎年まとめ公表するように取り組みます。	ホームページで公表します。	ホームページによる公表が最も効果的な方法と考えます。	学校関係者評価報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校運営は法律を遵守して行わなければなりません。その上で独自のスタイルを形成しています。その中で自己評価を実施することは、改めて足元を見直すことができますので、積極的に行っていきます。また、外部に対して隠さなければならないことはありませんので、今後は、情報公開に努めていきます。	特にありません。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 91035 教育情報の公開

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
91035101 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	学生が学校選択をするに当たり教育情報が判断基準になるため、むしろ知っていたかなければなりません。	学校案内書・ホームページを中心にお知らせしています。	教育情報をご理解いただけるには学校選択には体験入学に入学後には、オープンスクールや体育祭・調理祭等の学校行事に参加していただきたいと考えます。	学校案内書 ホームページ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
責任ある学校運営を行っていますので、学校の特徴を分かりやすく提示することが、学生や保護者様に信頼を得ることだと考えます。	特にありません。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 基準 10 社会貢献・地域貢献

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p><b>☆社会貢献・地域貢献</b></p> <p>学校法人の性質上、社会貢献・地域貢献は必然であると考えます。しかし、その活動を通じて人様のお役に立つという考えではなく、参加させていただくことで、自分自身が取り組みの勉強させていただいていることに気付かなければなりません。まずは教職員が感謝して取り組むことが大切です。</p> <p><b>☆事前オリエンテーションの必要性</b></p> <p>学生ボランティア活動については、事前にオリエンテーションを行い、活動の主旨を理解させます。また、活動を通じて生徒自ら心の学びになることを自覚させ取り組む姿勢をつけてから参加します。</p>	<p><b>☆シャイニングスターズ活動</b></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><b>☆早朝街頭清掃</b></p> <p>日本を美しくする会主催の早朝街頭清掃活動（歌舞伎町・新宿駅東口・渋谷）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。また、授業「サービス業5S講座」の取り組みとして7時15分から8時15分に学校近隣の早朝清掃を実施しています。</p> <p><b>☆被災地訪問活動</b></p> <p>東日本大震災の被災地に向けて支援活動を継続して行っています。 平成23年 気仙沼 平成24年 女川町 平成25年 南相馬市 平成26年 南相馬市 平成27年 いわき市 平成28年 飯館村 平成29年 飯館村 平成30年度 飯館村</p> <p>平成24年度よりこれまでに被災地出身の学生6名に授業料と寮費を無料で支援し卒業しています。また、震災から5年を経過し被災地支援学僕生の役割は終えたため平成27年度より学僕制度を立ち上げ授業料半額、寮費無料で未来の調理師リーダー養成のために新たな支援がはじまりました。現在8名が取り組んでいます。</p> <p><b>☆地域食育活動</b></p> <p>牛込第一中学校の依頼により「和食育」の出前授業をしました。 エコギャラリー新宿とタイアップして「キッズ和食育」を開催します。 土鍋ご飯のおむすび・野菜たっぷりのみそ汁・浅漬け</p> <p><b>☆上級学校見学</b></p> <p>高校生や修学旅行で上京した中学生の上級学校見学に対応しています。</p>

最終更新日付

2018年7月20日

記載責任者

角田 考平

## 10 1036 社会貢献・地域貢献

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10 1036101 学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	学校法人の性質上、社会や地域に貢献することは必然であると考えます。	エコギャラリー新宿とタイアップした「キッズ和食育」や新宿区立牛込第一中学への「和食育」出前授業、新宿駅周辺防災対策協議会主催の炊き出し体験の実施をしました。	授業に支障のない日程調整です。	学園だより 「まちの先生」登録資料集 「エコにトライ！」チラシ
10 1036102 国際交流に取り組んでいるか	インバウンドの増加に伴い飲食店において、最低限の英語の必要性が出てきました。	スキルアップ講座として英単語コミュニケーションをカリキュラムに取り入れました。	英会話でなく、おもてなしの一環として理解し、コミュニケーション度胸をつけることが大切です。	学校案内書

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校自身が社会貢献・地域貢献を行っていくことで、教職員が社会と接する機会となり資質の向上につながると考えます。貢献とは人様へ享受することではなく、学ぶ機会を頂いているのです。	エコギャラリー新宿共催の「キッズ和食育」や新宿区立牛込第一中学校依頼の「和食育」授業、新宿駅周辺防災対策協議会主催の防災ウィークにて30食の炊き出しをしました。

最終更新日付	2018年7月20日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------

## 10 1037 ボランティア活動

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10 1037101 学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	ボランティア活動は学生が社会に接する数少ない機会です。積極的に情報提供し、シャイニングスターズを中心として具体的な活動支援を行っています。	新宿警察主宰によるボランティア団体シャイニングスターズに登録し活動しています。日本を美しくする会主催の新宿早朝清掃へ参加しています。	こなしのボランティアにならず、何かを感じ学ぶために行っていることを教職員が自覚し学生を導いて行けるようになることです。	学園だより

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
ボランティアの取り組みは、学生が社会に接する数少ない機会になります。役に立って満足するという考えでなく、社会に触れて自分の力が足りないことの自覚から何かを学び成長につなげたいと考えます。	新宿警察主宰の「シャイニングスターズ活動」に参加しています。月1度の新宿早朝街頭清掃活動に参加しています。活動に際して必ず事前のオリエンテーションを行い主旨と活動を通じて学びをさせていただく姿勢の確認をします。

最終更新日付	2018年6月27日	記載責任者	角田 考平
--------	------------	-------	-------