

**令和2年度
自己評価報告書**
(専門学校等評価基準 Ver.4.0 準拠版)

令和2年10月1日

新宿調理師専門学校

目 次

教育目標と本年度の重点目標の評価.....	1	基準5 学生支援.....	21
基準1 教育理念・目的・育成人材像.....	2	5-16 就職等進路.....	22
1-1 理念・目的・育成人材像.....	3	5-17 中途退学への対応.....	23
基準2 学校運営.....	4	5-18 学生相談.....	24
2-2 運営方針.....	5	5-19 学生生活.....	25
2-3 事業計画.....	6	5-20 保護者との連携.....	26
2-4 運営組織.....	7	5-21 卒業生・社会人.....	27
2-5 人事・給与制度.....	8	基準6 教育環境.....	28
2-6 意思決定システム.....	9	6-22 施設・設備等.....	29
2-7 情報システム.....	10	6-23 学外実習、インターンシップ等.....	30
基準3 教育活動.....	11	6-24 防災・安全管理.....	31
3-8 目標の設定.....	12	基準7 学生の募集と受入れ.....	32
3-9 教育方法・評価等.....	13	7-25 学生募集活動は、適正に行われているか.....	33
3-10 成績評価・単位認定等.....	14	7-26 入学選考.....	34
3-11 資格・免許の取得の指導体制.....	15	7-27 学納金.....	35
3-12 教員・教員組織.....	16	基準8 財務.....	36
基準4 学修成果.....	17	8-28 財務基盤.....	37
4-13 就職率.....	18	8-29 予算・収支計画.....	38
4-14 資格・免許の取得率.....	19	8-30 監査.....	39
4-15 卒業生の社会的評価.....	20	8-31 財務情報の公開.....	40

基準 9 法令等の遵守	41
9-32 関係法令、設置基準等の遵守.....	42
9-33 個人情報保護.....	43
9-34 学校評価.....	44
9-35 教育情報の公開.....	45
基準 10 社会貢献・地域貢献	46
10-36 社会貢献・地域貢献.....	47
10-37 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	令和2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、人間性における心磨きを重点とし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。調理は基本技術の反復により徹底的な習得を授業で施します。</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。また、30年度より学校周りの街頭清掃を早朝7時15分より8時15分まで行い、ゴミ拾いや植え込みの整理をすること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。また、早朝清掃においては、通常では行き届かない校内清掃も行っています。</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」の意義の説明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>☆専修科の生徒に対し1年次にリゾートホテルでの飲料サービスインターンシップを1カ月実施し、自立した生活と仕事の大変さを経験し、自ら取り組む姿勢の大切さを生徒に気付かせます。</p>	<p>☆社会人としての最低限のマナーである「挨拶」「返事」は、来校されたお客様から評価を頂くなど、少しずつではありますが身につけて来ましたが、今後も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「シャイングスターズ」を編成し、体験入学で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30年度25名、31年度30名授与され、活動は盛んになっています。</p> <p>☆埼玉県見沼区にて実施している農体験講座は農家講師と打ち合わせのもと、年間を通した授業計画を立て、内容の充実を図ります。本年度も重点課題として大豆を栽培収穫し、授業内で自家製味噌を作ります。田植え、稲刈りは全校生徒参加の授業とし、天地の恵みに感謝していただく精神を養います。</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。また、良き習慣を「身に付ける」には、日々の繰り返しが必要と考えます。その認識を教員が持ち続け、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"> ・机の整列整理整頓・床のゴミ拾い ・教科書ノート準備・名札着用 ・あいさつ・挙手返事 ・アイコンタクト・姿勢 ・笑顔 <p>ひとつひとつの躰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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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>校是</p> <p>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「生徒自ら感じ気づかせる教育」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>☆倫理と道徳の躰 教職員が率先垂範で取り組みます。</p> <p>*躰の三本柱 ・元気な返事 ・明るい笑顔の挨拶 ・使う前より綺麗にする後片付け</p> <p>*あいさつ・返事コンクールの実施 成果発表のコンクールとして体育祭・調理祭にてご披露します。</p> <p>*入門式、立志式における決意の点呼 入学式を入門式、卒業式を立志式と称し、式典内にてひとりずつ点呼をとりまします。参列の保護者や就職先企業の方の前で、決意の返事をご披露します。</p> <p>*片付け・清掃について 「サービス業5S講座」として単位を設け、授業で掃除実践実習をし、掃除を通じた「気付き」により仕事の段取りや衛生観念を学びます。</p> <p>☆知識と技能を授ける 生徒が学校を遅刻欠席したら「もったいない」と思える学校として教職員は授業に工夫を施します。</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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

1-1 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
1-1-1 理念・目的・育成人材像は、定められて	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
1-1-2 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	社会に望まれる人財を養成することが、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からカリキュラム検証、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ます。	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学生や社会が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
1-1-3 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	挨拶、返事、掃除の躰教育から仕事の姿勢を学び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、生徒の教導育成になります。	校是 学校案内書
1-1-4 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挨拶、返事、掃除の躰と調理の基本技術を身に付けることが養成施設としてのお役目です。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の授業展開をしています。	「あいさつ」に関しては職員自らが登校時に玄関に立ち、生徒に「おはようございます」と声掛けし、廊下でのすれ違い時にも先手で声掛け見本を示すことで導いています。「返事」に関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。「掃除」はサービス業5S講座にて、単位授業として取り組んでいます。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

基準 2 学校運営

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>☆適正な運営 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。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>☆教職員の育成 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、必要な研修に派遣し積極的に学びを進めています。</p> <p>☆教職員待遇 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>☆学校運営意思決定・伝達・・・定例会議 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>☆情報の共有・報告連絡相談システム・・・終礼 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>☆教員力向上のために</p> <p>①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「気付き」を高め自らの心磨きをします。</p> <p>②木鶏会の開催 毎月第1月曜日17：00～18：00 テーマに沿ってお互いの意見を発表し、コミュニケーションをはかります。人が誰でも持っている良心「優しさ」「思いやり」「謙虚」などを磨くことをで、生徒指導をはじめ、すべての学校運営について必要な、「人間力」を向上するとともに、教職員間のチームワークを高めます。</p>

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

2-2 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
2-2-1 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。	教員の経験によって認識の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）
運営指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。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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

2-3 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
2-3-1 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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

2-4 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
2-4-1 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
2-4-2 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いますが、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せずにセクショナリズムを無くし、校是に沿った業務推進を全職員で行っていきます。	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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

2-5 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
2-5-1 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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

2-6 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
2-6-1 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を整備します。	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。毎日の終礼の中で生徒にとって有益であり学校理念に沿った事項を報告・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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

2-7 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
2-7-1 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を重視しています。	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整っています。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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）
<p>☆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基づき確実に運営を行っています。</p> <p>☆業界に望まれる人材育成 全ての在校生に必要な基本技術を授業内で修得実現させるカリキュラムを構成し、その成果を試し、競う気持ちを養うために全校生徒参加による庖丁人選手権を実施しています。</p> <p>☆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。</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> <ul style="list-style-type: none"> ・机の配列整理整頓 ・授業準備(教科書、ノート) ・目についたゴミ拾い ・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 授業内で実技試験における基礎技術修得がおぼつか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。</p> <p>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、玉子焼き部門/洋、オムレツ部門/中、炒飯部門)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。</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」という学びの姿勢を習慣づけることに重点をおき担任及び科目担当によるノート検査を実施し指導強化をしています。</p> <p>☆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。また、日本を美しくする会主催の「羽田街道おもてなし清掃」にも参加しています。</p> <p>☆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。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①「調理接客講座」躰の徹底をはじめ、お客様を接客する仕事の大切さを学びます。 ②「スキルアップ講座」インバウンド対応の英単語コミュニケーションを実践的に行います。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

3-8 目標の設定

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
3-8-1 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	校是を基に教育課程の編成及び実施の方針を定めています。	業界・社会に望まれる人財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
3-8-2 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	調理師として身に付けなければならない基礎技術と知識を、シラバスにて明確にし、試験課題を組み込み、学生の取り組む指針としています。	通常授業内において、全員が課題の基礎技術を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。	シラバス

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、夢が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・社会に望まれる人財育成をすることが専修学校の務めになります。	学生を指導するにあたり、まずは教職員が見本で示さなければなりません。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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

3-9 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
3-9-1 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	調理師見習いとして即戦力になるよう、社会人としての躰と基礎技術の徹底修得を教育編成しています。	「挨拶」「返事」「掃除」の徹底による躰教育とシラバスに基づいた基礎技術中心の授業を展開します。	基礎的なことを身に付けるには、繰り返し指導を根気よく続けることです。	学校案内書 ホームページ シラバス
3-9-2 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、学校運営に対する検証をし、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
3-9-3 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。	現場の厳しさを体験してきます。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
3-9-4 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その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や欠席は、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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

3-10 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
3-10-1 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
3-10-2 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」では、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を、「シェフグランプリ」では校内選手権（技能コンクール）を、「調理祭」では、料理の卒業作品展を実施し、これら三つの行事を授業の成果発表の場として、1月の3週間にわたり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を教職員がしっかり理解して実施をすることです。	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』クラス対抗で中華鍋振り・オムレツ・玉子焼きを行います。

最終更新日付

2020年10月1日

記載責任者

保科 達彦

3-11 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
3-11-1 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	調理師免許取得の要件を満たした厚生労働省認可校です。	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
3-11-2 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。	調理師免許について、座学授業内で詳細を説明しています。また、技術考査は、座学各科目にて授業でケアをしています。	特にありません。	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受験できる、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の合格に向けた授業を強化しています。	技術考査は原則、在校生全員受験をすすめ、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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

3-12 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
3-12-1 資格・要件を備えた教員を確保しているか	資格・要件を満たした教員を確保しています。	資格・要件については該当する証にて確認し、その写しを保管しています。	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
3-12-2 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
3-12-3 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。	組織図となっていますが、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。その反面、教員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。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、羽田街道おもてなし清掃の参加 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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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>☆調理師見習い即戦力の育成 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ではなく、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、生業として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>☆職業定着を目指した就職率 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。ただ、就職については、皮肉なことに、その高い離職率から業界としては慢性的な人財不足であり、様々な条件を望まない限り心配はありません。従って、就職内定にとらわれず、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>☆調理師免許申請指導 卒業前に国家資格である調理師免許の取得方法の説明や申請の意義等、指導をしています。また、免許申請に必要な診断書をスムーズに取得できるよう、学校と提携している医療機関にて集団受診を実施しています。</p>	<p>☆適正重視の就職指導 就職指導は、事務的な無料職業紹介業務を行うのではなく、学生面談を重視します。本人の目標に沿った業界実情を説明し、将来設計のアドバイスも含め、保護者の意向を確認しながら活動を進めます。</p> <p>☆就職先調理長様の学校理解 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理解いただきます。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」として信頼の置ける企業として認定し、人事による会社概要説明と調理師による料理デモンストレーションを組み合わせた、オリジナルの学内企業説明会を開いています。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躰け、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>

最終更新日付

2020年10月1日

記載責任者

保科 達彦

4-13 就職率

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
4-13-1 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のひとつです。希望者に対しては、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、躰教育の徹底をしています。	就職の相談があった学生にはクラス担任・実習教員が希望を聴取し、信頼のおける調理長に向けて訪問や研修をさせていただきます。最終的に本人の意志に基づき就職試験に臨みます。本校の教育指針を理解いただける「フレンドリー企業」12社による人事からの企業説明と調理長の料理デモンストレーションを学内企業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。	慢性的な人財不足の調理師業界では就職についてほぼ心配はいりません。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は、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、続ければ必ず手に職がつく仕事です。しかし、新人（3年以内）の離職率が50%近くと、定着しない現実があります。従って常に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教育「あいさつ」「返事」「清掃」と、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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

4-14 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
4-14-1 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す。	調理師免許について、授業内、および卒業前に申請方法等の説明をしています。また、申請に必要な診断書は提携医療機関に協力をいただいています。技術考査については、授業内で合格に向けたケアを行います。	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）
調理師免許取得による優位性として、取得後の経験年数が、専門調理師への通過点であることを学生に周知させます。	調理師免許取得について、授業内および卒業前に詳しく説明をします。また、卒業前に提携医療機関にて診断書の集団受診を計画し、申請準備を整えます。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

4-15 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
4-15-1 卒業生の社会的評価を把握しているか	学生が社会人としての躰を身に付けて就職し、職場から信頼されることで、定着率が向上すると考えます。そして、企業から学校に対する評価が上がることで、在校生の就職にも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。	教育課程編成委員の現場調理長から、見習いの養成として一番大切な躰が出来ていると評価をいただきました。	学生を送り出した企業からの求人数が社会的評価です。人財不足もありますが、この数年卒業生が就職した企業からの求人数が増加しています。	就職ガイド

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社会人としての躰を備え、離職しないことです。また、卒業生が来校して繋がりを続けることが母校への愛着であり、最も厳しい社会的評価だと考えます。	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」制度や卒業後3年目の夢カプセル開封式など卒業生に向けたメッセージも発信しています。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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>☆日常学校生活から察知する指導 入学した学生が全員卒業できるように、教員が学生個々の変化を見逃さず、学校側から相談を引き出す努力が必要です。出席点呼では、あいさつ返事の躰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してアプローチすることで悩みの解消につなげています。</p> <p>☆家庭と連携した指導 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く見られます。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ります。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迷惑を掛ける学生に対しては、毅然とした対応を行います。</p> <p>☆学生個々の事情相談対応 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>☆就職活動 5、6月に就職活動オリエンテーションを実施し、就職に対する意識付けを行います。その後、相談のあった生徒に対して調理実習教員と個人面談を実施し、保護者の同意も確認しながら、「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、相談のあった生徒には「フレンドリー企業」を提案し会社訪問・インターンシップを通じて学生自身が肌身で感じて企業選択をしています。</p> <p>☆思い出に残る学校生活 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を展開・実施しています。</p>	<p>☆担任・副担任制から指導委員会まで 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。</p> <p>☆保護者様の学校理解 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>☆フレンドリー企業による業界を知る授業の実施 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>☆平成30年度学校行事</p> <ul style="list-style-type: none"> * 5月24日 お田植え祭り * 6月13日 体育祭 * 7月6日 シェフグランプリ夏の陣 * 9月20日 ナイトウォーク * 9月27日 稲刈り祭 * 10月11日 被災地訪問活動 * 11月15日 シェフグランプリ秋の陣 * 11月23日 収穫祭 * 1月11日 保護者感謝レストラン * 1月19日 シェフグランプリ冬の陣 * 1月26日 調理祭 * 2月19日 社会に巣立つ心構えの講話 * 3月3日 立志式（卒業式） など <p>☆学僕制度 本校オリジナルのエリート養成システム</p>

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

5-16 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
5-16-1 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	卒業年次クラスには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し相談に応じて適正を見極め、分化担当教員と連携した指導を進めています。 就職担当者は実習教員を配置し業界と学生をつなぎます。	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職員が寄り添い担任を中心となり希望する日本・西洋・中国・ホテル・給食に分科して実習教員を配置しています。相談のあった学生には、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問し場合によってはインターンシップを行うなど自らの意思で決めた就職に結び付けています。	進路を具体的に見定めていく履歴書の書き方講座や「挨拶」「返事」「清掃」の躰け教育を重視したオリジナルカリキュラム（調理師接遇・サービス5S講座・インターンシップ）などを実施しています。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

5-17 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
5-17-1 退学率の低減が図られているか	入学前の公開授業にて学校の教育指針、特性を理解いただき、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します。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し問題の早期対応が必要不可欠です。	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は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考えます。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。	学生と担任を中心とした教員によるコミュニケーション 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30年度退学率12.4%

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

5-18 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
5-18-1 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。	日頃から教員から学生に声かけすることで生徒への関心を高めています。	教務要領・学則 学費延分願い 転部願い
5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか	留学生は出願時に、日本語能力を確認していますので、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。	留学生データー

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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ります。また日常的な心のケアは学生への無関心が問題を大きくするので、教員から学生にその向けたコミュニケーションを取り続け信頼関係を構築することが問題解決の糸口になると考えます。留学生においては、就業に近い、特定活動（日本の食文化海外普及人材）や特定技能（1号）などの在留資格が取得できるようになりましたが、実態を今一度把握・検討しながら、時代対応として考えなければなりません。	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

2020年10月1日

記載責任者

保科 達彦

5-19 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
5-19-1 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。	調理に携わるアルバイトを案内し、希望する生徒と企業をつないでいます。	奨学金対象者一覧 アルバイト求人票 学費延分納願
5-19-2 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す。	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
5-19-3 学生寮の設置など生活環境支援体制を	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。	問題ありません。	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
5-19-4 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、状況に応じて支援判断をしています。	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す。	学生に課外活動の学校支援は当然の権利であると勘違いさせてはいけません。学生として模範であるからこそ応援されていることを自覚させる指導をします。	学校案内書 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）
課外活動は、学校生活が模範となる者が享受できる支援であることを学生に自覚させ本質を貫いた活動を通じて有意義なものになると考えます。 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。	平成30年度より夜間部の学費と授業を週3日の2年制に変更することで経済的に厳しい家庭の学生の選択肢を広げました。年々ニーズの高まりを感じています。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

5-20 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
5-20-14 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していただくために、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場合については、特に問題解決が遅れます。	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、家庭にて実態を把握してない状況が多く見られます。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。	学校指針の理解をいただけるように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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

5-21 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
5-21-1 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。また、夢カプセル開封式を実施し、気軽に来校できるきっかけを作っています。	仕事相談はいつでも受け付けていますが、実際に相談に来校する卒業生は、そこまで多くないのが現状です。HP等の活用など、周知の強化が必要です。	求人票 ホームページ
5-21-2 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	フレンドリー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、卒業後に再教育プログラムを実施することは現在しておりません。	卒業生が仕事の相談のために訪ねてきた時に職場の様子を聞き、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
5-21-3 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	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。	働きながら修学できるように平成30年度より夜間部を週3日2年制へ変更しました。	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と考えます。	卒業生の相談は随時受け付けています。 「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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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>☆施設・設備 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>☆フレンドリー企業様との産学連携 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>☆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 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>☆防災・安全管理 池袋防災館にて防災体験を実施しています。その体験を基に新宿消防署のご指導にて全校生徒、教職員にて総合避難訓練を毎年1回実施しています。 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>☆防災備蓄品の完備 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>☆学びのしやすい環境 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。令和元年日本料理デモルーム改装、令和2年中国料理デモルーム改装。 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覚器具（プロジェクター・書画カメラ・テレビモニター・映像再生機器・マイク等）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>☆インターンシップ 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き要因だと考えます。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頂くことで就職に向かう意識変化が起こります。</p> <p>専修科1年次 料飲サービス業インターンシップ 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、仲間との共同生活の中で協調性や忍耐を感じることで、社会人としての心構えを学びます。</p> <p>専修科2年次 調理インターンシップ 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>☆生徒の事故・怪我への備え 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

2020年10月1日

記載責任者

保科 達彦

6-22 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
6-22-1 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。	毎年精査し教育上必要不可欠な物は、指導要領にとらわれず順次備えています。	設備も27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（プロジェクター・書画カメラ・映像再生機器・テレビモニター・マイク等）が常設完備されています。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

6-23 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
6-23-1 学外実習、インターンシップ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。	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、社会的接点が少なく、大人に近づく学びが実践的に行えません。インターンシップ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。	インターンシップ・・・職業実践専門課程生徒全員 1年次 仕事と生活の両立の大変さを実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。 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150時間 5単位

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

6-24 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
6-24-1 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。災害に備えて池袋防災館にて地震・火事・救急救命を学んだ後に全校避難訓練を実施しています。	災害による帰宅困難生徒へ対応は、1日分の非常食・水・毛布など常備しています。	消防計画書
6-24-2 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。また、閉校時に校内を毎日点検し、不具合等は逐次報告と早急な対応を実施しています。	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スキルです。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、学生へ予告なしの実践訓練が出来るようになりました。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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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>☆学生募集 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し、比較検討して、最終的な入学を決めています。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>☆入学選考 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。推薦入試については、推薦基準を明確に募集要項に掲載しています。一般入試は、面接において調理師としてやる気を重視して選考しています。</p> <p>☆学納金 在学生のうち約40%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、学校運営努力により学納金の軽減を目指しています。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>☆広報活動 365日いつでも公開授業と称し、通常の授業日であっても入学希望者には授業風景や校内の見学を実施しています。また、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。また、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。</p> <p>☆AO入試 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3ステップ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>☆学用品代の軽減 学用品は包丁、教科書の貸し出し制を導入し、平成31年度より1年次学用品代金を14万8千円から8万8千円に大幅に減額しました。</p> <p>☆学費の軽減 卒業までの学費総額を平成30年度より夜間部は88万円に減額しました。また、令和2年度より昼間部本科（1年制）において5万円の減額をします。</p>

最終更新日付

2020年10月1日

記載責任者

保科 達彦

7-25 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
7-25-1 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
7-25-2 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。	いつでもご来校の都合が良い日に学校見学をしていただけます。	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です。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ていることは、学生・学校双方にとって学びの相乗効果が表れます。	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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

7-26 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
7-26-1 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。	各入試の選考基準を明確化し、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
7-26-2 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。	入学する学生の多くは、勉強が苦手です。授業内容は、分かりやすく興味を持つ内容に重点を置き、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「挨拶」「返事」「後片付け」を中心とした素直で謙虚に取り組む姿勢を躡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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

7-27 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
7-27-1 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た上で社会経済状況を鑑みて運営努力により減額に努めております。	31年度より、包丁、および教科書を、授業の支障をきたさない数を学校で準備し、貸し出し制にて授業を行うことで、学用品代金を大きく減額しました。また、平成30年度夜間部において学費総額を88万円に減額、令和2年度には昼間部本科において5万円の減額をします。	包丁及び教科書購入希望者には販売窓口を整えています。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。	教務要領 募集要領 奨学金借入生徒一覧
7-27-2 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。	3月31日までに入学辞退の意志を示した者に対して、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。	授業の質を向上させながらの学用品貸し出し制による学用品代減額 夜間部、昼間部本科の学費減額

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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>☆財務基盤</p> <p>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、「最も素敵な調理師学校」という目標を掲げ、教職員が一丸となって目指すことです。本学園は調理師養成の単科のみのため、社会情勢を常に把握しながら、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、借金がなく安定していますが、より盤石とするため、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>☆予算・収支計画</p> <p>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>☆監査</p> <p>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>☆財務情報の公開</p> <p>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>☆最も素敵な調理師学校へ</p> <p>平成23年に新しく卒業生校長を迎え現在で9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くありましたが、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なりました。</p> <p>☆施設・設備の過渡期からくる改修へ向けた予算・収支計画</p> <p>校舎竣工26年を迎え、補修、改築には大幅な資金が必要となります。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います。</p> <p>学生の学ぶ環境を整えるために令和元年6月に日本料理デモルームを改装し、令和2年5月には、中国料理デモルームの改装を計画しています。</p>

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

8-28 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
8-28-1 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。	「最も素敵調理師学校」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9年経過し、目指すべき方向の一致が叶うようになってきました。信頼の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
8-28-2 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受け、無駄な経費について検証をしています。	専修科希望者が多いですが、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、特に夜間部は多数の応募が集まっています。	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、学校独自の特徴を出し、生徒確保に全力をあげて取り組む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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

8-29 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
8-29-1 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上で、現状に沿って、充実した修学が施せる形で生徒予算を算出し、出費を行うため、問題は少ないです。	事業計画書 収支予算書
8-29-2 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受けています。	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受けています。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

8-30 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
8-30-1 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上で、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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

8-31 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
8-31-1 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)を期日内に確実に作成しています。	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年度から令和元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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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）
<p>☆関係法令、設置基準の遵守 厚生労働省大臣指定の調理師養成施設校であり、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。</p> <p>☆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にとらえております。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から挙がる、より実践的な教育を進めるための改善点に迅速に対応しなければならないと考えています。</p> <p>☆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くホームページにて公開しています。</p>	<p>☆カリキュラムの編成 カリキュラムは毎年精査を行ないます。関係法令を遵守した上で、ニーズに合わせて必要と考えられる学びは、オリジナル授業として即取り入れています。</p> <p>☆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。</p> <p>☆令和2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31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承認をいただきました。</p> <p>☆令和2年度昼間部本科（1年制）学費軽減の申請 昼間部調理師本科（1年制）において学費総額5万円の減額について申請承認をいただきました。</p>

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

9-32 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
9-32-1 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・調理農体験講座 等

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

9-33 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
9-33-1 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、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基づいて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るところがあります。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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

9-34 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
9-34-1 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・自己評価報告書を作成しています。	点検・評価を行える教職員の育成が必要です。	自己点検・自己評価報告書
9-34-2 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であると考えます。	自己点検・自己評価報告書
9-34-3 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
9-34-4 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であると考えます。	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るため、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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

9-35 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
9-35-1 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き学校を選択するには、見学に来ていただくことが重要と考えます。本校では、365日いつでも公開授業を実施しております。	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、入学希望者の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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

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>☆社会貢献・地域貢献</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>☆事前オリエンテーションの必要性</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>☆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>☆早朝街頭清掃</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）及び羽田街道おもてなし清掃に学生、教職員で積極的に参加しています。授業「サービス業 5 S 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 4 年目となりました。</p> <p>☆被災地訪問活動</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。</p> <p>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・常総市 平成 28 年 飯舘村 平成 29 年 飯舘村 平成 30 年度 飯舘村 平成 31 年 飯舘村</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 9 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 7 名が取り組んでいます。</p> <p>☆地域食育活動</p> <p>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。</p> <p>内容 土鍋ご飯のおおすび・野菜たっぷりみそ汁・香の物・玉子焼き</p> <p>☆上級学校見学</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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

10-36 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
10-36-1 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
10-36-2 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を感じます。	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。	おもてなしの一環として理解し、難しい英会話を覚えるよりも、コミュニケーションをとる気持ちを持つことが大切です。	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、教職員も社会と接する機会となり資質の向上につながります。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ものと考えます。	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300食の炊き出しをしました。

最終更新日付	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------

10-37 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
10-37-1 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、羽田街道おもてなし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と羽田街道おもてなし清掃に参加しています。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	2020年10月1日	記載責任者	保科 達彦
--------	------------	-------	-------