

平成30年度 学校関係者評価報告書

学校法人水野学園
東京すし和食調理専門学校
学校関係者評価委員会

学校法人水野学園 東京すし和食調理専門学校「学校関係者評価委員会」は、平成30年度自己点検・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、以下の通り報告いたします。

1. 開催日 令和元年8月28日(水)

2. 学校関係者評価委員

・ 関連業界等関係者

山縣 正 様
奥井 隆 様
高津 克幸 様

全国すし商生活衛生同業組合連合会
一般社団法人 和食文化国民会議
にんべん株式会社

会長 (当日欠席)
理事
代表取締役社長

3. 水野学園からの参加者

渡辺 勝
長谷川 哲也
酒匂 博
松山 英一
岩崎 瑠美
用松 秀樹

東京すし和食調理専門学校 学校長
東京すし和食調理専門学校 和食調理科長
学校法人水野学園 教育部長
学校法人水野学園 総務部長
東京すし和食調理専門学校 学務係長
学校法人水野学園 総務係長

4. 評価方法および評価点について

- ・ 会則に基づき、学校関係者評価委員は、自己点検評価の結果を評価する。
- ・ 評価点は、学校関係者評価委員の評価点の平均値を表記した。
★評価点基準・・・ 4=適切 3=ほぼ適切 2=やや不適切 1=不適切

項目 1	教育理念・目的・育成人材像等		評価点平均	3.50
【現状】	1	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	教育理念は、学生ハンドブックに掲載し、年初のオリエンテーションで配布・学生周知が進められている。前年度から具体的検討が行われていた3つのポリシー（ディプロマ、カリキュラム、アドミッション）をまとめ、HPにて公表した。	
	2	学校の将来構想を抱いているか	毎月2回実施される「経営会議」において、構想および検討がなされ、社会人教育の充実を図っていく必要性が話し合われた。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 教育理念については、前年度同様に学生便覧に記載する等学生への周知浸透に心掛けています。また、授業内容以外にも、学園生活の規範や各種学校行事などについても、この教育理念に基づき企画運営されています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 文部科学省が高等教育機関に求める『3つのポリシー（アドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシー）』の検討を行っています。最終案が決定された後、本校HPに掲載すると同時に、入学選考・教育内容・卒業基準等に具体的に反映させていく予定です。</p>			
【関係者評価・意見等】	3つのポリシーを水野学園として設定したことは良いことであるが、今後本学単独でのポリシーを検討してもよいのではないかと。「伝える」と「伝わる」のは違うこと。今後はぜひ広く教職員並びに学生に周知する努力をしてほしい。			

項目 2	学校運営		評価点平均	4.00
【現状】	3	教育理念・目的等に沿った運営方針を定めているか	学校の理念、目的、育成人材像をふまえ、「経営会議」にて運営方針を定めている。設定された運営方針は、各部署長を通じ、全教職員に周知されている。	
	4	中長期的な事業計画を定めているか	昨年度に加え、第2期卒業生の就業先を訪問し、本学卒業生の評価や本校教育に期待することを具体的にヒアリングした結果を踏まえ、2020年度に向けて学科編成の改組を検討している。	
	5	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、また有効に機能しているか	理事長、学園長、各部門長により、毎月2回「経営会議」を実施し、学校運営全般についての情報の共有ならびに意思決定を都度実施している。また、全教職員を対象とした「教職員会議」を年4回実施し、全教職員への運営方針の周知徹底を図っている。	
	6	人事・給与に関する規定等は整備されているか	人事・給与に関する規定「就業規則」「給与規程」等、自由に閲覧できる環境を整えている。“採用、試用期間、休職等”については「就業規則」に記載され、“昇給、各種手当、賞与等”については「給与規程」にて明確に定め、適切に運用している。	
	7	情報システム化等による業務効率化が図られているか	専任の情報システム担当職員を置いている。各部署のデータを共有し、学生サービスおよび業務効率を高めるべく、システムを構築・運営している。学生管理においては(株)サーブネットの「School Leader」を利用し、大幅な業務効率化が図られている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、毎年しっかりと実行されております。また、例年通り教職員役職者による「池尻運営会議」、全教員と主要職員による「スタッフ会議」の開催を各月で実施し、学校の動静、問題学生の情報共有などにも努めています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 少子化が進む中、学校運営をさらに安定させていく上で、新しい学び需要の発掘についての事業計画を設定しています。様々な角度から分析・検証し、安定した学校経営のためにしっかりと取り組んでいきたいと考えています。具体的には、2020年を目標に本学の学科課程改組を理事会で決裁し、各監督官庁に申請しています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。			

項目 3	教育活動		評価点平均	4.00
【現状】	8	各コースのカリキュラムは目標が設定されているか、また体系的に編成されているか	和食調理科においては、昨年同様各科目の教育目標を明確化させ、その到達指導に取り組んだ。また、本年度開講した調理研究科においては、「素材研究」「高度調理技法」「和食文化研究」「料理店実習」の4つのカリキュラムを策定し、すしと和食の両方をより実践的に学ぶための体系的な授業運営が実施された。	
	9	教育方法は適正か、また授業評価の実施・評価体制はあるか	教育方法(個人の指導力に対する評価)については「ティーチング・アセスメント」を導入し、実際の授業を見学、改善点を指摘し相互評価を行った。また授業評価に関しては、学生による授業評価アンケートを9月に実施し、学生の評価を教員にフィードバックした。	
	10	育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	実習教員はすべて料理人として現場経験が豊富であり、教育顧問の店舗で就業または研修を経験している。教員には専門調理師の受験を奨励しており、2018年度は1名の教員が日本料理専門調理師の資格を取得した。	
	11	教員組織体制が確立しているか、また教員間の連携・協力体制を構築しているか	学園教育部長と連携し、学校長・和食調理科長が教員組織を取りまとめており、組織図を共有して指揮命令系統を明確にしている。実習系教員は専任・兼任を合わせ毎月1回カリキュラム会議を実施、また全教職員による会議を各月開催し、情報の共有を図った。	
	12	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	学則にて明記されており、学生ハンドブックにて周知している。進級・卒業認定は、科目履修状況、出席率、授業態度、成績を総合的に判断し、学校長以下教職員の判定会議にて認定されている。	
	13	資格取得の指導体制はあるか	本年度より、「水野学園 職業技能検定 すし・和食部門」を設置し、1年生全員が3級の取得に挑み84.4%の合格者を輩出した。また、本年度より日本ホテル教育センター主催の「和食検定」を導入し、初級編に対して50%(14名中7名)の合格者を輩出した。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 本年度より和食調理科卒業生を対象に、調理研究科(全日制1年課程)を開講しました。この課程においては、「すし」と「和食」の両方の技術と知識を身につけ、さらに食材の目利きや実際の店舗運営体験など、より実践的なカリキュラムに基づき教育を実施しました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 学生の学びの希望ならびに業界のニーズを鑑み、今後「すし」と「和食」の両分野を等分かつ専門的に学ばせる有用性を感じました。来年度以降の教科課程改変に際し、新しい目標として検討していきたいと思えます。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。 また、本年度開講した調理研究科の教科課程はとても実践的で魅力的な内容であり、その教育成果に期待している。特に「すし」と「和食」を両方学べるようになる教科課程改変は有意義であると思える。			

項目 4	学修成果		評価点平均	4.00
【現状】	14	就職率(卒業生就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか	学生希望の多いホテルや留学生積極採用の大手企業について、学内説明会や現地見学会を複数回実施した。他校生も集めた大会場での説明会より質問がしやすく、すし和食に特化した内容を伺えるため、働く現場を具体的に想像でき早期受験につながっている。また長期休暇(春休み・夏休み)を利用したインターンシップも導入。企業選択のためだけでなく、働く覚悟を持つ機会になっている。留学生の日本就職については「研修ビザ(すし和食限定調理職)」の推薦基準を明確にしサポートを行っている。学生、企業双方からの信頼を得られ留学生の採用を前向きに検討する企業が増えている。	
	15	資格取得率の向上が図られているか	水野学園職業技能検定「すし・和食部門」および「和食検定」について、資格取得によって得られる知識や現場での活用性、就職活動におけるメリットを伝える説明会を学生全員に対して行った。また受験者には放課後自主練習での指導や試験対策講座を実施し合格率の向上を図るとともに受験までのモチベーション維持につなげた。	
	16	卒業生・在校生の社会的な活躍および評価を把握しているか	卒業生の就職先に講師と進路担当が訪問し、働く様子や近況を本人から聞くと同時に、指導担当の方から仕事ぶりや今までの新入社員と当校卒業生の違いについて伺い、学校での指導がどのようにいかせているかを確認している。また留学生で研修ビザにて就職した学生は半年に1度定期監査のため訪問。留学生を雇用する上で不安をもたれる言語力や文化の違いでの弊害などがないかを伺っているが、総じて就業意欲や熱心さに高い評価を得ることができている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 第1期生の就職先訪問調査の結果、基礎技術を徹底して身につけさせるカリキュラム内容が功を奏し、従来の新卒社員より即戦力性があるという評価をいただきました。ただ、一部、指示を待つのではなく自ら動く積極性が欲しいという要望もいただいています。これらの業界の声をカリキュラム並びに学生指導に反映させていきたいと考えています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 次年度は、さらなる離職率の低下を目指して、在学中のアルバイト紹介やインターンシップ制度を拡大するなど、学生に企業環境や就業先との相性・適性を正しく判断できるよう心掛けたいと思います。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。			

項目 5	学生支援		評価点平均	4.00
【現状】	17	就職・進学指導に関する体制は整備されているか	1年次から授業やガイダンスを通して業界の知識や総合調理施設、専門店など規模や体制ごとの働き方の違いについて伝えている。また卒業生や現役の料理人を招き、仕事内容や1日のスケジュールを聞くことで具体的に働くことを想像させ、自分にあったキャリアプランを作成していくよう指導している。留学生については、ビザの種類や必要要件について特別ガイダンスを1年次の11月から卒業まで数回実施し、希望に合わせて適正な就職活動を促すよう努めている。	
	18	中途退学者が継続して学びたい場合の支援体制、または代替えコースが設置されているか	本校では中途退学者が継続して学べる代替コースは設置されていない。	
	19	学生相談に関する体制は整備されているか	従来通りクラス担任と学科担当教務の連携による学生の就学指導は良く機能している。また、年間2回にわたる学生アンケートの実施や、学生が学校長に直接意見をメールできる制度の運用などを通し、より細かい学生の相談体制を構築している。また、留学生指導の専従担当を設置し、母国保護者との連絡を含め留学生の生活指導にも努めている。	
	20	学生の経済的側面に対する支援体制が整備されているか	日本学生支援機構等、公的奨学金以外にも、家計の急変や調理研究科進学者に対しての水野学園独自の授業料減免制度などを設置運用している。また、学費の分納、延納などに対しても、学生個々の状況に応じて経理担当が個人相談を行っている。	
	21	学生の健康管理を担う組織体制が整備されているか	学校保健法に基づき、毎年5月に学内において全学生の健康診断を実施している。診断結果が悪かった学生には、健康管理について個別に案内・指導している。特に食中毒の防止や法定伝染病の対応に対し、学内衛生担当教員を設置し、マニュアルを完備して対応している。	
	22	保護者と適切に連携しているか	毎年2回、学生の出席率、課題提出状況、単位取得状況を、担任の個別コメントを添えて保護者に送付している。また、年度末に「年度末賞味会(1年生保護者対象)」「卒業賞味会(2年生保護者対象)」を実施し、保護者を学校に招待して学生の調理を賞味していただき、教育の成果を発表している。	
	23	卒業生への支援体制はあるか	卒業生は全員水野学園同窓会の終身会員として登録され、転職相談や進学等についての支援を受けることができる。また、優秀な卒業生に対しては、「同窓会賞」として、独立開業や再進学のための報奨制度も制定されている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、学生支援体制は適切に運営されています。また、令和2年度より開始される「高等教育無償化制度」に対して、本校も申請を行っています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 中途退学者や卒業生の再履修の奨励対策として、調理研究科(全日制1年課程)の入学資格の見直しなど弾力的な運営を検討しています。特に中退者に対しては、退学の理由によっては、今後2年次編入や再入学の際の入学金免除など、支援体制を検討しています。また、離職率対策と合わせて、卒業生の相談窓口の設置や、同窓会主催による卒業生懇親会の企画などを検討しています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。			

項目 6	教育環境		評価点平均	4.00
【現状】	24	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	施設・設備の改修／修繕／交換／導入は年度ごとに計画的に整備をしている。教室の什器備品等については、各教室ごとの責任者を決め、常に点検している。教室以外の施設として、図書室・保健室などの環境を整えており、年1回の学生アンケートの実施を活用し改善に努めている。	
	25	学外学習やインターンシップなどの教育体制を整備しているか	1年生は6月に千葉県富津海岸にて地引網による漁獲体験と板海苔づくり体験を実施した。また、2年生は11月に山梨県において、郷土料理の「ほうとう」を地元の方の指導で調理する体験を実施した。調理研究科においては、「料理店実習」の学外授業として、うなぎ、てんぷら、そばなどの専門店において全員必修でインターンシップに取り組んだ。	
	26	防災に対する体制は整備されているか	学生対象／教職員対象の2種類の防災訓練を毎年実施している。教職員対象の防災訓練においては、災害発生直後から宿泊するまでを想定した実践的な訓練を行っている。防災マニュアルの作成・完備や緊急地震速報に対応したシステムの設置、5日分の非常食を完備するなど、防災体制を整えている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<自己点検> 上記の通り、施設・設備等の教育環境や防災体制は整備されていると思います。次年度もこれを継続します。			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。 学生を様々な形で学外に送り出し、実践的な体験学習をさせていることがよく分かった。			

項目 7	学生の募集と受け入れ		評価点平均	4.00
【現状】	27	学生募集活動は、適正に行われているか	募集案内の記載内容については学生が明瞭に理解できるよう十分に配慮して作成している。募集内容は、稟議を経て理事長、学園長の決裁を受けて作成されているものであり、学内でのチェック体制は整備されている。資料請求者、入学志願者の相談内容はデータ管理され、個人情報に留意しつつ、適切な対応ができる体制が整っている。	
	28	入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか	AO入学については全員と面接、推薦入学および一般入学については入学願書・調査書の内容により、どちらも本校で学習することに対する意思の確かさ、粘り強く物事にとり組める姿勢を出願者の選考基準としている。留学生については学校長が全員と面接を実施し、日本語能力・学費等支払い能力を総合的に判断する。	
	29	学納金は妥当なものとなっているか	本校が提供する教育内容、施設等や他校の状況、社会全体の経済状況等を踏まえ、妥当な金額であると考えている。金額および支払時期については募集要項に明記している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、適正に実施されていると思います。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 新入学した留学生において、入学選考合格後に日本語学校の出席率が著しく低下し、本校入学後学生ビザの更新が不許可になる学生がありました。これを受けて、2019年度入学選考に合格した留学生に対して、入学前に直近の日本語学校出席率の報告を求め、出席率低下学生に対して入学前に来校させ特別に指導を実施しました。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、概ね適切と思われる。</p> <p>新入学留学生に対する新しい取り組みは、有意義であると思われる。今後も継続してほしい。</p>			

項目 8	財務		評価点平均	4.00
【現状】	30	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	入学者の確保や休退学などの離脱者を減らすことにより、健全な財務状況を維持している。将来5年程度の見込みについて随時分析している。	
	31	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	予算は、前年度末に翌年の予算案を作成し、理事長・学園長の決済を受けた上で、評議委員会・理事会の承認を受けて決定している。本部各部門の責任者は、承認・決裁を受けた予算に基づき、各部門の年度計画を定め、理事長、学校長の承認を受けて、予算を管理・執行している。	
	32	財務について会計監査が適正におこなわれているか	顧問税理士の指導を受けながら適正な会計処理を行っている。 毎年5月に、監事2名による会計監査を行っている。	
	33	財務情報公開の体制整備はできているか	財務情報は学園ホームページにて公開している。 関係者より財務諸表等の閲覧請求があった場合は、閲覧規定に則った対応ができる体制を整えている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<自己点検> 上記のとおり、適正に管理・運営されていると思います。次年度もこれを継続します。			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。			

項目 9	法令等の遵守		評価点平均	4.00
【現状】	34	関係法令・設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか、また個人情報保護に関して十分な対策が練られているか	給与規程、個人情報保護規程、文書保存規程など、各規程に則り、法令順守についての総合的な管理にあっている。前述規程等は、常時閲覧できる場所に保管し、適宜確認・利用できる環境を整えている。顧問弁護士と契約しており、随時相談可能な体制を整えている。個人情報保護に関しては、個人情報保護規程を全教職員へ説明し、この規程に則って運用している。また、マイナンバーについても、特定個人情報取扱規程を策定し、適正に運用している。	
	35	自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	自己点検・自己評価委員会を設置し、問題点の改善に努めている。	
	36	学校関係者評価委員会を実施しその結果を公開しているか	毎年、「自己点検・自己評価報告書」を元に、学校関係者評価委員会を開催し、その結果をHP上で公開している。	
	37	教育情報の公開は適正に行われているか	前述の各報告書のほか、「学校情報」を各年度ごとに更新し、HP上で公開している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 学校教育法、私立学校法、学校保健法、税法等の法令を遵守して学校運営が適正に行われています。 自己点検・自己評価報告書、学校関係者評価委員会議事録、学校情報は、ホームページにて公開することとしています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。			

項目 10	社会貢献		評価点平均	4.00
【現状】	38	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	校名と立地により、教育施設の利用について多くの申し出を受け、可能な限り受入対応している。特に毎年10月に実施する学園祭では料理店を運営し、地域住民を積極的に受入れ、和食のすばらしさの普及・伝播につとめている。調理研究科において、教育の一環として世田谷区の営業許可を受け、学生自身が企画・運営する料理店「すし和食 一膳」を営業し、地域住民の来店を受け入れて地域交流を図っている。	
	39	学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	特に制度化はしていないが、教育施設利用の際在校生をお手伝いとして積極的に参加させている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、年間数回の教育施設や教員・学生の参加行事を受け入れています。また、昨年度から実施している「高校生和食料理コンテスト」については、昨年度を超える応募がありました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 本校は和食文化国民会議の会員でもあり、和食の普及啓発については本校の教育使命であると考えております。このような取り組みについては、可能な限り教育施設の開放を無償にて対応していきたいと考えています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。 今後は、地域貢献の一環として、地域行事に積極的に参加されることを希望する。			

項目 11	国際交流		評価点平均	4.00
【現状】	40	留学生の受入れ・在籍管理等において適切な管理体制が整備されているか	留学生受け入れについては、全員に学校長面談を義務付けており、日本語能力以外にも就学意欲や就学目的の確認を行ったうえで可否を判定している。また、在籍管理においては学務課に留学生生活指導担当を配備し、在学する全留学生の在留資格管理をはじめ、資格外活動(アルバイト)状況の把握などに努めている。	
	41	グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みが行われているか	本年12月に、ヨーロッパで唯一日本料理教育をしているポルトガルの調理学校と教育提携を締結した。これにより、同校の日本料理教育カリキュラムの監修や教員の研修を定期的実施することとなった。また、毎年2月に本校教員が訪問し、学生の最終課題査定ならびに日本料理についてのワークショップ開催を予定している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、適正に管理・運営されていると思います。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 本年より始まったポルトガル料理学校への日本料理教育提携により、日本料理の海外普及事業に参画しました。本校教員もこの教育提携事業を通じて、海外での日本料理の実態やその教育内容を知り、それを留学生を含めた本学の教育に反映させ、本学のグローバル人材育成が促進することを期待しています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。 特に国際交流に関しては、「本物の和食を海外に発信する」という建学の使命に対して、グローバルな視点で教育活動を実践している点について、高く評価する。			