

令和元年度 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2年6月13日(土)

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 学科長
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、すし和食の食材である「魚」に関するプロを育成する新学校構想の検討が開始された。	
【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）』を策定し、全体に周知させることができました。</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 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	令和2年度より学科編成を「和食調理科(2年制課程)」と「和食研究科(3年制課程)」の2学科体制とすることを決定し、関係省庁への申請が承認され、学生募集が開始されている。	
	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	本年より、インターネットソフトZOOMによる学園学科長会議が定例的に開催されるようになった。これにより東京校・大阪校・池尻校の教育責任者が定期的に情報交換することが可能となった。	
【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> 従来の学科編成(和食調理科 2年制課程 3クラス/調理研究科 1年制課程 1クラス)を改組し、新たに「和食調理科 2年制課程2クラス」「和食研究科 3年制課程2クラス」の計7クラス体制とすることを決定し、東京都・世田谷区ならびに東京都福祉保健局の承認を受けました。これにより2020年度入学生から全員が寿司と和食を学ぶこととなります。</p>			
【関係者評価・意見等】	情報システム化の一環として新型コロナ対策による在宅勤務奨励なども含め費用を見込んで対策を立ててほしい。			

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。ただし、1年生の教科課程において学生レベルと教員指導力の乖離がみられ、例年より進級不可者・退学者が多く発生した。	
	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。2019年度は調理実習と理論の連動性の向上を図るために、4月に講義を担当する近藤環(管理栄養士)を常勤採用し、1月には業界で活躍中の調理人 伊藤啓悟(調理師)を常勤採用し、その充実を図っている。	
	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	「水野学園 職業技能検定 すし・和食部門」3級の取得率は76.5%(昨年度84.4%)であった。また3級合格者を対象とした2級を初めて実施し、すし部門は87.5%(8名受験)、和食部門は100%(9名受験)の合格率となった。本年度の日本ホテル教育センター主催「和食検定」初級合格率は62.5%(昨年度50%)、昨年初級合格者より基本レベル(上級編)の受験希望もあり、結果として40%の合格率であった。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 昨年度開講した調理研究科(全日制1年課程)が2年目を迎えました。当学科は後期に実際に料理店営業をすることがゴールとして設定されているため、目標が明確であり、本年度は非常に高い教育成果を生み出したものと考えています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 反対に1年生の指導において、学生のレベルと教員指導力に乖離がみられ、例年より多くの休退学者・進級辞退者が発生しました。本件に関して、教職員が会議を重ね、①和食調理の厳しさばかりではなく、楽しさや魅力を伝える努力と工夫 ②学生がより相談しやすい担任制度 を検討し、次年度から実施予定です。同時に指導力に不測の見られた兼任教員4名の契約を終了し、新たに新規採用を行いました。</p>			
【関係者評価・意見等】	実習・講義とも常勤教員の充実を図っていることは大変評価できる。また外部検定の取得奨励も評価できる。退学者に対する対策もきちんとしてきていると感じる。授業についていけない学生への対応をしっかりと対策してほしい。			

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	希望者就職率は前年度に続き100%となった。特に本年度は地方就職への希望者も多く、講師経由などで求人を獲得した。また、夏休みを利用した地方インターンシップや見学の機会を設けた結果、北海道、新潟県、京都府、兵庫県などへの就職につながった。留学生の日本就職については従来の研修ビザの受入企業要件の緩和に加え、特定技能ビザが施行されたことを受け、企業への周知と学生への情報提供をこまめに行った結果、留学生12名が調理職にて就職をすることができた。ただし、特に特定技能ビザについては、企業側の義務や責任に関する理解が少ない、基準が不明瞭であるという問題も残った。	
	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」や「和食検定」については、学内で対策講座を行うことで資格取得に向けたサポートを行うだけでなく、授業以外の学びの機会自体の意義を学生に伝えることができた。結果的に受験希望者を増やすこともでき、不合格だった学生もチャレンジしたことへの満足感を示していた。	
	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	教職員による卒業生の就業先訪問に加え、2019年9月に第1回同窓会を実施した。日本在住卒業生に案内を送ったところ78%の卒業生から返信があり、参加ができなかった学生も一部近況報告があったため状況確認ができた。学生同士のSNSでの情報なども合わせると卒業生全体の86%の状況は把握している。また外国籍の学生についても講師との連絡は取れており、母国の人気和食店での活躍や独立開業などの情報を把握している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 卒業直前に全学生へアンケートを行ったところ99%の学生が学校での学びが有意義だったと回答していることが確認できました。進路選択においても93%の学生が学校の学びが役立ったと回答しており、学生の声からも業界での活躍を見据えたカリキュラムや進路指導の効果を実感できました。また初めて行った卒業生調査及び同窓会を通して、卒業生においても半数以上は調理に携わっており、卒業後も学校や講師への信頼感を持ち続けてくれていることが確認できました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 留学生の日本就職について多様化される一方、業界には手続きや必要事項の知識が十分に周知されていないため、学生の希望と現実の乖離を感じます。働く意欲のある学生の選択肢を広げられるよう、留学生受入企業の開拓と、実績に基づいた情報収集で適切なビザ切り替えサポートを行うことが課題だと感じています。</p>			
【関係者評価・意見等】	卒業生のネットワーク化は今後とても大切になると考える。昨今の状況を踏まえ、オンラインやSNSなどを活用するのも一法ではないか。なお一層の工夫努力を期待する。また、卒業前のアンケートも有意義であると評価する。			

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、留学生指導の専任担当を設置し、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。また、次年度から新たに開始される「高等教育無償化」制度について、本校も認定校となった。	
	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。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 次年度より始まる「高等教育無償化」に関しては厳しい申請条件がありますが、本校はすべての条件を満たし認定校となりました。すでに来年度入学者に対してその説明会を実施しています。ただし本制度は日本人のみが対象ですので、留学生の多い本校では、さらなる留学生への奨学金等の検討を希望しています。</p>			
【関係者評価・意見等】	高等教育無償化対象校になったことはとても大きなことである。特に本年度コロナ禍による経済的困窮に備え、独自奨学金も含めしっかりと対応を取ってほしい。経済面についてはぜひプライバシーに配慮し個人面談の形で対応することが望ましい。			

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年生は昨年同様、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、2年生は11月に千葉県のキャンプ場を借り、あんこうの吊るし切りや竈を使った米炊き、野菜収穫体験を実施した。調理研究科では学外授業として、精進料理、茶懐石、すし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。また夏休み、春休みの長期休暇を利用した希望者制インターンシップも行っており、就職希望者が働く環境を確認するとともに就業覚悟を養う場として活用している。	
	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】	<p><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。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>学外研修として「食」の学習を生産者(川上)から学ぶことは意義のあることである。次年度はコロナ禍により大きな制約も出ると思うが、オンラインなどを活用してぜひ継続してほしい。</p>			

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> 本年度も留学生はその定員を超える応募がありました。本学の課題は「如何に日本人高校卒業予定者に訴求できるか」に尽きると考えています。また、次年度から学科課程の改組があるため、本年度の募集は昨年度と違い、2年制課程・3年制課程の募集となりました。結果として3年制課程は計画より順調に出願がありました。</p>			
【関係者評価・意見等】	3年制課程の入学者が一定数確保できたことは素晴らしい。次年度以降留学生の減少が予測されるが、経営に支障がないよう奈対策をしっかりと立ててほしい。			

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	例年5月に、監事2名による会計監査を行っているが、2019年度決算については、新型コロナウイルスによる国税庁の通達を踏まえて、6月末を目途に完了する予定とした。	
	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。2019年度決算の公開は、上記会計監査後にすみやかに公開することになっている。	
【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。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、概ね適切と思われる。次年度以降はコロナ禍による財務対策も重要になるとと思われる。</p>			

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たうえで、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。			

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。 特に留学生管理については、本年度東京都・世田谷区・入国管理局の定例立ち入り検査がありました。結果としてすべての項目において全く問題がみられず、十分な留学生管理体制であることが確認されました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 2月に実施された第1回のポルトガル提携プログラム修了式では、10名の認定者が誕生しました。今後はこの「和食を世界に広める」活動を継続すると同時に、卒業生も積極的に海外で活躍するようになってほしいと考えています。</p>		
【関係者評価・意見等】	自己点検は、概ね適切と思われる。 このコロナ禍は国際交流に関しても大きな影響が予想されるが、オンラインなども活用して引き続き努力してほしい。		