

2022年度(令和4年度)
自己点検・自己評価報告書

学校関係者評価委員会資料

学校法人 水野学園
東京すし和食調理専門学校
自己点検・自己評価委員会

◆評価項目の現状および自己点検・課題・今後の改善策等

項目 1	教育理念・目的・育成人材像等		
【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、水野学園総合ホームページ上にて公表した。
	2	学校の将来構想を抱いているか	和食調理科（2年制課程）と和食研究科（3年制課程）としての第1期入学生を迎え、将来構想に則った改組が具体化されている。また本校の姉妹校となる新学校の開校準備室が設置され、令和5年開校を目指して具体的な準備が開始されている。
【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、徐々に浸透してきています。また、教育成果の検証機会として水野学園4校の教員全員が参加して各校の教育現場の現状と種々の課題を発表する「教育白書」をオンラインにて開催しました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 新学校の開校に伴い、水野学園としての統一した「3つのポリシー」としての整合性を取ることが難しくなってきました。新学校開校後は水野学園には「学園運営ポリシー」を置き、上記3つのポリシーは学校毎に立てる準備を進めています。</p>		

項目 2	学校運営		
【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	昨年度より「和食調理科(2年制課程)」と「和食研究科(3年制課程)」の2学科新体制による運営を開始している。和食研究科の3年生が誕生する令和4年度には、調理研究科(1年制課程)を廃止する予定である。
	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、学校長、各部門長による「経営会議」を定期的を実施し、学園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。今年度も集合しての「教職員会議」は見送ったが、メールや動画配信などで運営方針の周知や情報の共有を行った。
	6	人事・給与に関する規定等は整備されているか	整備されている。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。教職員の在宅勤務は引き続き推奨しており、通勤による感染防止に取り組んだ。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通りしっかりと運営できていると判断しています。学園の運営に対しては、新学校の設立など、先行投資で将来的にも安定を維持する学園構想も持っています。また教育内容については内部からも見直しを図り、特にコロナ禍で過ごした2年間から新しい時代に対応するプログラムやそれに伴う教員教育を行なっています。本校では同構想に基づき、令和4年度入学生から教育課程を一部改変する予定です。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 今後については、改めて専門学校としてその教育方針やプログラムの内容に合理性があるかなど、学園教育部が中心となって検証する必要があると考えています。また次世代の教員育成において、教職員に大きな教育プロジェクト担う機会を与えて行くことが重要になると思います。</p>		

項目 3	教育活動		
【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	学科、学年ごとに教育目標を明確化させ、科目ごとに到達に向けて体系的にカリキュラムを編成している。授業内容や運営方法については、定例の講師ミーティングを行い、見直しを行っている。各科目において「授業目的」「到達目標」「評価方法」を明確にし、学生へも周知するとともに公表を行っている。
	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、改善点を指摘する機会を設けている。授業評価に関しては、授業ごとに習熟度の確認アンケートを実施するほか、全授業に対する授業評価アンケート年に1回実施し、学生からの評価を講師にフィードバックを行っている。
	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。講義科目についても、担当教科に関連する現場経験のある講師を揃え、学んだ知識を食の業界でどのように活用するかをふまえた指導を心がけている。
	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・学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。実習系教員は週1回、会議を実施し、こまめな情報交換を行っている。また兼任教員を含む全教職員による会議も年に2回実施し情報共有を図った。
	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級は1年生全員が合格を目標とし、一度不合格の学生には対策指導の機会を設けて再受験を促した(取得率81.6%)。また日本ホテル教育センター主催「和食検定」について、コロナ禍のため学内実施は見送ったが、検定の取得意義を伝えて外部会場受験者を促し、希望者には試験対策サポートを行った。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> コロナ禍で制限された学外活動の補填や授業以外での学びの機会の創出のため、学校が紹介・申込サポートができる民間資格を増やしたところ、学生から多数の応募がありました。また「和食アドバイザー検定」については講師もチャレンジし、授業づくりに活かすことができました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 学生の学びの意欲や探求心をより喚起するため、日本料理や食文化にまつわる民間資格について内容を吟味して学内での取得サポートを強化することが有効と考えています。今後は授業カリキュラムと連動し、授業内で取得できる資格の拡大も検討しています。</p>		

項目 4	学修成果		
【現状】	14	就職率(卒業者就職率・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。コロナ禍により企業説明会やインターンシップの機会が減少し、進路を決めきれない学生が多かった。その分、個別相談や卒業生が働く様子を動画で伝えるセミナーなどを実施し、就業イメージを具体的に抱けるよう工夫した。
	15	資格取得率の向上が図られているか	例年通り「水野学園職業技能検定3級」を1年次の挑戦課題とし81.6%の合格率となった。また新たに「和食アドバイザー検定2級・3級」「G検定」の学内申込を導入し、資格取得のメリットともに学生に告知を行い、両資格ともに受験者全員が合格となった。
	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	在校生については、授業内でお弁当の調理と販売を行い、購入者から評価をいただくアンケートを実施した。卒業生については、毎年8月頃にアンケート調査を行い就業情報の把握に努めている。また、企業に対しては求人受領や留学生の定期監査の際などに、在学生のアルバイトでの状況や卒業生の評価について確認している。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> コロナ禍での飲食業界への就職については憂慮した点もありましたが、就職希望者全員が就職内定することができ、全員が飲食業界に就職となりました。採用枠の縮小や制限をする企業も散見されましたが、日本料理に特化した授業内容や就学状況を伝えることで、学生の意欲や技術力への信頼と期待をもっていただくことができ、採用につながりました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> コロナ禍で入学した学生は、アルバイトや行事など就業現場を体感できる機会が少なく、就業後のイメージが薄いことが危惧されます。また人間関係の構築が苦手で環境に適應するまでに時間がかかる学生も増えているため、今後授業内インターンシップの期間の延長や卒業生との接点となる機会の創出を検討しています。</p>		

項目 5	学生支援		
【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、業種や業態の違い(総合調理施設、専門店など)、規模や体制ごとの働き方と特徴について伝えている。留学生については、ビザの種類や必要要件についての特別ガイダンス実施している。その後、担任講師と進路指導担当職員で連携して学生面談を行い、希望や適性にあった進路選択ができるようサポートをしている。
	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	従来通りクラス担当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。学生が学校長に直接意見をメールできる制度の運用のほか、授業や学生生活についてオンラインアンケートの実施により、学生の声を積極的に拾い上げ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	令和2年度より「高等教育無償化」制度の認定校になり利用できるようになった。そのほか、日本学生支援機構等、公的奨学金の案内と対応を行っている。今年度は新型コロナウイルスによる家計の急変に対する「コロナ対策特別奨学金制度」を設置し、迅速な救済に努めた。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別相談を行っている。
	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、全学生の健康診断を実施している。コロナウイルスへの対策については①入校時の検温 ②手指消毒 ③常時マスク着用 ④試食授業でのパターションの設置 ⑤定期的な学内換気 ⑥終業時の共有施設の除菌などを継続的に実施している。また、陽性者や濃厚接触者の確認と登校停止、発熱学生は解熱後2日まで登校停止(公欠)とする特別措置をとっている。
	22	保護者と適切に連携しているか	毎年2回、学生の出席率や単位取得状況を、担任のコメントを添えて保護者に送付している。就学不安者には別途保護者連絡を行い、保護者からの指導と協力のご依頼を行っている。また水野学園全校合同で、学科ごとの授業成果を学生が発表する「プレゼンテーションズ」を開催し、保護者にもオンラインで配信した。
	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る他、学生アプリの継続利用にて学校との連絡を取りやすい環境づくりを行っている。転職や退職にあたっては、教員や学務課職員との関係を通じての相談や支援を随時行っている。
【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、学生支援体制は整備されていると評価しています。新型コロナウイルスでの家計急変やアルバイトができない学生については、個別に声かけを行い奨学金の案内やアルバイト紹介などを積極的に行いました。結果、経済的な理由で就学を断念する学生はありませんでした。</p> <p><今後の対策> 今後も継続して社会の動向を考慮し必要に応じた学生支援が必要と考えます。また集団行動やコミュニケーションによるストレスを感じる学生が増えてきているため、学園全体でスクールカウンセラーの内容と体制を見直し、「こころの相談室」を開設しています。</p>		

項目 6	教育環境		
【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	学外研修や学園祭などの行事は令和2年度に引き続き自粛とした。代わりに、有名店を招聘し、出張しセミナーの開催や鮪専門店による目利き指南など、学内で実施できる学習の機会を用意した。インターンシップについては、学生の体調管理や受入企業との体制を十分に確認した上で実施した。
	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評価しています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 開校5年が経過し、校舎や設備の不具合箇所が増えてきたため、修繕・交換についての中長期計画を見直しを行いました。また調理機器については、担当業者に総点検を依頼し、安全な使用環境の維持に努めています。</p>		

項目 7	学生の募集と受け入れ		
【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、学校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個別に面接を実施し、日本語能力・学費等支払い能力を総合的に判断している。
	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。 コロナ禍の状況により、入学者向けイベントは「オンライン型」を充実させ、来校しなくても学校を知っていただくイベントを毎月開催しました。 AO入試では前年に引き続き「オンライン面接」を導入。コロナ感染のリスク回避に加え、遠方者が上京する必要がなく志願者にとってプラスとなりました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> コロナ禍のため留学生の入学者が前年よりさらに減少しました。今後の募集上の最重要課題は、前年に引き続き「日本人高校卒業予定者に訴求できるか」です。令和4年度からは調理系高校や通信制高校を中心に「特別指定校・指定校制度」を導入し、高校との関係強化を図ることで、日本人学生の募集増を目指したいと考えております。また外国人入国制限の緩和で留学生入学者が若干名ですが増加を見込めそうです。</p>		

項目 8	財務	
【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 高等教育修学支援新制度や学園独自の奨学金制度等により、入学者の確保や休退学などの離脱者を減らすことで安定的な収入を確保し、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、学園長の承認を受けて、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うけながら適正な会計処理を行っている。令和3年度も5月に、監事2名による会計監査を行った。
	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。
【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・運営されていると判断します。	

項目 9	法令等の遵守		
【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、その結果を学校ホームページ上で公開している。
	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、学校ホームページ上で公開している。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<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。		

項目 10	社会貢献		
【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	<p>1年次の調理実習で出る大根の皮などの廃棄分を静岡の農場に送り、堆肥化して新たな大根を育てるというプロジェクトを行った。</p> <p>地域貢献については、感染対策に配慮しながら学生の集団調理の授業の一環で調理したお弁当販売会や、学内カウンターでの学生料理店の営業など、近隣の方を中心に学生が調理した料理を味わっていただく機会を設けた。</p> <p>また、本年度初めて、すし企業様の要請により調理担当社員のすし調理研修を実施した。</p>
	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> 本年はコロナウイルスの感染状況を確認の上、地域住民の方など、外部の方に向けた料理提供を行うことができました。また、大根の廃棄分の再利用化については学生に食品廃棄物の現状やSDGsへの取組に関するとして行い、調理師としての責任や自覚も伝えることができたと評価しています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> SDGsの取組について、大根の廃棄分以外も学内で堆肥化し、野菜づくりを行うことを計画しています。また、近隣に向けたお弁当の販売が好評だったため、今後も継続して実施する予定です。</p>		

項目 11	国際交流	
【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合否を判定している。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。令和3年度も東京出入国在留管理局より、在籍管理に特段の問題がないと認められる「適正校」に選定されている。
	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 海外渡航自粛を受け、例年訪問している海外教育提携校への支援はすべてオンライン実施に切り替えとなった。
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 留学生の入国規制により、4名の留学生(台湾2名・韓国2名)が入国できず1年間の特別休学扱いとなりました。同学生とはオンラインで定期的に連絡を取り、令和4年度の入学を予定しております。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 各国の渡航禁止により、「卒業留学生が速やかに帰国できない」事例が数件発生しました。無事帰国するまで学校の管理責任が問われるため、居所確認を含め連絡を取り続けています。</p>	