

令和5年(2023)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、令和4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5年6月14日(水)

2. 学校関係者評価委員

・ 関連業界等関係者

奥井 隆 様
高津 伊兵衛 様
須田 信広 様

株式会社 奥井海生堂
にんべん株式会社
一般社団法人 和食文化国民会議

代表取締役社長
代表取締役社長
副部会長

3. 水野学園からの参加者

渡辺 勝
長谷川 哲也
高橋 政雄
田中 豊明
平山 人都香
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 教育部次長
学校法人水野学園 総務部次長
学校法人水野学園 広報部次長
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	4.00
【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	アフターコロナの飲食業界を見据え、教育課程改組の3年間計画に着手した。まず1年目を終了し、その成果を検証している。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 本年度からの教育課程改組の目的は ①生活の中の身近な和食への着目 ②学生の創造性の育成 の2点です。本年度は1年生の「和食文化基礎」科目において、学生が自ら調べ・考えて調理するサイクルの実習授業をはじめました。学生の反応もよく、初年度としては一定の成功を収めることができたと判断しております。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 教育課程改組2年目として、本年は2年生の科目群の改定に着手しています。学生の成長もさることながら、それを指導する教員の発想の転換や指導力向上が重要になってくると考えて取り組んでおります。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、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	変動する学生数、学費収入、教室使用状況、支出などを鑑み人事計画・人件費計画は、母体となる水野学園全体で統括し10年後までを見据えた事業計画を定めている。	
	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、学校長、各部門長による「経営会議」を定期的実施し、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> 令和4年度は項目7の「情報システム化等による業務効率化」に注力しました。Zoom使用環境などの学内インフラ、また出席率、取得単位状況などが保護者も確認できる学生WEBサイトの充実、授業在宅配信改善などに努めました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 少子化の傾向に伴い、中長期計画や学生数確保などについて広報活動と連携した組織体制が求められています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われる。 時代背景を鑑み、保護者との連携のデジタル化は必要な改革である。今後も推進されたい。			

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	学科、学年ごとに教育目標を明確化させ、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、全授業に対しての授業評価アンケートを年に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。常勤の教員は、授業内容と学生の様子を随時伝達し合い情報交換と連携を行っている。また兼任教員を含む全教職員による会議も年に3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」の内容を見直し「包丁技術部門」「巻き物部門」「握り部門」の3部門とし、「包丁技術部門」「巻き物部門」の3級は1年生全員が合格を目標として取り組んだ。また「和食アドバイザー検定」「ワインナビゲーター」「日本酒ナビゲーター」など学校で受験希望者の受付を行い、取得しやすい体制づくりを行っている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 水野学園職業技能検定を3つの部門に分け、合格水準をより明確化しました。制限時間、手順、精度、衛生への配慮など実際にお客様に提供できるレベルを明示し実践力を高めることを目指しています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 授業内容と関連のある資格は、引き続き学内で取得サポートを行うことで、学んだ内容を客観的な指標で評価し、知識と技術の汎用性を実感させたいと考えます。 また、成績評価について、授業態度評価の基準を明確化し、取組姿勢や衛生意識など料理人として必要な姿勢は重点的に意識させるよう指導を行っています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われる。 水野学園検定の改定は大変実用的で業界に対して説得力を持つ。実社会と連携できる教育に尽力されたい。			

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。求人数が過去最多となり、選択肢が増えた分、学生自身が選択の軸をしっかりともてるよう指導を行った。	
	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年次の挑戦課題とするほか、「和食アドバイザー検定2級・3級」「G検定(日本語能力検定)」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った。また、授業と連動した「ワインナビゲーター」「日本酒ナビゲーター」も学内申込を導入し4名が取得した。	
	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	実践型授業の一環としてお弁当の調理販売や外部イベントにてキッチンカー出店を行った。購入者からのアンケートをもとに振り返り授業を行い、客観的な評価に基づいた改善点の考察につなげている。卒業生については、毎年8月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、企業からも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> 求人数がコロナ以前の水準を上回るほど飲食業界は活況を呈しており、就職希望者全員が就職内定することができました。外国人の受入を検討する企業も増えており、受入にあたっての必要事項の説明やサポートも合わせて行うことで留学生72.7%が日本で就職となりました(昨年:38.2%)</p> <p><課題・今後の改善方策等> 求人数が増える一方、就職の軸が定まっておらず、決めきれない学生が増えています。外部企業を招いた特別授業やガイダンスを実施し、将来の目標を見据えたキャリア形成やはたらくことへの意識づけを行う機会を増やしています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、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」制度の認定校となった。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。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。学生専用アプリを使った欠席連絡や体調確認も機能している。	
	22	保護者と適切に連携しているか	保護者へ連絡用メールアドレスの登録を促し、毎年2回、学生の出席率や単位取得状況を通知するほか、授業成果を確認できるイベントは随時、案内を行い参加を促している。また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。	
	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> 教職員で学生情報を共有し、適切にサポートを行っています。集団行動やコミュニケーションが苦手な学生が引き続き増えていますが、適宜、保護者とも連絡をとり、就学継続ができるよう相談をしながら進めています。家計急変や学費相談もこまめに対応することで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。ワークショップやホームルームを導入し、友達関係や適性な対人距離を築くための指導を行っています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、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	学年ごとに学外研修旅行を実施し、食材や食文化に触れる機会となった。インターンシップについては、3年次に授業内で2週間の店舗研修を設け、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。 インターンシップについては、学生主体の店舗を運営するために必要な事柄を体得することが主目的でしたが、加えて、働く側からみたお店の印象や環境についてレポートにまとめ、振り返り授業を実施しました。就職に向けた具体的なイメージをもち、働くことへの覚悟にもつながったと考えます。</p> <p><課題・今後の改善方策等> インターンシップ実施中、実習講師が分担して店舗訪問しました。お店側との日程調整が困難なお店もありましたが、訪問できた店舗については情報交換を行い講師が業界やお店の現状を知る良い機会となったと思います。今後も、講師と業界が直接つながる機会を増やせるよう検討いたします。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われる。 インターンシップはとても有益な活動である。企業側に感謝しつつ継続してほしい。</p>			

項目 7	学生の募集と受け入れ		評価点平均	3.67
【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、粘り強く物事に取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。 体験入学や見学会の運営はコロナ以前に近い状況に戻りました。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 2023年入学者数は前年並。留学生に関しては復調の傾向で前年比143%となりました。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の確保」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っていますが、大学進学に移行が加速しています。今年度は特待生制度、一般大学受験の併願制度など新たな制度を設置しました。また全国20カ所以上での出張説明会などさまざまな対策で募集活動を実施します。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、概ね適切と思われる。 少子化による学生減少は本校のみの問題ではなく社会的な問題である。各種制度改定をふくめ、出願する学生の目線に立った改革を引き続き推進してほしい。また、コロナ禍が終息し留学生が戻ってきていることは喜ばしいことである。</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	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4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。			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、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】	<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、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	福島食材についての風評被害を払拭し、福島県の漁業・水産業の応援を目的としたイベント「発見！ふくしまお魚まつり」に参加。ふくしま食材についての学びにもつながった。また、地域のデイケアサービスセンターからの依頼により、利用者に向けたお弁当販売を実施。ライフステージに合わせた食についての学びも兼ね、デイケアサービスセンターでのヒアリング調査も行い、学生と利用者の交流の機会にもなった。	
	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> 昨年に引き続き地域住民に向けた料理提供の他、大規模なイベントにも参加し社会貢献ができました。同時に、調理師として社会にできることを実感できる機会を創出できたと考えています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 社会とのつながりを持ち、利用者やお客様の声を聞くことができるのは、学生にとっても非常に有意義だと考えます。今後も、実践の機会を増やすと同時に、学生自らが社会に向けてなにができるのかを考えて実践できるようなカリキュラムを検討しています。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われる。</p> <p>学外活動への参加が学生のモチベーションアップにつながる可能性がある。積極的に活動を企画・参加されることを期待する。</p>			

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。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	コロナ禍による入国制限解除により、本校の国際交流も徐々に再開し始めている。海外就職を意識する在学生向けに、国外企業による具体的な就労セミナーや、見学ツアーなどの紹介を実施した。また、海外提携校からは3年ぶりに教員が来日し、本校での教員研修を実施した。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 新型コロナウイルス感染症の終息を受けて、学生の海外就職紹介や海外からの教育提携の依頼が徐々に増えてきています。また、留学生からの入学問い合わせも増加傾向にあります。和食の世界的な流行を受けて、本校の国際交流に対する期待はますます高まりつつあると感じています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 「英語で和食を教える」というテーマで2024年9月に英国ロンドンにて本校の分校となる「Tokyo Sushi Washoku College London」の開校を検討し、その準備を開始しています。同校は、本校建学の精神である「海外に本物の和食を発信する」というテーマの実現と、海外就職を希望する本校学生の就職支援の受け皿になることを目標としています。</p>			
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われる。 和食は既にグローバル化されているが、なかなか海外を目指す人材が少ない。ぜひ本校の教育のグローバル化を進めてほしい。			