

様式（評価機構フォーマット版）

令和5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6年7月1日

町田調理師専門学校

# 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

<b>基準 9</b>	<b>法令等の遵守</b> .....	<b>41</b>
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
<b>基準 10</b>	<b>社会貢献・地域貢献</b> .....	<b>46</b>
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5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><b>【榎本学園の教育理念】</b> 「常に社会の動向に適した職業人を育成すること」</p> <p><b>【本校の目的】</b> 「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」</p>	<p><b>【専門課程・高等課程共通】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 感染予防を引き続き実施しつつ、学生・生徒にとって必要なことは対面授業重視で行う。</li> </ul> <p><b>【専門課程】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ より、幅広い実践的な知識を身に付けさせる。</li> </ul> <p><b>【高等課程】</b></p> <p>《1 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「基本的生活習慣を習得する」 ①挨拶礼儀②時間厳守③整理整頓④体調管理</li> </ul> <p>《2 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「自分の進むべき進路を見据え、準備する」 ①基本の徹底（挨拶返事・時間厳守・整理整頓・体調管理）②状況を把握し、自らすすんで行動する。③目標に対し、苦手克服、長所を伸ばす</li> </ul> <p>《3 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「先の展開を読み逆算して計画実行を」 ①基本の徹底（挨拶返事・時間厳守・整理整頓・体調管理） ②状況を見据え、どうすべきかを考える。③物事に対し、「学ぶ者」として謙虚に取り組む。</li> </ul>	<p><b>【専門課程・高等課程共通】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行もあり、「コロナ前」の授業を実施することができた</li> </ul> <p><b>【専門課程】</b></p> <p>令和5年度生から一部カリキュラムを変更した。</p> <p><b>【高等課程】</b></p> <p>《1 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教員・生徒間での挨拶は身につけているが、「初対面の人に自分から」が不十分な生徒もいる</li> </ul> <p>《2 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 多くの生徒に自己の進路に対する自覚が芽生えてきた。</li> </ul> <p>《3 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 多くの生徒が希望の進路選択を行うことができた。</li> <li>・ 基本的生活習慣を身に着け、最上級生に相応しい行動をとれるようになった</li> </ul>	<p><b>【専門課程】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新カリキュラムにおける授業内容（令和5年度の上級調理師科2年次）において幅広い知識を身に付けさせるため、企業の方々を招集し、連携を密にし、授業計画を立てる。</li> </ul> <p><b>【高等課程】</b></p> <p>《1 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 挨拶については「知らない人に自分から」を徹底させるべく引き続き指導をしていく</li> </ul> <p>《2 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 多くの生徒が進路の方向性を見出すことができた。</li> </ul> <p>《3 学年》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各個人で自らに規範を立てて行動できるようになってもらいたい。</li> </ul>
		<b>最終更新日付</b>	令和6年7月1日
		<b>記載責任者</b>	松下 祐介

## 基準 1 教育理念・目的・育人人材像

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校の設置法人である榎本学園の教育理念は、「常に社会の動向に適合した職業人を育成すること」であり、本校も学則にてその目的を「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」と明確に定め、学生・教職員に周知徹底している。</p> <p>教育理念・目標に常に立ち返り、特色ある授業、面倒見の良い指導を地道に続けることで「町田調理師専門学校らしさ」を追求していく。</p>	<p>【榎本学園（設置法人）ホームページより】</p> <p>・・・「常に社会の動向に適合した職業人を育成すること」という教育理念を真摯に守り続け、有為な人材の育成、及び輩出する努力を地道に続けております。</p> <p>教育理念に従い、先駆けて時代のニーズをいち早く掴み取り、息長く社会に必要とされ、かつ社会に貢献することができる分野の模索を続けてきた結果、現在におきましては、調理・福祉・美容・製菓の4分野、4校の専門学校と、1校の高等専修学校を擁する総合学園にまで成長することができました。（略）</p> <p>現代社会においては、時代の変化するスピードは加速度的に伸びていると言われています。そのなかで、当学園では昔からある基本を大切にする一方、新しい情報や知識、技術の導入を積極的に行っております。古いものと新しいもののバランスの中にこそ、物事の本質があると考えているからです。（略）</p>

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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、定められているか	理念・目的・育成人材像は明確に定め、教職員・学生等と共有する。	「常に社会の動向に適合した職業人を育成すること」を教育理念とし、学則にて「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」を目的と定めている。	日々の校務に取り組む中で、常に意識するよう教職員間で理念を共有する。	学則・学生便覧・ホームページ
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	調理業界のニーズに適合した人材を育成することを目標とする。	本校の人材育成像は、業界のニーズに適合していると認識している。	常に調理業界との連携を密にし、求められる人材像と育成すべき人材像の適合を図る。	学則・学生便覧・ホームページ
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	理念の達成に向け、本校独自の教育活動を行うことを目標としている。	技能・技術だけでなく、社会人としての礼儀・マナー等を教えることに力点を置いている。		学則・学生便覧・ホームページ
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	社会のニーズ・動向を踏まえた学校の将来像を描く必要がある。	調理関連企業からのヒアリングにより、労働需要の多い分野の把握に努めている。		学則・学生便覧・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）
榎本学園の教育理念は、実践的職業訓練機関として、常に社会の動向に適合した職業人を育成することであり、本校も社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成を目的としている。そのため、単に技能・技術だけでなく、社会人としての礼儀・マナー等を教えることに力点を置いている。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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>「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」という目的を果たすため、学校運営は、厚生労働省の認可を受けた調理師養成施設として、調理師養成施設指導要領及び各種関連する法令に基づいており、かつ事業計画も調理師養成施設指導要領及び各種関連に則っている。事業計画については、本校の独自色をいかに出すかが課題である。</p> <p>設置法人の組織運営は、法令に則り適切に行われている。組織体制の在り方については、可能な限り管理業務を一元化する等、スリム化していく。学校運営のための組織は、組織図・校務分掌にて定め、教職員で共有している。</p> <p>就業規程・給与規定は設置法人で定め、各校で適用している。</p> <p>重要事項については、理事長のリーダーシップの下、各校校長、法人事務局長が参画する委員会で決定し、そのうち予算等重要事項については理事会の承認を得ている。</p> <p>その他の事項については、教職員全員が参加する職員会議の他、校長以下、副校長、教務・実習主任が参加する主任会議でボトムアップによる議論の上、意思決定している。</p> <p>情報システム化については、費用対効果を測りながら、管理部門を中心に推進している。</p>	<p>学校法人榎本学園は調理・福祉（介護/保育）・美容・製菓の4分野、4校の専門学校と、1校の高等専修学校を擁する総合学園であり、理事長のリーダーシップの下、各校は連携しながら学校運営を行なっている。その一環として、榎本学園の各校校長等が参画する定例の会議は、各校の運営上の課題等の共有化等に役立っている。</p> <p>小規模組織であるため、ボトムアップによる意思決定を行いやすい。</p>

最終更新日付

令和6年7月1日

記載責任者

松下 祐介

## 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	理念に沿った運営方針を定める。	「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」という目的を果たすため、厚生労働省の認可を受けた調理師養成施設として、学校運営は、調理師養成施設指導要領及び各種関連する法令に基づいている。		調理師養成施設指導要領 学則 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）
厚生労働省の認可を受けた調理師養成施設として、学校運営の骨格は調理師養成施設指導要領及び各種関連する法令に基づくものとなっている。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------



## 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	理念に沿った事業計画を定めている。	前年度の反省点、改善すべき点を踏まえ、毎年度事業計画を策定している。 事業計画の骨格は養成施設指導要領及び各種関連する法令に基づく。		校務日程表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
前年度の反省点、改善すべき点を踏まえ、毎年度事業計画を策定している。事業計画の骨格は養成施設指導要領及び各種関連する法令に基づく。	榎本学園の各校校長等が参加する定例の会議にて、各校の事業計画を議論し、問題点の共有化、ベストプラクティスの導入に役立てている。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	専修学校設置基準等各種関連法令に則り適切に運営する。	専修学校設置基準等各種関連法令に則り適切に運営している。	効率的な組織運営のために各学校で行っている管理業務を可能な限り一元化する。	専修学校設置基準 寄付行為
2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか	各部門の役割を明確にした組織体制を構築する。	組織図、校務分掌を定めている。		組織図 校務分掌

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
設置法人の組織運営は、法令に則り適切に行われている。組織体制の在り方については、可能な限り管理業務を一元化する等、スリム化していく。学校運営のための組織については、組織図・校務分掌にて定め、教職員で共有している。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	学園全体で規程を定める。 法令を遵守する。	就業規程、給与規定を定めている。		就業規程、給与規定等

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
設置法人である榎本学園で就業規程・給与規定を定めている。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	意思決定システムを整備し、規程に定める。	重要事項については、理事長主導の下、各校校長等が参画する委員会にて決定。寄付行為に応じて理事会の承認を得ている。 日々の校務に関しては、各委員会、主任会、職員会議で議論し、ボトムアップで意思決定している。	各々の教職員が主体的に意見を発し、学校をより改善していく仕組み、風土を構築していくことが重要。 そのために、課題・問題意識を共有化すべく、コミュニケーションを図る。	組織図 職員会議議事録 理事会議事録

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
重要事項については、理事長のリーダーシップの下、各校校長、法人本部幹部が参画する委員会で決定し、そのうち予算等重要事項については理事会の承認を得ている。 日々の校務については、教職員全員が参加する職員会議の他、校長以下、副校長、教務・実習主任が参加する主任会議、各委員会でボトムアップによる議論の上、意思決定している。	榎本学園の各校校長等が参画する会議を定期的を開催することは、各校の運営上の課題等の共有化等に役立っている。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	費用対効果を測りながら、情報システム化を推進し、業務効率化を図る。 学生・生徒との連絡手段、非常時の学習手段として IT を活用する。	主として管理部門で情報システム化を図っている。 また、各校舎を VPN で接続し、ファイルの共有化を図っている。 学生・生徒および保護者（高等課程）との連絡用に E メールアドレスを配賦するほか、Google クラウドルームを活用している。	今後、中学校や高校でタブレットや PC を授業で使用してきた生徒が入学してくるにあたり、本校でも環境を整える必要がある。校舎内での無線ネットワーク環境の整備を行い、環境を整えたい。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
費用対効果を測りながら、情報システム化を推進し、業務効率化を図る。個人情報を取り扱う業務については、個人情報保護に関する規程を整備した上で、対応する必要がある。学生・生徒・保護者との連絡ツールとして IT を活用する。授業は対面を基本とするが、止むを得ない場合はオンラインツールも活用する。	調理師専門学校の第一校舎・第二校舎については VPN 環境を整備した。

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------

## 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>本校は、厚生労働省の認可を受けた調理師養成施設であり、目的を「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」と定めている。従って教育課程の編成は調理師養成施設指導要領に準じたものとなっている。加えて、実践的な職業教育機関として、学外実習等、実践的なカリキュラムやキャリア教育を重視することを方針としている。</p> <p>実践的な職業教育機関として、就職企業関係者等と積極的に意見交換を実施し、教育課程の編成に反映してきたが、平成 26 年度に「教育課程編成委員会」を設置した。今後も委員と意見交換を重ね、カリキュラムの編成に役立てたい。</p> <p>キャリア教育は教育活動における最重要項目の一つと捉えており、就職ガイダンス、模擬試験・模擬面接に取り組んでいるが、より一層の充実を図るべく、今後も検討を重ねていく。</p> <p>調理師免許に加え、他の資格を取得するための指導体制をとっている。調理師免許以外の資格については、法律の改正や業界のニーズを常に注視し、採用できるものがあれば、可能な限り、採用していく。</p> <p>教員の質的向上への取組みとして調理師基礎技術訓練、全調教教員資格認定研修への参加、他教員による授業評価を行っている。また、推奨資格を定め、教員の資格取得を支援することを検討している。</p>	<p>目標資格（調理師免許以外のもの） 食育インストラクター、レストランサービス技能検定 3 級を定めている。</p> <p>目標資格の合格率（令和 4 年度）</p> <p>高等課程</p> <p style="padding-left: 20px;">専門調理師になるための技術考査： 89%</p> <p style="padding-left: 20px;">食育インストラクター： 100%</p> <p style="padding-left: 20px;">レストランサービス技能検定 3 級： 36%</p> <p>専門課程</p> <p>調理師科</p> <p style="padding-left: 20px;">専門調理師になるための技術考査： 100%</p> <p style="padding-left: 20px;">食育インストラクター： 100%</p> <p>上級調理師科</p> <p style="padding-left: 20px;">専門調理師になるための技術考査： 95%</p> <p style="padding-left: 20px;">食育インストラクター： 100%</p> <p style="padding-left: 20px;">レストランサービス技能検定 3 級： 27%</p>

<b>最終更新日付</b>	令和 6 年 7 月 1 日	<b>記載責任者</b>	松下 祐介
---------------	----------------	--------------	-------

## 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	理念、目指すべき学生像を定め、教育課程の編成・実施方針を定める。	「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」のために、実践的な調理技術に加え、キャリア教育、社会人としてのマナーを重視している。	各課程・学年・年代に合わせた指導を行う必要がある。	学則 調理師養成施設指導要領
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	目標とする教育到達レベルを明確に定める。	各修業年限に応じた教育到達レベルを定め、適正に運用している。		学則 調理師養成施設指導要領

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師養成施設であるため、教育課程編成は調理師養成施設指導要領に準じている。本校の目的である「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる」調理師の養成を達成するため、実践的な調理技術に加え、キャリア教育、社会人としてのマナー教育を重視することを方針としている。	クラス担任制により、学生指導は個別に面倒見よく対応することを方針としている。 実践的なカリキュラムとしてレストラン実習に力を入れている。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	教育目的・目標に沿った教育課程を編成することを方針としている。	調理師養成施設指導要領を遵守し、インターンシップ等、実践的なカリキュラムの他、キャリア教育を重視した教育課程を編成している。	学生の職業意識を向上させるカリキュラムの設定が課題。学生に調理の現場を体感させる機会を増やしていく。	学則 調理師養成施設指導要領
3-9-2 教育課程について、外部の意見を反映しているか	実践的な職業教育機関として、関連団体・企業等外部の意見を可能な限り教育課程に反映していく。	就職企業・卒業生と意見交換を実施している。H26 年度に企業・関連団体と教育課程編成委員会を設置した。	さらなる教育課程編成委員会の効果的な運営を模索していく。	学則 調理師養成施設指導要領 教育課程編成委員会規程
3-9-3 キャリア教育を実施しているか	実践的職業教育機関としてキャリア教育は最重要項目の一つと捉えている。	就職ガイダンス・企業説明会の他、模擬試験・模擬面接を行っている。上級調理師科において平成 28 年度入学生から新科目「キャリアデザイン」を設置した。	専門的能力、実践力を高める他、労働意欲・おもてなしの心を養うため、インターン(学外)実習に目標を定める等、より一層の充実を図るべく、検討を重ねる。	学則 調理師養成施設指導要領 シラバス
3-9-4 授業評価を実施しているか	授業の改善のため授業内容を客観的に評価する仕組みは必要。	他教員による評価を行っている。専門課程においては学生による授業評価を行っている。	高等課程においても授業内容見直しのため、生徒による授業評価の実施を検討する。	

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
キャリア教育は実践的な職業教育機関として、最重要項目の一つと捉えており、就職ガイダンス、模擬試験・模擬面接に加え、より一層の充実を図るべく、今後も検討を重ねていく。	

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------



## 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	成績評価・修了設定基準を明確に定め、適切に運用する。	成績評価・修了設定基準を明確に定め、適切に運用している。 認定基準を明確にするため、学生に自己分析表を作成させ、各自で目標を自ら掲げ、その習熟度を計っている。		学則 学生便覧
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	調理師の育成においては、技術・技能の成果把握は必須と考えている。	自己の習熟度を理解させるために、実習の実技試験を設け、常に達成度合いを計れるようにしている。		学生便覧 校務日程表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校の目的である「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる」調理師の養成を達成するためには、成績評価や単位認定基準の明確化とその適切な運用や学生の技術・技能の把握は必須とらえており、実行している。習熟度の低い学生に対しては、教員間で連携を密にし、個別に対応する。	認定基準を明確にし、学生自身に目標を設定させることにより、定期的とその習熟度が達成されているのかを確認することで、自己分析を行うとともにモチベーションの向上を図っている。各学期に学科・実習面において特に優れた生成を修めた学生を褒賞する制度がある。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

### 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	調理師免許の取得を教育課程上で明確に位置づける。また、調理師免許のみならず、その他の資格についても学生に取得を促す。	学生便覧に所定の単位を収めたものは調理師免許が取得できること、学校が推薦したものについては、食品技術管理専門士の登録等、その他の資格取得が可能である旨明記している。	調理師免許以外の資格については、法律の改正や業界のニーズを常に注視し、目標とすべき資格があれば可能な限り追加する。	学生便覧
3-11-2 資格・免許取得の指導体制はあるか	調理師養成施設指導要領に準じ、適切な指導体制を構築する。	調理師養成施設指導要領に準じ、適切な指導体制を構築している。目標資格として、レストランサービス技能検定 3 級受験資格、食育インストラクター資格を定めており、両資格を取得するための指導体制をとっている。	資格取得に対する学生・生徒の意欲向上が課題。	調理師養成施設指導要領 学生便覧 時間割

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師養成施設指導要領に準じ、適切な指導体制を構築している。加えて、他の目標資格を取得するための指導体制もとっている。調理師免許以外の資格については、法律の改正や業界のニーズを常に注視し、目標とすべき資格があれば可能な限り追加する。	目標資格として、レストランサービス技能検定 3 級受験資格、食育インストラクター資格を取得するための指導体制をとっている。 高等課程 3 年次、上級調理師科 2 年次には、レストラン実習用の特別教室にてロールプレイング形式で実習を行っている。

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------

## 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	調理師養成施設として、適格な資格・要件を備えた教員を確保する。	調理師養成施設として、適格な資格・要件を備えた教員を確保している。		調理師養成施設指導要領
3-12-2 教員の資質向上への取組みを行っているか	実践的な職業教育機関として、教員の指導力・技能の向上に向けた取組みを行う。	調理師基礎技術訓練、全調教教員資格認定研修への参加、他教員による授業評価の実施。企業への派遣研修の実施。	教員のスキルアップのため、資格取得を奨励・支援し、企業への派遣研修も引き続き実施する。	調理師養成施設関係通知集 調理師養成施設指導要領
3-12-3 教員の組織体制を整備しているか	教育の質の向上に向けて、教員の組織体制を整備し、改善の余地があれば見直す。	教務課、実習課、学生課、就職課を配置している。	組織の硬直化を避け、教員のスキルアップのためにも部門間で定期的に配置転換を行う。	組織図 校務分掌

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教員の質的向上への取組みとして調理師基礎技術訓練、全調教教員資格認定研修への参加実習教員が参加している他、他教員による授業評価を行っている。	教員の資格取得の支援、研究授業（他の教員による授業評価）を実施し、教員の質的向上に取り組んでいる。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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>実践的な職業教育機関として、就職率の向上を重要な目標と位置付けており、キャリア教育の一環として就職ガイダンス、卒業生による就職体験説明会等に加え、模擬試験・模擬面接等のキャリア教育に取り組む他、就職課とクラス担任が連携し、ホームルームや個別面談で就職相談に対応している。近年の学生の変化に対応するため、キャリア教育にさらに力点を置くべく、就職課の業務拡充と体制強化が課題となっている。</p> <p>調理師免許の取得に際しては、調理師養成施設として、指導要領に準じ、適切な指導体制を構築している他、調理業界で求められる資格取得をサポートすべく、法令の改正や調理業界の最新動向をフォローしている。</p> <p>卒業生の社会的評価については、カリキュラムの編成に役立てるべく、就職先企業から積極的にヒアリングを行っている。より体系だったフォローアップ体制構築のために同窓会を組織化したい。</p> <p>就職率の向上を図るべく、就職ガイダンス、卒業生による就職体験説明会等に加え、模擬試験・模擬面接を実施している。また、就職課とクラス担任が連携し、ホームルームや個別面談で就職相談に対応している。</p>	<p>就職率推移</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;"></th> <th style="width: 40%;">専門課程</th> <th style="width: 45%;">高等課程</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>令和3年度</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>令和4年度</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>令和5年度</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;"></th> <th style="width: 25%;">卒業時取得資格</th> <th style="width: 25%;">目標資格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">高等課程</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・東海大学付属望星高等学校卒業</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度 合格率 89%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度 合格率 36%)</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">専門課程</td> <td> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">調理師科</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 100%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度取得率 100%)</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">上級調理師科</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> <li>・食品技術管理 専門士</li> <li>・調理師養成施設 助手資格</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 95%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度合格率 27%)</li> <li>食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> </ul> </td> </tr> </table> </td> </tr> </tbody> </table>		専門課程	高等課程	令和3年度	100%	100%	令和4年度	100%	100%	令和5年度	100%	100%		卒業時取得資格	目標資格	高等課程	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・東海大学付属望星高等学校卒業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度 合格率 89%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度 合格率 36%)</li> </ul>	専門課程	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">調理師科</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 100%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度取得率 100%)</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">上級調理師科</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> <li>・食品技術管理 専門士</li> <li>・調理師養成施設 助手資格</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 95%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度合格率 27%)</li> <li>食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> </ul> </td> </tr> </table>	調理師科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 100%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度取得率 100%)</li> </ul>	上級調理師科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> <li>・食品技術管理 専門士</li> <li>・調理師養成施設 助手資格</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 95%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度合格率 27%)</li> <li>食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> </ul>
	専門課程	高等課程																									
令和3年度	100%	100%																									
令和4年度	100%	100%																									
令和5年度	100%	100%																									
	卒業時取得資格	目標資格																									
高等課程	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・東海大学付属望星高等学校卒業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度 合格率 89%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度 合格率 36%)</li> </ul>																									
専門課程	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">調理師科</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 100%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度取得率 100%)</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">上級調理師科</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> <li>・食品技術管理 専門士</li> <li>・調理師養成施設 助手資格</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 95%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度合格率 27%)</li> <li>食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> </ul> </td> </tr> </table>	調理師科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 100%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度取得率 100%)</li> </ul>	上級調理師科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> <li>・食品技術管理 専門士</li> <li>・調理師養成施設 助手資格</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 95%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度合格率 27%)</li> <li>食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> </ul>																				
調理師科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 100%)</li> <li>・食育インストラクター (5年度取得率 100%)</li> </ul>																									
上級調理師科	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師免許</li> <li>・食品衛生責任者 (登録制)</li> <li>・食品技術管理 専門士</li> <li>・調理師養成施設 助手資格</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師 技術考査合格 (5年度合格率 95%)</li> <li>・レストランサービス技能検定 3級 (5年度合格率 27%)</li> <li>食育インストラクター (5年度合格率 100%)</li> </ul>																									

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	実践的な職業教育機関として、就職率の向上を重要な目標と位置付けている。 高等課程については、進学希望の生徒に対する指導も就職指導と同様に行う。	就職率の向上を図るべく、就職ガイダンス、卒業生による就職体験説明会等に加え、就模擬試験・模擬面接を実施している。 就職課とクラス担任が連携し、ホームルームや個別面談で就職相談に対応している。		各種ガイダンス説明資料

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）												
就職率の向上を図るべく、就職ガイダンス、卒業生による就職体験説明会等に加え、模擬試験・模擬面接を実施している。また、就職課とクラス担任が連携し、ホームルームや個別面談で就職相談に対応している。	就職率推移 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th></th> <th>専門課程</th> <th>高等課程</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>令和3年度</td> <td>100%</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>令和4年度</td> <td>100%</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>令和5年度</td> <td>100%</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>		専門課程	高等課程	令和3年度	100%	100%	令和4年度	100%	100%	令和5年度	100%	100%
	専門課程	高等課程											
令和3年度	100%	100%											
令和4年度	100%	100%											
令和5年度	100%	100%											

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	卒業することで調理師免許、食品衛生責任者（調理師科）、食品技術管理専門士（上級調理師科）、調理師学校助手資格（上級調理師科）は取得できるが、その他の資格取得についてもサポートする。	調理師養成施設指導要領に準じ、適切な指導体制を構築している。加えて、専門調理師（技術審査合格）、レストランサービス技能検定 3 級、食育インストラクター資格を目標資格とし、指導している。	調理業界で求められる資格取得をサポートすべく、法令の改正や調理業界の最新動向をフォローアップする。	時間割 シラバス 学生便覧 学則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師養成施設指導要領に準じ、適切な指導体制を構築している。加えて、調理業界で求められる資格取得をサポートし、法令の改正や調理業界の最新動向をフォローしている。	高等課程ならびに専門課程上級調理師科においては、レストランサービス技能検定 3 級受験資格、食育インストラクター資格を取得するための指導体制をとっている。

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------

## 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	卒業性の社会的評価把握するよう努める。	就職先企業関係者からのヒアリングにより、実態の把握に努めている。 学友会の結成。	学友会とも協力し、さらに実態の把握に努める。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
卒業生の評価に関し、就職先企業から積極的にヒアリングを行っている。 学友会との連携を強化してゆく。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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>学生・生徒指導はクラス担任が中心となり、一人一人と向き合いながら、保護者と連携して行うことを基本としている。近年、学生指導のために保護者との連携は不可欠なものとなっている。</p> <p>進路指導は、就職部が中心となり、担任・副担任一丸となって個々の学生に対し、取り組んでいる。</p> <p>退学率の低減（5%）を重点目標の一つと定めており、出席率の低い学生に対しては、担任が中心となって保護者と連携し、原因の把握、解決方法の模索に努めている。</p> <p>経済的問題を抱えている学生に対しては、学費の分納・延納を認めている。また、本校が提携している企業で社員やアルバイトとして働き、月々の給与の一部を学費として納めることにより、学費等の負担を軽減するアルバイト進学制度を導入している。</p> <p>意欲の高い学生が始業前に行う自主練習を実習教員がサポートする等、学生が自主的に行う課外活動をサポートしている。</p> <p>卒業生の支援も重要な課題の一つであり、卒業生からの相談に応じて転職や資格取得への支援を行っている。同窓会組織と協力し、卒業生との繋がりを強めるとともに会員の相互扶助・キャリアアップをサポートしたい。</p> <p>専門課程においては、現時点では新卒の学生が中心であるが、社会人のニーズを踏まえた教育環境の整備は重要な課題の一つと捉えており、種々の状況を踏まえ、対応を検討している。</p>	<p>退学率推移</p> <table border="1" data-bbox="1160 411 1697 555"> <thead> <tr> <th></th> <th>専門課程</th> <th>高等課程</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>令和3年度</td> <td>4.1%</td> <td>4.0%</td> </tr> <tr> <td>令和4年度</td> <td>6.0%</td> <td>5.7%</td> </tr> <tr> <td>令和5年度</td> <td>3.0%</td> <td>7.2%</td> </tr> </tbody> </table> <p>学生支援</p> <p>本校が提携している企業で社員やアルバイトとして働き、月々の給与の一部を学費として納めることにより、学費等の負担を軽減するアルバイト進学制度を導入している。</p> <p>平成28年度入学生から、入学前の校納金負担を軽減できる学費納入プランを設けている。</p> <p>課外活動</p> <p>始業前の自主練習（朝連）の参加率は40%。</p>				専門課程	高等課程	令和3年度	4.1%	4.0%	令和4年度	6.0%	5.7%	令和5年度	3.0%	7.2%
	専門課程	高等課程													
令和3年度	4.1%	4.0%													
令和4年度	6.0%	5.7%													
令和5年度	3.0%	7.2%													

最終更新日付

令和6年7月1日

記載責任者

松下 祐介



## 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	実践的な職業教育機関として、担任・就職課が連携して個々の学生に対し、手厚い進路指導を行う。	就職部が中心となり、担任・副担任一丸となって個々の学生に対し、個別に進路指導に取り組んでいる。	学友会とも協力し、学生の進路決定を支援していく。	組織図 校務分掌

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
就職部が中心となり、担任・副担任一丸となって個々の学生に対し、個別に進路指導に取り組んでいる。学生の進路支援に資するべく、学友会と連携を図る。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	退学率の低減（5%以下）を重点目標の一つと定めている。	近年、退学率は7%内外で推移している。出席率の低い学生・生徒に対しては原因を把握し、解決方法を見出すべく、担任が中心となって保護者と連携し対応している。	問題を抱える学生・生徒に対しては個別に手厚く対応することを基本としている。	学籍簿 学生基本調査 出席簿

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）															
退学率の低減（5%以下）を重点目標の一つと定めており、出席率の低い学生に対しては原因を把握し、解決方法を見出すべく、担任が中心となって保護者と連携し、対応している。	<table border="0"> <tr> <td>退学率推移</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>専門課程</td> <td></td> <td>高等課程</td> </tr> <tr> <td>令和3年度</td> <td>4.1%</td> <td>4.0%</td> </tr> <tr> <td>令和4年度</td> <td>6.0%</td> <td>5.7%</td> </tr> <tr> <td>令和5年度</td> <td>3.0%</td> <td>7.2%</td> </tr> </table>	退学率推移			専門課程		高等課程	令和3年度	4.1%	4.0%	令和4年度	6.0%	5.7%	令和5年度	3.0%	7.2%
退学率推移																
専門課程		高等課程														
令和3年度	4.1%	4.0%														
令和4年度	6.0%	5.7%														
令和5年度	3.0%	7.2%														

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	学生相談については、個別の事情に応じて、きめ細かい対応をすべく、体制を整える。	クラス担任が中心となり、学生の悩みに応じて各課の担当とともに対応しながら、保護者との連携を図っている。	多様化する学生に対応するため、教員間で情報の共有化を図り、解決策を見出していく。	組織図 校務分掌
5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか	受け入れ態勢が整わなければ、海外からの留学生を募集しない。	現時点では、組織的な体制は整っていない。	きめの細かいサポートがどこまでできるかが課題であり、体制を整える必要がある。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
クラス担任が中心となり、学生の悩みに応じて各課の担当が加わり対応しながら、保護者との連携を図っている。多様化する学生に対応がするため、教員間で情報の共有化を図り、解決策を見出していく。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	経済的側面に対しては、可能な限り支援する。	専門課程については、アルバイト進学制度を導入しているほか、入学前に分納プランを選択し、入学前の校納金負担を軽減できるようにしている。		入学要項 学生便覧
5-19-2 学生の健康管理を行う体制を整備しているか	学校保健法に則り、適切に対応する。	定期健康診断及び細菌検査を実施している。		学生便覧
5-19-3 学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	生活環境を支援する体制を構築する。	民間学生寮を紹介する他、アルバイト進学制度を導入している。		入学要項
5-19-4 課外活動に対する支援体制を整備しているか	学生が自主的に行う課外活動に対しては、支援していく。	意欲の高い学生が始業前に行う実技の自主練習を教員がサポートしている他、学生の自主的な活動を可能な限り、支援している。高等課程に部活動があり、専修学校の大会では優秀な成績を収めている。		

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>経済的問題を抱えている学生に対し、分納・延納を認めているが、事務負担の軽減が課題であり、システム化等の対応を検討している。</p> <p>自主練習のために始業前に実習室を学生に開放し、実習教員がサポートする等して、課外活動を支援している。</p>	<p>専門課程においては、本校が提携している企業で社員やアルバイトとして働き、月々の給与の一部を学費として納めることにより、学費等の負担を軽減するアルバイト進学制度や分納制度を導入している。</p> <p>始業前の自主練習（朝連）の参加率は約40%。高等課程には部活動があり、専修学校の大会では優秀な成績を収めている。</p>

最終更新日付

令和6年7月1日

記載責任者

松下 祐介

## 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-保護者との連携体制を構築しているか	学生指導のために、保護者との綿密な連携をとる。	各学科の出席率を教務部がすべて把握し、欠席許容範囲を超えそうな学生に関しては、保護者に連絡する他、遠方の学生については成績表を保護者に直接送付する等、保護者と連携を図っている。 高等課程では三者面談、保護者会を実施している。 高等課程については、連絡用に保護者に E アドレスを配賦している。		

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
近年、学生指導のために保護者との連携は不可欠なものとなっており、出席率の悪い学生について保護者と連携し、問題の解決を図る他、遠方の学生については成績表を送付する等、クラス担任が中心となって保護者との連携に取り組んでいる。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	卒業生の支援も重要な課題の一つである。	卒業生からの相談に応じて就職斡旋等に取り組んでいる。	今後は、同窓会組織とも協力し、卒業生との繋がりを強めるとともに会員の相互扶助・キャリアアップをサポートしたい。	
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	卒業生からの求めに応じて資格取得などについては、積極的にサポートする。	卒業後の資格取得等について個別に支援している。	同上	
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	現時点では高校新卒の学生が中心であるが、少子化の影響を踏まえ、社会人のニーズを踏まえた教育環境の整備は重要な課題の一つである。	大学・短期大学・専修学校において履修した科目のうち、一部の履修を免除する等単位互換認定制度を導入している。		

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>卒業生の支援も重要な課題の一つであり、卒業生からの相談に応じて就職斡旋や資格取得への支援を行っている。今後、同窓会組織と連携し、卒業生との繋がりを強めるとともに会員の相互扶助・キャリアアップをサポートしたい。</p> <p>現時点では高校新卒の学生が中心であるが、少子化の影響を踏まえ、社会人のニーズを踏まえた教育環境の整備は重要な課題の一つと捉えており、種々の状況を踏まえ、対応を検討したい。</p>	<p>単位互換制度があり、学校長認定のもと、最大 8 単位（240 時間）免除される。</p>

最終更新日付

令和 6 年 7 月 1 日

記載責任者

松下 祐介

# 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>調理師養成施設としての法定基準のみならず、調理業界の動向を踏まえ、教育上必要と思われる設備については、積極的に整備している。</p> <p>実践的な職業訓練施設として、学外実習や海外研修は必須と捉えている。就職先企業等への学外実習は、実践的な教育の機会を提供すると同時に、学生が進路を検討する上での一助となっている</p>	<p>レストラン実習用にレストランの厨房・ホールを模した実習室を整備する他、販売実習用に洋菓子店を模した実習室を備えている。</p> <p>海外実習に現地の専門学校での実習授業や卒業生が経営する製菓店での実習を取り入れており、実践的な教育の機会となっているとともに、学生の学習意欲向上に寄与している。</p>

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------

## 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	調理師養成施設としての法定基準のみならず、調理業界の動向を踏まえ、教育上必要な設備を整備する。	法定基準を満たす設備の他、レストラン実習用にレストランの厨房・ホールを模した実習室を整備している。	ICT 教育を受けた世代が今後入学してくる中、学生・生徒に向けた校内の無線ネットワークの構築を進めていく。	調理師法施行規則 調理師養成施設指導要領

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師養成施設としての法定基準のみならず、調理業界の動向を踏まえ、教育上必要と思われる設備については、積極的に整備している。	レストラン実習用にレストランの厨房・ホールを模した実習室を整備する他、販売実習を目的とした洋菓子店を模した実習室を備えている。

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------



## 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、海外研修等の実施体制を整備しているか	実践的な職業訓練施設として、学外実習は必須である。	就職先企業等への学外実習は、実践的な教育の機会を提供すると同時に、学生が進路を検討する上での一助となっている。 海外研修では、現地の専門学校での実習や卒業生が経営する菓子店での研修を行っている（令和4年度は中止）。		

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
実践的な職業訓練施設として、学外実習は必須と捉えている。就職先企業等への学外実習は、実践的な教育の機会を提供すると同時に、学生が進路を検討する上での一助となっている。	海外研修では、現地の専門学校での実習や卒業生が経営する菓子店での研修を行っており、学生のモチベーションアップに大きく寄与している。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	防災に対する組織体制を整備し、適切に運用する。	消防署の指導により、防火管理者を中心として、年に一度避難訓練を実施している。		防火マニュアル
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	安全管理体制を整備し、適切に運用する。	学生に対しては、声掛けや調理器具の安全使用の徹底を指導し、実習中の事故防止に努めている。		学生便覧

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>消防署の指導により、防火管理者を中心として、年に一度避難訓練を実施している。</p> <p>調理実習においては、学生に対し声掛けや調理器具の安全使用の徹底を指導し、事故防止に努めている。</p>	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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>学生募集活動については、専修学校協会の定めたルールを遵守することに加え、学生とのミスマッチを避けるためにも、本校のありのままの姿をわかりやすく、丁寧に説明することが重要と考えている。そのため、教員説明会、高等学校での進路説明会等を通じて、接続する教育機関に対して、積極的に情報提供に取り組んでいる。</p> <p>入学選考は所定の基準に則り、募集要項に公募推薦の出願基準を明記する等適正かつ公正に行っている。また、専門課程については、AO 入試についてもエントリー基準を明記し、志望する学生・保護者に対し、内容を事前に説明する機会を設けている。個々の生徒の成績のばらつきが大きいため、入学選考に関する実績を直接授業改善に活用することは難しいが、必要に応じて教員間で共有し、学生への個別対応に活かしている。</p> <p>高等課程については、他の高等専修学校、私立高等学校同様、推薦入試、一般入試をそれぞれ行っている。</p>	<p>姉妹校と一体となって広報活動に取り組んでいる。</p>

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------

## 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	本校への理解を深めてもらうため、中学校、高等学校等、接続する教育機関への情報提供を積極的に取り組む。	中学校、高等学校での進路説明会等を通じて、情報提供に取り組んでいる。		ホームページ 入学案内書 募集要領 外部進学情報サイト
7-25-2 学生募集活動を適切かつ効果的に行っているか	専修学校協会の定めたルールを遵守しつつ、当校のありのままの姿を見せることが重要と考える。	進路説明会、模擬授業、体験入学、保護者説明会等を実施している。費用対効果を常に検証しつつ、SNSを含む媒体の選定に取り組む。		ホームページ・Instagram 入学案内書 募集要領

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学生募集活動については、専修学校協会の定めたルールを遵守した上で、本校のありのままの姿を見せることが重要と考えている。また、高等学校での進路説明会等を通じて、接続する教育機関に対しては、積極的に情報提供に取り組んでいる。	姉妹校と一体となって広報活動に取り組んでいる。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	入学選考基準を明確化し、適切に運用する。	入学選考は所定の基準に則り、適正かつ公正に行っている。		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	入学選考に関する実績を可能な限り、授業改善等に活用する。	個々の生徒の成績のばらつきが大きいため、入学選考に関する実績を直接授業改善に活用することは難しいが、必要に応じて教員間で共有し、学生の個別対応に活かしている。		入学願書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
入学選考は所定の基準に則り、適正かつ公正に行っている。個々の生徒の成績のばらつきが大きいため、入学選考に関する実績を直接授業改善に活用することは難しいが、必要に応じて教員間で共有し、学生の個別対応に活かしている。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	他の調理師養成施設の学納金を参考にしつつ、経費内容に応じた学納金を算定する。	東京都の調理師養成施設としては、平均的よりも低い水準の学納金となっている。	保護者・学生の負担を軽減するためにも、可能な限り学納金を据え置く必要があるが、実習材料費価格の上昇への対応が課題となっている。 令和6年度入学生より学費を値上げすることを決定した。	全国調理師養成施設協会 東京地区協議会学納金調査結果
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	監督官庁の指導に従い、適正な取り扱いを行う。	3月31日までに辞退の申し出があった場合は、入学金を除き、返還に応じる旨、入学要項に記載している。		入学要項

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教材費等の値上がりによるコスト増を吸収すべく、管理経費を中心とするその他経費を抑制することで、可能な限り学納金を据え置きたいと考えている。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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>外部負債に頼ることなく運営できており、現時点で、財務基盤は強固なものと言えるが、学生数の減少により、事業活動収支は赤字になっているため、管理経費を中心としたコスト削減をさらに追及していく。</p> <p>少子化により学生数の減少が見込まれる中、今後の学校運営には、施設・設備の更新計画や管理経費を中心とした支出計画をより精緻にかつ中長期のビジョンをもって策定する必要がある。</p> <p>監査については、法人顧問の公認会計士が、定められた年間スケジュールに則り適切に行っている。</p>	<p>今日の強固な財務基盤は、設立以来、理事長の強力なリーダーシップのもと、堅実な運営を行っている結果である。会計処理については、公認会計士の指導に基づき、適正に行っている他、日々の細かい経理業務については、別途顧問税理士から指導を受けている。</p>

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------

## 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	中長期的な財務基盤の安定を維持する。	外部負債に頼ることなく、運営できている。	募集活動の強化に加え、さらなるコスト削減に取り組む必要がある。	貸借対照表 資金収支計算書 事業活動収支計算書 固定資産明細表 基本金明細表
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	財務分析を行い、財務上の問題点の把握に努める。	決算業務終了後、法人顧問の公認会計士が財務分析を行っている。		貸借対照表 資金収支計算書 事業活動収支計算書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
設立以来の堅実運営の結果、借入金もなく、財務基盤は強固なものと言えるが、今後、本校も少子化の影響を免れないため、損益分岐点を下げるべく、管理経費を中心としてさらなるコスト削減に取り組む必要がある。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------



## 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	教育目標との整合性のとれた単年度予算・中期計画を策定する。	理事会等の機関決定を経ているものは単年度予算のみ。		資金収支予算書 事業活動収支予算書
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	予算及び計画に基づいた適正な執行管理を行う。常にゼロベースでコスト削減に取り組む。	予算に基づいて適正に執行している。		資金収支計算書 事業活動収支計算書 資金収支予算書 事業活動収支予算書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
年度予算については、過大な収入を見積もることなく、概ね適正であると考えている。より精緻な中長期計画の策定体制を整えることも課題。	設立以来、堅実な学校運営を行っているが、今後は少子化の影響により、学生・生徒数の減少も見据え、常にコスト削減に取り組んでいく必要がある。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	各種法令・寄付行為を順守した適切な監査を実施する。	顧問の公認会計士との間で作成した年間監査予定表に基づき、会計指導・監査を受けている。		監査実施予定表 監査報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
監査については、年間スケジュールを定め、顧問の公認会計士により、月に一度実施しており、適正な体制を整えていると考えている。	会計士に加え、別途税理士と顧問契約を結んでおり、担当者が経理業務の基本について指導を受けている。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	法令・ガイドラインに従い、財務情報を公開する。	ホームページにて公開している。		学園ホームページ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校法人のホームページにて財務情報を公開している。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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>東京都の認可を受けた専修学校、厚生労働省の認可を受けた調理師養成施設として、関係法令・設置基準等の遵守し、学校運営を行っている。</p> <p>個人情報の保護について学園として規程を定めており、情報の取扱には、施錠可能なキャビネットでの保管や、業務を行う場所を当該業務責任者および担当者以外の立ち入りを禁止している部屋に限定する等、細心の注意を払っている。</p> <p>自己評価・学校関係者評価については、学校運営に積極的に活用していきたい。</p> <p>教育内容・活動をはじめとする「当校のありのままを伝える」ことに関する情報公開については、財務情報や学校関係者評価を含め、主としてウェブサイトを通じ、積極的に行っている。</p>	<p>自己評価については、なるべく多くの教員により、実施することが望ましいが、現状では一部の教員のみが実施している。</p> <p>情報公開については、自己評価・学校関係者評価・基本情報・計算書類・事業報告等、高等教育無償化・職業実践専門課程の要件となっている情報について公開している。また、授業風景等、本校の様子を伝える情報についても SNS で発信している。</p>

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------

## 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	各種法令を遵守し、適正な学校運営を行う。	専修学校設置基準、調理師法施行規則、調理師養成施設指導要領等各種、法令・基準・要領に従って学校運営を行っている。		専修学校設置基準 調理師法施行規則 調理師養成施設指導要領

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
東京都の認可を受けた専修学校として、および厚生労働省の認可を受けた調理師養成施設として、関係法令・設置基準等の遵守し、学校運営を行っている。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	個人情報保護については、万全の対応をとるべく、規程を定め運用する。	学園として個人情報保護規程を制定している。 個人情報に関する書類の施錠可能な書架、部屋で保管。		

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
個人情報の保護については、学園として規程を定めている。マイナンバー等個人情報関連の書類については、関係者以外立ち入りを禁止した施錠可能な部屋・キャビネットで書類を保管する等、細心の注意を払っている。	教職員の個人情報については法人本部で一元管理している。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	自己評価の実施体制を整備し、毎年度評価を行う。	一部の教職員で実施。	より多くの教職員を巻き込む体制を整備したい。	ウェブサイト
9-34-2 自己評価結果を公表しているか	自己評価結果をウェブサイトで公表する。	平成 25 年度版以降、ウェブサイトで開催している。		ウェブサイト
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	学校関係者評価の実施体制を整備し、評価を行う。	平成 25 年度版から実施。		ウェブサイト
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ウェブサイトで開催している。	平成 25 年度版以降、ウェブサイトで開催している。		ウェブサイト

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
自己評価、学校関係者評価については、積極的に推進し、学校運営に反映させていく。一部の教職員のみで行うのではなく、より多くの教職員を巻き込む体制を整備したい。	

最終更新日付	令和 6 年 7 月 1 日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------------	-------	-------

## 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	「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」に従い積極的に公開する。	ウェブサイトで一般公開。		ウェブサイト

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
入学後のミスマッチを避けるべく、教育内容・活動を積極的にウェブサイトにて公開している。志願者の関心事である学生納付金、就学支援に関しても同様にウェブサイトにて公開している。	ウェブサイトの運営は教職員一丸となって対応し、Instagramやツイッターによる授業風景の紹介や本校卒業生へのインタビュー記事の掲載等、積極的に取組んでいる。

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------



## 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>学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を積極的に取組んでいる。</p> <p>学校から社会へと巣立っていく学生にとって、学生時代に様々な社会活動に触れ、又は地域イベントに参加することが、真の社会貢献を理解することだと考えており、その精神は実生活においても役立つと考えに立ち、学生にボランティア活動への参加を促している。</p> <p>学生の自発的な取組みを如何に引き出すかが課題となっている。</p>	<p>社会・地域講演活動として、中高生への職業講話、職場体験の受け入れ、小学生向けの食育講習会・地域の保育園の給食担当者向けの講習会を実施している。</p>

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を積極的に行う。	小学生、中高生への職業講話、各種講習会等を実施している。	引き続き実施していく。	ウェブサイト
10-36-2 国際交流に取り組んでいるか	学生に広い視野を持たせ、意欲を向上させる上で、国際交流は有効だと考える。	海外研修旅行の実施を実施している。 外国人学生については、既に在留資格を持つ学生のみの受け入れに留まっている。	外国人留学生の受け入れにはスタッフの拡充が課題。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を積極的に行うべきと考えており、各種講習会を実施している。</p> <p>国際交流は、学生の意欲向上に資するため、海外研修を実施しているが、外国人留学生の受け入れについては、受け入れ態勢の整備等課題も多い。</p>	<p>社会・地域講演活動として、中学生への職業講話、小学生向けの食育講習会・地域の保育園の給食担当者向けの講習会を実施している。</p>

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------

## 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	学生のボランティア活動は支援すべきと考える。	本校主催の地域の小学生を対象とした食育講習会に学生がボランティアとして参加している。	学生の自発的な取組みを如何に促すかが課題。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
ボランティアを体験することに学生自身の喜びや自信にもつながり、教育効果も大きいと考える。	

最終更新日付	令和6年7月1日	記載責任者	松下 祐介
--------	----------	-------	-------