

令和4年度

MCL 菜園調理師専門学校

自己点検・評価委員会結果報告書

令和5年6月

令和4年度自己点検・評価結果報告について

ここに学校法人龍澤学館 MCL 菜園調理師専門学校の自己点検・評価結果を公表致します。

令和5年4月
学校法人 龍澤学館
理事長 龍澤正美

令和4年度 菜園調理師専門学校 自己点検・評価報告書

評価基準： 5. 完璧 4. 優れている 3. 普通 2. やや劣っている 1. 劣っている

基準1 教育理念・目的・育成人材像等

1-1 理念・目的・育成人材像は定められているか 評価 5

理念・目的及び育成人材像については、学校法人コアトレース法人本部から示された「運営指針」及び「運営指針（図解）」に明確に定められており、学則にも明記され、学校案内などにも反映している。

学園の創設理念「心をこめて 心をつくして 心を伝える」の基、「入れる・育てる・送り出す」の教育活動を基軸に、かけがえのない園児・生徒一人ひとりを大切にして、その可能性を伸長し、「豊かな心の涵養と確かな技術の育成」に努めている。

1-2 学校の特徴はなにか 評価 5

前述の「教育理念・目的・育成人材像等」で挙げた『心の教育』が最大の特徴である。また、コロナウィルス感染拡大という状況下においても就職率が高く、生徒が希望する職種に就けるよう努力した。

1-3 学校の将来構想を抱いているか 評価 4

入学生の減少を鑑み、将来に向けて、カリキュラムの見直し、広報体制の強化等を具体的に提示しながら、教職員全体に浸透させ進めていく。将来構想については、恒常的に話し合いの場を持ち、明確にしていく。

基準2 学校運営

2-4 運営方針は定められているか 評価 5

運営方針は、学園の運営指針・事業計画に則り、定められている。課題・問題点等が判明した場合には学園及び学校全体で協議の上改善に努めている。令和3年度は、運営方針に従い以下の教育を実践した。

1. 基本方針

- ◇「建学の精神」に基づく教育
- ◇時代のニーズに応える職業教育の充実及び開拓
- ◇教育と経費の調和を図り、健全財政を継続する
- ◇新事業の遂行
- ◇調理師養成の教育目標を達成

2. 運営に関わる重点計画

- 1.職業型実教育の推進による高度な専門技能と人間力を備えた職業人の養成
- 2.最良の就職決定を実現するための就職支援の強化
- 3.教員の教育力及び人間力の向上と組織の活性化を図る
- 4.意欲・資質の高い入学希望者獲得に向けた多面的な生徒募集活動の展開

2-5 事業計画は定められているか 評価 5

事業計画に沿って学園及び学校の教育活動を展開した。事業については、概ね事業計画のとおり執行された。

2-6 運営組織は、機能的に整備されているか 評価 5

運営組織は、「寄附行為」及び「職制及び業務分掌規則」「校務分掌」等に明確に定められ、機能的に整備されており、現在のところ大きな問題は生じていない。運営に関わる業務の効率化に向け、見直すべき点があった場合には、修正を図っていききたい。

基準3 教育活動

3-7 教育目標、育成人材像は、明確に定められているか 評価 5

教育目標、育成人材像については、明確に定められている。基準1でも示したとおり、学校法人コアトレース本部から示された「運営指針」及び「運営指針図解」に則り、学則にも明記され、学校案内などに反映している。

3-8 カリキュラムの編成方針は、教育方針に則っているか 評価 5

カリキュラムの編成方針は、教育方針に則って体系的に編成されており問題はない。これまでの教育を検証し、より即戦力となりうる人材の育成を目指している。5分野(西洋料理・日本料理・中国料理・給食・製菓製パン)を軸としたカリキュラム構成で指導を行っている。

3-9 カリキュラムは体系的に編成されているか 評価 5

カリキュラムは、養成施設としての規定等を遵守し、学則に定める目的を達成するために体系的に編成されている。また定期的に見直しも行われている。

3-10 カリキュラムの実施・評価体制はあるか 評価 5

カリキュラムの実施・評価体制は、教務主任(学科長)が中心となりカリキュラム検討委員会で検証を行っている。今後も評価・検証を重ね、より充実した教育課程を構築していきたい。

3-11 授業評価の実施・評価体制はあるか 評価 5

教員研修を実施し、教員の資質向上に向け取り組んでいる。専任教員ならびに非常勤講師の授業内容や評価は、生徒からのアンケートや意見等を参考に改善を図っている。

3-12 育成目標に向け要件を備えた教員を確保しているか 評価 5

育成目標達成に向け、設置基準に適合した教員及び要件を満たす講師を全て確保している。また欠員を生じた場合にも早急に補充するように努め、法的にも遵守し、常によりよい教員の確保ための方策を模索している。

3-13 教員の専門性は確保されているか 評価 5

設置基準を満たす教員及び講師の専門性は全て確保している。

3-14 教員の資質向上はなされているか 評価 5

内部研修や学外各種研修会にも積極的に参加し、資質向上に努めている。

3-15 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか 評価 5

成績評価・単位認定の基準は、学則・学校便覧等に明確に記載されている。

3-16 資格取得に向けての取組みは確立されているか 評価 5

資格取得に向けての取組みは、しっかりと確立されている。募集要項等にも明記されている。今後も検討を重ね、生徒に有用・必要な資格を模索し、さらに充実させていきたい。

3-17 欠番

基準4 教育成果

4-18 就職率の向上が図られているか 評価 5

就職率向上に向けての取組みを年々強化し、結果として令和3年度の就職希望者の内定率は100%であった。

4-19 資格取得の向上が図られているか 評価 5

資格取得に関しては、卒業時に生徒全員が目標資格を取得できるよう担任を中心に全教員が取組んでおり、卒業と同時に全員が取得できているのが大きな特徴である。

4-20 退学率の低減が図られているか 評価 4

退学率低減の取組みは年々強化している。多様化する生徒が増えている現在は、個別対応の充実を基軸にして、学校、生徒、保護者の情報共有化を深め、さらに密接な関係を構築し、退学率の減少に努めたい。

4-21 卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか 評価 4

在校生の社会的な活躍や評価は、把握している。卒業後の状況については、就職先の情報収集を

行っている。

基準5 生徒支援

5-22 就職・進学指導に関する体制は整備され、有効に機能している 評価 5

就職指導に関しては、生徒への支援体制がしっかりと整備されている。進学希望者がいる場合には、担任を中心に個々に対応している。

5-23 生徒相談に関する体制は整備され、有効に機能しているか・・・ 評価 4

日々の教育活動の中で担任が個別の状況を把握し、教員間で必ず情報を共有している。また、保護者との連絡も密にしている。心に悩みを抱える生徒が飛躍的に増加し、その悩みも複雑多岐にわたるため、教員のみでの対応では難しい事例も多くなってきている。

5-24 生徒の経済的側面に関する支援が全体的に整備され、有効に機能しているか 評価 4

経済的に支援を要する生徒は、年々増加している。公的奨学金の利用はもとより、生徒個々の状況に対応ができるよう、本校独自の特待制度や優遇制度を恒常的に検討していきたい。

5-25 生徒の健康管理を担う組織体制があり、有効に機能しているか 評価 5

健康管理体制については、ほぼ確立されており、問題は生じていない。また、入学前に「健康調査書」も提出させており、既往歴やアレルギー等の把握にも努めている。

5-26 課外活動に対する支援体制は整備され、有効に機能しているか 評価 5

課外活動の面では、放課後・休日等、授業時間以外にも実習室を開放し、便宜を図っている。

5-27 生徒寮等、生徒の生活環境への支援は行われているか・・・ 評価 5

生徒寮は無いが、随時アパート・マンション・下宿等の紹介を行っている。安価で安全性を兼ね備えた場所への入居が課題。

5-28 保護者と適切に連携しているか・・・・・・・・・・・・・・・・ 評価 5

担任・保護者間の連絡を密にすることにより、保護者からの理解はほぼ得られていると思料される。また、授業参観や保護者会など、状況を勘案いながら検討したい。

5-29 卒業生への支援体制はあるか・・・・・・・・・・・・・・・・ 評価 4

卒業生に対する支援は、卒後離職者の就職支援、コンクール出場に関わる指導・場所の提供等を適宜行っている。全体への支援が今後の課題で、職場訪問の機会を増やすことも検討し、卒業生への支援を強化していきたい。

基準6 教育環境

6-30 施設・設備は、教育の必要性に十分対応できるよう整備されているか 評価 5

施設・設備については、調理師養成施設の設置基準に関わる関係法令の定めにも則り、整備されている。

6-31 学外実習、インターンシップ、海外（国内）研修等について十分な教育体制を整備しているか

評価 4

校外実習や宿泊研修は、令和3年度は実施できた面と大幅に内容を変更し実施した。海外研修については、現時点ではコロナウィルス感染拡大もあり実施せず。

6-32 防災に対する整備はされているか 評価 5

防災に関しては、「防火管理規定」「消防組織及び分掌表」等の規定を設け、避難訓練を実施し対応している。有事の場合を想定し、教職員全体で初期対応、迅速な誘導と避難が出来るようにしている。

基準7 募集と受入

7-33 生徒募集活動は、適正に行われているか 評価 5

生徒募集活動は、本学基本理念のキーワードである「高潔」に則り、誇大広告・宣伝等を一切することなく、一般社会の常識に沿って公正・公平に情報を提供し、公明正大な募集活動を展開している。入学生減少の要因を多角的に分析し、学園本部と連携を取りながら教職員全員が協力し、真摯な募集活動を展開している。AO入試も積極的に募集し、他校の比較も重視しながら入試内容も検討している。

7-34 志望者等の問い合わせ・相談に対応する体制があるか . . . 評価 5

志望者等の問い合わせや相談には、学園本部と教職員全員が丁寧に対応している。ホームページは、相談機能を充実させ、利用者が有益情報を享受できるよう整備している。学校説明会は定期的に設定し対応している。

7-35 就職・資格取得実績等の教育成果は正確に伝えられているか 評価 5

就職・資格取得実績等の教育成果は、過去から直近のデータを基に正確に伝えている。今後は、情報提供の内容をさらに吟味し、発信媒体についても検討を深め、多様な媒体の導入も考えていきたい。

7-36 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 評価 5

入学選考は、厳正に実施し適正かつ公平な基準に基づき行われている。

基準 8 財 務

8-37 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 評価 2

「少子化」「補助金の減少」等、教育をとりまく社会情勢は、さらに厳しく私学経営を逼迫している。先行き不透明な中で、中長期計画は策定しにくい状況にある。このような状況下において、学園の使命を果たしていくためには、社会における価値観の変化やニーズの多様化に対応する施策を着実にそして敏速に推進していくことが必要不可欠であり、学園の英知を結集して経営安定化への基盤を築いていきたい。

8-38 予算は計画に従って妥当に執行されているか 評価 5

年度予算は、教育現場からヒアリングを行った上で立案され、理事会・評議員会で承認を受けている。

8-39 財務について会計監査が適正におこなわれているか 評価 5

学校の財務に関しては、監査体制がしっかり機能しており、年3～5回実施される監査法人、内部監事による監査も適正に行われている。

基準 9 法令等の遵守

9-40 法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか 評価 5

法令、設置基準等の遵守については、教育基本法及び学校教育法、調理師養成施設設置基準等の関係法令を遵守し、総じて適正な運営がなされている。

9-41 個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか 評価 5

個人情報に関しては、生徒ひとり一人の尊厳を重視し、書面にて保護を誓約しており、厳重にかつ慎重に取り扱うよう、教職員全員に周知徹底を図っている。「個人情報の保護に関する規定」も整備されており、重要書類の管理は金庫で行い、書類の廃棄はシュレッダーを活用するなど注意を払っている。OA機器の取扱いや成績処理に関しては、外部者が閲覧やアクセスできないよう厳重なセキュリティーを執っている。

9-42 自己点検・自己評価を定期的実施し、問題点の改善に努めているか 評価 5

全職員が年度末に点検・評価を実施し、新年度に向けて課題等を整理・改善し、問題点は改善し教育力の向上に役立てている。

9-43 自己点検・自己評価結果の公開はしているか 評価 5

自己点検・自己評価結果は、ホームページ上で公開しており、問題は生じていない。

基準 10 社会貢献

10-44 学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか 評価 5

本学園基本理念のキーワードである「貢献」に則り、社会貢献を特に推奨している。その一環として、乳児院へのクリスマスケーキの贈呈を行うことが出来た。また、中学生、高校生の総合学習等の受け入れも積極的に行い職業理解に繋げた。

10-45 学校の資源を活用し、生涯学習事業や附帯教育事業を行っているか 評価 4

学校資源を活用した生涯学習事業や附帯教育事業については、日常的に行ってはいないが必要に応じて実習室等を貸与している。(技能五輪岩手県予選大会)

10-46 生徒のボランティア活動を奨励、支援しているか 評価 4

生徒のボランティア活動は、人間教育、専門教育の一環として捉えており積極的に推進しているが、コロナウィルス感染拡大の影響もあり生徒たちが各種のボランティア活動に多く参加することは叶わなかった。

10-47 生徒のボランティア活動の状況を把握しているか 評価 5

本来であれば、ボランティア活動は、生徒と教職員が一体となって参加しているが、コロナ禍では自粛し1回に留まった。なお、過去の活動状況はしっかりと把握している。

令和4年度

MCL 菜園調理師専門学校

学校関係者評価委員会結果報告書

令和5年6月30日

学校法人龍澤学館
理事長 龍澤 尚孝

令和4年度学校関係者評価 報告

学校法人龍澤学館 MCL 菜園調理師専門学校では、本校規定に基づき、学校関係者評価委員会を実施致しました。以下に、その内容を報告致します。

今後は、各委員からの意見や指導等を真摯に受け止め、より良い教育、より良い学校運営を目指し、教職員一同努力して参ります。

引き続き、一層のご支援、ご協力をよろしくお願い致します。

1. 学校関係者評価委員

氏名	企業・団体名	部署・役職
狩野 美紀雄	盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡	総料理長
米田 勝彦	社会福祉法人 永友会 特別養老人ホーム鶴亀ながい	施設長
工藤 昌雄	MCL 菜園調理師専門学校	校長
熊谷 英里	MCL 菜園調理師専門学校	校長代理

2. 開催日時

令和5年6月6日（火）14：00～16：00

3. 委員会次第

- (1) 開会
- (2) 校長挨拶
- (3) 自己点検・評価報告
- (4) その他
- (5) 閉会

4. 議論内容

令和5年度4月より、学校法人コアトレースから学校法人龍澤学館に移管した。校名も、MCL 菜園調理師専門学校に変更になった。学校法人コアトレースでの自己点検評価ではあるが結果を報告し、委員の皆様と評価項目ごとに取り組み状況や改善策について、議論を行った。

基準1 教育理念・目的・育成人材等

理念や目的は、学校案内や学則に明記されており、入学後のオリエンテーションでも、周知徹底をして

きた。創設理念の「心をこめて 心をつくして 心を伝える」の基、かけがえのない学生、一人ひとりを大切に育ててきた。外部委員からは、卒業生や研修生の挨拶や礼儀が徹底されていることから、教育理念に基づいて指導がされていると評価を頂いた。将来構想については、入学生減少を考慮し、カリキュラムの見直しを行ったが、依然として決定的なものには至っていない旨を説明した。

基準2 学校運営

運営方針に従い、基本方針及び運営に関わる重点計画を実践した。事業計画に沿って、教育活動を展開し、概ね計画通り執行されたことを説明した。

基準3 教育活動

カリキュラムは、毎年見直しを行っている。令和3年度にカリキュラム変更を行い、2年次生が集団調理実習を新規科目で行った。この科目の中で、文化祭での弁当販売における、メニュー考案から、調理、販売までの一連の流れを学生主体で行うことが出来た。また、ホテルメトロポリタン盛岡主催のシェフの卵コンテストにも参加する機会があった。これらの経験から、学生が実際の調理現場を意識することが出来、更にメニュー考案の厳しさや楽しさを体験することが出来た。また、調理校外実習については、コロナ禍以降初めて両学年実施することが出来た。現場を経験することで見てくる課題も分かり、改めて校外実習の重要性を認識することが出来た。今後も、コロナ対策をしつつ、カリキュラムの充実を図って行きたいと説明をした。

基準4 教育成果

就職率や資格取得の状況は、100%を継続している。しかし、令和4年度の退学率は、5%（58%中3名退学）であり、課題が残る。対策として、学校、学生、保護者と密に連絡をとることで関係性を構築し、減少に努めていきたい。外部委員からは、家庭環境や学校生活等で多様化する学生に対応していくためにも、保護者と学校の連携を密にしていくことが大切であると意見を頂いた。更に、オープンキャンパスの内容や情報発信の仕方を工夫することで、入学後のギャップを緩和することが出来るのではないかと意見を頂いた。

卒業生・在校生の活躍や評価は、講師の方や卒業生から情報頂いているが、すべて把握出来るシステムではないので、今後検討をしていく旨を説明した。

基準5 学生支援

就職指導は、学生および保護者と相談しながら進めることが出来た。学生との相談体制は、担任を中心に、教員間で情報を共有している。しかし、心に悩みを抱える学生も増加し、教員のみでの対応では難しい事例も増えているため、今後はカウンセラーなどの協力を得られるような体制を整えていきたい。在校生の健康管理や、課外活動の支援等は、十分に行っていた。しかしながら、卒業生への支援体制は実績が少ないため、今後は卒業時に伝えるなど、卒業後のフォローアップを強化していきたいと考えている。外部委員からは、現場で活躍している卒業生を知ることで、在校生にとっては目標となり、進路決定の一助となるのではないかと、また、就職先との信頼から求人募集にも繋がるのではないかと意見があった。

基準6 教育環境

施設・設備は、調理師養成施設の設置基準に関わる関係法令の定めに沿って整備されている。校外研修は、コロナウイルス感染拡大中は中止していたが、令和4年度は、規模を縮小し実施することが出来た。しかしながら、学生の満足度は十分とは言えないので、今後も課題が残っていることを説明した。

基準7 募集と受け入れ

募集活動や、志望者への問い合わせも丁寧に対応できた。入学選考も、厳正に実施し適正かつ公平な基準に基づき行われた。しかしながら、募集人数が集まっておらず、定員充足の点では課題が残る。外部委員からは、SNS等の発信が頻繁に行われており、学校行事やイベントを知ることが出来るので、学校募集ではインパクトがあるので、今後も継続してほしいと意見をいただいた。また、実習設備については、今後ますます充実していくことを期待したいと話があった。

基準8 財務

令和4年度の財務基盤は、安定しているとは言えない。その他、予算計画の執行や、会計監査が適正に行われたことを説明した。

基準9 法令等の順守

教育基本法、学校教育法、調理師養成施設設置基準等の関係法令等を遵守し、適正な運営がなされている。個人情報入学時に学生や保護者と個人情報に関する承諾書を交わし、個人情報の取扱いに注意を払っている旨を説明した。

基準10 社会貢献

社会貢献として、数年ぶりに善友乳児院へのクリスマスケーキの贈呈を行った。贈呈先でも喜んで頂くことが出来ただけではなく、ボランティアに参加した学生も充実した様子であった。また、中高生の総合学習等も積極的に受け入れを行い、職業理解につなげることが出来た。外部委員からは、社会貢献についてはコロナの影響でなかなか出来なかったのが、今後も継続してほしいと話があった。また、司厨士協会としては、技能五輪やトックドールに出場する学生や教員がおり感謝していると話があった。

5. まとめ

本日の令和4年度の報告は、コアトレースでの自己点検評価であった。令和5年度は、龍澤学館に変わり新しいスタートを切っている。しかしながら、現在在学している学生達はコアトレースの方針のもと募集をかけた学生であるので、良いところを残しつつ、より社会や学生ニーズに合った教育内容を実践していきたいと考えている。また、令和6年度に向けて、新しい教育内容を検討しているので、委員の皆様には評価等についてご協力を頂きたいと考えている。