

二葉栄養専門学校

学校関係者評価報告書

(2019年度)

実施日：2020年7月17日

学校法人古屋学園
二葉栄養専門学校

二葉栄養専門学校 学校関係者評価委員会報告書について

学校法人古屋学園 二葉栄養専門学校は、質の向上を目指し学校自己点検・自己評価制度を導入するため、2008年に「自己点検及び評価等実施委員会」を組織し、同年5月に2008年度の「自己点検・自己評価」を実施しました。以来、点検・評価結果による学校運営の改善に努めてきましたが、2010年からは同年に策定された「学校法人古屋学園学校品質向上5ヵ年計画」とリンクさせ、より有機的で実効性のあるものとし継続的に実施してきました。

これまでの活用をより適切かつ充実したものとするために、2012年度には本校と関係の深い、外部の方々のご意見を学校運営に反映させるべく、委員会を設置し「学校関係者評価委員会」を開催いたしました。多くの率直かつ貴重なご意見をいただき、あらためて「学校関係者評価」の意義と重要性を認識した次第です。

2013年8月には、文部科学省が認定する職業実践専門課程が制度化され、本校においても、2015年度より本課程の認定を受け、従来にも増して高度な知識と技術を身につけた、実践力のある職業人を養成する教育機関として、その社会的責任を果たしてきました。また、2014年度に「学校品質向上5ヵ年計画」、2017年度に「新世二葉」中期計画（3ヵ年）が終了し、2018年度より「新世二葉セカンドステージ」～3ヵ年計画～がスタートしています。建学の理念である「涵養の精神と職業人としての自立」の具現化、知識と技術のバランスのとれた質の向上及び質の保証などを掲げ、教職員が一丸となって取り組んでおります。

この度、広く関係者の評価を問い、ご意見を頂戴いたしたく2019年度「学校関係者評価委員会」の報告書を公表いたします。

2020年7月17日
学校法人 古屋学園
二葉栄養専門学校
学校長 小川 万紀子

学校関係者評価委員ご紹介

＜職能団体＞

一般社団法人 全国栄養士養成施設協会
顧問 有馬 克彦 氏

公益社団法人 全国調理師養成施設協会
事務局長 大崎 久美子 氏

＜業界団体＞

公益社団法人 日本メディカル給食協会
専務理事 千田 隆夫 氏

公益社団法人 全日本司厨士協会
理事長 大西 元年 氏

＜地域団体＞

東京都武蔵野食品衛生協会
会長 服部 清道 氏

＜保護者代表＞ 鴫田 千佳子 氏

＜卒業生代表＞ 野村 裕子 氏

学校関係者評価委員会 次第

1. 開 会

2. 学校法人古屋学園 理事長 手嶋 達也 挨拶

3. 二葉栄養専門学校 校 長 小川 万紀子 挨拶

4. 評価委員自己紹介

5. 職員紹介

理事長〔手嶋 達也〕、事務局長〔寺島 秀親〕、校長〔小川 万紀子〕、
副校長〔石田 稔〕、広報室 主任〔中村 佳奈美〕、
栄養士科 学科長〔伊藤 俊典〕、栄養士科 学科長補佐〔小野澤 晶子〕、
調理師科 学科長〔西山 茂〕、調理師科 学科長補佐〔菊川 和浩〕、
教務課 課長代理〔石原 元也〕、教務課〔池 麻容子〕

6. 委員長・議長選出

7. 意見交換

- (1) 配布資料の確認
- (2) 2019年度 自己点検・自己評価結果報告
- (3) 質疑応答・ディスカッション

8. その他

基準毎の評価

基準1 教育理念・目的・育成人材

建学の精神「涵養の精神と職業人としての自立」のもと、①高度な専門知識及び技術の習得、②徹底した実践教育、③人間性豊かな明晰なる感性の涵養を建学・教育の理念として掲げている。明確な教育理念・目的に基づき、時代に即した“社会に貢献できる栄養士・管理栄養士・調理師”の養成に取り組んでいる。人材育成目標を実現するため、複数の資格取得のためのカリキュラムの見直し等を適宜行っている。

製菓学校等を併設している本校の特性を活かした、ダブル・トリプルライセンス取得による多様な人材育成、また学外実習の単位数を多くし、実践力を身につける人材育成は本校の特色といえる。

基準2 学校運営

建学の理念や目標とする人材像に基づく、学校の目的・目標を実現するための学校運営方針は設立趣意書・中期計画（3カ年）「新世二葉」等で明確に定められている。教職員にも明示され、各種会議を通じて周知を図っている。具体的な事業計画は「年間行事予定表」等で明示している。

運営組織や意思決定機能は「学園職務分掌」や「校務分掌」で明確になっており、中期計画・年間行事予定等の学校運営に係わる重要な案件は、評議員会・理事会で決議に諮ることもあり、校長を頂点とした意思決定システムにて、各種会議や事業を実行するなかで特に問題なく機能している。

従来的人事考課制度を改定し、建学の理念、中期目標等とリンクした人事考課の設定により、適切な評価、処遇、人材育成を行い有効な運用に努めている。

基準3 教育活動

教育目標や目標とする人材像は、業界の人材ニーズを反映するよう努めている。教育内容・レベルは就業年限に対応するとともに、業界のニーズに答えられるものとなっている。

現在のカリキュラムは、2010年度に外部の学識経験者を交えた「カリキュラム検討委員会」により編成し改善を行なったものである。教育目標達成のために十分な内容を持ち、体系的に編成されているが、社会の変化とともに教育に求められるニーズも変化しており、適宜見直しを図り適切な教育内容となっている。

専門性、資格等要件を備えた教員の確保に努めており、さらに、校長・学科長等により授業観察を行い、教員の専門性や教授力について評価・把握している。また、学生による教育・授業評価を実施し、リフレクションシートにより、教育効果を高めている。さらに、教員の専門性・教授力向上を図るため学会・研修会等への積極的な参加を勧めるための支援体制を整えている。教員間の協力・協業は授業編成や管理栄養士国家試験対策等で、適切かつ効果的に行われている。

成績評価・単位認定の基準は明確に規定されており、進級・卒業審査はこの基準に則して適切に行われている。

取得できる各種資格は学則やカリキュラムで明確に定められており、資格取得のためのサポ

ートは教育内容でも指導・支援体制からも十分なものになっている。

基準4 教育成果

就職支援室の就職指導と支援体制を整備し、企業訪問による就業先企業の拡大や求人依頼、さらに個別面談を徹底して行っている。また、外部カウンセラーによるキャリアカウンセリングを実施して就業意識を高めるなどの結果、ほぼ100%の就職率を達成している。

調理師、栄養士の免許は卒業と同時に全員取得するため、修業年限内に卒業できるよう学習指導・生活指導を強化し、成果をあげている。管理栄養士国家試験対策の支援体制は整っており、更なる合格率アップに向け指導・強化を図っている。

保護者との連携のもと学生の学習・生活状況の的確かつ迅速な把握に努め、退学防止への努力を払っている。

就職支援室担当者の企業訪問等により、卒業生の動向はよく把握している。学外実習が多いため新入生のための特別講習や、学外実習の事前特別講義等の講師が積極的に学生を指導している。各種のメニューコンテストには多くの在校生が参加しており、高い評価を得ている。

基準5 学生支援

就職・進学指導、生活面での相談、経済的側面での支援、健康管理等の体制は整っているといえる。特に就職指導では就職支援室に十分な専任を配置するとともに、外部カウンセラーによるキャリアカウンセリングを定期的実施するなど、個別相談重視の就職指導体制は、有効に機能し、成果を上げている。

保護者との連携を重視した学生相談は、主としてクラス担任が受け持つが、必要に応じて学科長、教務課、校長がバックアップしている。また外部カウンセラーも適宜対応するなど、相談体制は評価できるものである。

経済面の支援が重要課題となっている。学費の分納・延納制度で対応するほか、外部の奨学金の活用や教育ローンの紹介・斡旋等を積極的に行っている。働きながら学ぶことができる「自立進学制度」は高く評価できる。遠隔地出身者の経済的負担軽減を図るため、学生寮を学園として保有・管理している。専門業者の「学生会館」も積極的に紹介・斡旋している。

尚、2019年度より高等教育修学支援（高等教育無償化）の確認校に認定された。

基準6 教育環境

施設・設備は2010年落成の2号館の建設に際して、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されたものになっている。加えて3号館（ラボラトリー）の改修工事も行い、ハード面の環境は一気に整備されている。調理設備や学習機器は日進月歩であるが極力、最新設備の整備に努めている。

調理師科の学外実習、栄養士の校外実習、管理栄養士学科の臨地実習を実施しているが、外部の関係機関との連携・教育体制は整っており、問題はない。

「消防計画」に基づく防災組織の編成、防災訓練の実施など、防災体制は整備され、問題なく機能している。

基準7 学生の募集と受け入れ

学生募集は経営推進課に広報室を設けており、担当職員が広報会議により募集計画を企画し、実行している。教育内容等が理解しやすい学校案内（「入学案内」）の提供、体験入学を含めた入学相談会の実施、随時の窓口相談、ホームページによる募集案内、高校訪問等により活発な学生募集活動が適切に行われており特に問題はない。また、就職実績・状況、各種資格取得実績、卒業生の活躍状況等の教育成果は冊子等により正確に伝えられている。

入学選考は学科ごとに「入学選考基準」を設け、「入学審査会」により適切かつ公平に行われている。学納金は中長期的計画に基づき理事会で決定されるが、教育内容や学生・保護者の負担を考慮した妥当なものとなっている。

基準8 財務

本校の財務は学校法人古屋学園の一部門として取り扱われている。過去における財務経過（法人）は校舎の建替えも重なり2008年度期を底として厳しい状況にあったが、2010年度期からは回復に向かっている。少子化のなか校舎新築負債の返済期間にあるが、中長期的に安定した財務を図っているといえる。

予算・収支計画は年度毎に各部門より事業計画に基づいた予算案が出され、評議員会・理事会の決議を得て執行されている。

決算は、税理士による適切な監査が実施されており、監事による監査を経て評議員会にて報告・意見聴取をおこない理事会で決議することとなっている。監査・評議員会・理事会、全てがスケジュール化され、翌年度の予算に反映されている。

決算報告にて開示された財産目録・事業活動収支計算書・貸借対照表・資金収支計算書及び事業報告書を毎年5月末までに作成しており、関係者からの閲覧要求があれば応じる体制をとっている。

基準9 法令等の遵守

法令や専修学校設置基準等については、毎年『養成施設指定基準に係る自己点検表』（東京都生活文化局私学部）に則り適正なる遵守と運営に努めている。個人情報に関する職員への啓発活動は、継続的・日常的に『個人情報保護法』の啓発を行っている。更に本校の『個人情報保護規程』に従い、個人情報の取り扱いに特段の注意をしていることを評価する。

2008年度から「自己点検・自己評価」を実施し、公開するとともに問題の把握・改善に役立てている。今後、評価結果のより積極的な活用に努める。

基準10 社会貢献

“地域とともに歩む”を標榜している本校は行政機関、学校、企業、業界団体及び地域との連携・交流を積極的に行っている。本校の教育資源や施設を活用した各種の講習会・料理教室・料理コンクール等の実施、講習会・講演会等への講師派遣、講習会への施設の開放・提供が主たる事業であるが、地域社会への貢献度は高く評価できる。

活動時間の確保や安全面で、学生のボランティア活動は自主的なものとしているが、必要に応じて奨励・支援をしている。

以上

基準項目ごとの学校関係者評価・質疑・意見、本校からの回答・現状報告など

基準1 教育理念・目的・育成人材

現状報告	学校の特色としては、ダブル・トリプルライセンスの取得が定着しているため、評価を4から5に変更。他は特に大きな変更はなし。
質疑	特になし。
回答	特になし。

基準2 学校運営

現状報告	人事考課制度整備の面で、考課制度の整備は整っているが、運用面に課題が残っている。目標設定の理解にばらつきがみられるので、改善のために中間期の面談や実務に合わせた職場内教育と実施するしかないと考えている。
意見	人事考課制度が整っていると感じられる。考課者はどのような構成か。
回答	課長クラス以上が一次面接し校長が評価、部長クラス以上のものは理事長が評価する。各校の校長は監事が理事長の前に一次面接し、最終的には理事長が評価する。賃金制度の整備については、同一賃金同一労働が2021年4月に適用されるため、本学の様々な雇用形態に合わせて、それに適うような制度に整えなくてはならないと考えている。

基準3 教育活動

現状報告	2019年度管理栄養士学科のカリキュラム改定に着手しており、定期的な見直しについて評価を3から4に変更した。編入学、転科制度の導入と、管理栄養士学科の学外実習実施年度を現4年から3年時に変更をしたいと考えている。管理栄養士学科と栄養士学科の開講科目の互換性を持たせ、編入学・転科がスムーズに実現するように目指している。現在は栄養士科からの管理への転科は3年に編入はできず2年に編入となっているので、3年に編入を可能にしたいと考えカリキュラムの大幅な改正を目指している。
質疑	教員の資質向上のため、研修参加が重要視されているが、教員に積極性がみられないのはなぜか。評価を下げているのはなぜか。
回答	教員も研修会、学会に参加したいという意欲はあるが、担任制度により時間的制限がかなりある。夏休みや冬休みに参加する教員もいるが、大学ほどの研究や学会発表への参加は時間的に難しいのが現状である。学校側から研修の案内をし、教員が所属している学会に参加することもあるが、地方開催なども多く、長期間に渡ると行きたくても行けないという現状である。

基準4 教育成果

現状報告	資格取得の合格率の変更、2018年度→91.9%、2019年度92.3%、全国平均は61.9%の合格率であった。ただし全国平均の内訳は新卒平均92.4%、既卒12%、2年制栄養士科既卒者の合格率は17.8%のため、本学の合格率が特別に高いという訳ではない。 退学率2018年度は3.4%だったが、2019年度は4.7%に上昇のため、退学率の低減が図られているかについては4から3に評価を下げている。体調面、心身面での不安を抱えるケースや、経済的理由により退学を選ぶ学生も近年増えている。
意見	奨学金を利用する学生が増えているというが、社会に出た時に膨大な借金を抱えていることになり、苦勞する人が多いと聞く。充実した支援が望まれる。
回答	基準5の高等教育修学支援確認校に認定されているので、詳細は基準5にて報告。

基準5 学生支援

現状報告	高等教育修学支援確認校に認定された。高等教育無償化の確認校になった。経済的に学業修学が難しい学生に国が支援をする制度で、受け皿になる学校も教育課程が整っているかどうかを審査され認可をもらう形になっている。学生相談に関する体制については、奨学金に対しては多種多様な学生に対して個別対応をとっている。
意見	留学生に関して語学の授業などは実施しているのか。
回答	現段階では日本語を教えてはいない。外国語として英語、フランス語、中国語を実施しているが、コミュニケーションの部分に関しては難しい部分がある。ただ本学に入学する条件に日本語検定2級取得があり、入学面接の際に、全国調理師養成施設協会の出版している教科書を読めるかどうかを見極めている。担当者は製菓校、ファッション校にも留学生担当がおり、栄養校を含めて二葉内で留学生の情報交換会、交流会を開いている。

基準6 教育環境

現状報告	変更点なし。
------	--------

基準7 学生の募集と受け入れ

現状報告	募集活動は個別相談の実施を追加し、新たに留学生に目を向け、日本語学校を訪問、ガイダンスに参加、留学生用パンフレットの作成を追加している。学納金は妥当なものになっているかについては、高等教育修学支援確認校になったことで、負担軽減につながっている。
ご意見	少子化の時代に募集活動に相当な努力が必要と見受けられる。就職状況データに出身校名が記載されているが、この情報を学生が見えれば自分の先輩が活躍している場所が見え、よい影響が出るのではないか。近隣の高校などへも連携が必要ではないか。
回答	近隣高校の部活動部員が本学の調理実習室を利用して、本学の教員よりフードデザインを学び交流を深めた。結果1名の出願につながった。

基準8 財務

現状報告	財務体質は確実に強化できている。高等教育修学支援認定校になったということは財務面、学事面等が認められたということだと認識している。
------	---

基準9 法令等の遵守

現状報告	特に変更なし。
------	---------

基準10 社会貢献

現状報告	ボランティアに関しては地域のサッカーチームの試合イベントや高齢者施設の納涼祭・こども食堂などに多数参加しており、以前に比べると活発になっている。確実に地域貢献、関係団体への行事参加も学園を挙げて対応している。学校として重要な社会問題に取り組んでいるかという点については、フードロスへの取り組みを強化した。次回の教育課程編成委員会で発表する予定である。一例としては調理実習で出た残菜をスープへ活用し、廃棄を削減している。
------	---

以上