# 二葉栄養専門学校 学校関係者評価報告書 (2020年度)

実施日: 2021年10月25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カ年計画」、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 2020 年度「学校関係者 評価委員会」の報告書を公表いたします。

2021 年 10 月 25 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〉 鴇 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 室長 粕谷 徳之 栄養士科 学科長 伊沢 由紀子 調理師科 学科長 小林 益男 教務部 部長 清水 豊 教務課 池 麻容子 教務課 塚本 章子

- 6. 委員長•議長選出
- 7. 意見交換
- (1)配布資料の確認
- (2) 2020 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ヵ年)「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。

従来の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、業界のニーズに応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に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に実施するなど、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、栄養士科の校外実習、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•育成人材像等

現状報告	2020 年度より FUTABA 中期計画を策定し、3ヶ年計画として5つの項目
	を定めた。他に大きな変更はなし。

#### 基準2 学校運営

現状報告	2020 年度の単年度計画として、3つの項目を策定した。
	他に大きな変更はなし。

#### 基準3 教育活動

現状報告	コロナ禍の影響で様々な研修会又は産学連携の活動は実施できなかった。
	全科目対象に授業評価アンケートを実施しているが、2020 年度はコロナ禍
	の影響で実施できていない。
質疑	授業評価アンケートの実施や資格取得サポート体制等、学校に起因する理由
	ではなく、コロナ禍による理由で評価を下げている部分があるが、評価を下げ
	る必要はないのではないか。
回答	評価の再考を行う。(会議後学内にて再検討の結果、コロナ禍の影響を大きく
	受けているものと、コロナ禍においても改善方法があるものを再検討し、評価
	を現状のままにするものと、変更するものを選別した。)
質疑	「シラバス上に実務経験内容を明記し、該当科目と社会での職域貢献が結び
	つくようにしてある」とあるが、どういうことか。
回答	教員歴はないが、例えば病院で実務を積んでいることで教員としての資格を
	満たすことがあるので、過去の実務経験内容を明記したシラバスを作成して
	いる。

#### 基準4 教育成果

現状報告	卒業生の大半は、学校を卒業することによって取得できるライセンスを生か
	す専門職に従事している。卒業にて取得したライセンスをより高められるよ
	う、栄養専門課程においては栄養士実力認定試験、調理専門課程においては技
	術考査を全員が受験し、成果も出している。実際の成果としては、2020 年
	度栄養士実力認定試験の成績が某栄養大学よりも若干上回った。2020 年度
	の技術考査においても、98.9%という高い合格率であった。

意見	●在学生や卒業生の作品や発表が外部のコンテスト等で評価されたかについ
	て評価を下げているが、コロナ禍によるため下げる必要はないのではないか。
	●コロナ禍が原因だとしても、全国的に同じ条件下で対応を求められている
	のだから、代替案や工夫をやった上で評価を戻すなら納得できるが、結局でき
	ていないのに、戻すのはどうか。
回答	評価の再考を行う。(会議後学内にて再検討の結果、コロナ禍の影響を大きく
	受けているものと、コロナ禍においても改善方法があるものを再検討し、評価
	を現状のままにするものと、変更するものを選別した。)
質疑	コロナ禍による各種問題が発生とあるがどのような問題か。
回答	実験・実習では、パーテーションなどを利用し、試食などもできるよう工夫し、
	対面の機会を確保しているが、座学においては対面授業が減り、自宅学習が増
	えている。友人ができにくい環境であり、鬱になってしまう学生もいる。特に
	地方から上京し、一人暮らしをしている学生に多い。

## 基準5 学生支援

現状報告	コロナ禍の感染拡大防止対策として、分散授業や動画配信等、必要な措置を講
	じた。更に、パーテーションの導入や消毒機材、検温機器の導入など積極的に
	対応策を講じた。
意見	就職について評価が変わっていないが、今までと同じようにできたのか。
回答	栄養士科に関しては、病院や高齢者施設において求人が大幅に減るというこ
	ともなく、コロナ禍の影響はあまりなかった。調理師科はホテル、個人店など
	の求人は減少したが、給食施設の採用が増加するなど、就職先の変動によって
	結果的に就職率は減少しなかった。

## 基準6 教育環境

現状報告	コロナ禍においては感染防止対策として、実習室等へのパーテーション導
	入、学内入館時の体温検知器の設置、学内各所への消毒液の配置をした。全館
	にてクルーズ船の消毒に使用された消毒薬(強酸性次亜塩素酸水)を用いて、
	噴霧消毒を毎月定期的に実施しており、オープンキャンパス等イベント前に
	も必ず実施している。学校としては負担ではあるが、学生や職員の健康を維持
	するためには取り入れていかなければならないと考えている。
	2020 年度の学外実習は、実習先からの受け入れ困難により、学外に出ら
	れないケースが多かったが、学内にて対応、必要な際には学外より人員を招
	き、遜色ないように対応した。
意見	2021 年度は、期間は短くなったが学外実習の調整をしていただき感謝申し
	上げる。

## 基準7 学生の募集と受け入れ

現状報告	2020 年度は年間 30 回のオープンキャンパスまたはオンライン学校説明会
	を実施した。来校型のオープンキャンパスは、人数を制限しての実習やパーテ
	ーションを利用しての試食を実施した。制限がでてきてしまう部分は、オンラ
	イン学校説明会や個別相談で対応することにより、学生募集を継続すること
	ができた。通常は土日を利用してのオープンキャンパスだが、学校が終わった
	後に来ていただくナイトオープンキャンパス(主に金曜日の夜)を実施した。
質疑	ナイトオープンキャンパスの反応はどうか。
回答	土曜日に授業を実施している高校の生徒や、お勤めされている方、大学生から
	も一定の需要があった。

## 基準8 財務

現状報告	財務状況は少しずつ改善傾向にあるが、建物の維持費が発生するため、今後そ
	ういったことを見据えていかなければならない。大規模改修は 1 つの建物に
	つき約 1 億円。今年 12 月には 2 号館の工事を予定している。また、法人名
	と学校名の変更を予定している。
意見	コロナ禍の影響により広報費減、財務状況も良かったようだが、コロナ禍が収
	束した後は大丈夫なのか。10月から物価上昇、個人所得は増えないなど、家
	計の影響が学校経営にも影響してくると思われる。
回答	無駄をなくし、必要なところにはお金をかけなくてはいけないと考えている。

## 基準9 法令等の遵守

現状報告	教職員の各種学会、研修会や講習会等の参加については、2020 年度はリモ
	ートにて参加している。

## 基準 10 社会貢献

現状報告	多くのイベントが中止となり、可能な範囲での対応となった。 学生のボランテ
	ィア活動については、従来学校をあげて協力していたものもあるが、こちらも
	コロナの影響にて全てが中止となり、実績的にはわずかなものとなった。
質疑	新たな取り組みの記載がないのに評価がアップしているのはなぜか。
回答	フードロスへの取組として、今後調理実習で出た残菜物を処理する機械の導
	入などを検討している。現状では、調理実習で使用する食材の量も調整してい
	る。栄養士科の給食実習では、配膳時にごはんの量を喫食者1人1人に確認
	し、残菜の軽減はできている。(会議後、「重要な社会問題への取り組み」につ

## <u>FUTA</u>BA

いて、評価を再検討し取り組み内容が例年と変わらないため、下げることとした。)

以上