

専修学校職業実践専門課程 調理師養成分野

対象校：中川学園調理技術専門学校

## 平成 28 年 第三者評価報告書

平成 28 年 11 月 17 日実施

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

第三者評価委員会

## I. 評価結果総評

第三者評価委員会が規定した評価基準を満たしている

### ① 優れた活動・特徴的な活動とその成果

中川学園調理技術専門学校は、昭和 29 年に創立、44 年に調理師養成施設としての指定を受けて以来、調理師養成に尽力している。その教育理念は「率直かつ明朗な人間関係を基盤とし、調理師資格保持者にふさわしい教育を行うこと」としており、さらに学生の学園生活の中でその理念がより具体的に理解し行動できるよう、教育目標・育成する人物像・学校生活の基本として定めている。

教育活動については、調理師養成のための法令に定められた教育課程とともに、企業等と連携をした様々な取り組みにより教育効果を上げるよう努力している。

教育組織の編成については、法令等に定められた基準に準拠するとともに、教員についても法令に準拠するだけでなく学校独自のカリキュラムに合致した外部講師を積極的に招聘している。その他必要な法令等に適合した学習環境となっている。

職業実践専門課程の認定要件への適合性については、評価基準 1 及び 2 で記述されている内容とともに産業界との連携の具体的な状況、さらには改善に向けた対応等も行われている。

当該学校の教育の質保証としてすでに自己点検・評価は継続的に実施されており、かつその評価結果についてもホームページで公表されているところである。

学生が獲得すべき技術として規定されたものについては、きわめて厳格な基準に基づき評価が行われており、学生の退学率あるいは皆勤・精勤率を見ても具体的な学校の努力が十分に確認できる。

全体的に、伝統と実績のある同校の教育活動が評価基準ごと明瞭端的にまとめられており、調理

業界及び調理師養成に精通した校長の強いリーダーシップの下、教職員が一丸となり情熱を持って  
外食産業界との連携や地域性を活かした独自の取り組みや教育を行っていることが理解できた。

さらに、実地調査において学校関係者や在学生、卒業生等からのヒアリングを行うことで、学校の教育理念を具現化し、手取り足取りの親身な指導とともに、社会の厳しさを常に学生に意識させる指導によって、彼らが中川学園で学んだことを誇りに感じている実態を見ることができた。

今後もさらなる工夫や改善を図りながら、社会に求められる実践的な職業人材が育成・輩出されることを期待したい。

## ② 改善が必要な活動や改善策を講じるべき事実や結果

外部委員については、教育課程編成委員会と学校関係者評価委員会のメンバーがほぼ同じであることなど、従前からの組織体制の踏襲や外部組織とのつながりを重視していることが伺えるが、保護者や地域住民、企業からの広範な立場からの評価ができていないと考えられる。

今後は、学生や保護者、企業へのアンケート調査等も活用し、さまざまな視点から学校評価が行える環境を整備し、組織としての牽制機能を高めていくことが必要と思われる。

また、十分な対応がなされている項目についても、教職員が現状をよしとせず、目指す教育の実現に向けて、常に課題・改善意識を持ち、学校及び教員側からの自己評価の質を上げることとともに、外部からの評価を教育活動にフィードバックできる環境を整備・構築し、P D C Aサイクルの精度アップを図っていただきたい。

## II. 評価基準毎の評価

評価基準 1：養成を目指す人材像の設定と教育活動等の設計の整合性	
評価結果	基準を満たしている
1-1.学校の教育理念に基づき、調理師として必要な知識、技能だけでなく、社会人としての倫理観や礼儀作法、人間形成の修得に視点を置くとともに、主体性のある学習を習慣づけるなど、社会性や人間性を加味した、実務社会で必要とされる調理師人材の養成目標が明確に示されている。また、教育目標に掲げられた「自主 自立 自信」を修得させるための取り組みが教育活動全般を通して行われており、これが実際に在校生、修了生に修得されている。さらに、学校の教育理念実現のために、学生に厳しく接することにより主体性を育む教育を、校長のリーダーシップの下、全教職員が同じ意識を持って学生の教育に当たっている。	
1-2.学費支援策に関して、入学前から学生、保護者に対して個別対応で相談窓口を設け、金融機関や奨学金の紹介を行っている。また学校独自の返還義務のない優遇支援制度を実施するなど、就学を希望する学生の負担を減らす努力をしている。調理師を志す入学希望者に対して受験制限や差別なく門戸を広げた受け入れが行われており、世の中の経済情勢を考慮した支援を取り入れている。 自己評価に示された③～⑤の記述については、評価基準 1-3 の内容と思われる。	
1-3.入学後の認識の違いによる退学を防ぐため、学校見学会や高校ガイダンス等で学校の教育方針を伝え、理解した上での出願を勧めるなど、学校の教育方針と入学者の意識のミスマッチをできるだけ少なくする努力をしている。また、筆記の記述だけでなく、学校見学の段階から時間を掛けて本人の性格等を含めた選考をしており、入学試験委員会にて総合的に合否判定が行われている。さらに、養成を目指す人材像を見据え、出願方法別に個別の審査基準が設けられているほか、すべての入学選考試験において個別の面接試験を校長自らが行い合否判定を決めるという独自の入学選考スタイルが確立されており、明確なアドミッションポリシーに基づいた入学者選抜のシステムが構築されている。 留学生や社会人の入学者を今後伸ばしていこうとする際の基本的考え方についても整理し、アドミッションポリシーに加えていただきたい。	
1-4.法定の教育内容以外に、学校独自の教科科目（マネージメントスキル、一般教養スキル、ビバレッジスキル等）の導入、年2回行われる店舗実習、農業体験、畜肉解体工場見学、笠間焼体験などの充実した課外授業の実施等、調理師は食に関する幅広い知識や見識を要する職業という教育理念に基づき、様々な課外授業や特別授業を取り入れた教育課程を設計している。また、「いばらき専門カレッジ」（近隣の5つの専門学校の連携組織）における連携授業など、他分野との交流を行い、幅広い教育が行われている。 カリキュラムを中心とする教育活動の特色について、特に重要視しているカリキュラム編成に係る特色や、学生の生活支援や就職支援、課外活動やボランティア活動について、具体的に記述するとよい。	
1-5.養成すべき人材像を見据えた教育理念に基づいて設計された教育プランを実施するための体制及び環境を整えている。法定の教育内容を遵守しながら、それ以外にも食のプロである調理師養成	

を目指すため、食と安全・食と健康・食と文化・食と環境・フードビジネス等、現在の食を取り巻く環境と地域性を考慮した独自の授業を開講しており、それらの具体的内容とともに課題及び今後の改善点も含め詳細な検討がなされている。また、学生自らが実習先に取り次ぐ店舗実習の進め方や店舗経営を見据えた事業計画書の融資担当者への提出など、実践力を養う教育が行われており、学校側が修学環境を整えるために努力していることがうかがえる。この実習は、より実践的な教育効果を求めるため、あえて校外実習と明記しないなど、現場力を修得させる独自の取り組みが行われている。これらは学校独自の取り組みとして、学生の満足度とともに連携企業からの評価も高いと思われる。

課題としてあげられている「就業規則」の制定について、より具体的にスケジュールを含めて記述することが望まれる。

1-6.個人作業実習の多回数の実施、基本技術試験の厳格な履行等、学生の到達レベルの定期的な測定などを行い、一定レベルにまで引き上げる努力をしている。これは、実技試験における本試験合格者の合格率が低く、審査基準が厳しいことからもうかがえる。また、卒業、進級直前時に開催される料理作品展示発表会を教育到達点と定め、段階的に調理技術の習得を図るプログラムが構築されており、学生はこれらの実技試験や発表会に向け、技術力アップの為、早朝、放課後や帰宅後に自発的に練習している。これに対し学校側は学生の主体的意思を尊重し、その技術水準に達するまで教員が対応する体制を整えている。さらに、学食レストランを通して実際にお客様に料理を提供することにより、教育効果の高い授業が行われている。

1-7.クラス担任制を採用して二者面談を定期的に行うとともに、進級時に担任を変え、事例によっては学校長を含めた教職員全体で学生情報を共有する等、多くの教職員が学生1人1人と顔の見える距離感で接しており、学校全体での取り組みとして学生支援を行っている。また、保護者への説明、定期連絡体制を構築しており、教育理念に基づいた具体的学生支援であることを、学生だけでなく、保護者にも伝えることはたいへん有意義と思われる。就職支援については、調理業務への就職だけということではなく、社会の一員としての意識付けもしており、学校全体で進路指導を行っている。

知識、技術の修得が遅れてしまった学生への補習授業や正規時間外の技術指導などについては、別途まとめて記述するとよい。

評価基準 2：専修学校設置基準及び調理師法施行規則の適合性

評価結果	基準を満たしている
<p>2-1.調理師養成施設として、専修学校設置基準及び調理師法施行規則を順守し、学校長以下、教務部・実習部の2部体制が組織され、そこに属する教職員が明確な職務分担と就業規則のもとに職掌業務に従事している。</p> <p>実際の組織編成等の資料提示はあるが、学校としての教職員の組織編成に係る基本方針等の記述がない。組織編成に関する基本的な方針については、寄付行為、学則等を確認すれば分かると思われるが、再確認する意味で、基本方針等を記述することが望まれる。</p>	<p>2-2.専修学校設置基準及び調理師法施行規則に準じた教育課程を遂行するために必要な教員が確保されている。また、教員の自己研鑽のための研修規定も設けられている。</p>

教員研修について、認定以前の取り組みと比較して効果が表れた点について、さらに記述するとよい。また、課題としてあげられる点を考慮し、教育理念、養成を目指す人材像に対応した教育を行う上で、特に強調する教職員への啓発などがあれば記述があるとよい。

2-3.正課の教育課程及び課外活動等が設計されている。さらに、調理師は食に関する幅広い知識や見識を要する職業という考えから、教育理念に基づいた学校独自の教科科目を取り入れており、各教科シラバスのもとに専門教員が授業を担当している。

2-4.調理師法施行規則に即した適正な授業運営が行われている。茨城県では毎年監査が実施されており、本年度も実施された。

2-5.専修学校設置基準及び調理師法施行規則に準じた教育課程を遂行するために必要な施設備品を備えている。また、地域性を考慮した校長の考えの下、最新の設備だけでなく、各現場で対応可能な施設設備を考慮して設置している。

HACCP 対応の必要性もあると思われるので、改善を要すると思われる取り組み、あるいは今後重点的に改善しようという予定があれば、その改善の意思と併せて記述していただきたい。

評価基準 3：職業実践専門課程の認定要件の適合性

評価結果	基準を満たしている
<p>3-1.文部科学省が定めるところの専修学校専門課程における職業実践専門課程の認定の意義目的を踏まえ、認定要件である教育課程編成委員会を設置し、学校側と産業界側との協議により具体的な提案事項を精査、さらに実現可能性を探ったうえで実際のカリキュラムに反映し、その意見を実践的かつ専門的な教育課程の設計・運用に反映させている。さらに、外部委員に対し、実習や教育活動方針に係る意見・提言を求めるなどのヒアリングを行い、その結果を全教職員が共有して改善に努めるとともに、関連業界の最新情報をもとに次年度の教育内容に反映させている。</p> <p>3-2.職業実践専門課程の認定要件である企業等と連携した教育活動の実施については、企業等と連携して、現場を意識した年2回の店舗実習、実技、演習が行われており、カフェバリスタなどの認定学科選択コースの特徴を踏まえ、産学連携を有効的に機能させて実施している。特に店舗実習については、学生が自ら交渉して実習先を決定してくるのに対応して、教員による学生への指導とともに、実習先との連携を後追いで行うことの困難さを克服し、密度の濃い実習が可能となるよう努めている。また、実習・演習の目的、連携の基本方針、計画（目標）等を明確にし、実習先の評価、学生の自己評価等を総合的に判断して学修成果として評価している。</p> <p>3-3.職業実践専門課程の認定要件である企業等と連携した教員研修の実施については、職員研修規定を整備し、教員力向上のため積極的な取り組みが行われている。規定では、研修の目的が明確にされており、その目的に合わせ、多くの教員が様々な研修に参加している。自己啓発の研修についても、各教員がそれぞれの立場で外部研修等の情報を収集し、必要と思われる研修を受講している。</p> <p>教員研修は、時流に合わせた専門性のある研修とともに、ある程度の計画性を持って、教員の経験年数や履歴等を勘案しながら実施されることも必要であることから、当年度あるいは中期計画的な研修計画について記述することが望まれる。</p>	

3-4.文科省のガイドラインに沿った職業実践専門課程としての情報公開がホームページで行われている。また、連携企業や関係する団体等と連携を密にし、公式ホームページや学校パンフレットのツールを通して常に情報交換を行いながら個別の情報提供を行うなど、業界に必要な人材の育成方法等への理解を深めてもらう取り組みを行っている。

「情報公開」のバナーはホームページのトップページに出すことが望まれる。

**評価基準 4：教育活動等の質保証の持続性**

評価結果	基準を満たしている
<p>4-1.教育活動や学習成果等、自己点検評価において学校が自覚している内容について、現状の認識及び評価、課題と今後の改善策、特記事項でPDCAサイクルを意識した定期的な評価、分析が行われている。さらに、その情報を学校関係者評価委員会にて検討し、学校関係者評価としてホームページにて公開しており、各ステークホルダーへの説明責任を果たしている。</p>	
<p>4-2.各企業の人事担当者や料理責任者へのヒアリングを定期的に行い、求められる人材像の把握に努め、これを教育活動の編成に反映している。さらに、社会のニーズに即した教育活動の実施のため、関連職業団体の会合等にも積極的に参加するなど、常に業界の動向にアンテナを張りながら、これらの情報を教育に反映する意識体制が取られている。</p>	
<p>4-3.毎年年度末に自己点検を実施し、その情報を翌年度の9月に自校のホームページに公表している。また、その情報を学校関係者評価委員会にて検討し、学校関係者評価として公開するなど、結果を広く社会に公開し、外部検証を受ける仕組みが整えられている。</p>	
<p>4-4.単年の収支に大きな余力はないが、教育活動の継続、中長期を見据えた設備投資等も行われており、健全な財務活動が実施されていると思われる。</p>	

**評価基準 5：学修成果へのコミットメント**

評価結果	基準を満たしている
<p>5-1.学修成果の測定に関する厳格な認定基準を内規に定めて進級や卒業の認定を行っており、学修成果を適切に測定・把握し、求められる人材像の実現度合いを見定めている。特に技能の修得状況については具体的基準で評価が行われ、その結果についても記述されている。また、クラス内に競争原理が働き、互いに切磋琢磨する校風が根付いている。これらの学生指導の成果が、退学率、皆勤・精勤率、就職状況等、客観的なデータにも数字として現れている。就職指導においては、本人の自主性を重んじた指導が行われている。</p>	
<p>5-2.学校の教育理念を、入学前から学生や保護者に知らしめることで、調理師としての心構えや必要とされる技術の修得を促し、それが実際に主体的な学びとして定着している。また、学生自らの店舗実習先へのアプローチや学食レストランを通じて店舗運営全般を理解するなど、学生の実践力修得意欲を高め、職業人としての人間性、社会性を育ませる教育活動を実施している。さらに、調</p>	

調理師の職業性を理解する実践的な取り組みや独自のスタイルの授業など、現場のニーズに即したプログラムが構築されている。これらの成果が、採用試験の結果や卒業生の社会での評価に表れている。

5-3.納税意識の涵養、企業形態の種類や特徴、個別の企業説明、ミスマッチを避ける取り組みなど、充実した進路指導を行っている。進路の妥当性については、クラス担任と就職担当者を中心に学生の希望を最重要視し、採用試験から逆算した段階的な指導を行っている。卒業後の追跡調査にも着手しており、卒業後の再就職の斡旋も行っている。また、卒業後多くの修了生が、調理師としての近況報告や相談に来校しており、彼らを温かく迎え入れる体制ができている。そこで得た現場の情報は、在校生の指導に反映されている。

進路指導、就職指導の組織体制についても記述があるとよい。また、キャリア教育の視点から、働くことの意義といった根源的な動機付けについても、体系的に学ぶ機会を提供することも重要である。

5-4.企業の人事担当者や料理責任者との会話の中で、卒業生の現況や会社の状況を聞くことにより情報の収集を行っている。また、校長自ら企業訪問を行うことにより、その情報をいち早く教育にフィードバックするスタイルが構築されている。個別意見については蓄積、集約はされていないが、教育課程編成委員会、学校関係者評価委員会において企業側の意見を収集し、それを教育現場に反映させることが重要であり、すでに評価基準3で記述されている。就職先企業の責任者、人事担当者から高い評価を受け、かつ再度求人があるということは、社会の要求に対応している証と考えられる。

今後の就職指導を行う際の資料として、また教職員全体で情報を教諭する意味からも、記録として残すとよい。

5-5.就職先の評価について、そこで働く者の就業観や職業観はさまざまである為、学校側が卒業生の声だけで一方的に就職先を評価することは難しいが、定着率のよい企業と悪い企業では何らかの理由があるので、卒業生等から情報を収集し、その情報を在校生にフィードバックすることで課題として意識し、問題発生の防止に努めている。

就労環境の改善要請をしやすくなるような土壌作りをするという点で、企業側との関係構築の取り組み等について記録を残しておくといよい。