

令和 6 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 7 年 7 月

令和6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7年7月
学校法人 龍澤学館
理事長 龍澤尚孝

1. 学校の教育目標

本校の教育理念である「世界規模の広い視野を持ちつつ、地域社会の発展に力を注ぎ、調理を通して社会に幸福（喜びや心の豊かさ）を届けられる人材の育成を目的としています。そのため、専門的な知識の学習、学生一人ひとりの確かな技術の習得にとどまらず、最新の技術を学び「新しいことへチャレンジする」人材を育てます。」に基づき、多くの実践授業をとして、知識、技術、社会人マナーの習得を目指します。

2. R6年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

①《教育・研究》

カリキュラムの見直しを行い、「人」や「未来」を意識した授業内容にする。業界の第一線の情報を学生へ提供し職業意識を高め、県外有名企業への内定を目指す。

②《広報活動》

AO 入試説明会を実施し、早期の入学内定者獲得を目指す。教員が、高校訪問やガイダンスに積極的に参加し、卒業生の様子を伝え、高校との信頼関係を築く。保護者が学校行事に関わる機会を増やし、保護者満足度の向上を目指す。

③《内部人材育成》

話し方（トーク力）を向上させる研修へ参加する。評価制度を確立し、評価されるべき行動や人物像を明確化する。

④《イベント・地域社会・グローバル社会との関わり》

「食」と「街」を接続する地元イベントに、積極的に協力する。その際には、地域食材を活用し、学生の主体性を伸ばすような取り組みになるよう、関係各所と調整をする。

3. 評価項目の達成及び取り組み状況

※適切：4、ほぼ適切：3、やや不適切：2、不適切：1

（1）教育理念・目標

	評価項目	自己点検・評価結果※
1	学校の理念・目的・人材育成像は定められているか	4
2	学校における職業教育の特色は明確か	4
3	社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4
4	学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	4
5	各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4
評価理由	理念や教育の特色は、明確に定められている。オープンキャンパスや、入学生オリエンテーションの中で、周知を図っている。将来構想や育成人材像は、調理業界の動向やニーズを聞き、修正を加えながら作り上げている。	

(2) 学校運営

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	目的等に沿った運営方針が策定されているか	4
2	運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4
3	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	4
4	人事、給与に関する規定等は整備されているか	4
5	教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4
6	業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4
7	教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4
8	情報システム化等による業務の効率化が図られているか	3
評価 理由	運営方針や事業計画は、年度ごとに振返りを行い、翌年の策定を行っている。運営組織は、有効に機能し、人事や給与に関する規定も整備されてきている。教育活動に関する情報公開は、広報部と連携し SNS を中心に発信している。業務の効率化は、システムを利用することにより時間の短縮を図られているが、まだ改善の余地がある。	

(3) 教育活動

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4
2	教育理念、育成人材像や業界ニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4
3	学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4
4	キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	4
5	関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4
6	関連分野における実践的な職業教育（産学連携によるインターンシップ、実技・実習等）が体系的に位置づけられているか	4
7	授業評価の実施・評価体制はあるか	4
8	職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	4
9	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	4
10	資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4
11	人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	4
12	関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務・兼務含む）を確保するなどマネジメントが行われているか	4
13	関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか	4
14	教員の能力開発のための研修等が行われているか	3
評価理由	業界のニーズを踏まえた教育到達目標を設定し、カリキュラムに反映している。令和6年度より、学生レストランや販売実習の授業を取り入れ、より一層実践的な職業教育を行っている。インターンシップ先も、学生のニーズを踏まえ、連携先の強化を行った。教員は、各業界の研修会に参加し、知識技術の向上を図っている。	

(4) 学修成果

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	就職率の向上が図られているか	4
2	資格取得率の向上が図られているか	4
3	退学率の低減が図られているか	3
4	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	3
5	卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	3
評価理由	就職は、担任を中心に指導を行い良好な結果となっている。退学率低減の取り組みは、早期から保護者と情報を共有しながら、強化している。しかしながら、退学理由も多様化し、今後も努力が必要である。卒業生の活躍や評価は、部分的ではあるが把握できている。	

(5) 学生支援

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
2	学生相談に関する体制は整備されているか	4
3	学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4
4	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4
5	課外活動に対する支援体制は整備されているか	4
6	学生の生活環境への支援は行われているか	4
7	保護者と適切に連携してるか	4
8	卒業生への支援体制はあるか	3
9	社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4
10	高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4
評価理由	就職支援体制は、担任だけでなくもう 1 名担当者を決め、柔軟に支援している。学生からの相談は、随時受付けているが、必ず全員と個人面談を実施し、些細なことでも話せる場を作っている。同時に、保護者とも連携を取り、学生の支援にあたっている。 課外活動は、主にコンクール出場を目指す学生へ指導や、食材、練習場所の支援を行っている。卒業生への支援は充分とは言えないので、今後強化していきたい。	

(6) 教育環境

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	4
2	学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	4
3	防災に対する体制は整備されているか	4
評価理由	令和 6 年度は、学生レストランを新規に整備し、実践的な授業で利用している。防災については、毎年館内の関係各所と連携しながら訓練を実施し、設備の点検等も定期的に行っている。	

(7) 学生の受入れ募集

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	学生募集活動は、適正に行われているか	4
2	学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4
3	学納金は妥当なものとなっているか	4
評価理由	募集活動は、M C L 専門学校グループの広報部と連携し行っている。AO 入試を強化し、定員 20% を早期に決定した。また、教員が高校訪問やガイダンスに積極的に参加し、教育成果、実習内容等を希望者に伝えている。学納金は、昨今の物価上昇や教育内容の充実を図るための妥当なものである。	

(8) 財務

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4
2	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4
3	財務について会計監査が適正に行われているか	4
4	財務情報公開の体制整備はできているか	4
評価 理由	法人本部で財務について適正に管理しており、財務情報についてはホームページで公開している。	

(9) 法令等の遵守

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4
2	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	4
3	自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4
4	自己評価結果を公開しているか	4
評価 理由	法令等を適切に遵守し、適正に運営を行っている。個人情報の取扱いは、厳重かつ慎重に行うよう、教職員に周知徹底を図っている。自己評価結果は、ホームページで公開している。	

(10) 社会貢献・地域貢献

	評価項目	自己点検・ 評価結果※
1	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4
2	学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4
3	地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	4
評価 理由	社会貢献は、料理提供やクリスマスケーキ贈呈などを行っている。ボランティアの要請があれば、積極的に学生への参加を促している。公開講座も毎月計画し、周知を行っている。	

4. 総合的な自己点検評価結果と今後の目標

令和6年度は、「食と街を接続し、拡張を続ける専門学校」をテーマに、街中をキャンパスにし、多くの実践授業を行った。また、企業連携も増え、学生は社会のニーズを意識した学びを行うことが出来たと感じている。

令和7年度は、一つ一つの授業の見直しを行い、より一層、学生の技術向上を目指し、実践的な授業を展開していきたい。

令和 6 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7年7月4日

学校法人龍澤学館
理事長 龍澤 尚孝

令和6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	理事

熊谷 英里	MCL 菜園調理師専門学校	校長代理
高橋 辰弥	MCL 菜園調理師専門学校	教務課長

2. 開催日時

令和7年7月4日（金）14：00～16：00

3. 委員会次第

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

4. 議論内容

令和6年度は、計画したことを実践する1年であった。特に、実践授業の強化を行い、学生の指導にあたった。自己点検・評価の結果を報告し、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。

(1) 教育理念・目標

理念や教育の特色は、2年前に再構築し、明確に定められている。また、これらを入学後だけでなく、オープンキャンパス時に学生や保護者にも伝え、周知を図っている。その結果、教育理念に共感を持った

学生が入学してきている。以上のことより、評価4であると説明した。

(2) 学校運営

法人本部と連携しながら、運営方針や事業計画の策定を行っている。また、昨年度は人事評価制度を試験的に開始し、整備してきている。評価される人物像が明確になることで、運営もスムーズにいくと考えられる。教育活動の情報は、広報部と連携し、SNS を中心に発信している。また、メディア取材も多く入り、新聞やテレビを通じて、社会に伝えられた。情報システム化の業務効率化は、取り組んでいる最中であり、まだまだ効率が図れる部分があるので、3の評価とした。

外部委員からは、情報システム化等による業務の効率化については、どこの企業でも課題であるというお話を頂いた。働き方の改革が行われ、就業時間内に効率よく業務を行えるよう、取り組んでほしいというご意見をいただいた。

(3) 教育活動

カリキュラムの見直しは定期的に行い、業界のニーズやトレンド、学生のニーズ等を反映している。令和6年度は、学生レストランを授業に取り入れ、より一層実践的な職業教育を行っている。他にも、盛岡楽縁祭への出店、東京研修、1年生保護者昼食会、岩手県との共同企画、岩手県司厨士協会への協力など新しい取り組みをすることが出来た。インターンシップ先も、近年は給食関係よりも飲食店やホテル、製菓店の希望が増えているため、連携先の見直しを行っている、説明を行った。

外部委員からは、東京での研修内容を聞いて、この体験は学生の大きな学びになっていると感じたので、継続して欲しいという意見をいただいた。さらに学生レストランでは、提供に間に合わせるための行動を在学中から経験する取り組みは、社会人になってから生きてくるので、良いという評価をいただいた。

(4) 学修成果

就職率や資格取得率は、昨年度100%であった。就職活動が進まない学生への声かけや、受験先の研究など、就職担当者を中心に指導を行った。退学については、令和6年度は2名であった。学生、保護者、学校間で密に連絡をとり、関係性を構築し、退学の減少に努めていく旨、説明を行った。

(5) 学生支援

就職支援体制は、学生の多様化に伴い、担任だけでなくもう1名担当者を決め、柔軟に支援している。これによりきめ細やかな対応ができていると感じている。課外活動は、ボランティア活動や技能五輪への出場支援を中心に行っている。卒業生への支援体制は、来校した学生に限定して行っている、全体への周知が今後の課題である。

外部委員からは、司厨士協会への協力を積極的に行っている姿は、協会側からみても大変ありがたく感じている。また参加している学生たちも、前向きに取り組んでいると感じている。卒業生への支援体制は、全体の周知は大変だと思うが、在校中から呼びかけてはどうかというご意見を頂いた。

(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。新しく設けた、レストラン実習室も県の認可を受け設置している。防災については、定期的な点検を行い、年1回、館内すべての人を対象とした避難訓練を実施していると説明した。

(7) 学生の受け入れ募集

募集活動は、AO入試を強化し、定員の20%を早期に決定することが出来た。令和7年4月入学者は、29名になり、昨年よりも11名増であった。しかしながら以前充足はしていないので、今後、募集には力を入れていく。入学選考も、厳正に実施し適正かつ公平な基準にも続き行われていたと、説明。

外部委員からは、AO入試で早期に学生を確保できることは良いことである。岩手県内での進学が増えるように対策して欲しいというご意見を頂いた。

(8) 財務

記載通り

(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と説明した。

(10) 社会貢献

社会貢献として、料理提供やクリスマスケーキ贈呈などを行った。ボランティアの要請があれば、学生への積極的な参加を促している。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と説明した。

外部の委員からは、公開講座の取り組みについて、周知を広げ、ぜひ多くの方に料理に興味を持ってもらえるよう頑張してほしいという励ましを頂いた。

まとめ

令和6年度に掲げたテーマが「食と街を接続し、拡張を続ける専門学校」であった。街中をキャンパスにし、実践授業を通して、学生は技術知識を学び、やりがいを感じることが出来たと思う。既に始まった令和7年度は、一つ一つの授業の見直しを行い精度をあげ、より学生の技術向上を図りたいと考えている。

委員の皆さまには、引き続きご意見を頂きたいと考えている。