

# 平成27年度 事業報告書

- (1) 学校目標に基づく優先課題
- (2) 教育の充実
- (3) 学生募集
- (4) 学生支援
- (5) 就職支援
- (6) 要員・能力開発・組織編成
- (7) 施設・設備
- (8) 武蔵野ネットワーク
- (9) 地域貢献

武蔵野栄養専門学校

## (1) 学校目標に基づく優先課題

### ①平成27年度学校目標

「基本的知識及び資質の向上を図り、栄養士としてふさわしい人材を育成する」

### ②目標達成のための、平成27年度の優先課題

平成27年度は、基礎学力の向上・実力試験対策・カリキュラム検討・実習実験での技術向上などについて、各課やワーキンググループで取組んできた。さらにカリキュラムも一部変更し、教育水準の維持・向上を図った。

新カリキュラムを学習する上で科目学習順序や、科目の内容関連を図視化したカリキュラムマップを新たに作成し、教職員と学生がともに全体の構造や流れを理解しやすいようにした(図1参照)。

学校目標達成のためには、さらに教育の充実を図っていく必要がある。

平成27年度46期生より開始した新カリキュラムでは、基礎学力演習・栄養士実力認定試験対策講座1・2が開始され、基礎学力の向上を目標の1つに掲げ取組みを開始した。

また、平成26年度に文部科学大臣により認定を受けた「職業実践専門課程」に対する取組みとして、専門分野の実務に関する知識や技術・技能について企業等との連携が挙げられ、職業教育の一環として専門分野の実務に関する知識や技術・技能について企業等との連携強化が求められた。

職業実践専門課程の認定項目である「企業等と連携した実習・実技・実験又は演習」の授業は学生全員を対象としている必要がある。そのため、全員を対象とした実習・実験科目の中から校外実習以外にも、大量調理実習の1コマにおいて企業より講師を招き実践的な取り組みを行った。1年生では調理理論実習1コマにおいて乳業関連会社から講師を招いて乳製品についての講義・実習をご指導いただいた。

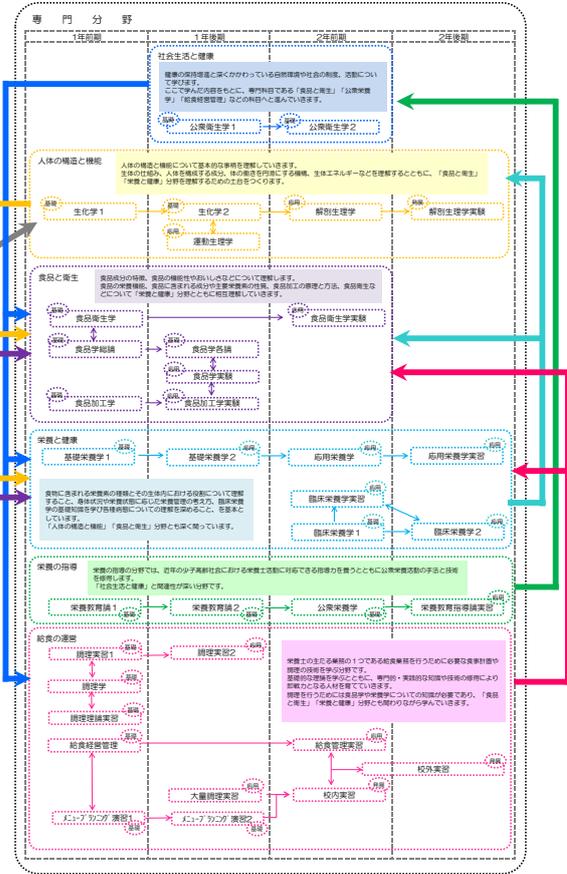
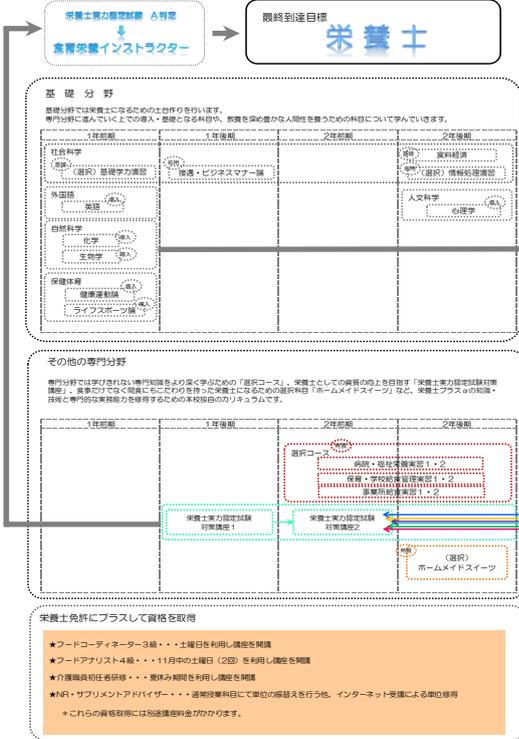
さらに、平成26年度からの継続として、選択コース「事業所給食実習1・2」において企業等より講師を招き、現場において実際に行われている給食管理業務について講義を5回、実習を2回ご指導いただいた。

以上のように、実習科目の中では企業等と連携した実習を積極的に取り入れ、より実践的な職業教育に取り組んだ。

図 1

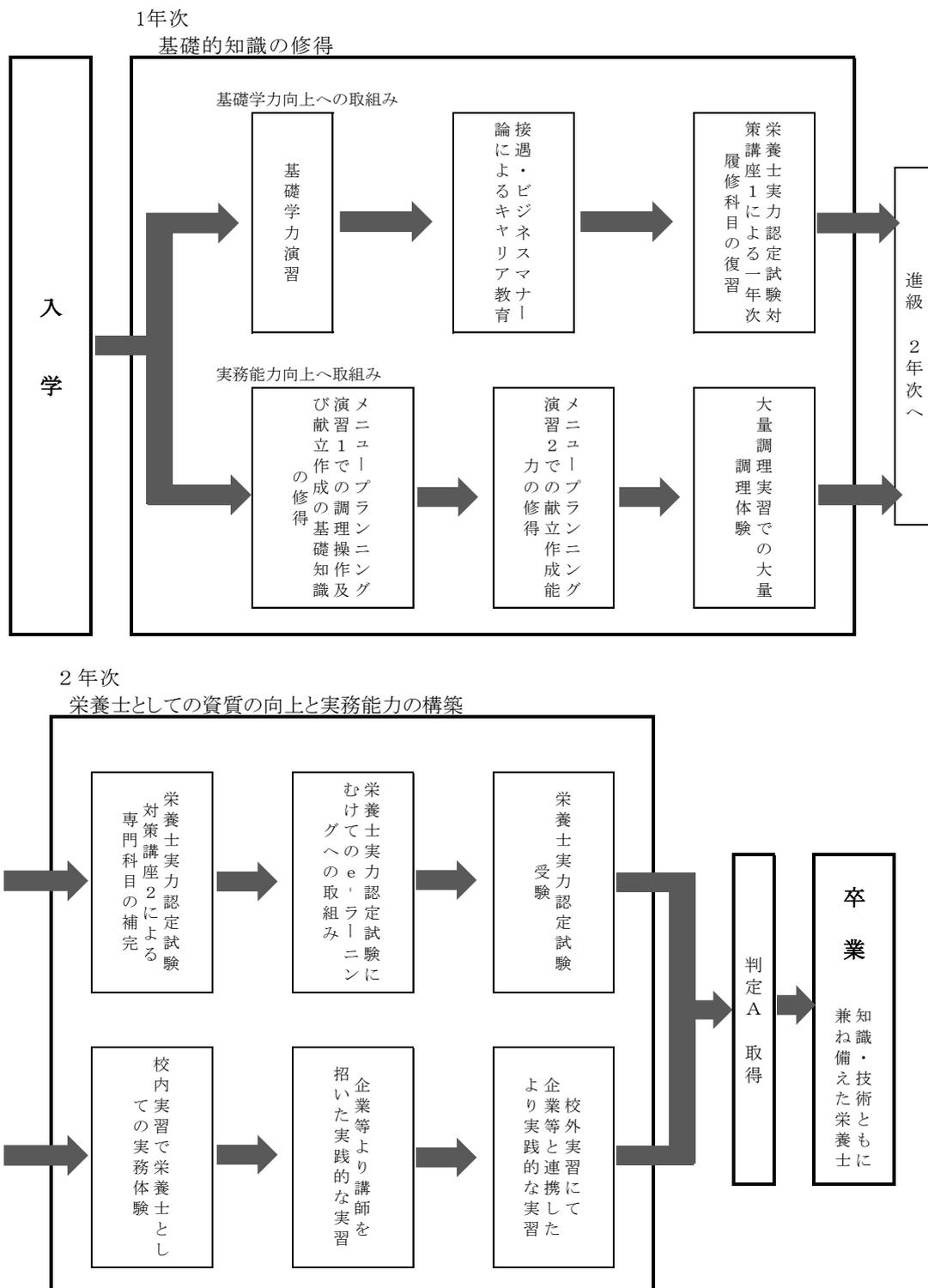
武蔵野栄養専門学校 カリキュラムマップ

「身体で覚えた技術は一生を豊かに」「磨かれたプロは磨かれた人格を有する」を教育の理念とし、「基本的知識及び実務の向上を図り、栄養士として必要不可欠な人材を養成する（学習目標）」ためのカリキュラムを編成しています。  
 専攻科目・基礎科目から専攻科目・履修科目へと段階し、専門的知識・技能を磨いていくようなプログラムを編成しています。



## (2) 教育の充実

図 2



～学園目標である学生を惹きつける授業の実現～

1年次は基礎的知識の修得（基礎学力向上への取組み、実務能力向上への取組み）を、2年次は栄養士としての資質の向上と実務能力の向上を行い、社会に「知識・技術ともに兼ね備えた栄養士」を輩出することを最終目標として教育の充実を図った。

#### ・基礎学力の構築

専門学校に限らず近年の学生の基礎学力の低下は顕著となっている。「学習不適合」を未然に防ぐためにも、入学時に基礎学力試験を実施し、学力不足の学生に対して選択科目「基礎学力演習」を受講させる他、授業以外でも教務課指導のもと、eラーニングや個別指導を実施し、繰り返し指導することで小さな成功体験を積み上げ、自信に繋げるよう指導を続けた。

#### ・実務能力・人格教育の向上

校内実習・大量調理実習は、給食業務・栄養士業務について理解を深めさせるという目的とともに、教員とのコミュニケーション、クラス間でのチームワークの構築、さらに成功体験による達成感、充実感の体得、喫食者からの評価による称賛演出など学園目標にもある「学生を惹きつける授業の実現」を実践しているモデル授業である。

1年次調理実習では、基礎調理技術を向上させる為、授業でのきめ細かい指導の他、技術不足者及び希望者への補講（切り方、包丁研ぎなど）を実施している。

近年、栄養士として重要な献立作成能力の低下が著しく、対応策として平成27年度から1年次にメニュープランニング演習1・2をカリキュラムに組込んだ。

教育課程編成委員会での委員の意見により、企業等がコミュニケーション能力のある人材を求めていると明確になったことから、平成26年度から実習・実験科目において、学生間の話し合いやディスカッション時の発表および質疑応答をより多く取り入れ、コミュニケーション能力の向上を図ることとし、食品学実験においては学生による「まとめ発表会」を実施し、プレゼンテーション能力の向上に努めた。これらは人格教育においても重要項目であり、平成27年度も継続して行った。

#### ・栄養士実力認定試験対策

平成21年度から2年生を対象に対策講座を実施しており、平成24年度からはeラーニングを導入することで、年々実績を上げてきた。平成27年度においては平成26年度比較でA判定が減少し、B判定・C判定が増加したものの、平均点は上昇した。実力認定試験の結果は将来的に学校評価の要因になっていくことが考えられるため、本校も更なる基礎学力の向上が求められる。

また、平成 28 年度の 2 年生（46 期生）は栄養士実力認定試験対策講座がカリキュラムに組み込まれてから初の受験者となり、この結果により対策講座のスケジュールや内容・方針について検討し、さらに充実させていかなければならない。

### （３）学生募集

①入学定員及び学生数（平成 27 年 5 月 1 日現在）

表 1

科	修業 年限	入学 定員	入学 者数	収容 定員	平成 27 年度在籍者数		
					計	男	女
栄養科	2 年	240	221	480	444	79	365
武蔵野栄養専門学校		240	221	480	444	79	365

②オープンキャンパス等

体験入学の内容だけ工夫するのではなく、教職員は来校者に対してきめ細やかに対応をした。結果として歩留率の目標は下回ったものの、在校生の協力を積極的に促したことで、参加者はより実際の学校生活を疑似体験することができたのではないかと考えている。

## (4) 学生支援

### ①退学率

経済的理由への対策としては、入学時に納入金を納付できない入学希望者には財務担当者と綿密な相談を必要とした。さらに奨学金を受けているにもかかわらず、入金しない学生については銀行自動引き落としを推奨した。そのため経済的理由は減少した。

目的意識の欠如への対策については、まず前兆として欠席の増加が考えられるため担任は教科担当・保護者との連絡を密にし、連携を図るとともに、メンタル面を含め学生を指導することが必要なため、個人面談を行いケアに努めた。

課題としては、入学前からメンタル面に不安がある学生に関しては、急に回復するとは考えにくく、カウンセラーと担任、保護者が連携しケアが必要となるが、難しい問題であると言える。

### ②学生満足度

卒業時「学生生活アンケート」の結果では、担任と学生の関係は良好といえる。自由記述にも担任に対しての感謝の言葉が多く見受けられた。学生生活は楽しかったかの設問に対しても満足度は高いと言える。今後も、担任だけでなく、教職員全員が生徒と向き合って指導していくことが重要である。

### ③資格取得

表 2

平成27年度資格取得				
資格名	受験人数	合格者	合格率	取得意義
フードコーディネーター3級	39	39	100%	栄養士として食の裾野を広げ、様々な価値観を養う
フードアナリスト4級	40	40	100%	食・食空間の知識を有した食べ手のプロとしてユーザー目線を養う
フードアナリスト3級	32	結果待ち		3級ではより専門的に食に関する幅広い内容を学ぶ
NR・サプリメントアドバイザー	9	0	0%	スポーツ施設や薬局などの栄養相談に携わるために有効

### ④課外活動

平成 27 年度研究室活動内容

表 3

研究室名	研究員数	研究テーマ
臨床栄養学研究室	8 名	ココナッツオイルの栄養学的特徴とその利用について 疾病と免疫力
調理学研究室	3 名	乳和食
食品加工学研究室	4 名	ベジタブルヌードル

## (5) 就職支援

### ①就職率

表 4

科	修業年限	平成 26 年度					平成 27 年度				
		卒業 者	就職希望者		進学・ その他	就職 率	卒業 者	就職希望者		進学・ その他	就職 率
			就職 者	未 決 定				就職 者	未 決 定		
栄養科	2年	234	220	3	11	98.7%	219	207	1	11	99.5%
武蔵野栄養専門学校		234	220	3	11	98.7%	219	207	1	11	99.5%

\* 就職希望者＝就職者＋未決定

\* 就職率(%)＝就職者÷就職希望者

平成 26 年度の就職率は希望者に対して 99.5%と目標の 90%を大きく上回った。昨年の 98.7%からも上昇している。

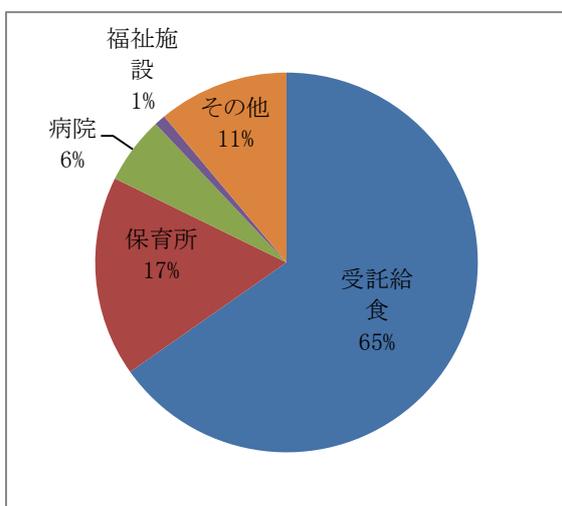
1 年次から学生個人の適性に沿ったサポートを始め、就職に対する意識づけをし、活動をさせたことが功を奏したと言える。さらに、スチューデントサポート部就職担当者からきめ細かく学生にアドバイスをを行い、学生の意識も高まり就職に結びついた。

就職を希望したが卒業時まで未決定だった 1 名は、本人の求人条件への要望が高く企業側の勤務条件と一致しなかった為。

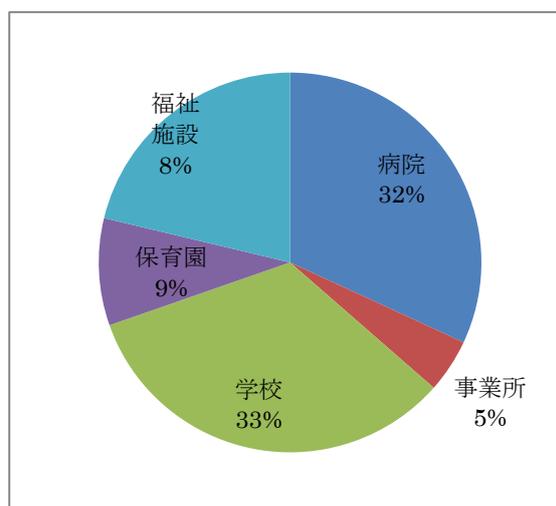
就職を希望しない理由は、結婚・健康上の問題・留学・留学生の帰国が挙げられる。

②就職先

平成 27 年度業界別就職率 図 3



平成 27 年度受託給食会社の受託先内訳 図 4



近年、受託給食会社への就職が増加しているが、平成 27 年度も多く見られた。これは受託給食会社の受託業種が多様となり、事業所だけでなく、病院、学校、保育園、福祉施設と多岐に渡っているため、病院や学校給食希望の学生も受託給食に進路を決めていることが理由として挙げられる。

③説明会・セミナー・面接指導等

就職に関する年間予定（説明会・セミナー・面接指導等）

表 5

1 年次 46 期生		2 年次 45 期生	
10 月	接遇・ビジネスマナー論開講	4 月	接遇・ビジネスマナー論開講
11 月	卒業生による就職懇談会		求職票の記入・個人面談開始
12 月	就職支援講座	5 月	学内企業説明会
	マイナビ就職講座		企業訪問・会社説明会
2 月	S P I 試験・就職総合テスト 就職支援ガイダンス	随時	就職相談・面接指導・履歴書 添削

平成 27 年度のカリキュラム変更にて接遇・ビジネスマナー論の開講時期を 2 年前期から 1 年後期へと変更した。

## (6) 要員・能力開発・組織編成

①教員数（平成27年5月1日現在）

表6

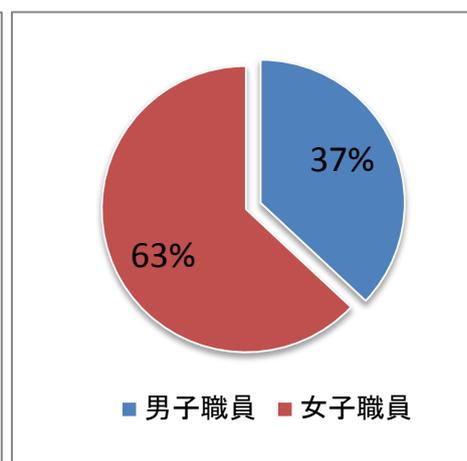
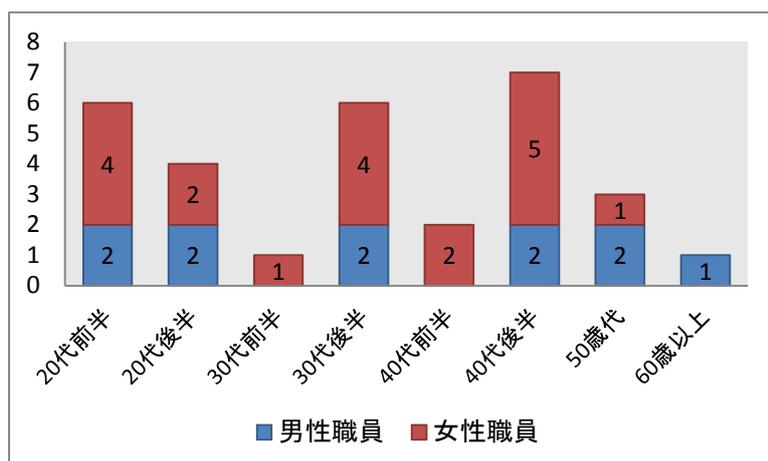
	常勤教員等				非常勤 教員	学生	学生数÷ 常勤教員等
	校長	教員	助手	計			
男性	1	4	6	11	14	79	—
女性		11	8	19	17	365	—
合計	1	15	14	30	31	444	14.8

\* 武蔵野栄養専門学校の教員及び助手の人数は、栄養士法施行規則及び栄養士養成施設指導要領が定める要件を満たす者を算定しています。

②要員

図5

図6



③能力開発

OJT

- i) 各課の主事が部下の育成ポイントを把握し、等級ごとの人事評価へ結びつけるべく指導を行った。栄養士実力認定試験対策講座を担当させることにより、専門知識の向上、講義力のスキルアップに繋げた。
- ii) 実習・実験課教職員は、学園祭でのカフェメニュー開発や職員給食献立作成および調理などを行い、実践力の向上につなげた。
- iii) 体験イベントをグループ制とし、企画の立ち上げ・実施計画・発注管理などを通じてチームワークの重要性を教育した。
- iv) 各ワーキンググループは年度末に実施内容、成果などをまとめた報告書を作成した。

Off-J T

平成 27 年度 職員 Off-J T 内容一覧

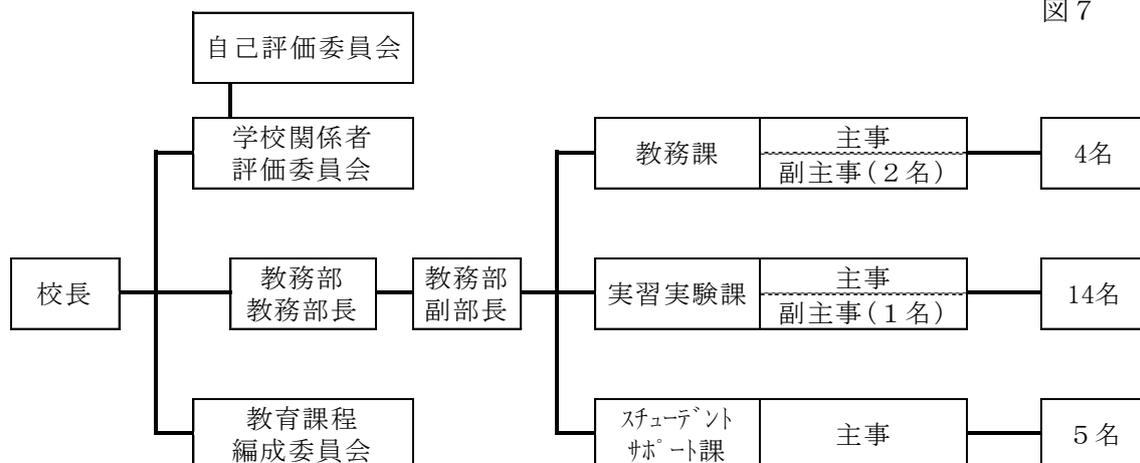
表 7

研修名	研修日程	研修場所	主催者	内容
レジリエンスプログラム 体験セミナー	12月3日	(株)ビジネス コンサルタント本社 セミナールーム	(株)ビーコン ラーニング サービス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・創造性と生産性を高める well-being</li> <li>・レジリエンス</li> <li>・ACTモデル</li> </ul>
日本食品標準成分表 2015年版～改訂の ポイントと活用について	2月13日	東京家政大学	東京都栄養士会 研究教育・公衆衛生事業 部	<ul style="list-style-type: none"> <li>・改訂のポイント</li> </ul>
ヨーグルトセミナー	2月29日	武蔵野栄養専門学校 食品加工実習室	雪印メグミルク(株)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヨーグルトの基礎知識と料理への利用</li> </ul>
レジリエンス研修会	3月10日	武蔵野栄養専門学校 801 教室	(株)ビーコン ラーニング サービス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レジリエンスについて理解する</li> <li>・ポジティブ感情とネガティブ感情について理解する</li> </ul>
中途退学の予防 ～欠席過多を防ぐ～	3月17日	武蔵野調理師専門学校 5 F	後藤学園 教職員研修会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中途退学の予防</li> </ul>
ハラール調理師 認定講習	3月27日	武蔵野調理師専門学校 キッチンスタジオ	日本料理国際化協会 日本ハラール協会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハラール食について</li> </ul>

職業実践専門課程の認定条件として、教員に対し専攻分野における実務に関する研修を企業等と連携して組織的に行う必要があるため、平成 27 年度は教職員の業務内容を把握・調整し、できるかぎり研修に参加できるような体制を整え、メンタル面での学生対応、教育内容の向上、栄養士としての情報収集に努めた。

#### ④組織編成

図 7



#### 校務分掌組織

##### \* 教務課・・・学習についての管理

カリキュラム・履修・試験・講師との連絡調整・授業評価アンケート・基礎学力向上への取り組み・学校行事など

##### \* 実習実験課・・・実践トレーニングの向上

社会へ輩出後、即戦力となるべく実践力を身につけることを目的に、技術の向上を目指す。実技補講・献立作成指導等。また、実習日誌の記入・共有により問題の早期発見と職員の共通理解を深めた。

##### \* スチューデントサポート課・・・社会人としての基礎力を備えた人材育成に努める。

月ごとに強化目標を設定し挨拶・生活習慣などの改善を図った。指導記録の作成による職員の共通理解を図った。

#### 各種委員会

\* 学校関係者評価委員会・・・平成 27 年 6 月 24 日（水）開催

\* 教育課程編成委員会・・・平成 27 年 6 月 17 日（水）、11 月 18 日（水）開催

\* 自己点検自己評価委員会・・・自己評価報告書作成まで随時（毎月 1 回程度）実施

#### ワーキンググループ

##### \* 栄養士実力認定試験対策・・・

模擬試験実施・成績不良者への補講・実力試験対講座開講 e ラーニングの導入・栄養士実力認定試験終了後のフォローアップ。

詳細は（１）学校目標に基づく優先課題の項に記載。

\* 卒後支援・・・

以前のはがき告知からインターネットでの告知に切り替え、経費の削減をはかるなど、募集告知の工夫を図った。対策講座では、初回オリエンテーションにて合格者の体験談を取り入れた。また、ブログ「管理栄養士国家試験対策ラボ」を通じて、過去問題の解説、勉強方法など卒業生に対して情報発信した。ブログは徐々に閲覧者が増え好評であると言える。45期卒業生に冊子「管理栄養士になろう！」を配布し受験に対する意識を高めた。

\* パンフレット&ホームページ・・・

パンフレットの作成やホームページリニューアルに向けてアイデアをまとめ、資料提供を行う目的で平成27年度に新しく編成したワーキンググループである。学校内の活動としては体験入学時に使用するスライドショーを作成した。

\* 自己点検・自己評価・・・

校長の下、全教職員が参加、周知するために、平成26年度よりワーキンググループとして自己点検・自己評価を行い、自己評価報告書（案）を作成、自己点検・自己評価委員会に原案を提出した。平成26年度の自己評価報告書完成後、平成27年度報告書作成のための準備に取り掛かった。

## (7) 施設・設備

①平成 27 年度に营造・修繕・購入等を行った施設・設備

表 8

時 期	場所・内容	
平成 27 年 6 月	4 F 研究室	簡易ドラフト設置
平成 27 年 8 月	食品加工学実習室	実習台交換
平成 27 年 8 月	食品加工学実習室	モニター設置
平成 27 年 8 月	大量調理実習室	食器洗浄機
平成 28 年 1 月	大量調理実習室	ウォータークーラー

## (8) 武蔵野ネットワーク

①卒業生との連携

卒後支援として、管理栄養士国家試験準備講座、本校教員による基礎事項勉強会などを実施した。

②保護者との連携

担任を中心に連絡を取り合い、欠席・成績・心のケアなど多方面にわたり協力体制を図れるように努めた。

## (9) 地域貢献

平成 27 年度中に行った地域貢献・社会貢献活動は以下の通り。

表 9

イベント名	実施日	実施場所	参加人数	活動種類	内容
夏休み自由研究 「手作りパンを作ろう」	27. 7. 27	本校	20 組	地域貢献 社会貢献	都内在住の小学生に手作りの楽しさ、食べ物大切さを伝えることを目的とし、公益社団法人集団給食協会と協賛で行う。
親子でクリスマスケーキを作ろう ～ボールからデコレーションまで～	27. 12. 14	本校	25 組		
野菜たっぷりメニューの考え方	27. 8. 21	本校	20 名	社会貢献	給食会社に勤務する栄養士向けの講習会。野菜を多く摂取することを目的としたメニュー開発の方法を学ぶ。実習を通して現場で活用できるメニューを紹介した。
糖質を使用しないスイーツ	27. 11. 10	長野県 原村中央 公民館	20 名	社会貢献	国民健康保険対象者向けイベント。砂糖（糖質）を使用しないスイーツ作りの実習を実施。
豊島区ジュニアアスリートイベント	28. 2. 19	本校	45 名	地域貢献	小学生のジュニアアスリートとその保護者に対して、試合時などの栄養と食事摂取について基本から指導し、子供の運動能力の向上に貢献した。

小学生・中学生を対象とした地域・社会貢献活動は栄養士という資格や仕事内容に対する理解を深めることにもつながる。また、社会貢献活動により、コミュニケーション能力の向上や栄養士・社会・企業との情報交換も行え、校外実習先の確保などにつながることもあり、今後も活動の場を広げていくことが必要である