

# 令和2年度 愛知調理専門学校 調理専攻科 自己評価表

作成日 令和3年2月17日

## 1. 学校の教育目標

本校は教育基本法に則り、学校教育法に従い、調理師に必要な科学的知識および技能を授け、教育の向上と人格の陶冶を図ることを目的とする。

## 2. 本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

- ・学生の学習意欲の向上
- ・就職率の向上

## 3. 評価項目の達成及び取組状況

### (1). 教育理念・目標

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1	備考: 取り組みの内容
・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか (専門分野の特性が明確になっているか)	④ 3 2 1	社会で活躍できる人材育成を基本理念として以下のような点に重点を置き、より一層の教育の充実を目標とする。 ・教員資質の向上と教育内容の充実 ・授業満足度の向上 ・学生生徒募集と就職対策の一層の強化 ・特色ある教育の推進 ・校外実習の実施 ・社会貢献活動 ・社会信用の向上
・学校における職業教育の特色は何か	④ 3 2 1	社会で必要とされる調理師の養成には社会人として必要不可欠である挨拶等のコミュニケーション能力を身に付ける指導を重視している。そのため企業と連携した校外実地演習等を通じた現場での職業実践教育に力を入れている。
・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 3 2 1	長期経営目標、中期経営計画を掲げ、各年度の学校運営方針を設定している。その中で社会経済のニーズ等への対応についても将来的構想としている。
・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 3 2 1	学校案内やホームページ等に掲載している。また、入学時のオリエンテーションでの全体説明及び各担任による個別説明を実施し周知している。
・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応した業界のニーズに向けて方向づけられているか	④ 3 2 1	2年次は実習ジャンルを専攻することができることにより、専攻ジャンルの技術や知識をより専門に修得できること等、個々の関係業界のニーズに対応している。

### ① 課題

授業に対するモチベーションの向上。感性を向上させる方策。

### ② 今後の改善方策

調理実習などの試食時に、盛り付けや各自が感じた味覚等を定期的に発言する機会を設け感性の向上を目指す。

### ③ 特記事項

特になし

### (2). 学校運営

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1	備考: 取り組みの内容
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	④ 3 2 1	社会に貢献できる調理師の育成と健全な学校運営の目的達成の為に運営方針を掲げている。
・運営方針に沿った事業計画が策定されているか	④ 3 2 1	運営方針に沿った事業計画は、理事会、理事長校長、評議会の承認を得て、職員会議にて校長より職員全員に発表周知されている。

・運営組織や意思決定機能は、規則などにおいて明確にされているか、有効に機能しているか	④	3	2	1	学則、教務規定、その他の規程で明確にしている。また、職員会議において毎回確認している。
・人事・給与に関する規程等は整備されているか	④	3	2	1	就業規則により定められている。
・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	3	2	1	教務規定により整備されている。
・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	3	2	1	コンプライアンス推進に関する規程により、推進を図るために必要な事項を定め、学校の社会的信用及び業務運営の公平・公正性の確保に努めている。
・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	3	2	1	入学案内書、ホームページ等を通じて情報公開している。
・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	④	3	2	1	学籍管理、成績、出欠管理、入学願書管理、就職活動及び内定状況管理、事務管理等コンピューター管理し、業務の効率化及び情報の共有化を図っている。

① 課題

コロナ禍において、学校説明会などで対面での説明の機会が減少している。

② 今後の改善方策

今までよりの更に本校の事を随時情報発信して行く。

③ 特記事項

本校ホームページにおいて、日常の授業を含めた学校生活について情報公開することで、入学検討者に本校入学後のイメージをしやすくし、他校との検討材料にして頂く。それにより、入学後のミスマッチを防止することで、充実した学生生活を営むことが期待できる。

(3). 教育活動

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1				備考: 取り組みの内容
・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	3	2	1	2年課程専門の調理師養成施設として、高度な職業実践カリキュラムを中心に編成している。
・教育理念、育成人材像や業界の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が明確にされているか	④	3	2	1	関連業界と密接な情報交換により、ニーズに適応した教育到達レベルを設定している。学習時間は厚生労働省の規程時間を遵守している。
・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	④	3	2	1	厚生労働省の調理師養成施設施行規則に則りカリキュラムを体系的に編成している。
・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	3	2	1	就職後を見据えた実践的な職業教育カリキュラムを編成実施している。
・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	3	2	1	関連分野の企業等の担当者の意見を基に、授業の手順や方法についての見直しは行われているが、教科科目の廃止や新設は行われていない。
・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	3	2	1	関係分野の企業等と連携した校外実地演習を実施している。
・授業評価の実施・評価体制はあるか	④	3	2	1	授業評価の実施・評価体制の詳細については、教務規程及び生徒心得に掲載している。
・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	3	2	1	校外実地演習等で連携している企業等の実習評価や、企業の採用担当者からの意見や要望を評価基準に取り入れた成績評価を行っている。

・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	3	2	1	学則、教務規定、生徒心得に掲載し明確化されている
・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	3	2	1	専門調理師技術者対策、レストランサービス技能士、フードコーディネーター等の資格取得を目的とした教科科目を編成している。
・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	3	2	1	採用時に、教育目的、人材育成目標について説明しそれに対する理解度及び遂行能力を見極めた上で教員を確保している。
・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)を確保するなどのマネジメントが行われているか	④	3	2	1	各関連企業等との連携により、優れた技術・技能・指導力を備えた教員を確保している。
・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組が行われているか	4	③	2	1	計画的に研修を実施している。
・教員の能力開発のための研修等が行われているか	4	③	2	1	調理技術も含め、指導力や経験年度に応じた研修を実施している。

① 課題

コロナ禍により、対面式とリモート式のハイブリット授業を実施するのあたり、生徒が不利益にならぬよう細心の注意を必要とする。

② 今後の改善方策

特にリモート授業において、生徒達の理解度を検証する必要がある。

③ 特記事項

特になし

(4). 学修成果

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1				備考:取り組みの内容
・就職率の向上が図られているか	④	3	2	1	キャリアプランニングのカリキュラム化の他、就職担当者、担任、各調理ジャンルの実習教員による就職支援により就職率の向上を図っている。
・資格取得率の向上が図られているか	4	③	2	1	目標資格に対する教科科目の設置と、資格試験に対する対策講座や補講授業の開講。
・退学率の低減が図られているか	④	3	2	1	従来までの退学理由を検証し、魅力ある学校を目指して生徒達のモチベーションの向上を図っている。
・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	4	③	2	1	就職先の企業と定期的な訪問及び情報交換により卒業生の状況の把握に努めている。
・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	4	③	2	1	把握できている部分に関しては教育活動の改善等に活用しているが、全ての卒業生からの意見や要望を把握できていない。

① 課題

特になし。

② 今後の改善方策

特になし。

③ 特記事項

特になし。

(5). 学生支援

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1	備考: 取り組みの内容
・進路・就職に関する支援体制は整備されているか	④ 3 2 1	校内での就職ガイダンスの開催、キャリアプランニングのカリキュラム化等により支援している。また2名の就職担当者と、各料理ジャンルの実習教員、及び担任が相談を含めた支援体制としている。
・学生相談に関する体制は整備されているか	④ 3 2 1	入学後の担任による個別の定期面談を実施し様々な相談に対応している。
・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	④ 3 2 1	日本学生支援機構奨学金、日本政策金融公庫の教育ローンの紹介や申請手続きなどの支援体制がある。
・学生の健康管理を担う組織体制はあるか	④ 3 2 1	身体検査、健康診断、腸内検査を毎年実施。場合によってはノロウイルス検査も実施している。
・課外活動に対する支援体制は整備されているか	④ 3 2 1	パティシエクラブを課外活動として実施している。
・保護者と適切に連携しているか	④ 3 2 1	出席状況や学業成績、就職活動等の状況により保護者に連絡を入れ改善に向けて連携している。
・卒業生への支援体制はあるか	④ 3 2 1	調理の技術面や進路についても卒業後の経過年数に関係なく相談支援している。
・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 ③ 2 1	2年課程専門校化により、社会人の入学者が減少。社会人のニーズに合致した授業内容の検討が必要。
・高校・高等専修学校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 ③ 2 1	高校内での進路説明会の参加の他、高校からの依頼によるキャリア教育の一環で、高校での授業を実施している。

① 課題

コロナ禍の影響で、授業や学校行事等が例年通り実施できず、生徒達も学生生活について面白味に欠けるという意見がある。

② 今後の改善方策

授業内容や方法はもちろんのこと、実施できない行事について、どのような形で振替等やっていく予定か告知する。

③ 特記事項

特になし。

(6). 教育環境

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1	備考: 取り組みの内容
・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 3 2 1	厚生労働省の調理師養成施設指導要録の則り施設・設備を完備している。
・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 2 1	学内においては、料理ジャンル別の専用実習室を完備し、海外研修等では、現地の調理師学校に相当する施設にて実習授業を実施している。
・防災に対する体制は整備されているか	④ 3 2 1	毎年防災についての講習会を実施し、避難器具を使用した避難訓練を実施している。

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

特になし

(7). 学生の受入れ募集

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3 やや不適切…2、不適切…1	備考:取り組みの内容
・学生募集活動は、適正に行われているか	④ 3 2 1	教育方針、特色、入試形態、カリキュラム、学費や就職状況等の他、調理師の職業についても詳しく説明し適正に行っている。
・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 2 1	就職率、就職先企業、各種検定や資格取得状況等、入学案内や説明会にて伝えている。
・学納金は妥当なものとなっているか	④ 3 2 1	健全な財務運営、経済状況、他校の学納金等との比較の上、適正だと判断した学納金額としている。

① 課題

コロナ禍において、学校説明会などで対面での説明の機会が減少している。

② 今後の改善方策

今までよりの更に本校の事を随時情報発信して行く。

③ 特記事項

特になし。

(8). 財務

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3 やや不適切…2、不適切…1	備考:取り組みの内容
・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 3 2 1	安定している。
・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 2 1	妥当なものとなっている
・財務について会計監査が適正に行われているか	④ 3 2 1	公認会計士のもと適正に行われている。
・財務情報公開の体制整備はできているか	④ 3 2 1	本校ホームページにて公開している。

① 課題

食材を含む原材料の高騰の影響。その他無駄な経費の削減。

② 今後の改善方策

特に調理実習に使用する食材において、時期による価格変動を考慮した実習メニューの計画が必要である。

③ 特記事項

特になし。

(9). 法令等の遵守

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3 やや不適切…2、不適切…1	備考:取り組みの内容
・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 3 2 1	法令及び各省庁の設置基準等を遵守した学校運営を行っている。
・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 2 1	個人情報の該当する情報は、専用の管理場所を設置し、特定の職員のみが開錠できる体制を対策としている。
・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	④ 3 2 1	自己評価委員会を設置し、改善に取り組んでいる。
・自己評価結果を公開しているか	④ 3 2 1	本校ホームページにて公開している。

① 課題

特になし。

② 今後の改善方策

特になし。

③ 特記事項

職員に対する労働法についての説明会。

(10). 社会貢献・地域貢献

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1	備考: 取り組みの内容
・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 3 2 1	校内の施設にて、高校の家庭科教員を対象に調理技術等に関する講習会を開催。学内における料理展示会には近隣の住民に見学開放している。
・学生のボランティア活動を推奨、支援しているか	④ 3 2 1	福祉施設等からの学校を通じたボランティアの依頼に関しては、職員も生徒達と参加している。また、献血も推奨している。
・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練を含む)の受託等を積極的に実施しているか	④ 3 2 1	文部科学省、厚生労働省、農林水産省後援の食育教室を小学生とその保護者を対象に開催している。

① 課題

特になし。

② 今後の改善方策

特になし。

③ 特記事項

特になし。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

コロナ禍の影響で、従来実施したことのない対面式とリモート式のハイブリット授業を実施し生徒や職員、講師が感染しないよう様々な点で工夫してきたことは評価できる。今後は、近年減少傾向にある生徒募集に力を入れ、従来とは全く違う新しい視点を採用して行く。アフターコロナ時には、調理師の需要が高まることを見据え、社会で活躍できる調理師の育成を充実させる。

