

**2021 年度 織田調理師専門学校**

**学校関係者評価報告書**

**(令和 3 年度)**

**評価対象期間**

**2021 年 4 月 1 日～2022 年 3 月 31 日**

**織田調理師専門学校**

**学校関係者評価委員会**

## 1. はじめに

2021年（令和3年）4月1日～2022年（令和4年）3月31日を評価対象期間とした自己点検評価報告を元とした織田調理師専門学校学校関係者評価委員会を開催いたしましたので、ここにご報告いたします。

本校が社会および飲食業界に対して高い価値を提供すべく、より良い教育を目指すため、委員の皆様にご評価とご意見をお伺いいたしました。学校関係者評価の結果を踏まえ、学校運営の更なる改善と教育の質向上に努めて参ります。

開催日：2022年4月25日（月）15：00～16：30

会 場：織田学園第8校舎 グリーンホール

## 2. 学校関係者評価委員（敬称略）

氏名	所属	役職等	種別
山野 晴雄	多摩地区高等学校進路指導協議会	顧問	元高等学校教員
大貫 晃司	小料理 café 太田屋	オーナーシェフ	卒業生
関口 学	(有) コニファー企画	オーナーシェフ	卒業生

## 3. 自己評価に対する学校関係者評価委員の評価方法

学校より自己評価の各項目について関連資料を交えて報告と説明を行い、自己評価の評価点（適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切・未実施…1）が適切か適切でないかを学校関係者評価委員3名よりそれぞれ評価をいただいた。

## 4. 自己評価に基づく学校関係者評価

### 【1. 教育理念・目標・育成人材像】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
理念・目標・育成人材像は、定められているか。	4	適切 3名
学校における職業教育の特色が明確になっているか。	4	
各学科の教育目標・育成人材像は、業界のニーズに向けて方向づけられているか。	4	

学校の教育理念に沿った①アドミッションポリシー ②カリキュラムポリシー ③ディプロマポリシーを設定または改訂できたか。	4	
---	---	--

<ご意見・評価等>

- 「卒業するまで『全ジャンル』を学ぶ」という特色を打ち出している点はいいいのだが、それと合わせて具体的なメリットについても全面的にアピールすることが望ましい。
- 既に明文化されているとある 3 つのポリシー（アドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシー）についても HP で公開するのが望ましい。
- 明文化された 3 つのポリシーを新しい情報を取り入れながら、時代に合わせて適切にアップデートして欲しい。

## 【2. 学校運営】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
教育理念・目標に沿った運営方針が策定されているか。	4	適切 3名
外部関係者の評価（学校関係者評価委員会）を有効に活用できたか。	3	
カリキュラムや学習環境が正しく機能しているか。また、時代の変化や社会のニーズに合わせたカリキュラムの見直しが行われたか	4	
定員が適正に設定されているか見直し、検討されたか。	4	
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	

<ご意見・評価等>

- 概ね適切に学校運営が成り立っていると思われる。
- 業界のニーズを取り入れカリキュラムに活かす努力を続けていただきたい。
- 学生からの授業評価を実施し、より良くできる点を把握してカリキュラムに反映する姿勢を取るのが望ましい。
- 昨年度指摘したオンライン対応を就職指導において取り入れられたことは評価できる。引き続きこうしたサポートを充実していただきたい。

## 【3. 教育活動】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
教育理念に沿った教育課程の編成・実施方針が策定されているか。	4	適切 3名
教育カリキュラムは体系的に編成されているか。	4	
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立って、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	
実践的な職業教育（産学連携教育、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。	2	

授業評価を実施し、その評価体制はあるか。	4	
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。	4	
教員間で授業視察を行いスキル向上や相互理解を深める機会があったか。	2	
トレンドに沿った料理や調理法を知るための外部講師による講習会等の開催があったか。	4	
教員の研修・自己啓発は促進できたか。	3	

<ご意見・評価等>

- 授業は企業との連携も含め、実践的な職業教育が行われていると判断できる。
- 先も挙げたが学生からの授業評価の実施が望ましい。
- 対面授業とオンライン授業を効率的に組み合わせることの検討も進めてもらいたい。
- 感染症による影響で教員間の授業視察への取り組みや学生のインターンシップの実施が難しい状況が伝わる。教員間でのコミュニケーションに重きを置いていただき、今できることを大切にしていきたい。

#### 【4. 学修成果】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
生活支援の充実化は図れたか。	4	適切 3名
教育支援の充実化は図れたか。	4	
就職支援の充実化は図れたか。	4	

<ご意見・評価等>

- コロナ禍で就職が厳しくなっている業界もあるので、就職支援にはとりわけ力を入れ、学生の将来を見据えた指導に邁進していただきたい。
- 生活面や精神面で学習の継続が困難になる学生もいると思われるので、その支援も継続していただきたい。
- 学習成果については特に問題ないようだが、そういった時期であっても教員間で話し合いの場を持ち、現状以上の取り組みを検討していただきたい。

#### 【5. 学生支援】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
退学率の客観的数値(前年度比較)は改善したか。	3	適切 3名
学生のメンタルヘルス対応は積極的に取り組めたか。	4	
卒業生への支援体制はあるか。	4	
学生情報の教職員間での共有は効果的に行えたか。	4	

保護者との連携は適切だったか。	4	
-----------------	---	--

<ご意見・評価等>

- 退学者を少しでも減らせるように、心の問題を抱えた学生に対して、担任やカウンセラーによる相談体制の充実・強化を図っていただきたい。
- 学生や保護者とのコミュニケーション機会の確保は引き続き大切にしていきたい。
- 「退学を選択した学生もいた」とのことで、飲食業界全体としても不安定な時期ではあるので、学生たちの心配も多いことと思う。料理の楽しさややりがい、社会への貢献度など、業界のこれからの担う人材に伝えていくことに力を入れていただきたい。

#### 【6. 教育環境】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
卒業生・在校生・学校間のネットワーク構築への取り組みについて進捗・改善は見られたか。	4	適切 3名
学校内に同窓会担当者を設置しているか。	3	
施設・設備は、教育の必要性に十分対応できるよう整備されているか。	4	

<ご意見・評価等>

- Wi-Fiの整備を推進し、インターネットを活用することで授業内容をより良くすることを検討していただきたい。
- 教育設備を最新のものにも検討していただきたい。
- 防災のための備蓄品は確保に関しては引き続き怠ることのないように管理を徹底していただきたい。
- 食分野における感染症対策は他の分野以上に重要な箇所なので、必要な対策を引き続き講じていただきたい。
- 今後も調理環境・感染対策・災害対策の変化に対応できるように、徹底した情報のリサーチをお願いしたい。

#### 【7. 学生の受け入れ募集】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
OC参加者の増加は達成できたか。	4	適切 3名
OCからの取り込み率は向上できたか。	3	
学生募集における学校の訴求ポイントについて広報と協議の上で決められたか。	4	
広報物の訴求の一貫性を図れたか。	4	

広報物の制作にあたり、学校と広報とで意見交換が図られたか。	4	
広報担当スタッフとの連携を強化できたか。	4	
OC 時の参加者対応スキルの向上は図れたか。	4	
OC の結果等の分析や、コース内容のブラッシュアップ等について学校と広報とで十分な意見交換ができたか。	4	
SNS 等、学校の認知 PR は適切に行えたか。	2	

<ご意見・評価等>

○HP、SNS などで情報発信を適切に行っていることは評価できる。オープンキャンパスも学生の協力を得て実施されているとのことで問題はない。

○広報物をいつも工夫されていることが伝わる。

○高校訪問を定期的に行い、高校教員への認知を得る努力、校内ガイダンスへの参加などの取り組みも引き続き積極的に取り組んでいただきたい。

○現場で仕事をするなかで、従来とは違った時代の流れが訪れているように感じる。若者や独立希望者に合わせたフォローを検討するのはどうか。

○SNS を活用した発信は学生にも協力してもらうことが大切だと考える。

○卒業生である自分が織田調理師専門学校への入学を検討していた当初を思い返すと、明るく自由度の高い校風、先生の優しい話し方が決め手になった。コミュニケーションを取るのが難しい昨今ではあるが、参加者との会話を大切にしていきたい。

## 【8. 財務】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
経営感覚の教職員間での共有は図れたか。	3	適切
財務改善への取り組みは推進できたか。	4	3名

<ご意見・評価等>

○財務情報が HP に公開されていることは評価できる。

○全教職員に財務状況や中長期計画を周知するとともに、共通理解を図ることが重要である。

○学生数を増やすことが第一の課題である。学生募集の項目でも指摘したが、SNS の活用とオープンキャンパス参加者との会話で学生数増を目指していただきたい。

## 【9. 法令等の遵守】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
コンプライアンス意識を再確認できたか。	4	適切
自己評価の結果を公開しているか	4	3名

<ご意見・評価等>

- 最新の年度の自己評価報告書、学校関係者評価報告書を HP に公開できるように改善された点は評価できる。
- 過去年度の報告書も閲覧可能な状況を作ることがより望ましいと言える。
- 今後修学支援制度の対象校となった際も十分な情報を WEB サイトで公開すべきである。
- コンプライアンスについて、意識の共有はできているのとのことだが、明文化がまだされていないのであれば早急に対応するべきである。教職員の主体性にも繋がるのではないか。

【10. 社会貢献・地域貢献】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
地域や地方公共団体と連携し、受託等を積極的に実施しているか。	4	適切 3名

<ご意見・評価等>

- コロナ禍で学園祭が中止になったことは残念だが、今後は感染症対策を行った上での実施を前向きに検討していただきたい。
- 「なかのまちめぐり」など、地域のイベントが再開された折には積極的に参画していただき、地域貢献に努めていただきたい。
- 子ども食堂や洋服のバザーなど、織田学園全体でできることはまだあるのではないかと考える。

【11. 国際交流】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
留学生受入れ、学習・生活指導等について適切な体制が整備されているか。	3	適切 3名

<ご意見・評価等>

- 留学生の入国も国の規制緩和で今後は増えてくると思われるので、留学生の受け入れも適切に行っていくことが望まれる。
- 国際交流機会の確保は準備を進めておき、再開の目途が立った際に対応できるように努めていただきたい。
- 昨今において国際交流は非常に難しい課題であるが、オンラインでの交流など、今できることを一つひとつ課題にして話し合いを進めていただきたい。

## 5. 総評

- 感染症による影響で飲食業界が受けた打撃は大きいですが、業界の魅力と「卒業するまで『全ジャンル』を学ぶ」という特色を今後も積極的に発信し、人材育成にあたってもらいたい。
- SDGsの推進については今後もカリキュラムの中にも意識して取り入れるよう推進し、学校の特色のひとつにしていくことを期待する。
- 世界情勢が不安定な中、業界全体も様変わりしているが、織田学園の良さを学生や入学志望者に伝えていただけると卒業生としては幸いである。

織田調理師専門学校  
学校関係者評価委員会