

# 2022年度 織田調理師専門学校 自己評価報告書

作成日 2023年4月3日

はじめに

2022年度の事業計画に対して、その進捗や達成度を確認する観点にて自己点検評価を実施した。

ただし、事業計画の内容の多くは単年度、短期的なものではなく、複数年に亘る長期的な視点での目標、計画である場合が多い。

本学においても、普遍的な課題であったり達成基準の無い目標も多く設定されている。それらに関しては到達という観点ではなく、取り組みに対して真摯であったかどうかを評価の軸としている。

※尚、評価は4～1の数値にて表す。適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切・未実施…1

長期的に本学の教育理念に沿った理想的な学校とするべく、その過程における当年度の1歩について以下に評価を報告する。

学校の理念と教育目標

理念 すぐれた人格と豊かな情操を有した人材の育成。

目標 国民の食生活の向上に奉仕する調理師としての、十分な技能を習得させるとともに、広い視野に立った学識を教授する。

重点的に取り組んだ目標及び計画等

- ・より実践的な教育内容と食の安全の向上を目指し、調理技術並びに専門的な衛生管理の修得。

## 1. 教育理念・目標

評価項目	評価	評価内容	課題
理念・目標・育成人材像は、定められているか。	4	理念等はWEBサイト、学生のしおり等を通じて公表し、教職員、学生、保護者等に周知されている。	時代や社会情勢の変化も鑑みながら必要により改訂を検討していく必要がある。
学校における職業教育の特色が明確になっているか。	4	学生に対しオリエンテーションで説明し、周知している。	業界で求められる人材像の変化をとらえながら、職業教育に必要な内容を検討していく。
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	現場経験豊富な教員と業界で活躍する現役の講師による視点を取り入れ、具体的に取り組んでいる。	今後もこの姿勢を継続していく。
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	昨年度の学校関係者評価委員会でいただいたご意見を踏まえ、3つのポリシーの再確認を行い、WEBサイトで公開した。	次年度も同様に再確認を行い、WEBサイトでの公開を続けていく。
コメント			
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はそれぞれ既に明文化し公開している。			

## 2. 学校運営

評価項目	評価	評価内容	課題
教育理念・目標に沿った運営方針が策定されているか。	4	調理師法に基づき、コンプライアンスを徹底し、実践している。	この姿勢を継続していく。
外部関係者の評価を有効に活用できたか。	4	前年度指摘のあった3つのポリシーの広い周知について、WEBサイトにて公開した。また、就職活動のオンライン対応についてはサポートを実施している。	今後の社会情勢や調理師法の改正などを見て引き続き検討していく。
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	2年制学科の科目において、現代社会に合ったカリキュラムの編成を引き続き行っている。今年度より、感染症に関する衛生的な指導の強化を行った。	この姿勢を継続していく。
定員が適正に設定されているか見直し、検討されたか。	4	適正に設定され、運営している。	より少人数での充実した教育環境整備が必要だと考える。
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	クラウドワークフローシステム等が整備されている。	学内システムを使用しての申請書類提出や稟議提出などは問題なく機能している。
コメント			
感染症対策には万全を期して対面での指導にあたっている。学内でのクラスターの発生はなかった。			

### 3. 教育活動

評価項目	評価	評価内容	課題
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	教育理念を基本としたカリキュラム編成がなされている。	今後もこの姿勢を継続していく。
教育カリキュラムは体系的に編成されているか。	4	各学科の特長を生かし、適正にカリキュラムの編成を行っている。	今後もこの姿勢を継続していく。
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	現場経験豊富な教員と業界で活躍する現役の講師による視点を取り入れ、実践的な職業教育を実施している。	今後もこの姿勢を継続していく。
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	昨年度に引き続き、今年度は感染症によりインターンシップの実施が難しかったが、現在次年度実施に向けて準備を進めている。	感染症終息後にインターンシップ等を活用していきたい。
授業評価を実施し、その評価体制はあるか。	4	各期末のテストだけでなく、卒業作品展等を開催することで学生達の技術の進歩を公開する機会を設けている。	今後もこの姿勢を継続していく。
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。	4	成績評価・単位認定の基準は学則に記載されており、明確になっている。年2回成績表を学生に情報共有している。	特になし。
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	実習教員と座学教員がお互いの授業を見るタイミングは設けている。ただ、今年度も外部のセミナーについては情報の収集を継続していたものの、感染症による影響で参加が難しかった。	感染症の終息後は教員のレベルアップのために外部のセミナーにも積極的に参加して行きたい。また、今後も連携を密にし、学生個々に対する指導力を高めていきたい。
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	外部講師によるヴィーガンの方に向けた食事について知識を深める授業を実施した。	今後もこの姿勢を継続していく。
教員の研修・自己啓発は促進できたか。	4	感染症によるカリキュラムの変更を各教員が検討・実践した。調理に関連する新たな免許を取得した教員もいる。	さらなるスキルアップを目指し、研修等に参加したい。
コメント			
授業内容は本来のカリキュラムで進行することができ、学校行事も感染症対策をとりながら通常の実施ができた。			

#### 4. 学修成果

評価項目	評価	評価内容	課題
生活支援の充実化は図れたか。	4	奨学金制度は要項などが届くたびに、学生達に紹介した。公的な機関による税に関する講習会を行った。また、学びを継続するための緊急給付金についても対応し、学生のサポートを行った。	今後もこの姿勢を継続していく。
教育支援の充実化は図れたか。	4	放課後に実習室を開放し、自主練習等の指導を行っている。個別指導も実施し、学生個々のレベルを上げることに力を入れている。	今後もこの姿勢を継続していく。
就職支援の充実化は図れたか。	4	キャリアマップ等を活用し、紙媒体だけでなく、インターネットを利用した就職活動支援も行っている。オンラインでの説明会や面接のサポートなど行った。	今後もこの姿勢を継続していく。
コメント オンラインでの就職活動支援をより強化した。			

#### 5. 学生支援

評価項目	評価	評価内容	課題
退学率の客観的数値(前年度比較)は改善したか。	3	精神的に不安定な学生のメンタル面のサポートに努めたが、残念ながら退学を選択した学生もいた。また、経済的な理由で退学を選択した学生もいた。	メンタルサポートや利用できる制度の周知などを行い、退学者数0を目指し、指導していく。
学生のメンタルヘルス対応は積極的に取り組めたか。	4	提携機関のチラシ配布、また関連機関から送られてくるポスターの掲示を行った。また、担任による個別対応を行っている。	今後もこの姿勢を継続していく。
卒業生への支援体制はあるか。	4	卒業生に対しても転職の相談や求人情報の提供を行っている。また、WEBで求人が閲覧できるキャリアマップを卒業生にも提供している。卒業生との関係継続のための取り組みも行っている。	学園祭など、卒業生が訪れる学校行事を通じて、より関係の強化に努めていきたい。
学生情報の教職員間での共有は効果的に行えたか。	4	毎日の夕礼や実習担当教員間で学生一人ひとりの技術の向上具合の情報共有を行っている。	今後もこの姿勢を継続していく。
保護者との連携は適切だったか。	4	遅刻や欠席が多い、その他、問題のあった学生にはまず本人に事情を聞く。そのうえで改善が見られない場合は保護者に相談している。	学生と保護者との考え方の相違をどう学校側が詰めていくかを検討していく。
コメント 精神的な問題を抱えた学生が年々増えており、個々の学生ごとに対応していかなければならないため、教員間での情報共有を強化していく必要がある。			

6. 教育環境

評価項目	評価	評価内容	課題
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	キャリアマップおよび、スクールリーダーの利用でインターネットを中心にしたスムーズなやり取りが可能となっている。	今後もこの姿勢を継続していく。
学校内に同窓会担当者を設置しているか。	3	特に決まった担当者はいないが、担当が卒業生の動向を把握している。	卒業生名簿を作るなど、恒久的に関わりを持ち続けられる体制作りを検討する。
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	現場で使用される調理器具を設置し、大型調理器具等の使用方法等も学べる環境を整備している。防災も水、食糧など備蓄品の確保もされている。	今後もこの姿勢を継続していく。
<p>コメント</p> <p>感染症対策の一環として、更衣室が密にならないように実習服に着替える際には普通教室も開放している。</p>			

7. 学生の受入れ募集

評価項目	評価	評価内容	課題
OC参加者の増加は達成できたか。	2	去年と比較し、オープンキャンパス参加者は微減した。	引き続き時代のニーズに合った内容で開催していきたい。
OCからの取り込み率は向上できたか。	4	感染症対策として人数制限をすることで、ひとりに対し、よりきめ細かいフォローができた。取り込み率の向上に繋がった。	在校生の協力を得ることで、人数制限が撤廃された後でもきめ細かいフォローができる体制を作っていく。
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	OC開催に伴う事前の打ち合わせを行い、意識を共有している。	今後もこの姿勢を継続していく。
広報物の訴求の一貫性を図れたか。	4	DMの内容を少しずつ変化させより多くOCに参加してもらえるよう取り組んでいる。	今後もこの姿勢を継続していく。
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	入学案内制作に関する打ち合わせを重ね、意識を共有している。	今後もこの姿勢を継続していく。
広報担当スタッフとの連携を強化できたか。	4	情報の共有に努め、OC参加者に対してもより良い指導を行っている。	今後もこの姿勢を継続していく。
OC時の参加者対応スキルの向上は図れたか。	4	協力してもらった在校生とも事前に打ち合わせを行い、対応スキルの向上に努めている。	今後もこの姿勢を継続していく。
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	入学検討者と日々コミュニケーションを取っている広報部の意見も入れ、時代に沿った実習内容を検討・実施している。	今後もこの姿勢を継続していく。
SNS等、学校の認知PRは適切に行えたか。	2	感染症が広まる以前のカリキュラム進行に戻りつつあるなか、SNSの更新頻度が減っている。	SNSをより活用し、認知の幅をさらに広げていきたい。
コメント			
<p>感染症発生以後、調理師志望者が減っていることを実感する。それと比例しオープンキャンパスの参加者も減少に転じたと考える。今後は高等学校とも連携し、調理師の仕事の魅力を伝える取り組みを実施していきたい。</p>			

## 8. 財務

評価項目	評価	評価内容	課題
経営感覚の教職員間での共有は図れたか。	3	全員で学校の収支状況を共有し状況が悪いことは全員自覚している。学生数を増やし支出を抑える意識を持っている。	外にアピール出来る新しいことを如何に支出を抑えて、かつ教育の質を下げない様に行うか考える必要がある。
財務改善への取り組みは推進できたか。	4	決算後に管理職に対して数値の説明を行った。管理職は必要に応じて他の教職員と情報の共有を行った。	具体的な収支改善への取り組みについて、教職員から主体的な提案があるような空気の醸成に努めたい。
コメント 特になし。			

## 9.法令等の遵守

評価項目	評価	評価内容	課題
コンプライアンス意識を再確認できたか。	4	法人に「コンプライアンス規程」を明文化し、教職員間に意識の共有している。	今後もこの姿勢を継続していく。
自己評価の結果を公開しているか。	4	自己評価を行い、現状の実態の把握・理解、問題点の改善に努めている。	今後も適切な情報公開に取り組んでいく。
コメント 今後も財務情報や自己評価報告書等学校情報について公開していき、適切な学校運営を継続させていく。			

## 10.社会貢献・地域貢献

評価項目	評価	評価内容	課題
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	今年度はアールブリュット展に協力し、学生が美術作品から連想した料理やお菓子を作った。また、一般向けの製菓製パン販売実習を行っている。地方公共団体と連携した特別講義も行っている。	今後も販売実習等は継続し、地域の方々に対して食の楽しさを提供する機会を実施していきたい。
コメント 今後も販売実習等を通じて、中野のまちづくりのために貢献していきたい。プラ製品の使用を控える、節電に取り組むなど、SDGsを意識した環境貢献についても実施している。			

## 11.国際交流

評価項目	評価	評価内容	課題
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	留学生専門職員を配置し、日本語講座実施による学習支援等適切な対応をしている。	感染症による影響で今年度は実施できなかったが、終息後はフランスにある姉妹校との提携授業を引き続き行っていきたい。
<p>コメント</p> <p>留学生対応の専門の職員がいるため、日本語の問題や生活面での不安等についても一人ひとり丁寧に対応ができています。今後も適切な対応を継続させていく。</p>			

おわりに

感染症が落ち着き、授業だけでなく、学校行事も通常の実施ができるようになってきた。また、就職状況に関しても感染症前の状況にほぼ戻り、求人倍率も上昇している。オンラインでの説明会や面接のサポートにも力を入れている。

個人店や専門店へ就職を希望する学生は減り、ホテルや給食などの規模の大きい企業への就職希望が増えた。自宅からの通勤を希望するなど、就職する地域を限定する学生も増えたように感じる。

食料やエネルギーの高騰による物価高の影響は大きく、調理業界にも厳しい時代背景となっている。食品ロス対策や節電など、身近な取り組みから授業体制を見直していきたい。