

2022 年度 織田調理師専門学校

学校関係者評価報告書

(令和 4 年度)

評価対象期間

2022 年 4 月 1 日～2023 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

2022年（令和4年）4月1日～2023年（令和5年）3月31日を評価対象期間とした自己点検評価報告をもとに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：2023年5月1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	有識者委員
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>

○HP や入学案内等で「卒業するまで『全ジャンル』を学ぶ」という特色を打ち出し、そのメリットについても示している点を評価する。

○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)を明文化し、HP で公開されているのは望ましいが、ディプロマポリシーについては、調理師の初期キャリアで求められる知識や技術の習得までを明記するのが望ましい。

○教育理念・目標がHP に公開されていることを評価する。良いところをSNS 等でももっとアピールしていただきたい。

【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>

○職業教育では対面授業が重要なので、感染症対策をきちんと行って実施されている点を評価する。また、感染症に関する衛生指導を強化した点も評価できる。

○少子化の進む社会情勢の中、より一層の教育環境の整備をしていただき、良い学校づくりに励んでいただきたい。

【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>

○感染症により実施が難しかったインターンシップや教員の研修については、次年度以降前向きに進めていただきたい。

○職業教育の体系的な位置づけ、教員のスキル向上、相互理解について、改善課題は決まっているようなので実行していただきたい。

【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>

○授業だけでなく、放課後の自主練習の指導も行っている点を評価する。今後も継続していただきたい。

○オンラインでの就職活動支援の強化されたことは望ましい。今後も学生へのサポートをより充実させていただきたい。

【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>

- 保護者との協力体制、カウンセリングの充実、教員間での情報共有などをより進め、少しでも退学者が減るように努めていただきたい。
- 学生支援は教員への負担も大きいと思われる。より良い学生支援のためにも、教員自身へのサポートも課題として検討していただきたい。

【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>

- 専門学校にとって卒業生との繋がりは財産のひとつであり、同窓会組織と学校が連携をとり、関係を築いていただきたい。
- 調理器具など教育に必要な設備・備品は十分に揃っていると見受けられるが、学生の要望も加味しつつ、必要に応じて一層の充実を図っていただきたい。
- 同窓会については具体的な動きが見えない部分がある。SNS を活用した織田調祭の PR や自主的な同窓会の実施の試みを検討してはどうか。

【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。

○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。

○近くに位置する競合校と比較したとき、「すべてのジャンルを学ぶ」以外の差別化できる点を見出していく必要があると考える。

○オープンキャンパス参加者は微減とのことだが、取り込み率は向上したとのことで、引き続き魅力的な内容で実施を続けていただきたい。

○調理業界の負の部分（感染症や SNS での炎上など）が注目を集めていて大変だと思われるが、調理師の魅力や楽しさを伝えるための発信や取り組みに注力していただきたい。

【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。

○入学者を増やすことと合わせて退学者を減らす努力を教職員一丸となって進めていただきたい。

【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>

○年々情報公開が充実してきており、適切な学校運営が行われている。

【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>

○地域や自治体と連携したイベント等に参加しており、社会貢献・地域貢献を行ってきたことが伝わる。

○様々な取り組みを行っているように思われる。新年度も一層、社会・地域貢献を通して学校を盛り上げていただきたい。

【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>

○留学生の受け入れ体制自体は整えられている。

○フランスの姉妹校との提携授業なども検討していただきたい。

○感染症による影響で実施できないことがあり大変だったと思われる。引き続き一人ひとり丁寧にサポートして世界的にも評価の高い学校を目指していただきたい。

5. 総評

○飲食業界は感染症の影響を大きく受けたが、徐々に回復しつつある。「卒業するまで『全ジャンル』を学ぶ」という学校の特色や、卒業生の活躍を積極的に情報発信するとともに、業界と連携して人材育成にあたってもらいたい。

○環境の変化が激しい時代であるが、学校の発展を卒業生として心より望んでいる。教員の方々は大変だと思うが、時世の流れを読みつつ対応していただきたい。今後も料理の楽しさ、文化、歴史などを若者たちに伝承していただきたい。

織田調理師専門学校
学校関係者評価委員会