

2024年度 織田調理師専門学校 自己評価報告書

作成日 2025年4月1日

はじめに

2024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、調理ならびに専門的な衛生管理の技術・知識の修得。

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。また、校外実習をカリキュラムに取り入れ、学生自身が現場のニーズを感じながら技術を習得できる環境を用意した。	今後もこの姿勢を継続していく。
学校の教育理念やポリシーは学内外に広く公表されているか。	4	3つのポリシーの再確認を検討しつつ、定められたものをWEBサイトで公開している。	引き続き最新のものをWEBサイトで公開していく。
コメント 特になし。			

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。
学校関係者評価で得た意見を有効に活用できたか。	4	学校関係者評価については、内部で共有し、活用できるものについては適宜検討している。	今後も可能な範囲で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検証・見直し・修正されたか。	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。昨年に引き続き校外実習を実施した。	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。	引き続き、少人数であっても充実した教育環境を用意する姿勢を継続していく。
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			
特になし			

3. 教育活動

評価項目	評価	評価内容	課題
教育理念に沿ったカリキュラムになっているか。	4	基本的なカリキュラムは厚生労働省に指定されているが、それ以外については理念を反映している。	指定されているカリキュラム以外については時代に応じて見直しが必要。
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で、カリキュラムや教育方法の見直しがなされているか。	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。

実践的な職業教育が体系的に位置づけられているか。	4	一般に向け、販売実習を行うなど実践的な職業教育の機会を設けている。全ての学科で専門調理師資格取得を目標に、技術考査を実施している。また感染症の影響により3年間実施できていなかった校外実習を昨年から再開し今年度も実施をした。	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回成績表を学生に渡し情報共有している。	今後もこの姿勢を継続していく。
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。	4	実習教員と座学教員が互いに学びあう機会を設けている。学生支援についての講習会に参加した教員が資料内容を教員間で共有するなど外部セミナーの情報の収集を継続した。	今後も教員のスキル向上のために外部のセミナーに積極的に参加して行きたい。また、教員間の連携を密にし、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	今年度は、じゃがいもを活用した料理講習を行い、食品ロスや環境保全を意識した持続可能な調理法に触れる機会を設けた。	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	研修会、講習会に参加したり、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事ができた。			

4. 学修成果

評価項目	評価	評価内容	課題
就職率は向上しているか。	4	どの道に進むか迷う学生もいたが担任、実習担当、進路担当と連携して就職サポートを行い、就職希望者の内定率は向上している。	今後もこの姿勢を継続していく。
卒業・進級率は向上しているか。	4	留年生を出さないよう、担任を中心に出席率など管理をし現在の状況を学生に把握してもらうようにしている。不足時間は補講を実施して補っている事で、卒業・進級率は向上している。	今後もこの姿勢を継続していく。
卒業生の社会的な活躍を把握しているか。	3	学校に連絡のある卒業生たちの近況報告を受け、活躍を把握している卒業生も多い。	同窓会名簿をしっかりと作成し、卒業生の活躍を把握できるようにしたい。
コメント 特になし。			

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となった学生もいた。	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	提携機関の冊子の配布や関連情報の掲示を行った。また、担任による個別対応を行い、必要な学生にメンタルヘルス相談窓口を紹介している。	今後もこの姿勢を継続していく。
就職指導体制が整備され、有効に機能しているか。	4	学内就職説明会を実施し、早い時期から就職の意識づけをしている。求人情報は紙媒体だけでなくキャリアマップ等を活用し、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。

学生相談に対する体制が整備され、有効に機能しているか。	3	学生の悩みを担任又は教職員で相談しやすい体制にと考えたが、相談内容が多様化、複雑化している事もあり、教職員では対応しきれない事もあった。	学生が悩み相談しやすい体制を整えて、充実した学生生活ができる様にサポートしていく。カウンセラーの充実等を含めた、学生相談体制の整備・充実が喫緊の課題と考える。
卒業生への支援体制はあるか。	4	卒業後も転職の相談やキャリアに見合った求人情報の提供を行っている。また、WEBでも求人情報の閲覧が可能となっている。学校行事に卒業生を招待し、関係継続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。
家庭との連携は適切だったか。	4	遅刻や欠席が目立つなど個別に対応が必要な学生には担任教員が面談を行い、保護者とも情報を共有して指導している。	今後も学習支援や学習環境の整備といった対応について、可能な範囲で保護者と連携していく。
コメント 精神的な不調を抱えた学生が年々増えている。個々の学生ごとに対応していかなければならない為、教員間での情報共有と学習支援について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
校外実習、海外研修等について学生の要望に応えられる体制が整っているか。	3	実習実施の条件、校外実習受入先の都合により学生の要望に応えられなかった事があった。	校外実習では、担任・実習担当・就職担当で協議の上出来るだけ学生の要望に応えられるようにしたい。そのためには、校外実習受け入れ先との信頼関係が課題となる。
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。	3	現場仕様の調理器具を設置し、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。水や食糧などの災害備蓄品の確保もされている。	校舎の経年劣化への対応策を検討するタイミングにきている。
コメント 今後は普通教室にモニターを設置するなど視覚教育の設備を検討していきたい。			

7. 学生の受入れ募集

評価項目	評価	評価内容	課題
オープンキャンパス(OC)参加者の増加は達成できたか。	3	昨年よりオープンキャンパスの回数を増やした事により多少の増加はあった。	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からの出願取り込み率は向上できたか。	4	OC終了後に個別の面談をなるべくし、参加者の進路について親身に相談にのった。在校生、職員の手厚いサポートにより取り込み率はかなり向上した。	今後もこの姿勢を継続しながら、早い段階で設備の入れ替えに関しても検討していく。
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、実施後は改善について意見交換するなど共有している。	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	入学案内、ネット情報、DMの内容等について一貫性を図り、より多くの方に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意見交換を重ね、共有してすすめた。	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参加者に学校の魅力が効果的に伝わるよう連携して取り組んだ。	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の結果分析や、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	入学検討者とコミュニケーションを取っている広報部と情報を共有し、時代に沿った実習内容やスケジュールを検討・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。	3	職員の業務多忙もあり、学校行事、OCなどのSNSの更新頻度が遅かった。	SNSの活用方法を早急にを検討して認知の幅をさらに広げていきたい。
コメント 今後は留学生担当者とも情報共有し、外国人留学生の対応も強化していきたい。取り込み率向上に向けて職員間で情報の共有をしていきたい。			

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	収支状況をすべての教職員で共有している。収入増、経費節減について各部署で意識して取り組んでいる。	教育の質を維持し、向上させるためにも収入増の施策について考える必要がある。
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い経費節減に着手した。	効果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仕組みづくりに努めたい。
会計監査は適切に行われているか。	4	監査法人と契約し、公認会計士により適切に行われている。	引き続き適切に行っていく。
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、教職員間で共有している。	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	WEBサイトの情報公開ページに適切に掲載・公開している。	引き続き適切に公開する。
コメント 今後も財務情報や自己報告書等の学校情報を公開し、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
地域や自治体と連携した企画を積極的に実施しているか。	4	野方警察署、中野警察署と大規模災害時における役務の提供に関する協定を結んだ。野方警察署内での炊きだし訓練に参加した。学園祭や販売実習を通して地域に料理、菓子、パン等を提供した。	引き続き地域貢献に協力したい。
地域に開かれたイベントを積極的に実施しているか。	4	中野区主催の防災訓練に参加。東京都主催の「東京産水産物を使用した料理講習会」で本校を会場で使用。会場スタッフとして地域に貢献した。	引き続き地域貢献に協力したい。
コメント 今後も地域貢献の為にイベントに参加していきたい。			

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・就職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、適切な対応をしている。	今後も留学生担当職員と連携を取り、留学生の受け入れに関しても前向きに取り組んでいきたい。
コメント 留学生対応の専門の職員と連携して日本語のコミュニケーションに不安のある学生のサポートをしていく。			

おわりに

就職活動については、飲食業界の慢性的な人材不足が影響し、採用時期が以前に比べかなり早まっている。それに伴い、学生への就職指導も早い時期から行っている。求人倍率も上昇しており、就職希望者に対する就職率は良かった。業界の動向としては人材獲得のため各社ベースアップに着手しており、職場環境の改善により働きやすい環境に変化していることから、離職率が低下していると考えられる。

個人店や専門店へ就職を希望する学生は減少し、ホテルや給食などの企業への就職希望が増加した。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依然として多く、安定志向が根強い。

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。