

2024 年度 織田調理師専門学校

学校関係者評価報告書

(令和 6 年度)

評価対象期間

2024 年 4 月 1 日～2025 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

2024年（令和6年）4月1日～2025年（令和7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：2025年5月23日（金）14：00～15：30

会 場：織田学園第8校舎 理事長室

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	
学校の教育理念やポリシーは学内外に広く公表されているか。	4	

<ご意見・評価等>

- ・HP や学校案内に教育理念や目標に基づいて学校の特色が分かりやすく記載されている。
- ・ディプロマポリシーについては「調理・製菓業界の初期キャリアで必要とされる知識や技能を修得している」など、具体的に改めて欲しい。
- ・パンフレット内のコピーが良いので推進して欲しい。

【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
学校関係者評価委員会で得た意見を有効に活用できたか。	4	
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	
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>

- ・現代社会に合ったカリキュラムの編成を行っていることは評価できる。
- ・より業界のニーズに合ったカリキュラムにするために、関連企業との協議の場を定期的に持つことも検討して欲しい。
- ・特に問題は無いようだが、課題を掘り下げて、より良い学校運営をお願いしたい。

【3. 教育活動】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
教育理念に沿ったカリキュラムになっているか。	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	
実践的な職業教育が体系的に位置づけられているか。	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。	4	
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。	4	

<ご意見・評価等>

- ・業界で活躍する講師を招いて実践的な職業教育を行っているのは評価できる。
- ・在校生や卒業生など若い人の考えや現場の動き等を参考にして良い教育をお願いしたい。
- ・教員間の相互理解を深める機会は今後も継続し、良い雰囲気のを学校を維持して欲しい。
- ・SDGsの理念を取り入れた授業は今後も継続して実施して欲しい。
- ・教員研修も計画的に実施して欲しい。

【4. 学修成果】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
就職率は向上しているか。	4	適切 3名
卒業・進級率は向上しているか。	4	
卒業生の社会的な活躍を把握しているか。	3	

<ご意見・評価等>

- ・教職員が連携して学生への就職支援を行い、実績が向上した点は評価できる。
- ・担任による出席管理や補講の実施等により卒業・進級率が向上したことは評価できる。
- ・今後も継続して就職支援の充実を図って欲しい。

【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	
就職指導体制が整備され、有効に機能しているか。	4	
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	
卒業生への支援体制はあるか。	4	
家庭との連携は適切だったか。	4	

<ご意見・評価等>

- ・家庭との連絡を密にすると共に、教員間で学生の情報を共有し、誰でも相談にのれる体制を作り、退学者を減らすように努めて欲しい。
- ・外部のメンタルヘルス相談窓口ではなく、学内にカウンセラーを置くことも検討して欲しい。
- ・退学については時代による価値観の変化もあり、サポートには多くの苦労があると思います。退学を選択した学生のパターンを記録・蓄積して傾向をつかみ、改善につなげて欲しいと思います。

【6. 教育環境】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
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	適切 3名
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	

<ご意見・評価等>

- ・現場の料理人の中には専門学校との関係を深めたいと思っている人も多い。先生方の時間的問題もあるかと思うが、繋がりを深めて欲しい。
- ・校外実習について学生の要望に応えられなかった事例もあったとのこと。実習受け入れ先を確保し、学生の期待に応えられる校外実習が出来るように努めて欲しい。
- ・校舎の経年劣化への対応は、中・長期計画の中でしっかり検討して欲しい。

【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
オープンキャンパス(OC)参加者の増加は達成できたか。	3	適切 3名
OCからの出願取り込み率は向上できたか。	4	
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やSNSでの発信を工夫し、OCも在校生の協力を得て実施しているのは評価できる。OC参加者、OCからの取り込み率も多少でも増えたのは良かった。
- ・様々な媒体の活用、教員の高校訪問、高校でのガイダンス・模擬授業への参加など、高校教員・高校生の認知度を高める努力をお願いしたい。
- ・SNSの更新が遅れ気味だったとのことについては、担当教員の業務として勤務時間内に作業する時間を与えてみてはどうでしょうか。

【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 3名
財務改善への取り組みは推進できたか。	4	
会計監査は適切に行われているか。	4	

<ご意見・評価等>

- ・財務改善のためには、入学者の増加と退学者の減少に教職員一丸となって取り組む必要がある。
- ・財務改善に向けて中・長期計画を作成し、取り組む必要がある。
- ・財務改善への取り組みと、教育の質の維持向上との相互関係を教職員で共有し、よりよい学校になることを目標に引き続き課題に取り組んでください。

【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>

- ・コンプライアンス規程の明文化・共有については強化姿勢をお願いします。
- ・各種情報を学園 HP で公表していることなど、適切な運営がなされていると考える。
- ・公開情報はできれば過去3年分はアーカイブとして公開して欲しい。

【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
地域に開かれたイベントを積極的に実施しているか。	4	3名

<ご意見・評価等>

- ・地域の警察と連携して活動に取り組んでいるのは良い。
- ・個人ではやりにくい企画を学生に経験させ、社会貢献・地域貢献の意義を学んで欲しい。

【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・就職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>

- ・留学生担当職員を置くなど、留学生受け入れ体制を整えていることは評価できる。
- ・留学生は母国を離れて寂しい思いをしていると思うので、親身に対応し、日本での生活ルール等を早めに知ってもらい、日本でイヤな思いをしないで欲しいと思う。

5. 総評

○安定志向の就職希望が増加し、個人店や専門店の就職希望は減少していることは、個人店を営む者として悲しい現実です。同年代の料理人の知人数名も転職し集団調理に従事していますが、料理の仕事の良さを知っているので、集まった時などは食材の話や料理の話で盛り上がります。織田に入学した学生の皆さんにも料理人になることの良さを教えていただければと思います。

○卒業生の就職は業界の人手不足もあり好調に推移しているが、近年の物価高が調理業界に与える影響に注意を払いながら、学生の就職支援に取り組んでいただきたい。

○「卒業まで全ジャンルを学ぶ」という教育の特色のメリットや、卒業生の活躍を積極的に発信して、学校の認知度を高め、入学者の確保に努めていただきたい。

○校外実習や食品ロス、環境保全を意識した「持続可能な調理法」など、特色ある教育を今後も継続して進めていただきたい。

織田調理師専門学校
学校関係者評価委員会