

学校関係者評価表

1.学校の教育目標

個々の生徒の個性・能力を生かし、食の安全を通して人類の幸福を実現する為に考え行動し社会に貢献できる調理師・製菓衛生師を養成する。このために如何なる調理技術にも対応できる基礎力と応用能力および自然に及ぼす効果と影響について多面的に考え創製する能力を培う

2.本年度に定めた重点的に取り組む事が必要な目標や計画

- ・社会のニーズにあった学校づくり
- ・社会に貢献できる人材の育成
- ・社会人として不可欠な社会的規範に基づく行動の教育・指導

目指す学生像:

自主的、継続的に学習する能力
与えられた制約の下で計画的に仕事を進め、まとめる能力
チームで仕事をするための能力
論理的な思考に基づくコミュニケーション能力

3.評価項目の達成及び取組状況

◎自己評価の結果をふまえて、学校関係者4名の評価は以下のとおり

(1)教育理念・目標

評価項目	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
	4	3	2	1
・理念・目的・育成人材は定められているか (専門分野の特性が明確にたっているか)	4	0	0	0
・学校における職業教育の特色は何か	4	0	0	0
・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4	0	0	0
・理念・目的・育成人材・特色・将来構想などが生徒・保護者等に 周知されているか	3	1	0	0
・各学科の教育目標、育成人材は、学科等に対応する業界の ニーズに向けて方向づけられているか	3	1	0	0

(2) 管理・運営

評価項目	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
	4	3	2	1
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	0	0	0
・事業計画に沿った運営方針が策定されているか	4	0	0	0
・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか 有効に機能しているか	4	0	0	0
・人事、給与に関する制度は整備されているか	3	1	0	0
・教務・財務等の組織整備など意識決定システム体制が整備されているか	3	1	0	0
・業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4	0	0	0
・教育活動に関する情報公開が適切になされているか	3	1	0	0
・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	3	1	0	0

(3) 教育活動

評価項目	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
	4	3	2	1
・教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4	0	0	0
・教育理念、育成人材像や業界ニーズを踏まえた教育機関としての修業年限に 対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	3	1	0	0
・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4	0	0	0
・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立った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	0	0	0
・関連分野の企業・関係施設等、業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・ 見直し等が行われているか	3	1	0	0
・関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、 実技・実習等)が体系的に位置づけられているか	4	0	0	0
・授業評価の実施・評価体制はあるか	4	0	0	0
・職業に関する外部関係者からの評価を取り入れているか	4	0	0	0
・成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4	0	0	0
・資格取得の指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4	0	0	0
・人材育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	3	1	0	0
・関連分野における業界との連携において優れた教員(本務・兼務含め)の提供先 を確保するなどマネジメントが行われているか	3	1	0	0

(4) 学習成果

評価項目	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
	4	3	2	1
・就職率の向上が図られているか	4	0	0	0
・資格取得率の向上が図られているか	4	0	0	0
・退学率の低減が図られているか	4	0	0	0
・卒業生・在校生の社会的な活動及び評価を把握しているか	3	1	0	0
・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の共育活動の改善に 活用されているか	3	1	0	0

(5) 学生支援

	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
評価項目	4	3	2	1
・進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4	0	0	0
・学生相談に関する体制は整備されているか	4	0	0	0
・学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか	4	0	0	0
・学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	0	0	0
・課外活動の対する支援体制は整備されているか	4	0	0	0
・学生の生活環境への支援は行われているか	4	0	0	0
・保護者と適切に連携しているか	4	0	0	0
・卒業生への支援体制はあるか	3	1	0	0
・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	3	1	0	0
・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取り組みが行われているか	3	1	0	0

(6) 教育環境

	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
評価項目	4	3	2	1
・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	3	1	0	0
・学内外の実習設備、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	3	1	0	0
・防災に対する体制は整備されているか	4	0	0	0

(7) 学生の受入れ募集

	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
評価項目	4	3	2	1
・学生募集活動は、適正に行われているか	4	0	0	0
・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	3	1	0	0
・学納金は妥当なものとなっているか	4	0	0	0

(8) 財務

	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
評価項目	4	3	2	1
・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	3	1	0	0
・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	0	0	0
・財務について会計監査が適正に行われているか	4	0	0	0
・財務情報公開の体制整備はできているか	4	0	0	0

(9)法令等の遵守

	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
評価項目	4	3	2	1
・法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4	0	0	0
・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4	0	0	0
・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	4	0	0	0
・自己評価結果を公開しているか	4	0	0	0

(10)社会貢献・地域貢献

	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
評価項目	4	3	2	1
・学校の教育資源や施設を活用した社会的貢献・地域貢献をおこなっているか	3	1	0	0
・生徒のボランティア活動を奨励、支援しているか	3	1	0	0
・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等)の受託等を積極的に実施しているか	3	1	0	0

(11)国際交流(必要に応じて)

	適切	ほぼ適切	やや不適切	不適切
評価項目	4	3	2	1
・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って国際交流を行っているか	3	1	0	0
・受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	4	0	0	0
・学習成果が校区内外で評価される取組を行っているか	4	0	0	0
・学内で適切な体制が整備されているか	4	0	0	0

学校関係者評価報告

在学1年の間における授業時間の確保、学生ごとの習得度の把握など多くのテーマがあるが今後とも学生の「満足度」を上げる取組を教職員一体となって継続して実施する必要がある。

そのためには、①職業教育の特色を活かしつつ社会のニーズに対応しているかの検証を行う。

②「自己評価」等の活用によりその効果の確認を随時行いつつ課題の把握とその解決に向けた対策を実施する。③情報システムシステム活用による事務処理の効率化の検討。④情報の共有化を通して組織整備を進めていく。⑤研修体系体系の構築についてその内容、実施方法、時期等も含め検討していく。

以上5点の検証・検討が必要である。

なお、2019年12月にインドネシア大使館からの要請でインドネシア製菓専門学校講師を対象として製パン・洋菓子の研修会を5日間にわたり開催したことはインドネシアとの繋がりができ、今後インドネシアからの留学交流及び文化交流に期待をもつことが出来ると評価する。

また、地域貢献においては、公開講座(プロが教える料理教室)を実施しており地域住民に開かれてた学校としての取り組みを認知されつつあり評価する。

学校は、有名ホテル等に勤務し、実力と豊かな経験をもつ教員をかかえ人的財産をもっているため引き続き料理に関する発信基地となることを望む。

学校は大きな潜在力をもっているため学生・地域へと還元し今後の大きな発展に期待する。

また、学生に対しては、きめ細やかに教育していると評価する。