

織田調理師専門学校 自己点検評価報告書

1. 学校の理念と教育目標

調理師としての技術と知識の習得をするとともに、広い視野に立った学識を教授し、優れた人格と豊かな情操を有した人材の育成。

2. 本年度、重点的に取り組んだ目標及び計画等

職業人としての意識を向上し、より実践的な基本技術の習得。
社会人の基本である挨拶の徹底。

3. 評価項目の達成及び取組状況

適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切・未実施…1 該当しない…*

(1) 教育目標・理念

評価項目		評価
1	理念・目標・育成人材像は、定められているか	4
2	学校における職業教育の特色が明確になっているか	4
3	社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか	3
4	理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・関係業界・保護者等に周知されているか	4
5	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	3

① 評価について

項目	コメント
	学校案内、ホームページ、在学生向けオリエンテーション等で周知を図っている。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	社会や業界のニーズに向けて教育内容の改善を図り、その内容を広報していく体制を整備し

(2) 学校運営

評価項目		評価
1	教育理念・目標に沿った運営方針が策定されているか	4
2	事業計画に沿った運営方針が策定されているか	4
3	運営組織や意志決定機能が規程等において明確化されているか。 また、規程などが、有効に機能しているか	4
4	人事、給与に関する制度は整備されているか	4
5	教務・財務等組織整備などの意志決定システムは整備されているか	4
6	学校運営におけるコンプライアンス体制が整備されているか	4
7	教育活動に関する情報公開が適切になされているか	3
8	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 評価について

項目	コメント
	規程の整備とともに、学外専門家による評価・アドバイスを受けている。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	就職指導に関するシステムを整備して行く。

(3) 教育活動

評価項目		評価
1	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
2	教育理念、育成人材像や業界ニーズを踏まえ、就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	4
3	教育カリキュラムは体系的に編成されているか	4
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
5	産学連携して、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	3
6	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	4
7	授業評価を実施し、その評価体制はあるか	4
8	教育内容に関し、外部関係者からの評価・助言を取り入れているか	3
9	授業内容、授業計画を作成、周知し、その進捗管理がおこなわれているか	4
10	成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4
11	資格取得の指導体制がカリキュラムの中で体系的に位置づけられているか	4
12	教育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	4
13	関連分野業界との連携に優れた教員を確保するマネジメントが行われているか	3
14	教員に対し、専門の知識・技能等修得するための研修や指導力育成など資質向上のための研修が計画的に行われているか	4
15	職員に対し、能力開発のための研修等が行われているか	3

① 評価について

項目	コメント
	企業実習等、実践的な職業教育を実施しているが、より綿密な連携による効果が期待できる。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	実習先企業等との連携により、教育内容の改善を図る。

(4) 学修成果

評価項目		評価
1	就職率の向上が図られているか	4
2	資格取得率の向上が図られているか	4
3	退学率の低減が図られているか	4
4	卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	3
5	卒業後のキャリア形成の状況を把握し、学校の教育活動の改善に活用しているか	4

① 評価について

項目	コメント
	厚生労働省の認可を受けて、卒業生は調理師資格を取得できる。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	在校生のみならず卒業生の社会的活躍の状況を把握し、評価・支援して行く。

(5) 学生支援

評価項目		評価
1	進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
2	学生からの相談に対応する体制は整備されているか	4
3	学生に対する経済的支援体制は整備されているか	3
4	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4
5	学生のメンタルヘルスを担う組織体制はあるか	4
6	課外活動に対する支援体制は整備されているか	3
7	学生の生活環境への支援体制は整備されているか	4
8	保護者と適切に連携しているか	4
9	卒業生への支援体制はあるか	3
10	社会人のニーズを踏まえた教育に取り組んでいるか	4
11	高校・高等専修学校等と連携してキャリア教育・職業教育に取り組んでいるか	4

① 評価について

項目	コメント
	教員によるカウンセリング、定期健康診断による健康管理に加えて、学外機関と提携し、メンタルヘルス面での支援体制を整えている。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	在校生の課外活動に対する支援体施の整備。

(6) 教育環境

評価項目		評価
1	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
2	学外の実習機関、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	4
3	防災に対する体制は整備されているか	3

① 評価について

項目	コメント
	教育環境、在校生及び教職員に対する防災備蓄品等は整備されている。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	大規模災害時に地域支援できる体制を検討していく。

(7) 学生の受入れ募集

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

① 評価について

項目	コメント
	公官庁の指導及び東京都専修学校各種学校協会規程等に準じて活動を行っている。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応

(8) 財務

評価項目		評価
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	4
2	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4
3	財務について会計監査が適正に行われているか	4
4	財務情報公開に体制整備はできているか	3

① 評価について

項目	コメント
	財務状況は安定しており、現在、借入金はない。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	財務状況等、インターネット公開を検討していく。

(9) 法令等の遵守

評価項目		評価
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
2	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
3	自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	4
4	自己評価結果を公開しているか	3

① 評価について

項目	コメント
	個人情報保護規程を定め、他の諸規定とともに外部専門家の精査を受けている。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	自己点検評価結果に関しては、平成26年度分から公開予定。

(10) 社会貢献・地域貢献

評価項目		評価
1	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4
2	学生のボランティア活動を奨励、支援してるか	3
3	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

① 評価について

項目	コメント
	学園祭や食育活動を通じて社会貢献・地域貢献を行っている。

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	学生のボランティア活動に対する支援体制を検討して行く。

(11) 国際交流

評価項目		評価
1	留学生の受入れについて、計画的な管理運営がなされているか	4
2	受入れ、在席管理等において適切な指導、手続き等がとられているか	4
3	学習成果が国内外に評価される取組を行っているか	3
4	国際交流を推進する体制は整備されているか	3

① 評価について

項目	コメント
	調理師業務に関する就労ビザ取得制限(留学ビザからの切替が実質不可能)の為、留学生の

② 課題と今後の対応について

項目	課題と対応
	国際交流の推進を検討して行く。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

教育目標は、概ね達成できたと思われる。昨年度(平成25年度)から実施した施設設備改修工事により教育設備が大幅に改善された。また、校舎の耐震化計画も完了した。来年度は、集団調理実習室の設備改修を実施する予定であり、実習設備改修計画が完了する。