

平成 26 年度 学校評価表

(自己点検表)

酒田調理師専門学校

1. 学校の教育目標

- (1) 調理師としての必要な知識と基本的技術の習得に努めさせる
- (2) 調理師としての職分に自覚と誇りを持たせる
- (3) 有能で誠実な調理師を目指すために、常に研究と実践に努めさせる
- (4) 有意な職業人になるために、健康で清潔、協調性に富む人材育成に努め、人格と識見を高めさせる

2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

- (1) 新時代に向けた学校作りと学生の質の向上を目指す
- (2) 学生全員の資格の取得と完全就職を目指す
- (3) 教職員の研修の推進と施設設備の保全に努める
- (4) 高度調理技術科に関するカリキュラムと教育内容の研究を深める
- (5) 高度な調理技術及び複雑多様化した調理業務に応える優秀なスペシャリストの養成
- (6) 学生とのコミュニケーションを図り退学者の減少を目指す

3. 評価項目の達成及び取組状況

(1) 教育理念・目標・人材育成像

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価平均
・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか(専門分野の特性が明確になっているか)	3.4
・学校における職業教育(調理師養成)の特色は何か	3.3
・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	2.9
・理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	3.1
・各学科の教育目標、育成人材像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	3.0
評 価	3

(2) 学校運営

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価平均
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	3.3
・運営方針に沿った事業計画が策定されているか	3.2
・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	3.2
・人事、給与に関する制度は整備されているか	2.7
・教務・財務等の組織整備など意識決定システムは整備されているか	3.1
・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	3.0
・教育活動に関する情報公開が適切になされているか	3.0
・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	3.0
評 価	3

(3) 教育活動

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価平均
・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	3.3
・教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関としての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	3.3
・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	3.4
・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	3.1
・関連分野の企業・関連施設等、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	2.9
・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	3.7
・授業評価の実施・評価体制はあるか	3.4
・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか	2.7
・成績評価・単位認定・進級判定・卒業判定の基準は明確になっているか	3.6
・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	3.6
・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	2.9
・関連分野における業界等との連携等において優れた教員(本務兼務含め・)を確保するなどマネジメントが行われているか	2.9
・関連分野における先端的な知識・技能等を習得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	2.6
・職員の能力開発のための研修等が行われているか	2.4
評 価	3

(4) 学修成果

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価
・就職率の向上が図られているか	3.4
・資格取得率の向上が図られているか	3.4
・退学率の低減が図られているか	3.0
・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	3.1
・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	3.1
評 価	3

(5) 学生支援

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価
・進路・就職に関する支援体制は整備されているか	3.3
・学生相談に関する体制は整備されているか	3.6
・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	3.2
・学生の健康管理を担う組織体制はあるか	3.1
・課外活動に対する支援体制は整備されているか	2.8
・学生の生活環境への支援は行われているか	3.2
・保護者と適切に連携しているか	3.3
・卒業生への支援体制はあるか	3.1
・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	3.0
・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	2.8
評 価	3

(6) 教育環境

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価平均
・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	2.7
・学内外の実習施設、インターンシップ、国内・海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	2.9
・防災に対する体制は整備されているか	3.2
評 価	3

(7) 学生の受け入れ募集

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価平均
・学生募集活動は、適正に行われているか	3.2
・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	3.2
・学納金は妥当なものとなっているか	3.7
評 価	3

(8) 財務

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価
・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	2.4
・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	3.0
・財務について会計監査が適正に行われているか	2.8
・財務情報公開の体制整備はできているか	2.8
評 価	3

(9) 法令等の遵守

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価平均
・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	3.2
・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	3.3
・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	3.0
・自己評価結果を公開しているか	2.9
評 価	3

(10) 社会貢献・地域貢献

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価平均
・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	3.2
・生徒のボランティア活動を奨励、支援しているか	3.4
・地域に対する公開講座・教育訓練(公共訓練等を)の受託等を積極的に実施しているか	3.3
評 価	3

(11) 国際交流

4…(適切)、3…(ほぼ適切)、2…(やや不適切)、1…(不適切)

評価項目	評価平均
・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	
・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	
・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	
・学内で適切な体制が整備されているか	
評 価	

自己評価

I. 重点目標について

・4つの教育目標に沿って、全職員で職業人としての人材育成を行っている。

II. 各評価項目について

(1)教育理念

課題：ほぼ適切と評価されるが、学生や保護者への更なる周知徹底が必要と思われる。

改善点：全職員の共通理解の下、各種文書の配布と学生の研修会・保護者会等を通して周知徹底を図る。

(2)学校運営

課題：①ほぼ適切と評価されるが、社会のニーズに対応できているか評価基準が明確でない部分がある。

②学園本部と学校間で学校運営のシステム化が図られていない部分がある。

改善点：①学校運営の情報公開を行う。

②各係、部署の業務内容を更に明確化し、スキルアップを図る。ITの拡充を図る。

(3)教育活動

課題：①現在の調理現場に即したより実践的な授業があると良い。

②教員研修の場が少ない。

改善点：①企業等との連携で最新の知識を学べる機会を増やす。

②研修の機会を設ける。

(4)学修成果

課題：①就職できずに卒業する者を無くすために、より早くからのきめ細かい指導が必要。

②通信教育(国際フード製菓専門学校)受講者の製菓衛生師試験の合格率が100%でない。

改善点：①学生の就職についての意識付けを全職員で取り組む。また、卒業後の指導も強化する。

②学生の資格取得率向上のために、更に指導を強化する。

(5)学生支援

課題：①高校との連携によるキャリア教育・職業教育の取り組みが、未だ不十分である。

②アレルギーを持っている学生の把握と対応の強化。

改善点：①理解を深めさせるためには、高校3年生を対象とするだけでなく、中学生、高校1・2年生を対象としたガイダンス等を数多く開催する必要がある。

②職員間での情報共有と講座(特別調理実習)の見直しを検討する。

(6)教育環境

課題：非常階段の整備が必要(防災に関連して)。

改善点：全職員・学生が避難経路、消火器等の位置を把握するとともに、危険個所を早期に整備する。

(7)学生募集の受入れ

課題：募集活動の方法を再検討する。

改善点：高校の進路指導・3学年の担任から本校へ来校してもらい、本校を知ってもらうための日程を設けたい。外部での説明会も検討する。

(8)財務

課題：財務情報公開の体制が不備となっている。

改善点：情報公開の体制を整える。無駄をなくし、財務確保に心掛ける。

(9)法令等の遵守

・調理師、製菓衛生師養成施設として法令を順守している。

(10)社会貢献・地域貢献

・食育教室、料理教室等の公開講座実施と、各種ボランティア活動を継続して社会に開かれた学校を目指す。

※ 自己点検(評価)するにあたり、評価は4～1で、3を基準(±0)として4を+、2・1を-とすることを事前に確認した。

※ (11) 国際交流 の項目については、現時点において留学生の受入れ・派遣等を実施していないため、評価の対象とはしていない。

但し、将来構想の中には実現の可能性を視野にいれて、言葉に対する対処法、資格取得の問題、その他の活動等に関わる入国管理業務についての内外の取り組み(外部主催による研修含む)に参加している。