

評価基準：4：十分達成している 3：達成している 2：あまり達成されていない 1：ほとんど達成されていない

## 1. 基本的な教学運営方針

①教学運営方針「職業人としての調理師養成、一般教養及び人格の向上、調理師として必要な知識と技能の修得、調理師に付随した科目による資格取得」は、社会のニーズを踏まえた運営方針になっているか	3. 7
②職員は、学校の理念・運営方針・経営方針・特色・重点目標などを意識して教育活動をしているか	3. 4
③学校の理念・運営方針・経営方針・特色・重点目標などが学生・保護者等に周知がなされているか	2. 9

## 2. 教育活動

①カリキュラムの充実及び資格取得の取組がされているか	3. 7
②基礎から応用までの調理実習と高度調理実習の実施及び卒業生講師の積極的な採用をしているか	3. 9
③礼儀作法を含め節度ある規則正しい生活を身に着けるための指導がなされているか	3. 9
④調理関連学習は実施されているか	3. 9
⑤インターンシップは、学生が成長するための充実した内容になっているか	3. 4
⑥校内学生レストラン及び集団給食実習は充実した内容になっているか	3. 9

【課題】 ・休みがちな学生を、いかに学校に来てもらうか。

・コロナ禍の影響で1年生のインターンシップや学生レストランの運営ができない時があった。

・インターンシップにおいては企業受入れは可能だったが、コロナの影響で客の入りや宴会・婚礼などの減少により、例年通りの調理の指導が出来なかったと企業からの反省点があった。

【今後の改善策】 ・面談をする。

【特記事項】 ・挨拶や礼儀など指示されなくても動けるようになってほしい。社会に出て一番大事なことだと思います。指導は日々頑張っています。

・学生に満足感を与え、マンネリ化を防ぐために、講師の先生方に実習内容の料理やお菓子作り工程にも強弱をつけ変化をもたらすよう依頼している。

・学生レストラン中止の時はランチボックスを作るなど学生のやる気を継続・維持できるよう実施された。

## 3. 教職員の研修

①職員は、知識、技術修得、指導力向上のための、研修等に参加しているか	3. 0
------------------------------------	------

【課題】 ・パートの職員は難しいように思う。 ・実質例年行われている調理研修が昨年より減少している。

【今後の改善策】 ・座学みの授業時に際して教員の技術向上のためランチを作成し、ふるまう機会を増やしている。

・助手に先生には休暇中を利用して調理研修を実施している。

## 4. 学生支援活動

①就職に関する支援体制は整備されているか	3. 1
②学生に対する経済的な支援体制（日本学生支援機構、学生サポート制度）は整備されているか	3. 4
③留学生の本校卒業後の進路対応は整備されているか	3. 3
④保護者との連携がとれているか	3. 1

【特記事項】 ・遅刻欠席が多い学生には早めに保護者へ連絡して時間数不足をなくすべく保護者へも協力をお願いする。

## 5. 地域連携・国際交流活動

①地域および地元企業と連携した行事に積極的に参加しているか	3. 3
②地元企業・学校等での調理技術提供活動を実施しているか	3. 6
③学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	2. 6
④SDGsに関する取り組みはなされているか	4. 0
⑤留学生の受入れと就職支援活動をしているか	3. 4

- 【課題】 ・留学生の出口が今は特定技能での就職しかないので支援・サポートに時間がかかる。  
 ・留学生の就職については、特定技能での就職先が乏しいのが現実。  
 ・留学生が望む料理提供が出来る企業を確保したい。

【今後の改善策】 ・日本の制度が変わらなければ……

- 【特記事項】 ・段ボール等リサイクルできるものはトイレトペーパーに交換して頂いています。(SDGs)  
 ・おあいこプロジェクトに参加できてよかった。

## 6. 広報及び学生募集活動

①オープンキャンパス、各種ガイダンスでの職種・学校説明の実施など広報活動の強化ができているか	3. 4
②高等学校の職業体験受入れ、出張講座、体験型ガイダンスが実施できているか	4. 0
③ホームページ、インスタグラム、メディア等での学校情報発信ができているか	3. 7
④学生に対する経済的な支援体制は整備されて、周知されているか	3. 7

【特記事項】 ・ガイダンスで高校生に興味を持たせるように模擬授業を実施している。

## 7. 学園内の連携促進

①系列校との行事の連携が図れているか	3. 3
--------------------	------

- 【特記事項】 ・学園祭等の案内を頂いた折は、出来るだけ出席している。  
 ・コロナ対策で大変な中に職域接種（ワクチン）を早急接種して頂き大変ありがたかったです。

## 8. 管理運営

①学生募集の強化により、入学予定者は増加しているか	2. 6
②予算の適正な執行と情報セキュリティポリシーを職員へ周知ができているか	3. 6

- 【課題】 ・調理を目指す生徒が少なくなっているように感じる。  
 ・募集活動は徹底して行っているが、調理科を希望する学生が減少し、直接就職している傾向がある。

【今後の改善策】 ・若者向きの SNS などを使ってアピールしていく。

## 9. 施設設備

①施設、設備の定期的な点検が実施されているか	3. 9
②施設、設備の充実および適切な修繕工事が実施されているか	3. 9
③環境整備に心がけ、省エネ運動を実施しているか	4. 0

## 10. その他の活動

①学校関係者評価委員会、教育課程編成委員会の実施及び、公表がされているか	3. 9
②学生による学校評価が実施されているか	3. 9
③歯科衛生士学院との連携はできているか	3. 7
④保護者会の実施はできているか	3. 9
⑤同窓会と連携強化されているか	2. 9

【課題】 ・数年、同窓会（九調会）のイベントが実施できていない。2000人近い卒業生を輩出しているので、その卒業生が今どこでどんな仕事をしているのかを把握することで、講師陣の拡大や就職先などさらに広がるのではないかと考える。

【今後の改善策】 ・卒業生とどう立って連絡を取るか（SNS、はがき、電話） ※費用や手間がかかる。