

## 職員自己評価集計結果

実施期間 令和5年12月19日(火)～令和6年1月10日(水)

実施職員 6人

## 【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. 教育活動

計画の概要		
✓ 建学の精神と理念に基づき、社会に貢献しうる調理師の育成を目指す。そのために即戦力を意識したカリキュラムの充実と学生レストランを年間7回開催するなど調理師としての総合実践力を育成する。次に調理師免許以外に介護食士3級・色彩コーディネーター・ラッピングコーディネーター・カフェクリエイターなど資格取得が出来るカリキュラムを継続する。また、昨年度の学校関係者評価における学生の自己評価結果の <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師として必要な基礎力を適切に指導してくれる先生が多い(100%)</li> <li>・学生の悩みや相談に親身になって対応してくれる先生が多い(100%)</li> <li>・学校は就職や資格取得の合格に向けて十分な対応を行っている(100%)</li> </ul> など継続できるよう工夫と改善を繰り返しながら教育活動を展開していく。		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 即戦力強化を意識したカリキュラムの充実	✓ 西洋・中華・日本料理の基礎から応用までの調理実習と高度調理実習の実施 ✓ レストランプロデュース・カップリングカフェ&リカー・フードサービス実習・接客作法Ⅱの充実 ✓ 資格取得(カフェクリエイター・ラッピング・介護食士・色彩・サービス接客) ✓ 調理関連学習(テーブルマナー・テーブルセッティング・シュガーデコレーション・介護食士3級)の実施 ✓ 卒業生講師の積極的な採用	3.8
(2) インターンシップの実施	✓ 1年生春休み休暇中7日間・2年生夏季休暇中15日間実施 ✓ 学生が自主的に計画し実施できる体制をつくり、就職への足掛かりとする ✓ 就職も見据えた受け入れ企業の開拓	3.2
(3) 学生レストランメランジェの実施	✓ 年7回の実施と充実 ✓ フードサービス実習と集団給食実習の充実	4.0

## 【課題・今後の改善策・特記事項など】

- ・2年制度になって8年目となり、カリキュラム内容を見直す時期がきている。

## 2. 学生の支援活動

計画の概要		
✓ 教育に関する支援は、「教育活動の取組」をしていく。経済的な支援活動は、修学支援新制度と本学院独自の学生サポート制度の周知と適切な対応に努める。さらに就職や学校生活での支援など各関係機関や家庭と連携を取りながら、充実した学生生活を送ることが出来るようにサポートしていく。		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 修学支援新制度	✓ 学生及び保護者への周知と適切な対応	3.2
(2) 学生サポート制度	✓ 学生及び保護者への周知と適切な対応	3.4
(3) 就職支援	✓ 求人票など情報提供を確実にする ✓ 面接指導および就職試験報告書の作成と有効活用 ✓ ハローワーク・講師・卒業生の勤務先との連携 ✓ 大手ホテルへの就職先開拓、 ✓ 企業奨学金の新規開設準備	3.4
(4) スクールカウンセラー	✓ 毎週月曜日午後にはカウンセラーの来校、秘密の遵守 ✓ 生活相談に関しては、随時、生活相談員と連携した早めの対応	3.6
(5) 留学生対応	✓ 特定技能試験合格へサポートおよび就職支援 ✓ 日本語の学習時間を設定・アルバイト先の紹介	3.2
(6) 家庭との連携	✓ 1年保護者会の実施(7月) ✓ 学生レストランへの招待 ✓ 卒業記念食事会への招待 ✓ 電話連絡およびプリント配布による情報共有	3.8

**【課題・今後の改善策・特記事項など】**

- ・最近、学生へ説明して納得させることの難しさを感じる。何を考え、何を目指しているのかがわからないことが多い。
- ・意思疎通を図る時間が長くなったと思う。
- ・コンテストに出場した結果、やりがいを感じ学生と教員それぞれが次のステップへの闘志がわいた。

**3. 学生募集・広報活動**

計画の概要		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 募集定員 40 人を確保するため、魅力的で効果的な情報を積極的に発信する。そのため Google アナリティクスの利用および新入生やオープンキャンパス参加者にアンケートを実施してホームページやパンフレットなどの改善に繋げる。また、学生による情報発信も取り入れるなど、高校生のニーズに合わせた情報を発信する。</li> <li>✓ 留学生の募集に関してガイドブックやホームページを改訂し、留学生用のオープンキャンパスを開催する。日本語学院などとの情報交換を強化する。全ての取組において外部の情報を収集しながら見直しと改善を図る。</li> </ul>		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 情報発信	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ホームページの更新(週 1 回)</li> <li>✓ Instagram の更新(週 2 回)と学生による発信を取り入れる</li> <li>✓ 進路ガイダンスへの参加と内容の見直し</li> <li>✓ 学校案内パンフレットの見直し</li> <li>✓ 留学生用ガイドブックと関連ホームページの改訂</li> <li>✓ 進学情報誌および新聞広告の見直し</li> <li>✓ 路線バス(西肥バス)での車内アナウンス継続</li> </ul>	3.0
(2) オープンキャンパス	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 年間 8 回実施(内容を変えて実施)</li> <li>✓ 高校生参加者の目標数は年間 80 人(高校 3 年生は 60 人)以上</li> <li>✓ 案内用ポスターおよびチラシ作製・配布</li> <li>✓ 留学生向けのオープンキャンパスの実施</li> </ul>	3.0
(3) 体験入学	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 年間 4 校以上受け入れる</li> </ul>	3.6
(4) 高校生料理コンテスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 高校生料理コンテストの開催を検討する</li> </ul>	3.4
(5) ガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 参加するガイダンスの見直し</li> </ul>	3.4
(6) 高校訪問	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 訪問期間と配布資料の見直し</li> </ul>	3.4
(7) 指定校推薦制度	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 指定する高校の見直し</li> </ul>	3.4
(8) 募集要項	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 募集要項の見直しおよび減免額の見直し</li> </ul>	3.4

**【課題・今後の改善策・特記事項など】**

- ・多忙ではあるが外部イベントは極力参加している
- ・コンテストを行った結果、参加者の勇姿に本校学生の意識向上につながった。

**4. 教職員の人材開発**

計画の概要		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 建学の精神をベースとした教育活動の展開をするために、教職員は「もてなしの心を育む」「人に生きる力を与える学校」「面倒見のいい学校」「地域貢献」「SDGs 推進」など九州文化学園基本スタンスを実践に結び付ける意識と日々の研鑽が必要である。そのため、職員は年 2 回以上の研修会や講習会等に参加し、そこで得た知識や情報を全職員で情報を共有できるようにする。また、法人本部人事課など学園内の他部門とも人事に関する情報の共有を図る。</li> </ul>		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 指導力向上のための研修会	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 講師会総会での「建学の精神」の共有・浸透を図るとともに教育目標の確認</li> <li>✓ 夏季休業を利用した地元企業での研修</li> <li>✓ 実習時に残った食材を利用したレシピの開発</li> <li>✓ 全国調理師養成施設協会関連の研修会</li> <li>✓ 全国調理職業訓練協会関連の研修会</li> <li>✓ 参加した研修についての報告または伝達講習を開催</li> </ul>	3.0
(2) 学校運営に関する研修会	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 県専各連研修会参加</li> <li>✓ 高校教員との意見交換会参加</li> <li>✓ 教育に関する企業の研修会等の開催</li> </ul>	3.4
(3) 研修会の情報収集	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 食に関する企業との情報共有および相互協力体制の強化</li> <li>✓ 学園内の連携による研修会の開催および研修会の情報共有</li> </ul>	3.2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 全国調理師養成施設協会、全国調理職業訓練協会との連携</li> <li>✓ 他の教育機関および学園内での連携</li> </ul>	
(4) 学園内での研修会	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 食物分野に関する連絡協議会</li> <li>✓ 学園内で開催される研修会への参加</li> </ul>	3.2
(5) 法人本部人事課との情報共有	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 法人本部人事課との人事に関する情報の共有を図る</li> </ul>	3.2

## 5. ステークホルダーとの連携強化

計画の概要		
✓ 同窓会の連絡網の整備により学生募集についての案内などの情報発信を行う。		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 保護者等家庭との関係性強化	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1年保護者会の実施(7月)</li> <li>✓ 学生レストランへの招待</li> <li>✓ 卒業記念食事会への招待</li> <li>✓ 電話連絡およびプリント配布による情報共有</li> </ul>	3.4
(2) 全国司厨士協会との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 全国司厨士協会との連携</li> <li>✓ 全国調理師養成施設協会との連携</li> <li>✓ 全国調理職業訓練協会との連携</li> </ul>	3.0
(3) 同窓会との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 設備の補充および新設への協力体制作り</li> <li>✓ 同窓会連絡網の整備</li> <li>✓ LINE を利用した学生募集などの情報発信</li> </ul>	2.6
(4) 地域社会との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 南地区自治協議会および藤原町2組との連携 (南地区コミセン祭りへの参加、学園祭、地域清掃ボランティア)</li> <li>✓ 地域の子ども会との連携として「小学生料理教室」の開催</li> </ul>	3.4
(5) 地域関連企業との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 地産地消の推進、地元食品を利用した調理実習</li> <li>✓ 地元企業の調理器具を利用した料理教室開催</li> <li>✓ 地元企業と共催の料理コンテストの開催を検討する</li> </ul>	3.2
(6) 学園内の連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 食物分野に関する連絡協議会との連携</li> </ul>	3.2

## 6. 学園内の連携促進

計画の概要		
✓ 法人本部および学園内の他部門の行事・会議・研究活動へ積極的に参加および協力をする。そのために行事ごとに担当責任者を決め全職員で情報を共有し対応する組織の体制を作る。		
✓ 本校の行事および情報等も学園内に発信し、理解と協力を得るようにする。		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 食物分野に関する連絡協議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 会議の内容を全職員で共有する(議事録等の回覧)</li> <li>✓ 本校の現状と今後の計画を他部門に発信し、理解と協力を得る</li> </ul>	3.0
(2) 学園責任者連絡会	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 会議の内容を全職員で共有する(議事録等の回覧)</li> <li>✓ 本校の現状と今後の計画を他部門に発信し、理解と協力を得る</li> </ul>	3.2
(3) 学園募集担当者会	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 会議の内容を全職員で共有する(議事録等の回覧)</li> <li>✓ 本校の現状と今後の計画を他部門に発信し、理解と協力を得る</li> </ul>	3.2
(4) SDGs 連絡協議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 会議の内容を全職員で共有する(議事録等の回覧)</li> <li>✓ 年間の行事計画の設定と学生・職員への周知</li> <li>✓ 学園 SDGs 推進フェスティバルへの積極的参加</li> </ul>	3.4
(5) 茶道大会	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 長崎短期大学の茶道大会をはじめとする各部門の茶道大会等へ積極的に参加する</li> </ul>	3.4
(6) 九州文化学園高校進路指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 体験入学・進路ガイダンス・オープンスクールで保護者への説明</li> </ul>	3.4
(7) 他部門の行事・調査研究等	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 他部門からの依頼された行事および調査研究への積極的参加と協力</li> </ul>	3.2
(8) 歯科衛生士学院との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 学園祭の共同開催</li> <li>✓ 学院生の調理実習の実施(1・2年生、年2回ずつ)</li> <li>✓ 防災訓練の共同実施</li> <li>✓ 集団給食実習への食事注文協力依頼</li> <li>✓ 歯科衛生士学院の行事に関する弁当・菓子の注文依頼</li> </ul>	3.6

## 7. SDGs の推進

計画の概要		
✓ 職員と学生が地域と連携した SDGs 推進活動を意識し、学生自治会を中心に年間の活動計画を立てて実行し、さらに改善して続けていく。また学園全体で SDGs 推進にも主体的に取り組む体制をつくる。		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) SDGs 推進の周知と学習	✓ 年度初めに SDGs 推進の周知。ホームルームで資料等配布して啓蒙する ✓ 3月17日のSDGs推進行事への参加	3.8
(2) 食物ロス減少活動	✓ 実習時に残った食材を利用したレシピの開発	3.4
(3) 地産地消の推進	✓ 地元食品を利用した調理実習	3.6
(4) 小学生料理教室開催	✓ 藤原町内の小学生対象で夏休み期間中に料理教室を開催する	3.8
(5) 高校生料理コンテスト	✓ 県内の高校生を対象に料理コンテストの開催を検討する	3.6
(6) 地域行事への参加・地域清掃	✓ 佐世保南地区コミセン祭りへの参加 ✓ 地域清掃活動を年4回実施する	3.4
(7) ペットボトルキャップ回収	✓ 学生自治会を通してペットボトルを回収してワクチンに交換する	3.6
(8) 高校生体験入学	✓ 高校の教科「総合的な探求の時間」における進路学習	3.6

## 8. 管理運営と業務・経費効率化

計画の概要		
✓ 令和5(2023)年度は、入試に関する減免制度の見直しを図り支出を減少させる。修学支援新制度の適切な対応に心がける。また、本校独自の学生サポート制度も検証を行い今後の在り方を検討していく。 ✓ 電気料金やガス料金との値上げが続いているので、毎月の料金の見える化を行い省エネについて職員や学生に浸透させていく。さらに、エコキャンパス事業など補助金による新エネルギー導入や高効率化等を検討する。 ✓ 文書の適切な管理および情報セキュリティポリシーの徹底もしっかりと行っていく。 ✓ ウィルス感染予防対策に関してもこれまでと同様に関係機関と連携しながら対応していく。		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 予算の適切な執行	✓ 中期計画に則した予算編成と適正な執行と常に支出の見直しを図る	3.4
(2) 修学支援新制度	✓ 修学支援新制度の適切な対応に心がける	3.4
(3) 学生サポート制度	✓ 令和3(2021)年度から導入の学生サポート制度について、2年間の検証と今後の計画	3.4
(4) 減免制度	✓ 入試に関する減免制度の見直しを図ることで支出を抑える	3.6
(5) エコキャンパス事業など検討	✓ エコキャンパス事業など補助金による新エネルギー導入や高効率化等を検討する	3.4
(6) 規則・規程の適切な管理と運用体制の確認	✓ 年度当初に規則・規程や文書の適切な管理と運用体制の確認を行い、夏季休業中に見直しおよび確実な整備を行う。	3.4
(7) 情報セキュリティマネジメント	✓ 情報資産管理台帳の見直しと整理 ✓ 情報セキュリティポリシーの周知徹底	3.4
(8) 学内組織や構成員間の情報伝達・共有の円滑化	✓ 学内メール便の有効活用 ✓ 学内 Gmail での適切な情報データの共有 ✓ 共有フォルダの見直しと整理	3.6
(9) ウィルス感染予防対策	✓ 関係機関との連携強化 ✓ 新型コロナウイルス感染予防の徹底 ✓ 正しい情報の収集と適切な判断および対応	3.4

### 【課題・今後の改善策・特記事項など】

- ・小さなことでも無駄を無くし、できることを少しずつ積み上げていく。

## 9. 施設・設備・システム等の環境整備

計画の概要		
✓ 安全第一主義で施設設備の点検を実施する。異常または不安な箇所が出た場合は、専門業者と連絡をとり早めの対応に心がける。また急を要しない場合には中長期的に修繕・修理・更新等の計画を立て実行していく。法人本部と連携して施設管財会議を年1回開催し現状把握と今後の対応を検討する。		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 施設設備の定期点検実施	✓ 毎日の清掃時間における点検の実施と毎月1回の定期点検と報告 ✓ 消防署立ち入り検査、貯水槽清掃点検、消防設備点検等適切に対応する	3.4
(2) 実習設備・器具の点検と整理整頓	✓ 実習の準備と後片付け時における点検と整理 ✓ チェックシートへの記入と報告の徹底	3.4
(3) 給湯器取替工事	✓ 設置後16年経過する給湯器の取替工事を令和6(2024)年度から2年計画で実施する	3.4
(4) 環境美化	✓ 校舎周りの樹木剪定と清掃 ✓ 四季の草花を楽しめる環境づくりに取り組む	3.6
(5) LED照明器具取替	✓ 令和5(2023)年2月に校舎内の照明器具の90%をLEDに取替工事を終了した。その後の電気料金の変化を検証する。残りの照明の取替についての検討も行う	3.8
(6) 施設管財会議	✓ 施設管財会議を実施し、現状把握と今後の対応を検討する	3.6

### 【課題・今後の改善策・特記事項など】

- ・故障の早期発見で予算を抑える。

## 10. 点検評価

計画の概要		
✓ 令和5(2023)年度事業計画に基づき教育活動および学校運営を展開していく中で、テーマや行事ごとに現状と課題を把握し整理して次の取組までに改善していく。具体的には「いつまで、だれが、どこまで取り組むのか」実施する時期や組織体制を明確にして実行する。学生や職員の自己評価および学校関係者評価委員の評価項目の内容も現状に合ったものであるか検証し、見直して実施する。		
項目名・取組名	具体的取組・目標	評価
(1) 学校関係者評価委員会	✓ 4月に評価委員を委嘱する ✓ 年2回(8月と2月)に開催する ✓ 評価委員会資料の内容は、令和5(2023)年度事業計画の項目に合わせて作成する ✓ 学校関係者評価委員には、現状を把握のため来校していただく機会を多く持つ	3.4
(2) 学生自己評価	✓ 全学年の学生に対して11月以降に実施する	3.6
(3) 職員自己評価	✓ 学生の自己評価を確認して12月以降に実施する	3.6
(4) 学事振興課への報告	✓ 令和5(2023)年度学校評価報告書を3月上旬に提出する	3.6
(5) ホームページ掲載	✓ 令和5(2023)年度学校評価結果を3月下旬に本校ホームページに掲載し公表する	3.6
(6) 事業報告と事業計画の作成	✓ 令和6(2024)年度事業計画書は3月初旬、令和5(2023)年度事業報告書は4月下旬に作成する	3.6