

1. 学校目標

- * 教育の質維持・向上
- * 学生募集の方法の効率化を図り在籍者の確保
- * 勤労観・職業観の形成を図り、社会・職業への移行方策検討実施
- * 経営の効率を図り、安定的経営に寄与する

学校目標に対する評価・意見

- * 教育理念に沿って、その時代の情勢を見極め一回の全面改築と2回の移転と同時に新校舎建築を図り、学生への還元はなされ55年の歴史を刻んでいる伝統校と評価された。
- * 現在は経営的には安定しているが、今後も学生への配慮に心がけるように意見が出た。

2. 学校自己点検・自己評価報告書について

学校自己点検・自己評価報告基準	学校自己点検・自己評価報告基準についての評価店の平均		
	自己評価の結果が適切か	改善にむけた取り組みが適切か	今後の改善方策が適切か
基準1 教育理念・目的・育生人材像等	4.3	4.5	4.5
基準2 学校運営	4.3	4.4	4.4
基準3 教育活動	5.0	4.5	4.5
基準4 教育成果	4.7	4.7	4.7
基準5 生徒支援	3.6	3.6	3.6
基準6 教育環境	5.0	4.5	4.5
基準7 生徒募集と受入れ	3.0	3.0	3.0
基準8 財務	3.8	3.5	3.5
基準9 法令等遵守	5.0	4.5	4.5
基準10 社会貢献	3.0	3.0	3.0
基準11 国際交流	—	—	—

3. 今後の改善意見

- * 少子高齢化で18歳人口が大幅に減少している中で2年制課程食品技術管理専門士科と1年制課程調理師科は目標値を下回っている、学生の確保という骨幹の部分に配慮が必要だと評価された。
- * 報告書は分かりやすく記述されていたため、理解しやすかった。
- * 同じ学校評価で有りながら養成施設指導要領と専修学校の設置基準との間では項目の違いが沢山あるがこれの対処に疑問を持つ意見が出た。

平成30年度自己点検・自己評価総合評価

自己点検・自己評価項目	評価
1 教育理念、目的等	
建学の精神、教育理念、教育目的、教育目標を学則に明示し、調理師の社会的使命を自覚し、職業人としての調理師の養成を行っているか。	5
学則と現状（実績、実情）とに相違しているところがないか、定期的に点検を行っているか。	5
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。	3
2 施設(学校)の管理、運営	
施設(学校)運営は、指定基準に適合し、維持しているか。	5
施設(学校)管理、運営組織体制の整備、効率化が図られているか。	4
運営組織、意思決定システムは効率的か。	4
就業規則等諸規程が整備されているか。	4
労使協定は結んでいるか。	3
教員、講師、職員の勤務状態は適切に記録されているか。	3
施設設備の管理・防火・防災体制	
災害時の避難誘導の方法、経路、組織がマニュアルとして整備されているか。	4
災害時の避難誘導等の訓練を行っているか。	3
防火、防災設備の定期点検を行っているか。	5
電気設備、浄化槽等の設備の定期点検を行っているか。	5
施設(学校)運営の短期、中期、長期計画が立てられているか。	2
営利を目的とした運営になっていないか。	5
運営にかかる必要な職員が確保されているか。	5
3 教育活動	
施設(学校)長は、指定基準に規定する要件を満たしているか。	5
教員の資格等は、指定基準を厳守しているか。	5
教員数は、指定基準に定められた人数を確保しているか。	5
専任の教員数は教員数の3分の1以上で、そのうちの3分の2以上が必修科目担当となっているか。	5
専任教員のうち、調理師を1人以上配置しているか。	5
1教員の1週間当たりの授業時間数は、18時間以内となっている。	5
1教員の担当する教科科目は3科目以下、そのうち必修科目は2科目以下となっているか。	5
専任教員は、他の学校の専任教員を兼ねていないか。	5
すべての調理実習に指定基準に規定する資格を有する助手を置くよう務めているか。	5
4 学習成果	
学生・生徒の定員数を厳守しているか。	3
入学資格の審査は、適正に行っているか。	4
入学・卒業、転入学等の取り扱いは、適切に行っているか。	4
卒業の認定に当たっては、学力が十分であること、履修時間数等確かめる具体的な方法を用い、適切に行っているか。	4
学生の入学、卒業、成績、出欠状況、その他学生・生徒に関する記録は、確実に保存されているか。	4
授業計画は、体系的に編制されているか。	4
規定の教科科目及び授業時間数の授業が確実に実施されているか。	5
規定の教科科目の内容は、調理師養成施設指導要領に定められた内容となっているか。	5
選択必修科目の各科目は、適切に設定されているか。	4
校外実習を行う場合、調理師養成施設指導要領及び校外実習実施基準に基づいて、実施されているか。	4

授業日数は、35週から40週にわたって計画しているか。	4
修業期間が1年以上の昼間部の週当たり授業時間数は38時間を超えていないか。また、就業期間が1年6ヶ月以上の夜間部の週当たり授業時間数は24時間を越えていないか。	5
授業時間及び休憩時間は適切に設定しているか。	5
特定の教科科目以外の授業は、教育の標準的集団単位である40人以下の単独授業となっているか。	5
定期的に授業評価を実施し、教育目的の達成度と教育効果を評価する体制はあるか。	3
5 学生支援	
健康診断の実施、疾病の予防措置等、学生・生徒の保健衛生上必要な措置を行っているか。	4
就職指導の体制は、整備され有効に機能しているか。	4
学生相談に関する体制は、整備され有効に機能しているか。	3
学生の経済的側面に対する支援（奨学金・教育ローン・アルバイト）が整備され有効に機能しているか。	3
学生寮等の住居・生活環境への支援が行われているか。	3
保護者と適切に連携しているか。	3
更衣室は、同時に実習を行う学生・生徒全員が更衣でき、1人1個のロッカーが備えられているか。	5
図書室には、調理師教育に必要な図書が備えられ、学生・生徒が閲覧できる設備が設けられているか。	4
6 教育環境	
授業計画は、体系的に編成されているか。	4
普通教室及び調理実習室は、同時に授業を行う学級の数を下回らない数を備えているか。	5
集団給食調理実習室、調理実習準備室、更衣室、図書室、教員室、事務室、医務室を備えているか。	5
施設及び設備は、同一構内に適切に配置され、教育上、保健衛生上及び管理上適切なものとなっているか。	5
施設及び設備は、建築基準法、消防法その他の法令に抵触しないものとなっているか。	5
普通教室、調理実習室、集団給食調理実習室等は、調理師の養成のための使用目的で設置されたものとなっているか。	5
集団給食調理実習室は、特別な事情がない限り、営利事業の一施設として利用し、又は学生・生徒をその事業に使役していないか。	5
調理実習室、集団給食調理実習室に規程の学習用の器具、設備等を教育上必要な数以上備えているか。	5
実習室の換気、採光、防災等危害予防の配慮がされているか。	5
機械器具等は教育に適した形態、機能を有し、常時利用できる状態で実習室に備えられているか。	5
教員室には、専任教員数に相当する机及びいすが備えられているか。	5
医務室には、2床以上のベット、掛け布団及び枕が備えられているか。	5
調理実習室、集団給食調理実習室において調理された食品の処理は、食中毒その他の事故が起きないように衛生管理に注意しているか。	5
7 学生の受け入れ募集	
入学案内等の広告表示は、適正に行われているか。	4
学生募集活動は、適正かつ効果的に行われているか。	3
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
個人情報の保護のための体制がとられているか。	4
入学金、授業料、実習費等は適正か、また、これらの費用の種類及び金額は、入学案内等により募集の際学生に周知されているか。	4
8 財務体制	4
設立者である法人の経理と養成施設（学校）の経理とが明確に区分されているか。	3

会計帳簿、決算書類等収支の状況を明らかにする書類は完備されているか。	5
財務体質の健全性維持への取り組みはどうか。	4
中長期的な財政基盤の安定性確保への取り組みはどうか。	3
9 法令の遵守	
厚生労働大臣への変更申請、届出について必要な事項を掌握し、適切に対応しているか。	5
毎年4月30日までに前年度の入学者数（生徒募集をしなかったときはその理由）及び卒業者数を、都道府県知事に届け出ているか。	5
養成施設の全面建て替えの際の仮校舎、新校舎が完成したときの手続きは適切に行っているか。	5
10 社会貢献	
学校の施設を活用した社会貢献を行っているか。	3
学生のボランティア活動を奨励・支援しているか。	3
11 国際貢献	
12 その他	
10 - 1 自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。	3
10 - 2 自己点検・自己評価結果を公表しているか。	3
◎ 「平成30年度自己点検。自己評価総合評価」	4