

学校評価

● 自己評価

平成27年度 中村調理製菓専門学校 自己評価表(調理師科2年コース・製菓技術科)

	評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1	課題	今後の改善方策	特記事項	学校関係者評価 適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1
教育目標	①学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか)	④ 3 2 1	調理師学科、製菓系学科共に、更に各業界とのコミュニケーションを深め、最新の情報を把握して、時代のニーズに合った教育をいっそう推進する必要がある。	年2回程度、調理及び製菓現場で働いている人々との交流の場を設定し、業界の現状と学校教育に求められるものは何かについて話し合いをしていきたい。	年一回、調理師学科(日本料理・西洋料理・中国料理の3部署)と製菓系学科がプロ対象の講習会を実施している。	4
	②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか	④ 3 2 1				
	③学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか	4 ③ 2 1				
運営計画	①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか	④ 3 2 1	(1)校内の情報システム「キャンパスマジック」の運用について、教職員の習熟を更に進める必要がある。 (2)ハラスメントに対する対策が確立されていない。	(1)新しい情報システム「キャンパスマジック」の運用の能力を高める。 (2)ハラスメントに対する規程を早急に作成してゆきたい。	特になし。	4
	②運営方法に沿った運営組織が策定されているか	④ 3 2 1				
	③運営組織における意思決定機能は、規則等において明確化され、かつ有効に機能しているか	④ 3 2 1				
	④人事、給与・旅費等に関する規程等は整備されているか	④ 3 2 1				
	⑤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	4 ③ 2 1				
	⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか	4 ③ 2 1				
	⑦教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4 ③ 2 1				
	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	4 ③ 2 1				
	⑨個人情報に関して、その保護のための対策が執られているか	4 ③ 2 1				
教育活動	①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	④ 3 2 1	(1)学修上の規定及び要項については、年度末に教務部を中心として見直しを図っているが、平成27年度からカリキュラムの大幅な改定を行った。 (2)平成25年12月25日に公布された厚生労働省の「調理師法施行規則」の改正に基づく平成27年度からの「新カリキュラム」を実施した。 (3)授業効果を上げるための教員の指導法の改善が急務である。	現在履修している教科科目数、評価基準、現場実習の取り扱い等々、現在の教育の効果を高めるため、授業効果を検証しつつ改善を継続する。	年間10社以上の団体及び企業に会場を提供し、各業界との交流を図っている。	3
	②学科のカリキュラムは体系的に編成されているか	④ 3 2 1				
	③キャリア教育・実践的な職業教育の視点にた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	4 ③ 2 1				
	④関連分野の企業・関係施設等や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	4 ③ 2 1				
	⑤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)が行われているか	4 ③ 2 1				
	⑥学生による授業評価を実施しているか	④ 3 2 1				
	⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか	4 ③ 2 1				
	⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか	④ 3 2 1				
	⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけられているか	4 3 ② 1				
	⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか	④ 3 2 1				
	⑪関連分野における業界等との連携において、優れた教員を確保するなどのマネジメントが行われているか	4 ③ 2 1				
	⑫関連分野における先端的な知識・技能等を修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り組みが行われているか	4 ③ 2 1				
	⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか	4 ③ 2 1				
学修成果	①就職率の向上に向けて努力をしているか	4 ③ 2 1	卒業後の就職に強く関係する学生の校外実習について、指導体制の効率化がまだ不十分である。	調理系学科において、日本料理・西洋料理・中国料理・ホテル・病院等に分散する就職希望先の多様化に対応するため、平成26年度から、各調理部署の教員による指導へ変更している。	本校の退学率(調理系学科9.9%、製菓系学科5.0%)は全国の専門学校の平均を大幅に下回っているが、前年度よりも悪化している。	3
	②学生が資格取得するための援助を行っているか	4 3 ② 1				
	③退学率の低減が図られているか	4 3 ② 1				
	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	④ 3 2 1				
	⑤卒業時に学校に対する満足度を行い、その結果を次年度の教育活動に活かしているか	4 ③ 2 1				

	評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1	課題	今後の改善方策	特記事項	学校関係者評価 適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1
学生支援	①就職に関する支援体制は整備されているか	4 ③ 2 1	(1)経済的に困窮している学生にたいしては、学費の支払いを一定期間猶予する制度に加えて、平成26年度に「経済的困窮学生に対する修学支援金」を支給する制度を創設した。この制度は、平成27年4月1日から施行されている。 (2)同窓会名簿の発刊(調理系学科)	(1)1万人を超える同窓会組織との連携により、月々の奨学金を貸与する制度の創設に向けて検討が続けられている。 (2)今後、同窓生の追跡調査を計画的及び組織的に行っていく。	本校には年間10回ほど臨床心理士のカウンセラーが来校し、学生の悩みについて相談に乗っている。この制度が退学率減少に寄与している。	3
	②学生相談に関する体制は整備されているか	4 ③ 2 1				
	③学生に対する経済的な支援体制整備されているか	4 ③ 2 1				
	④学生の健康管理を担う組織体制はあるか	④ 3 2 1				
	⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか	4 ③ 2 1				
	⑥学生の生活環境への支援は行われているか	4 ③ 2 1				
	⑦保護者と適切に連携しているか	④ 3 2 1				
	⑧卒業生への支援体制はあるか	4 ③ 2 1				
	⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか	4 ③ 2 1				
	⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取り組みがおこなわれているか	④ 3 2 1				
教育環境	①施設・設備は、本校の教育に十分対応出来るように、整備されているか	④ 3 2 1	学生が問題行動を起こしたとき、事後の対応についてのマニュアルを作成し、全職員の意志統一を図る必要がある。	学生の問題行動については、学校全体の問題として捉え、本校で生じた事例をもとに適切な対処の仕方をマニュアルとして作成し、全教職員で研修を行っていく。	本校は毎年、12月の冬期休業中に海外研修旅行としてフランス、イタリア、スイスに希望の学生25名以上を教員が引率して連れて行く。主催は西洋料理部門と製菓部門。	4
	②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 2 1				
	③防災対策、学生の問題行動、実習中の事故等、危機管理についての体制は整備されているか	④ 3 2 1				
学生募集	①学生募集活動は、適正に行われているか	④ 3 2 1	学生の出身校に対して、学生の勉学状況を十分に伝えることができていない。	特に退学生がいる高校を訪問する際は、退学理由を担任に確認し、高校へ適切な情報提供を行うようにする。	最近、広報部の職員が高等学校主催の進路相談会に招かれることが多くなってきた。	4
	②学生募集活動において、教育成果は訪問した相手校に正確に伝えられているか	4 ③ 2 1				
	③校納金は普遍妥当なものとなっているか	④ 3 2 1				
財務	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 3 2 1	特になし。	特になし。	特になし。	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 2 1				
	③財務について会計監査が適正におこなわれているか	④ 3 2 1				
	④財務情報公開の体制整備はできているか	④ 3 2 1				
法令等の遵守	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 3 2 1	毎年作成する自己評価表を、今後どのような体制で行うか、各部署を中心として年度末反省を行い、問題点を整理し検討していく必要がある。	年度末には学校全体での総括を行い、来年度に向けての改善点を検討し、それを次年度の教育計画に生かしていく。	教員及び職員個人の自己評価については、「教職員個人目標」を基にした年2回の面談の中で、問題点を明らかにして、来年度に向けての改善を図っている。	4
	②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4 ③ 2 1				
	③自己評価表を公開しているか	④ 3 2 1				
地域社会・貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献をおこなっているか	4 ③ 2 1	(1)プロの調理人を対象とした講習会や食育教育のための親子料理教室など、年間通じてさまざまな公開講座を行っているが、広報活動が限定的であり、より多くの人に知って頂く活動が必要である。 (別添40) (2)ボランティアに対する学生の意識向上にむけて参加機会を作る必要がある。	現在はホームページ上での発信が主であるが、新聞やテレビなどマスメディアにも取り組みを知って頂き、幅広い情報発信や周知活動を行っていく。	毎年11月には、本校で福岡市内在住の小学校4年生から中学校3年生までの親子を招いて、食育教育の一環として「親子料理教室」を開催している。	3
	②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか	4 3 ② 1				
	③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか	4 ③ 2 1				
国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか	4 ③ 2 1	平成26年度から、留学生が入学して卒業するまでの在籍管理の一元化を総務部で行うこととしている。今後の具体的な作業の継続が必要である。	留学生に対する在籍管理体制の充実にに向けて検討を続ける。	特になし。	3
	②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか	④ 3 2 1				
	③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか	4 ③ 2 1				
	④学習成果が国内外で評価される取り組みをおこなっているか	4 3 ② 1				
	⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか	④ 3 2 1				