

令和4年度 自己評価報告書

学校法人芳野学園 千葉調理師専門学校

【学校の教育理念・目標】

☆調理に関する専門教育を施し、その知識を習得攻究させると共に
学生の品性を陶冶することを目的とする
☆学生は“知識”“技術”“心”を柱とし、自らの考えで知識と技術の習得に励み、
自らの信念を持って社会に貢献できる調理師を目指す

令和4年度の重点目標

【重点的に取り組むことが必要な目標や計画】

☆中途退学者への早期対応

欠席者の早期対応と個人面談の充実を重点とし、保護者へ早期の連絡を行う。

☆調理師という職業への理解及び意識の向上

社会人としての意識や行動を身に付けるとともに、調理師という職業を深く理解し、意識を向上させる。

1 教育理念・目的・人物育成像

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
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）	④ 3 2 1	<p>・学校の理念、目的、人材育成については、学校説明会・新入生説明会・進級説明会において時間をかけ説明している。</p> <p>・本校の教育理念、教育方針を説明会参加者及び保護者に対しても詳しく説明している。また、新入生説明会、進級説明会においては保護者を絶対参加とし、深く理解を求めている。</p> <p>・本校では各種の企業や団体と連携をとり、密な関係を維持し、常に意見交換を行っている。</p>	<p>・学校の理念、目的、育成人材像が明確にされており、教職員が信念を持って努力している。</p>	<p>・地域社会に根差し、専門性の高い教育を常に心掛けている。</p> <p>・定期的に学校説明会を行い、本校の教育活動を事前に詳しく説明している。</p> <p>また、新入生説明会、進級説明会では保護者を含めた対象者に対し、丁寧な説明を実施している。</p> <p>そこで、本校の具体的な教育理念、方針、試験、行事について伝達し理解を求めている。</p>
学校における職業教育の特色は何か	④ 3 2 1			
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	④ 3 2 1			
学校の理念・目的・育成人材・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	④ 3 2 1			
各学科の教育目標、育成人材等は、学科等に対応する業界ニーズに向けて方向づけられているか	④ 3 2 1			

2 学校運営

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
目的に沿った運営方針が策定されているか	④ 3 2 1	<p>・年間の運営方針、学校行事予定、授業カリキュラムを作成し、それに沿った形で実行している。</p> <p>・定期的に職員会議を行い、各種の課題について討議・検討している。</p> <p>・教育活動に関する情報についてはホームページ上で公開している。</p> <p>・定期的にHPの更新を行い、情報公開を積極的に行っている。</p>	<p>・情報システムにおいては、まだ不十分な点がある。慎重に取り組み、整備をすすめていきたい。</p> <p>・平成28年度より育児休業及び勤務時間の見直しを重点的に話し合いを行っている。令和元年度中の改定を計画している。</p> <p>・学生募集の情報処理化を取り入れた。</p>	<p>・地域に根差した学校を目指し、学校の状況を保護者だけでなく地域社会などにホームページやメディアを通じて発信している。</p> <p>・HP上で情報公開を定期的に更新している。</p>
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	④ 3 2 1			
運営組織や意思決定希望は、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	④ 3 2 1			
人事、給与に関する規程等は整備されているか	4 ③ 2 1			
教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	④ 3 2 1			
業界や地域社会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			
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			
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			

3 教育活動

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
教育理念等に沿った教育活動の編成・実施方針が策定されているか	④ 3 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・本校の教育目標に掲げた教育が行われている。 ・教員資格については設置基準に定められたものを遵守している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・講師の授業評価については、今後、学生のアンケートなどを実施し、授業内容の向上を図っていく。 	<ul style="list-style-type: none"> ・時代に沿った社会のニーズを敏感に受け止め、それに応えるべく努力している。調理技術だけでなく、人間性の育成に関しても、企業からも求められる人材についてヒアリングをし、教育に反映するよう努力している。
教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年数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	④ 3 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・校長をはじめとした教務関係者により、カリキュラムの定期的な見直しを行い、作成している。 		
学科等のカリキュラムは体制的に編成されているか	④ 3 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・入学審査・進級審査・在籍状況・出欠管理・成績管理・卒業認定は厳密に行い、厳格に判断している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・資格だけでなく、人材育成のための資質を持つ教職員は限られており、今後は若手への教育が必要となってくることを予想できる。そのため、業界団体等が行う研修に積極的に参加させていく。 	
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見直し等が行われているか	④ 3 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・単位取得・進級・卒業判定の基準は明確で、問題がある場合には保護者に通達し、事前に面談等を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・兼務職員に関しての規程等を整備する必要がある。 	
関連分野における実践的な職業教育（産業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	④ 3 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・教員研修においては職員に告知し、積極的参加を促すとともに、指導力を向上させ、得た知識を学生に還元するようにしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・平成28年度より若手の卒業生を講師として定期的に招き、在校生との交流を深めている。 	
授業評価の実施・評価体制はあるか	4 ③ 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・企業との連携においては日頃より関係を築き、校外実習はもちろんのこと、講師として実習や講義に招聘している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・平成29年度より食品衛生学講師の変更をした 	
職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	④ 3 2 1			
成績評価・単位認定、進級、卒業判定の基準は明確になっているか	④ 3 2 1			
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	④ 3 2 1			
人材育成目標の達成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	④ ← ③ 2 1			

関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務・兼務を含む）を確保するなどマネジメントが行われているか	④	3	2	1	職員に積極的に研修の参加を促し、研修終了後には校内フィードバックや報告書作成を行うようにしている。		
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			
職員の能力開発のための研修等が行われているか	④	3	2	1			

4 学修成果

評価項目	適切・4	ほぼ適切・3	やや不適切・2	不適切・1	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
就職率の向上が図られているか	④	3	2	1	<ul style="list-style-type: none"> ・就職指導では個人面談を定期的に行い、企業と個人との希望に沿うよう、学校が仲介役となり、就職率もほぼ100%を維持できている。また在校生に対しては企業の校内説明会の他、OBOGと交流する場を設け、就業への見解を深めている。 ・無断欠席者には、担任が連絡をとり、保護者と常に確認をとるようにしている。 ・事前の学校説明会等で調理師及び本校の特性を十分に説明し、意思決定させて入学させている。入学後は学生個々の状況に応じた対応をしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師という資格・職業への理解が不明確な学生が入学すると、退学者の増加へつながる場合があるので、事前説明はわかりやすく、丁寧にする努力をしている。 ・就職をしてからも、離職率低減のため、転職の際にも卒業生から相談を受けることが多い。また卒業生が人事担当者と来校することも多く、密接な関係を築いている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・就職希望者には、本人の資質や希望に合った就職先を提案してる。また離職者や転職希望者においても、相談する場を設け、事情を聴くなどして理解を深めている。場合によっては企業の人事担当者には話を聞くなどして、改善を常に図っている。
資格取得率の向上が図られているか	④	3	2	1			
退学率の低減が図られているか	④	3	2	1			
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			
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	④	3	2	1			

5 学生支援

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
進路、就職に関する支援体制は整備されているか	④ 3 2 1	<p>・進路選択においては早期より、自身の希望を明確に持ち、適性に合った職種に就けるよう指導している。</p> <p>・職員間での連絡を密にし、担任だけでなく、職員全体で積極的に個人と関わるようにしている。このような体制から就職のみならず学生生活でも学校全体で支援を行っている。</p> <p>・経済的に困窮している学生に対しては、学費の支払いについて個別に相談に応じているが、独自の奨学金制度は行っていない。公的な奨学金制度を紹介し、その受領時期に合わせた学費納入方法も実施している。</p> <p>・感染症の予防に努め、必要と判断した学生や職員には早期に病院で受診するよう促し、治癒証明書の提出を義務付けている。</p> <p>・年度始めに集団健康診断を行い、そこで再検査や要診断と判断された学生には受診す</p>	<p>・学校独自の奨学金等は行っておらず、今後も導入の予定はない。日本学生支援機構を利用している学生においては、生活全体の状況を把握し、適切な利用をするよう助言する場合もある。また、学校からアルバイトの紹介をし、無理のない学校生活を送れるよう支援する。</p> <p>・課外活動においては、学校主体のサークル・部活動は設置していない。ただし、調理技術を上げる自己練習のために調理室の開放及び指導は積極的に行っている。</p>	<p>・調理技術コンクールへの参加を全面的に支援している。</p> <p>・就職の支援は担任だけでなく学校全体で積極的に行っている。卒業時までにはほぼ100%の就職が決まっている。</p>
学生相談に関する体制は整備されているか	④ 3 2 1			
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4 ③ 2 1			
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	④ 3 2 1			
課外活動に対する支援体制は整備されているか	4 ③ 2 1			
学生の生活環境への支援は行われているか	④ 3 2 1			
保護者と適切に連携しているか	④ 3 2 1			
卒業生への支援体制はあるか	④ 3 2 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	④ 3 2 1			
高校、高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育が行われているか	④ 3 2 1			

6 教育環境

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
施設・整備は、教育上の必要性に充分対応できるよう整備されているか	4 ③ 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・学校施設においては常に整備点検をしている。 ・防災マニュアルを作成しており、各教室に掲示するなどして緊急時に備えている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・設備等は授業を行うにあたり、問題なく整備されているが、現状に満足せず、時代の流れに即した高度な調理器具や実験器具をその都度揃えていきたい。また学生が使用できるパソコンも今後は整備していきたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・希望者には海外研修を11月下旬に行っている。 ・校外研修においては企業の担当者と打ち合わせをし、期間中は巡回するなど適正に行っている。
学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修について十分な教育体制を整備しているか	④ 3 2 1			
防災に対する体制は整備されているか	④ 3 2 1			

7 学生の受入れ募集

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
学生募集活動は、適正に行われているか	④ 3 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集においては、説明会・高校ガイダンス等で高校生が理解できるように十分に配慮している。また入学志願者には正確に学校情報を伝え、見解の相違がないよう最善を尽くしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校ガイダンスの参加者及び参加回数を情報処理化し、教員間で共有。視覚的に動向がわかるようにし、より柔軟に対応できるよう心掛けている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学費納入金及び教材費は明確に募集要項に記載されている。また納付期限も併せて記載されているので入学希望者が事前に把握できるようにしている。 ・納入金については学校説明会・新入生説明会でも、入学希望者及び保護者に詳細を説明している。
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	④ 3 2 1			
学納金は妥当なものとなっているか	④ 3 2 1			

8 財務

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1 当てはまらない・NA	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
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	<ul style="list-style-type: none"> ・出生率低下による人口減少を見据えた財務体質の構築を検討している。 ・財務関係については法人と学校を明確に区分し、適切に処理され、書類等も完備されている。 ・平成29年度より新会計基準による学校法人システムへの変換を実施した。 	年2回の監査法人による点検指導、月1回の会計監査を行っており、健全な財務体制を築いている。	<ul style="list-style-type: none"> ・現在は入学者の確保が安定しており、予算に基づく適切な収支バランスを保持している。 ・事業計画にのっとり、予算案を作成し、執行に際しても管理を徹底している。
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			
財務について会計監査が適正に行われているか	④ 3 2 1			
財務情報公開の体制整備はできているか	④ 3 2 1			

9 法令等の遵守

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1 当てはまらない・NA	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
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るか	④ 3 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・法令を遵守し、運営にあっている。自己評価においては、校長を始めとする職員が検討し、評価している。それを学校関係者委員会が評価し、講評を得ている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・個人情報の保護及び流出防止のためのガイドライン作成を目指し、学校全体での徹底を目指す。 	<ul style="list-style-type: none"> ・2014年度から自己評価に基づく学校関係者評価委員会を開催している。 ・毎年、自己評価の実施及び公開を行っている。
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	4 ③ 2 1			
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	<ul style="list-style-type: none"> ・個人情報については、職員間で常に管理に注意するよう心掛けている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自己評価点検表をより精査し、公正に評価されているかどうか確認を行う。結果を情報公開し、年1回更新する。 	
自己評価結果を公開しているか	④ 3 2 1	<ul style="list-style-type: none"> ・毎年、自己評価の実施及び公開を行い、結果について精査し、積極的に改善を行うよう努力をしている。 		

10 社会貢献・地域貢献

評価項目	適切・4 ほぼ適切・3 やや不適切・2 不適切・1 当てはまらない・NA	現状の認識、及び評価	課題と今後の改善策	特記事項
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	④ 3 2 1	・土日や長期休暇の際には介護食士講座を開き、学生だけでなく一般受講生も施設を利用できるようにしている。	・学生のボランティアにおいては、通学や時間割の時間的問題が大きく、支援するまではできていない。しかし、今後は、積極的に案内を掲示するなどして奨励していきたい。	・一般介護食講座を平成16年度より行っている。また西千葉地区の社会福祉協議会の依頼により、介護食のレシピ提供・千葉県庁の依頼により、ふぐ処理師の会場として施設を貸し出ししている。 ・その他料理コンクールで施設を利用している。
学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4 ③ 2 1			
地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	④ 3 2 1			