

自己評価報告書

2019年度

2020年4月6日

松本調理師製菓師専門学校

自己評価責任者：教頭 松森雅彦

評価基準：5. 極めて良好 4. 良好 3. 普通 2. やや劣っている 1. 劣っている

基準1 教育理念・目的・育成人材像等

1-1 理念・目的・育成人材像は定められているか 評価 5

○教育理念・目的

世界に通用する人材の育成「和而不同」の精神を貫く（学園の創設理念）

本校は、高等学校における教育の基礎の上に、調理師及び製菓衛生師として必要な知識・技術を育成するとともに、調理及び製菓に関する専門教育を施し、あわせて生徒の教養を豊かにし、人格を高めることを目的とする（学則第一章、第一条）

○教育目標

飲食業界をリードする技術者として専門的な知識や技術の習得のみならず、衛生の基本や規律を身につけ、また職業人として仕事への積極性と責任感、目的意識や職業観を持ち、かつ社会常識を備えた時代に適合する人材の育成（入学案内に反映）

○平成 31 年度重点目標

（1）授業内容の充実

- ① 自己点検評価を実施して講師、教員の意識向上を図る
- ② 個別面談や授業アンケートを反映させた、よりわかりやすい授業の取り組み
- ③ シラバスの提示し、習得の内容や目標を説明して学生の修学意識を向上させる
- ④ 特別(外部)講師による実習授業を実施し、専門的、実践的な技術と知識の習得を目指す

（2）校外実習、インターンシップの指導の強化

- ① 目標を明確に現場に臨ませ、目的意識を高めて進路を開拓する力を身につける
- ② 社会人として積極性と責任ある行動を指導し、職業意識を養う
- ③ 受入れ先とのコミュニケーションを密により質の高い実践教育を実現させる

●自己評価

目標達成に向け、4月、9月実施の全体教員会議で目標の周知を徹底し、前年の反省、成果や課題を議論の結果、概ね達成できたと評価する。

1-2 特色のある教育活動 評価 5

○社会人教育

5Sを主軸にあいさつ・返事は教員全体で指導し、自らも範を示すよう行動しています。

○個の基礎力を上げる

器具・機材・道具・作業スペースを学生の数分用意して、一人一人が基本技術を確実に習得できる実習授業を実現しています

○実践的な実習授業

集団給食実習は見合った実数を、サービス実習は実際の施設で提供を、調理・製菓実習は第一線の講師を多く招いて授業を行っています

○職業訓練の意識

技術とは調理や菓子製造の技法にとどまらず、衛生的で安全に効率よく、高品質な料理・製品を作る為の思考とこれに従った作業力として、実習指導を行っています

●自己評価

個の基礎力は必要条件が整い、指導も充実して良い成果が見られた。また、実習授業に関わる多くの団体や個人の理解と協力を得て、実践的な実習授業が実現できている

1-3 学校の将来構想を抱いているか 評価 4

人材不足の中、仕事に対する学生の意識や適正が求められている。校外実習やインターンシップの評価から読み取れる学生の現状と業界のニーズを意識して個別指導に努めています。さらに少子化、学生と業界のニーズを鑑み、学科の在り方やカリキュラムの見直し等の研究・検討を継続している。

●自己評価

教員には多様な学生の能力や性格を見極める知識と経験が求められ、指導力の向上には教員間の情報共有、連携を強めるよう組織の活性化を図る必要がある

基準2 学校運営

2-4 運営方針は定められているか 評価 5

教育方針・学則に則り運営方針を定めて事業計画を作成している
平成 31 年度 事業計画

1 学生の確保

- ① 各高校（進路担当教諭）への訪問をきめ細かく行う
- ② 見学説明会、一日体験入学の定期開催の他、個別の対応を行う
- ③ 進学ガイダンス、説明会、模擬授業等に積極的に参加する
- ④ 実習授業の様子をホームページにアップし、実習の内容や雰囲気を紹介する
- ⑤ シニア世代にセカンドキャリアの呼びかけをする

2 積極性と責任ある学生を育成する

(1) 授業内容の充実

- ① 学生個々の特性を把握し、きめ細かい個別指導を行う
- ② 専門的、実践的な技術と知識の習得を目指す
- ③ 習得の内容や目標を説明して学生の修学意識を向上させる
- ④ 自己点検評価を実施して講師、教員の意識向上を図る

(2) 校外実習、インターンシップの指導強化

- ① 目標を明確に現場に臨ませ、目的意識を高めて進路を開拓する力を身につける
- ② 社会人として積極性と責任ある行動を指導し、職業意識を養う
- ③ 受入れ先とのコミュニケーションを密により質の高い実践教育を実現させる

3 就職率アップ対策

- ① 5S教育の徹底と社会人マナー、ビジネスマナー教育の実践、職業意識の向上を図る
- ② 校外実習、インターンシップがより就職に結びつく為の実習指導
- ③ 細やかな情報提供と就職指導、就職先の開拓と確保に努める

4 国家試験及び資格試験対策

- ① 製菓衛生師国家試験の対策指導を十分に行い在学受験の連続合格 100%を達成する
- ② 専門調理師の学科試験(技術考査)は、正誤解答の傾向分析を活用、合格 100%を達成する
- ③ 食育インストラクターの受験者の増加と合格に努める

5 その他

- ① 食育教室等を行ない、地域貢献に取り組む
- ② 料理・製菓コンクールへの参加、協力等、業界団体との関係を深める
- ③ 学園祭(味道祭)、卒業作品展等の外向けの行事の実施とPR
- ④ 学校図書を補充し充実させる

2-5 事業計画は定められているか 評価 5

事業計画は2-4のとおり年度ごとに作成し設置法人の理事会・評議委員会で審議・承認を受けている。平成31年度も概ね計画通りに執行された

2-6 運営組織は、機能的に整備されているか 評価 4

「服務規程」に基づき整備していて現在のところ大きな問題は生じていない。経験のある教員が全体に目を配り、経験の浅い教員の指導育成に努めている。報告・相談を密に共通理解を持ち一丸となって運営にあたる体制を目指している。見直すべき点があった場合は、修正を図っていきたい。さらに運営に関わる業務の効率化に向けては「校務分掌」等で明確にする必要がある

基準3 教育活動

3-7 教育目標、育成人材像は、明確に定められているか 評価 5

教育目標、育成人材像については、基準1でも示したとおり、明確に定められている。学則・学校案内などにも明記されている

3-8 カリキュラムの編成方針は、教育方針に則っているか 評価 5

教育方針に則って体系的に編成されており問題はない。各教科で授業計画書を整備し、目標達成に向けた授業が行われている。実習ではより即戦力な人材となるよう基礎技術の習得度合を実技試験で確認して、確実に次のステップアップに繋がるよう編成している

3-9 カリキュラムは体系的に編成されているか 評価 5

指定養成施設の規定等を遵守、体系的に編成して学則に定めている

3-10 カリキュラムの実施・評価体制はあるか 評価 5

カリキュラムの実施・評価体制は、教頭が中心となり検証を行っている。5月実施の個別面談の聞き取りと年度末に全教科実施の授業アンケートから読み取れる評価は、新教育課程の改編に反映した。今後も評価・検証を重ね、より充実したカリキュラムを構築していきたい

3-11 授業評価の実施・評価体制はあるか 評価 4

5月実施の個別面談の聞き取り結果を全教員体に周知、年度末に全教科実施の授業アンケートの評価は担当教員に伝えて授業に反映、改善や工夫をしている

3-12 育成目標達成に要件を備えた教員を確保しているか 評価 5

設置基準に適合した常勤教員及び要件を満たす講師を全て確保している。また欠員を生じないように努め、常によりよい教員の確保ための方策を模索している

3-13 教員の専門性は確保されているか 評価 5

設置基準を満たす教員及び講師の専門性は全て確保している。また、教育力向上のため、実習助手は専門調理師を取得、または製菓衛生師合格後、本校で実地指導に従事している

3-14 教員の資質向上の取り組みはされているか 評価 4

管理職等による個別指導を主に資質向上に努めている。また各種研修会への参加を促す他、外部研修会の講師やコンクール審査員を務める等常に資質向上に努めている。課題は各種研修会へ参加しやすい勤務・人員体制の整備である

3-15 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか 評価 5

成績評価・単位認定の基準は、学則及び、各授業計画書に明記されておりまったく問題はない

3-16 資格取得の取組みは確立されているか 評価 5

資格取得に向けての取組みは各指導担当を配置して、しっかりと確立されている。取得できる資格については入学案内に示している

3-17 資格取得の指導体制は確立されているか 評価 5

製菓衛生師・食育インストラクター・技術考査は各指導担当が課外授業を多く設けて十分な指導を行い、高い率の合格結果をだしている

基準4 教育成果

4-18 就職率の向上が図られているか 評価 4

5月に学生・保護者・担任の三者による個別面談を実施し、就職に対する認識を共有して指導をスタートしている。校外実習・インターンシップは受入れ先の選定から決定までの手順を就職活動の練習に位置付けて、またそれら実施後の結果や評価を見ながら学生と就職指導担当、担任がコミュニケーションをとって就職に向け検討している。これらの取り組みで就職意識を高め、就職活動のスタートを全体的に早められて、その成果も充分に見えてきた

就職先の選定では学生の知識・経験不足を教員が補い、よりよい就職に導けるよう教員の知見を広げることが課題である

4-19 資格取得の向上が図られているか 評価 5

卒業時に生徒全員が目標資格を取得するよう調理師・製菓衛生師の免許申請作業はそれぞれ全員を対象に学校で一括申請している

4-20 退学率の低減が図られているか 評価 3

学生、担任、保護者の情報共有の徹底に努めているが、欠席が増えて連絡が取れなくなりそのまま退学に進んでしまっている。学生の様子に職員全体が注意を払い、連絡を取り合うことで担任の対応を早め、合わせて管理者が担任のサポートや指導を行える体制を強化しなくてはならない。また学力不足の学生は試験の不合格が重なるなか、やる気が低下して退学に進んでしまっている。各教科の担当教員が工夫して底上げに努めると共に、学生のやる気を引き出せるような工夫が求められている。多様な学生にあったきめ細やかな指導を心掛け、個別対応の充実を基軸にして退学率の減少に努めたい

4-21 卒業生の社会的な評価を把握しているか 評価 3

校外実習やインターンシップ受入れで繋がりのある事業所の評価は収集できているが、十分な把握とは言えない。事業所に向けては評価アンケートを、卒業生には導入4年目のメール配信システムで定期的な呼びかけ、情報の提供や収集を行いたい

基準5 生徒支援

5-22 就職・進学の手引体制は整備され、機能しているか 評価 4

校外実習、インターンシップから就職活動につなげる一連の指導が確立していて、確実な成果を挙げている。さらに成果を上げるためには担任の経験値と指導力のアップが課題である。進学希望者がいる場合は担任が個別に対応している、本年度は1名エプソン情報科学専門学校に進学した

5-23 生徒相談に関する体制は整備され、有効に機能しているか . . . 評価 3

5月実施の個別面談を始め、日々の教育活動の中で担任や常勤職員が個別の状況を観察し、教員間で情報共有している。また、担任は保護者との連絡も密にして学生相談に当たっている。心に悩みを抱える生徒が増加し、その悩みも多様なため、担任のみの対応では難しい場合は、管理職の指導とサポートによって細やかな対応に努めている

5-24 学生の経済的支援が整備され、機能しているか 評価 3

公的奨学金の利用のサポートは十分に行っている。経済的に支援を要する学生が年々増加している中、本校の対応は学費の延納許可にとどまっている。個々の全てに対応することは難しく、将来的には特待制度の新設等を検討していきたい。また現在公的な就学支援の対象となるよう要件を整えていて、申請する予定である

5-25 生徒の健康管理を担う体制があり、機能しているか・・・ 評価 5

年度初めに身体測定と健康診断を実施し医療機関の指示に従い、食事や運動のアドバイスを行っている。入学時の書類申告や5月の個別面談で既往歴やアレルギー等の把握に努めている

5-26 課外活動に対する支援体制は整備され、機能しているか・・・ 評価 4

課外活動の面では放課後等、授業時間外に実習室を開放して自主練習を促している。また学生の可能性を伸ばすために外部行事への参加やコンクール等への出場機会の増加、ボランティア活動の推奨等に積極的に取り組み、学習意欲の向上に繋げていきたい

5-27 生徒寮等、生徒の生活環境への支援は行われているか・・・ 評価 4

生徒寮は無い、アパート・マンション等の紹介を随時行っている。さらに有益情報を提供していきたい

5-28 保護者と適切に連携しているか・・・ 評価 4

担任・保護者間の連絡を密にすることに努め、保護者とは個別面談をとおして概ね連携できている。さらに学校生活や就職等の指導状況を迅速かつ詳細に情報提供できるようにメール配信システムを活用している。課題は全保護者のシステムへの登録と配信後のケアである。

5-29 卒業生への支援体制はあるか・・・ 評価 3

校外実習・インターンシップの依頼、巡回等で職場訪問は多く行っていて、この範囲では卒業生の情報収集ができています。卒後離職者等の相談には個別に対応しているが、数は少なく全体への支援が課題である。メール配信システムを活用して卒業生への相談支援、就職支援、情報提供を行っていき

基準 6 教育環境

6-30 施設・設備は必要性に対応できる整備がなされているか・・・ 評価 5

施設・設備は、調理師養成施設の設置基準に関わる関係法令の定めにより、整備されている。また実習室は施設・設備だけでなく、器具・道具類も個々の基礎技術を高めるために充実させて良い状態に維持管理している

6-31 校外実習、インターンシップの教育体制を整備しているか・・・ 評価 5

専任教員が実施前から終了まで細かく対応している。学生には早い時期に説明会を実施して目的意識を高める指導を、また受け入れ先には主旨と役割を理解してもらうよう施設ごとに十分な説明を行っている。実施中は教員が受け入れ先を巡回して状況の把握や情報収集を行い、実施後は受け入れ先の評価を学生と共有して就職指導に繋げている

6-32 防災に対する整備はされているか 評価 4

防火管理者を選任して消防計画書、予防管理組織票等を策定している。毎年、年度開始のオリエンテーションで震災時の行動マニュアルや避難路を学生に示すと同時に全体で火災避難訓練を実施して、有事には教職員全体で初期対応、迅速な誘導と避難が出来るようにしている。

基準 7 生徒募集と受入

7-33 学生の募集活動は適正に行われているか 評価 5

高校ガイダンスや出張授業に多く参加して、学年の早いうちから認知されるよう、また本校への理解が深まるよう活動している。平成 30 年度は一日体験入学を 16 回開催し、実習の内容や雰囲気を実際に感じてもらいながら、教育方針や特徴、ルール他、学費について誤解の生じないように丁寧に説明して、常識に沿って公正・公平な情報提供と募集活動を展開している。入学生減少の中、学生に対して本校の役割や特徴をさらに明確にして選ばれる学校になるよう教員全体でアピールしていく

7-34 志願者の問い合わせ対応・相談体制があるか 評価 5

教職員全員が丁寧に対応するが募集担当者が主に対応することで誤解が生じないように注意している。学費等、費用にかかわることは事務長、就学の不安や学力については教頭と分担して相談や面談を行い、十分に納得して志願できるよう努めている。なお、見学説明会は定期的に開催して質問や相談の場を設けている。

7-35 就職・資格取得実績等の成果は正確に伝えられているか . . . 評価 5

就職・資格取得実績等の成果は、直近のデータを主に正確に伝えていて特に問題はない。

7-36 入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか . 評価 5

志願者の状況を参考に管理職が協議して方針と基準を定め、厳正に実施し適正かつ公平な基準に基づき行われている。

基準 8 財務

8-37 中長期的に学校の財務基盤は安定しているか 評価 3

借入金はなく預金額は恒常的に保持すべき額にある。しかし「少子化」「職業観の変化」等、とりまく社会情勢は厳しく経営を上向ける要素は見当たらずに先行き不透明な中、中長期計画策定には至っていない。財務基盤の安定には変化やニーズに対応する施策を迅速に推進していくことに合わせて今後は学科の再編も視野に中長期計画を検討していく必要がある

8-38 予算は計画に従って妥当に執行されているか 評価 5

年度予算は、教育現場からヒアリングを行った上で立案され、理事会・評議員会で承認を受けている。事業計画に則り適正に執行されて全く問題は生じていない。

8-39 財務について会計監査が適正におこなわれているか・・・評価 5

教職員全員が経費節約の意識を持ち、経営安定化を図るための努力を行っている。監査体制がしっかり機能しており、年1回実施される監査法人、内部監事による監査も適正に行われている。監査法人からは「適正に処理されている」旨の報告を受けている。

基準9 法令等の遵守

9-40 法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか・・・評価 5

教育基本法及び学校教育法、調理師法・製菓衛生師法等の関係法令を遵守し、適正な運営がなされている。教職員の遵守に対する意識も高く、今後も情報共有と指導を重ね意識レベルを堅持したい。

9-41 個人情報保護の対策がとられているか・・・評価 5

生徒ひとり一人の情報を厳重にかつ慎重に取り扱うよう、教職員全員に周知徹底を図っている。重要書類の書棚は施錠管理、書類の廃棄はシュレッダーを活用している。

9-42 自己点検・自己評価を実施し、問題の改善に努めているか・・・評価 3

全職員が年度末に点検・評価を実施、新年度に向けて課題等を整理して、授業計画に反映している。教職員全員の完全な実施体制が課題。

9-43 自己点検・自己評価結果の公開はしているか・・・評価 2

自己点検・自己評価結果の公開の用意は進めているが、まだ行えていない。

基準10 社会貢献・地域貢献

10-44 学校の施設等を活用した社会・地域貢献を行っているか・・・評価 5

施設の外部への貸し出しを積極的に行っている。コンクール、講習会、検定試験等、教職員の勤務を調整し、可能な限り受け付けている。また、講師や助手、審査員として校内・外を問わず要請に応じて教員を派遣している。一方、貸し出しや派遣は休日に偏るため、教職員の勤務調整が課題である。

10-45 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか・・・評価 3

学生のボランティア活動は人間教育の一環として捉えており、募集や要請の情報は積極的に提供している。ただし、アルバイトをしている学生が多い為、あまり実績には繋がっていない