

## 令和5年度 第2回学校関係者評価委員会

1. 日 時 : 令和6年3月6日(火) 午前11時

2. 場 所 : 帯広調理師専門学校

3. 出席者

(1) 学校関係者評価委員(敬称略)

- ・高等学校関係者(学校法人高等学校 学校長)
- ・調理関係者(団体調理関係者)
- ・調理関係者(市議会議員)
- ・卒業生(飲食店 店主)

(2) 学校職員

- ・遠藤 崇浩(理事長)
- ・遠藤 珠子(校長)
- ・辻野 裕義(副校長)
- ・佐藤 裕恒(専任教諭)
- ・村上 政美(総務)

4. 議題

- (1) 開会
- (2) 資料確認
- (3) 理事長挨拶
- (4) 自己評価結果の報告
- (5) 報告書に関する質疑応答、意見交換
- (6) 次年度の予定
- (7) 校長挨拶
- (8) 閉会

5. 配布資料

- ・学校関係者評価委員会次第
- ・自己評価報告書

## 2. 自己評価 結果

基準1 教育理念・目的・人材育成像		評価
【1-1】	理念等を実現するための具体的な目標・計画・方法が定められているか。	4
【1-2】	理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか。	4
【1-3】	学内外に関わらず、実習の実施にあたって、関連業界からの協力を得ているか。	4

- ・本校の理念の実現を図るため、講義、実習等すべての教育活動においてその意義やねらいに重点をおいた指導とともに、学則や生徒心得と関連付けた指導に努めている。
- ・コンクールや集団調理実習的な学校行事等の教育活動においてより実践的な調理実習を通して理念の達成を目指している。
- ・実習担当の講師は、関連業界の方をお願いし、専門性の高い指導内容となっており、特別講習においては、広範囲の内容を網羅するとともに、地域連携にも配慮している。

基準2 学校運営		評価
【2-4】	運営方針は、理念等、目標、事業計画を踏まえて定めているか。	4
【2-5】	学校運営に必要な事務及び教学組織を整備しているか。	4
【2-6】	理事会等は、必要な審議を行い、適切に議事録を作成しているか。	4
【2-7】	教務・財務等の業務処理において、意思決定システムを整備しているか。	4

- ・社会の変化や「食」を取り巻く環境の変化と生徒の状況等を的確に把握し、学校運営に反映するとともに、全職員がそれを「共有」し、具体的な取組の場で「協働」するなど、組織的な推進に努めている。

基準3 教育活動		評価
【3-8】	理念に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか。	4
【3-9】	修了にかかる授業時数、単位数を明示しているか。	4
【3-10】	取得目標としている資格・免許の内容・取得の意義について明確にしているか。	4
【3-11】	成績評価の基準について、学則等に規定するなど明確にし、学生等に明示している	4
【3-12】	資格・要件を備えた教員を確保しているか。	4→3

- ・調理師免許取得に向けた1年間の学習活動を把握させるとともに、見通しをもって計画的に学習に取り組むことができるようシラバスを活用して指導している。
- ・学習評価に関わる基準や評価方法を具体的に示すとともに、追試験や補習などを含めた単位取得のためのあり方や履修時数の適切な管理について指導している。
- ・生徒全員が卒業と同時に調理師免許の取得ができるよう、特に、実技試験については、放課後等に個々の課題克服のための指導に努めている。

基準4 学修成果		評価
【4-13】	就職率に関する目標設定はあるか。	4
【4-14】	学生の就職活動の状況を把握しているか。	4
【4-15】	卒業生の社会的評価を把握しているか。	3→4

・就職率は、100%を目指しているが、学生の就職に対する意識、特に18歳の新卒生が年々低い傾向にある。又、社会人入学生の中には、資格取得を主とした考え方もあり、達成が難しい状況がある。

・生徒の就職活動は、単に希望する就職先や勤務地のみならず、求人票のどこに注目し、優先順位を決めて絞り込ませるなど、進路決定の過程に寄り添って取り組んでいる。

・就職先を訪問して卒業生の活躍の様子を把握することを通して、社会的評価の把握に努めるとともに、その状況を卒業した高校にも知らせることにより、学校の果たす役割を生徒の姿で示し、募集活動にも役立てていきたい。

基準5 学生支援		評価
【5-16】	就職に関する個別相談に適切に応じているか。	4
【5-17】	退学に結びつきやすい心理面、学習面での特別指導体制はあるか。	3
【5-18】	学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか。	4
【5-19】	社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか。	4

・定期的な相談活動と就職活動を具体的に進めるための進路指導の時間を活用して就職支援に取り組んでいる。特に、高卒者への就職に対する意識高揚を図ることについては、重点課題として取り組んでいる。今年度、企業説明会を行う。

・友人関係や学業不振等、退学の要因となる兆しを見逃さないよう生徒の状況把握に努めるとともに、職員相互の共有化に努めているが、近年、心理面で弱い生徒が増えてきている為、兆候が見えた早い段階から個別面談して不安を除く指導をしてきた。

・公的な経済的な支援策に加え、BB基金の創設など学校独自の支援策を講じている。

・専門実践教育訓練事業の指定を受託しており、社会人入学生が多く在籍するため、それぞれの生活環境に合わせ柔軟に対応できるよう努力している。

基準6 教育環境		評価
【6-20】	教育上の必要性に十分対応したし施設・設備・教育用具等を整備しているか。	4
【6-21】	学外実習について実習機関の指導者との連絡・協議の機会を確保しているか。	4
【6-22】	学校行事の運営等に学生を積極的に参画させているか。	4
【6-23】	授業中に発生した事故等に関する対応マニュアルを作成し、適切に運用している。	4

- ・学校全体の施設・設備は、厚生労働省の調理師法施行規則のほか、調理師養成施設ガイドラインに沿って整えている。実習室は、平成24年に実習台を全面入れ替え(現第2実習室)し、平成28年には、現第1実習室を増築、電子黒板など最新の整備を行っている。
- ・事故等に関する対応マニュアルは、不審者侵入対応、感染症対策など整えている。近年の異常気象、地震などの防災も含め避難訓練を更に充実していきたい。

基準7 学生の募集と受入れ		評価
【7-24】	高等学校等における進学説明会に参加し、教育活動等の情報提供を行っているか。	4
【7-25】	専修学校団体が行う自主規制に即した募集活動を行っているか。	4
【7-26】	志願者からの入学相談に適切に対応しているか。	4
【7-27】	入学基準を明確化し適切に運営しているか。	4
【7-28】	経費内容に対応し学納金を算定しているか。	4

- ・生徒募集に関するコンサルティング業者が主催するガイダンス等に参加するほか、北海道私立専修学校各種連合会(北専各連)を通じた要請に応じて行う高校での出前授業の機会を活用して募集活動を行っている。
- ・年間11回のオープンキャンパスの開催に加え、オンラインでのオープンキャンパスを開催するなど、個別のニーズに応じた対応に努めている。
- ・入学辞退者、中途退学者については、学内規定に則り、状況に応じた返金手続きを行っている。

基準8 財務		評価
【8-29】	学校及び法人運営にかかる主要な財務数値に関する財務分析を行っているか。	4
【8-30】	私立学校方及び寄付行為に基づき適切に監査を実施しているか。	4
【8-31】	監査報告書を作成し理事会に報告しているか。	4

- ・当校の会計は、学校法人会計基準に基づき、適切に処理されている。監査については、寄附行為に基づき監事が監査を行い、理事会へ報告している。
- ・財務基盤の安定のためには、学生数の確保が重要と考える。

<b>基準 9 法令等の遵守</b>		<b>評価</b>
【9-32】	法令や専修学校設置基準を遵守し、適正な学校運営を行っているか。	4
【9-33】	自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか。	3
【9-34】	学校関係者評価の実施体制を整備し、評価を行っているか。	4
【9-35】	学校関係者評価の結果を公表しているか。	3
【9-36】	学校の概要、教育内容等の教育情報を積極的に公開しているか。	3

・各法令や専修学校設置基準の遵守するとともに、調理師養成施設管理運営等の手引書に基づいて学校運営にあたっている。

・自己評価及び学校関係者評価については、経営方針の説明に加えて教育活動の公開する機会を設けるなど、PDCAサイクルに基づいた学校改善に資する取組と公表に努めている。

<b>基準10 社会貢献・地域貢献</b>		<b>評価</b>
【10-37】	国の機関からの委託研究及び雇用促進事業について積極的に参加しているか。	3
【10-38】	学校施設・設備等を地域・関連業界・卒業生等に開放しているか。	3
【10-39】	高等学校等が行うキャリア教育の実施に教員を派遣するなど積極的に支援・協力を行っているか。	4
【10-40】	ボランティア活動など社会活動について、学校として積極的に奨励しているか。	3

・本校は、北専各連の高校生向けキャリア教育プログラムや中学生向け次世代人材職業体験推進事業に登録しており、高校へ出向いて出前授業や中学生の体験授業等の受入れを行っている。昨年度は、高校への出前授業が4校、中学生の受入れが2校実施した。

・実習室は、卒業生や北海道全調理師会等からの要請に応じて、本校の学校使用規定に基づいて開放している。

## 令和5年度自己評価報告書に係る質疑応答及び意見交換の内容

### 【基準1 教育理念・目的・人材育成像】【基準4 学修成果】

・学校創立50周年ということもあり9月、10月、11月に月に1度卒業生を講師に迎え、一般の方を含め50周年記念公開調理実習を行った。11月は海外で和食の店を自営している卒業生に来てもらい公開実習を行ったことで生徒達の将来像を身近に感じてもらった。

・社会に出て脱落して辞めていく人を減らすため調理実習の事前準備を生徒自ら行う。

⇒現場で生きる経験なので機会を作れたら良い

### 【基準5 学生支援】【基準7 学生の募集と受入れ】

・生徒募集について

⇒道外からの入学者あり。インターネットで検索し帯広調理師専門学校知り入学に至る。その他40歳～60歳代の入学者もあった。50周年ということもありHPを改訂した。

・50周年記念公開調理実習やコンクール等の動画を活用するなどアピールの仕方を考える。

・退学者を減らす

⇒保護者含め生徒と話し合うことで防ぐことができた。

### 【基準10 社会貢献・地域貢献】

・調理施設の無い学校で出前授業は可能か

⇒座学の形で授業展開する。

・大型モニターで動画を見せ具体的に紹介はできるか

⇒できる。卒業式で流す動画にコンクールをやっている部分が入っているので見ていただくと理解が深まる。

・実習室の開放について

⇒プロの方の技術コンクールの練習場として本校を開放している。