

平成 28 年度 学校評価報告書

平成 29 年 9 月 5 日

学校法人 中川学園

中川学園調理技術専門学校

学校関係者評価委員会

学校法人中川学園 中川学園調理技術専門学校「学校関係者評価委員会」は、平成 28 年度自己点検・自己評価報告書に基づいて学校関係者評価を実施し、以下の通り報告いたします。

学校関係者評価委員

学校の専門分野における業界関係者

鈴木 睦夫 茨城県食品衛生協会 専務理事

矢口 一徳 茨城県日本調理技能士会 会長

根本 高行 有限会社 グリュイエール社長

林 太一 亀じるし株式会社 代表取締役社長

1 教育理念・目的・人物育成像

<p>現状の認識、及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・本校の基本精神「調理師としてふさわしい人物と行動」を常に意識し、教えるだけでなく、自分で考えさせることを根底に教育活動を行ってきた。しかしながら、最近の学生の傾向として、与えられたことは十分な結果を出すことができるが、与えられないと動けないといったものが目立っている。 ・学校の理念、目的、人材育成においては学則と内規に明示している。 ・教職員に対しては、年頭や新年度頭書の学校長訓示により、教育方針の再確認を行っている。また年度ごとの教育目標も定め周知している。 ・新入学生に対しては入学前の学校見学会、入学直前の入学説明会、入学後のオリエンテーションでも時間を取って説明している。特に入学前説明会の実施には力を入れており、保護者、新入生へ向けて本校の教育理念、方針、現状を校長自らが伝え、その上で入学前の最終意思確認をすることにより、より就学に対する意識を持たせている。 ・数年前までは入学当初から意識が低い学生が多く見受けられたが、近年、調理師を目指す意識の高い新入生が多い。入学前の学校見学会やガイダンスなどで本校の教育方針を強く打ち出していることにより入学後のギャップがなくなり中途退学が減ってきている。さらに、在学中に就職・就業についての意識をさせるカリキュラムを組んでいる。 ・教育理念や方針を学生だけでなく、保護者にも共通の認識させることを目標としている。学生、保護者、学校の三位一体のぶれない教育環境を作る必要がある。入学前の学校見学会において、願書出願予定者への説明のほかに、付添で来た保護者対象に学校の基本方針を説明している。 ・本校では、各種の企業や団体と連携を取っており、また意見交換会も行っている。常に業界に目を向けた対応をしている。 ・教職員に学校評価アンケートを実施したところ、本校の教育方針が周知徹底されているかとの問いに適切、やや適切と答えた職員が100%であり、教職員自身は教育方針を遵守し学生指導していると認識している。 ・本校学生及び卒業生が本校に対しての誇りを持っているかとの問いには、明確な実施アンケートを取り、数字的な見解を示しているわけではないが概ね誇りを持っていると思われる。理由としては、本校を来訪する卒業生は多い。そこから就職先や現場での近況をうかがい知ることができる。その中でも、他校出身との比較になることがあるが、よく本校での教育が生きていることを耳にする。また、研修先等で、本校の評価を頂くことがあるが、高い評価を頂くことが多い。首都圏の店舗や企業で実施する場合は他校との比較になることがあり、高い評価を学生に伝えていることもありそれが学生の自信につながっている。
<p>課題点と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校生活の中での常に意識の向上が必要とされる。それは、授業や実習中だけでなく、休み時間や昼休み、登下校の際等の日常生活に及ぶと考える。常に刺激を受け、意識や関心を持つようなアドバイスを教職員より行い、「人のために」の精神を意識づけさせる。その上で、それにふさわしい行動を考えさせる訓練を行うことが望ましい。学生のみならず、教員のマンネリ化しない意識改革の実施方法を策定する。 ・入学前から高校訪問のガイダンスやオープンキャンパスにて、調理師としての仕事を意識させて今以上の入学後のギャップを小さくなる取り組みをする。 ・保護者が学校を訪問できるイベントを多く企画し、校内での学生の姿を見せる機会を増やしていく。その上で、保護者からの感想や意見を取り入れることを重視する。そのため、保護者への連絡通知の徹底を行い、文書によっては保護者宛てに郵送する。 ・生活指導及び技術指導等、学生への指導方法には、まだまだ改善の余地が見受けられる。部、科単位で指導方法を検討していく必要を感じている。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育理念を含む取組みはおおむね良好であると思います。 ・学校に限らず、会社や企業に入社してからも同様の挫折のケースは多々ある、学校ではより就業することを意識させ、お金を払う側からもらう側に代わることをしっかりと教えて欲しい。但し、学生と社会人のギャップは特に1・2年目に起こることでしょう。「ホームカミングデイ」という企画で卒業生を呼んで、在校生との親睦を図ったり、今の彼らの現状を卒業生同士が共感できる場を作っても良いと思います。 ・当たり前のことだが、あいさつや礼儀は社会人として最も基本的で重要なことである。学校での対応には期待しております。 ・学校側や企業からの視点も大事ではあるが、調理師育成という観点から消費者の視点も教育の一環としてとらえてください。 ・学生、保護者、学校の三位一体のぶれない教育環境を作ることに尽力して下さい。 ・卒業生来校時の学校の暖かさを感じさせるエピソード話などを伺うと母校愛を感じます。在学中の学生への真摯な対応が想像できます。

2 学校運営

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校法人としては、評議員会、理事会において明確な事業計画を策定し承認を得て遂行している。学校組織は、教務部と実習部からなり、相互に補完しながら事業計画通りの推進を進めている。 ・組織図の通り、意思決定機能明確になっている。その中で、本校の指導的な職員で構成する指導部会議を定期開催し、そのなかで組織整備をはじめ各種の課題について討議・検討している。その後、各セクションに行きわたるよう組織的に取り組んでいる。仕事の分散化をめざし、特定個人や特定部署に極端な負担がかからないように組織改革を進めている。 ・学校法人設立時から「調理師資格保持者にふさわしい教育」を教育理念とし、基本に健全な学校運営委を心がけている。毎年、年度初めの全体会議において、校長より「年度運営方針」をきちんと打ち出し明確にしている。 ・調理師法による調理師養成施設指導要領、学校教育法による専修学校基準に基づいて健全に学校運営を行っている。 ・教員間、部内の業務連絡は密にとれるように 毎日朝礼、終礼等で各人、各クラス、各部署の報告がなされ、問題点は早期に解決している。また、学生が事故や問題行動を起こした時は、初期対応において近くにいる職員が対応し、すぐに管理職員に報告し状況判断して迅速な対応している。 ・自己評価の実施については全職員が行い、それをもとに今後の方針を作成している。 ・「開かれた学校」をめざし、ホームページ上で学校の状況や学校行事活動等の内容を通じて絶えず発信し情報公開している。 ・保護者を招いての学生レストランを実施している。保護者をはじめ、高校の先生や来賓等、来校頂いた参加者には大好評をいただいている。 ・毎年行われる年度末の「学園祭」において、昨年より各家庭に招待通知を郵送にて配布し、学校への来校を促した。発送したことでかなり多くの保護者の来校が増えた。また、地域住民にも学園祭参加の連絡をしており、毎年 1000 名を超える方々に来場頂いている。近隣の店舗や住民にも強力、理解を得ている。 ・平成 27 年度より職業実践専門課程の認定を受けている。 ・職員就業規則は、閲覧できるようになっている。人事・給与に関する規定は就業規則にある通り整備されている。 ・毎年、水戸消防署と連携した総合避難訓練を実施している。また、学校施設は、常に整備点検している。防災マニュアルを作成しており、緊急時の指示系統も明示している。 ・パソコンの個人情報のセキュリティは、専門の業者に委託してあり万全である。書類の管理は、所定の処理箱に保管し専門業者に委託して処分している。 ・平成 28 年度に本棟の一部改修工事が行われた。
<p>課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・情報システムにおいては現行のシステムでは処理する時間がかかるため、新たなシステム導入の整備を進めている。 ・ハラスメント規定の作成を検討している。学生間はもちろんのこと、教職員や外部関係者への対応等も視野に入れている。 ・若手職員の確保が難しい。また、1～2年の職員が退職してしまうケースが多い。理由としては、若手職員は経験が浅いことから学生への指導に行き詰まりを感じるものが多い。しかしながら、学校という性質上、そのポジションの職員も必要としている。 ・今までは各教員にヒアリングで問題点等を洗い出ししてきたが、今年度からは自己評価を各教員に実施し、その結果に基づき指導部会議において検証し、内部評価している。このことにより、学校及び個人の自己評価点検をさせることで各職員の意識向上を図る。また、学校運営に参画する意識を待たせる考えである。内容については、その年問題とされた内容をクローズアップして評価項目の対象とする。 ・学生、保護者にも項目チェックを行い、自己点検評価の基準項目を増やしていく。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・課題解決に向けて引き続き努力してください。 ・作業の効率化として、管理情報システムの構築は負担軽減には最適です。早急に対応してください。 ・社会構造が複雑になっています。特に、見解の相違による問題も社内でも問題になることもあります。ハラスメント対策はしっかりと行ってください。 ・施設関係特に衛生関係においては専門業者の講習会を受けると良いでしょう。症例も含め詳しく教えてくれると思います。活用してください。 ・防災対策はしっかりと行ってください。特に、管理職が不在の時の対応は各職員が把握する必要があります。 ・せっかく平成 27 年度より職業実践専門課程の認定を受けたので、それに伴う情報公開をしていることをもっと大きく広報してください。

3 教育活動

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・概ね社会のニーズに对应されていると考えている。「調理師」の資格は、学問を重視した「調理師法」の基に認可され、調理技術を第一としたものではありません。必ずしも、業界が期待するものとは一致していないのが現状である。しかしながら、就職先企業からの要望は、即戦力的な要望が多く期待に応えられる学生の育成は課題が多い。過去の経験を活かした教育により学生への指導に工夫している。 ・本校の教育目標に合致した教育活動を行っている。 ・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、そのための会議を行い、学則内規に照らし合わせ厳格に判断している。単位未修得になり得る学生には、事前に保護者、本人への連絡し、その後の指導を徹底している。 ・教員資格については、設置基準に定められているものを遵守している。 ・教員育成に力を入れており、特に若手職員の育成に力を入れている。学校内部や外部機関の研修が受講できるように便宜を図っている。 ・職員研修は、現在行っている校内研修会の中で各職員の研修や勉強成果の発表を行うことを目標としている。 ・就業年限の短い職員の離職率が高いこともあり、中堅クラス以上に負担がかかっている。 ・社会での活躍を期待して、民間資格も積極的に取得させており、介護食士やカフェクリエイター等、資格取得を通じて学生の意識を高めるようにしている。 ・企業との連携に力を入れており、店舗実習をはじめ、講師として演習や講義を通して指導して頂いている。各学生の評価表も頂いている。 ・平成27年度より「職業実践専門課程」の認定を受けることとなった。 ・業界との連携を深めるため、学校が各団体の賛助会員となり、親睦を深めている。(茨城県洋菓子協会、茨城県日本調理技能士会、全日本司厨士協会、日本中国料理協会 他) この活動により、業界の最新情報の他、就職活動や店舗実習活動にも協力いただいている。この連携は今後も継続する方向である。
<p>課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・平成27年度より新カリキュラムを実施したが、変更になった部分を毎年検証し改善案を検討している。 ・若手職員の外部講習会への参加は、学校の行事や通常職務のためタイミングを合わせる事がむずかしい。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・概ね良好といえるでしょう。単位取得や判定基準が厳格なのが、「学校が厳しい」という地域での評判になっていることが理解できました。そのまま、方針を変えることなく続けてください。 ・職員のケアとしては、個人個人で目標設定を行い、それを、半期ごとに自分自身で評価する。その後、管理職がそれを検証し、面談するという方法があります。それぞれの言い分話し合うことができマンネリ化を防ぐにも良い方法です。 ・実技試験科目は1年次実技が4種類、2年次が2種類の試験を行っており、その合格基準が難しいことを周知した方がよい。「技術習得のむずかしさ」がより具体的になるでしょう。放課後、多くの学生が残って練習をしていると聞きましたが、合格基準の難易度が高いからかと思います。その辺の学生の取り組み方や学校の姿勢を周知できるようにして下さい。 ・企業や団体等の結びつきは専門学校の性質として必要不可欠と思っています。お互いの信頼を失うことがないようにともに頑張りましょう。 ・新カリキュラム導入に当たり、さらなる改良を目指し、学生のために今以上のものを検討し実施して下さい。

4 学修成果

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・専門学校の進学理由は、専門性を重点的に学習でき、それを活かした就職ができるということである。すなわち、特定の業種への就職が有利ということである。本校でも就職希望者は毎年95%就職している。しかし、進路選定が遅くなり、卒業式に間に合わないケースもある。本校では、卒業後のアフターフォローも行っているので、4月以降に就職することもある。 ・進路選択において1年次より仕事内容だけでなく、職種の形態や福利厚生など継続して勤務できる情報を与える授業や活動を行っている。また、自分の適性に合った職種を見出す指導をしている。卒業年次では、クラス担任、就職指導担当が支援している。在校生に対して卒業生OBやOGが現在の勤務内容の説明を行い、就業への見解を深めている。 ・本人の資質にあった就職先を提案している。名声や条件よりも本人が長く、やりがいをもって働ける職場環境を提案し、就業できるように職員も努力している。そのせいもあり比較的短期離職者が少なく、他校との比較においては就職先から評価されている。さらなる短期離職者を目指す。 ・年々退学者の数は減ってきているが就学についての個々の問題が発生している。出来る限り個々の学生の問題を検証し、本人や保護者と話し合いを設け、学校への就学を続けていける環境を作ることが課題である。毎年の事例をもとにさらなる対策を検討している。 ・無断欠席者や3日連続欠席者には、担任より声掛けをし、早期に状況を把握し保護者との確認を取っている。 ・技術考査を毎年本校の学生も受験している。平均点と比較し本校の学生が上回っていることを確認している。
<p>課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・就職指導の充実を図り、本人にあった企業や会社を見極めさせ、その企業の特性を理解させる。パンフレットやインターネットではわからないので、その企業の就職したOB、OGの話を書くことや実地研修にいかせることで自分の特性に合うか考えさせる。 ・調理師資格取得の意思が不明確なものが入学してきた場合、当然退学者が増える。事前のオープンキャンパス等で事前に調理師及び本校の特性を説明し、入学後にギャップを極力感じさせない事前説明に努力している。本人の明確な意思決定の上で入学させる方針を取り退学率の軽減に努めている。 ・退学者の数は減ってきているが、さらなる対策を検討する。 ・本校では卒業後の1年以内の離職率は比較的低いがさらなる低減を目指す。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・専門学校卒業生に期待することは、その道の基本が出来ている事。あいさつや礼儀は専門学校であえて教えることではないが、(本来ならそれ以前に習得しているもの)、社会に出る前に徹底をお願いしたい。それで、学校評価をしてしまう場合がある。なので、難しい技術は職場で教えるし、その職場ならではのやり方もある。基本技術の習得 これを第一に重点的にお願いいたします。 ・退学率を減らし、個々の対応に力を入れていることは素晴らしいことと思います。いろんな学生が入学してくることは容易に想像がつくため、調理師になるために技術はもちろん精神面も引き続き鍛えてほしい。心身共に育った学生を世に送り出すことを期待しています。 ・調理の世界といっても、学校給食のような大量調理から、個々の対応の病院食、サービス重視のカフェ、技術重視の料亭や高級レストランなど多種多様の就職先となり、それぞれに要求されることが違うことでしょう。そうはいつでも、基本的な技術は、今も昔もこれからも変わらないと思います。基本技術をきちんと修得した上で、応用のきく人材を育ててください。

5 学生支援

<p style="text-align: center;">現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・本来は本校の学費納入制度は一括納入で次の学期が始めるまでに納入することになっている。但し、経済的に困窮している学生に対しては、学費の支払いを一定期間猶予する制度を設けている。本校独自の奨学金等の金銭的支援援助はしていない。日本学生支援機構や県や市町村のものを勧めている。 ・本校独自に定める優秀在校生には奨学金を授与しており、学生の励みになっている。 ・学生の個人面談の実施をしている。定期的に担任が学生と面談を行い、生活状況、進路などの相談を受けている。 ・精神的な病気やコミュニケーション障害を持つ学生が増えてきている中で、校医、スクールカウンセラーは常駐していないが、学生が相談したいときにすぐできる体制（茨城県カウンセリングセンターと連携）を整えている。 ・中川学園同窓会と連携し、同窓生への支援体制を行っている。 ・調理のコンテストは各方面のジャンルから出場依頼が来ており募集している。中でも、全調協主催のコンクールは、校内予選、関東甲信越大会、全国大会と学校がバックアップしている。しかし、コンクールに出て結果を大事も念頭に置いているが、それだけではなく日ごろの成果を出すことを心がけさせ、調理師学校の学生としての驕ることの無いように指導している。 ・校内球技大会や陶芸制作作品展示など調理以外でも学生同士が親睦を図れる行事を実施している。 ・学校の部活動は有していないが、調理技術に限らず競技や技能において県大会以上の出場の場合はサポートしている。 ・平成 27 年度より、家族入学、高等課程一括納入、社会人自己推薦制度の奨学金を授与している。 ・インフルエンザやノロウイルスの予防にも努め、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ている。 ・年度初めに、健康診断を行っている。そこで再検査や要診断と判断された学生には、受診させている。 ・学生寮は所持していない。また、近辺に存在していないので紹介もしていない。近隣の不動産業者は紹介している。 ・緊急性を伴う休校や学生への連絡には、SNS を使っての情報網を使用している。
<p style="text-align: center;">課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・心の病気などで不登校気味の学生や学校生活で不調を訴える学生に対して相談体制を整備し、その旨の告知を学生にし、本校と提携するカウンセリングセンターへの紹介をしている。しかしながら、カウンセラーが学校に常駐しているわけではないので、わざわざセンターまで行って相談することが難しいところがある。担任、担当教諭の学生への対応が課題となっており、チラシパンフレットを配布しカウンセリングが受けられることを周知し、学生が利用しやすい環境を作る。 ・卒業生の現状を把握することを体系化することを検討する。その上で、調理師として活躍している方への支援体制をするための規定を作成し、学校と連携を強化し、組織的に応援する。 ・本校独自に定める優秀在校生に奨学金を授与している。実績として H28 年度 16 名 総額 24 万円授与している。また、優遇制度を利用した学生 18 名に授与している。 ・学費等の本校独自の奨学金制度は、検討中である。 ・SNS をつかうことにより、個人の情報を流出の恐れがあり、その使い方の徹底と利用方法を確立する。
<p style="text-align: center;">関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学費援助や独自奨学金については、学校の事情もある事と思います。出来る範囲内の援助をお願いいたします。 ・カウンセリングセンターだけでなく、病院やその他の機関も利用して、学生の話が聴ける多くの施設や体制があると良いですね。職場でも心の病気で会社に来なくなる人や就業途中で倒れる人がいます。学生という未熟な部分を持つ方々なので手厚く保護してください。 ・卒業生への支援は、素晴らしいことと思います。卒業したら顔を出さない人もいることでしょうかから、ぜひとも連携を取りながら、学校及び学生の有益になるような活動を続けてください。是非そのような活動がある事を在校生や卒業した方々に広め、励みになるようにして下さい。 ・(バレーボール大会など) 調理に限らず、学生が活躍できる場を作ってあげることは素晴らしいことだと思います。是非、活性化を進めて明るい学校教育を目指してください。

6 教育環境

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・専門学校として、必要な設備、機材、器具は取り揃え、整備点検している。時代にあった設備等は毎年精査し、教育上必要なものは順次揃えていくことにしている。 ・毎年、消防署監督のもとに総合防災避難訓練の実施している。この体験は数年後、自分が誘導する側となり、人の命を預かるということを消防隊員から伝えて頂き、意識改革には大いに役立っている。防災マニュアルは毎年作成しているが、地震や火災における各教員が常日頃から行動の確認をして、危機管理することが望ましいと思っている。 ・学生の知識見解を広めるため希望者ではあるが、海外研修を12月初旬に行っている。西洋料理と製菓の現地講習会を実施しており、学生には良い刺激となっている。 ・店舗実習（インターンシップ）は独自プログラムで実施しており、学生が希望する施設や企業で研修できるように配慮している。 ・平成28年5月に、第1実習室を改装した。最新の焼き台（サラマンドル）やオーブン（スチームコンベクション）を完備している。
<p>課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・本校も現在の校舎に移転して20年近くになり、改修工事を行い、より衛生的で機能的な実習室になるよう検討をしている。 ・災害が起こることを想定し、各教員が自分の役割をしっかりと認識し学生の身の安全を確保するための行動をシュミレーションしておく訓練が必要と感じている。職員会議において、定期的に議題にし、避難場所の状況、誘導路、避難用具等の確認をしておき、備えることを組織的に行うことを検討している。 ・学生が事故や問題行動を起こした時の対応マニュアルの作成を検討している。学生の問題を、教員が統一見解で対応し、勤続年数が浅い教員も同様な対応が取れる体制を取れることを目標としている。 ・海外研修は今後も継続していく予定だが、時期や方面も毎年精査し、学生に早い時期に伝えて希望者を募ることを心がける。方面の選定は2年前に決定することが望ましく、そのために、事前調査を行い職員会議で決定する。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・改築されて施設が新しくきれいになることは学生にとっても刺激になることでしょう。 ・東日本大震災から6年以上たちます。一般的にも徐々に危機管理が薄れている気がします。「学生をお預かりしている」という気持ちを忘れずに、災害に備えてください。また、学生が近いうちに誘導する側に回るという意識はとても大事と思いました。 ・災害が起きた際に、帰宅困難者が発生した時にどう対処するのか。検討しておいてください。また、そのような場合、学校は近隣住民も受け入れることができる体制を取るべきでしょう。 ・一般的にも「ストーカー事件」や「通り魔事件」など理解不能な事件が増えています。加害者になることはない事と思いますが、被害者になることは考えられます。何か兆しを感じたら、早期対応してください。また、教員の方は大変でしょうが、行動を見逃さないようお願いいたします。 ・海外に目を向けることは素晴らしいことだと思います。金銭的な負担は別として、学生が行って良かったといえる研修を期待しています ・インターンシップは独自プログラムで実施していることを広く周知してください

7 学生の受入れ募集

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集においては誇大広告になることがないように十分に配慮している。 ・現在は、高校生の新卒9割、社会人経験者1割が本校の在籍性の現状である。しかも、指定校推薦入試を今年度初めて実施し、新卒の約50%がこの制度でようやくした。一般推薦は新卒の20%が制度を利用して合わせて入学者の7割を占めている。（一般推薦の大半は高校の周知が甘く指定校推薦が周知されていなかった）入学生のうち体験入学参加者はほぼ100%である。他校との比較の上、本校を志望してくる学生が多いことがアンケートの実施からわかっている。 ・試験において選考は面接試験を重視しており、学校の志望の動機、調理師としての資質を見極めて合格判定基準としている。 ・学納金は明確に募集要項に記載されている。また、追加徴収はない。そのため、学費の件では保護者の方からも信頼を得ている。また、学費納入金の納付期限も同様に記載されているので入学希望者が支払期日を入学前から把握できるようにしている。 ・入学辞退者の対応も、返還の条件や方法も募集要項に掲載し適正に対処している。 ・学校見学会（オープンキャンパス）においては、必ず在校生を参加させて実習の手伝いをさせている。その結果、見学者が在校生との会話が増え、話すことで入学後のイメージが明確になっているようである。また、在校生も良い刺激を受け日頃の自分の行動を見直すようになった。あくまでもボランティアでの在校生参加のため、参加クラスと参加者に限りがある。校内全般に広く募集し、様々なコースとクラスの学生の参加を促す方針である。
<p>課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・2月に行われている学園祭への高校生来校の広報を検討している。学習の成果を見る一番の良い機会数年後の自分をイメージしやすいと考える。また、他校の学園祭にも参加を促すことで各学校の特徴をつかむことができ、進路決定の参考になることと思う。 ・社会人で本校への希望するものへのPRの仕方を検討課題にしている。広告媒体や広告方法を社会人入学者からヒアリングし検討している。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・全体的に募集の受け入れは良好と感じています。景気不景気で高校生の就職状況は変わると思います。それにとらわれない環境で募集・広報を行ってください。 ・歴史がある学校なのである一定の年齢層には認知度は高い事でしょう。高校生への学校認知においても引き続き努力を続け学校を知る機会を大いに作ると良いでしょう。

8 財務

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・中長期的な学校の財務基盤は設置基準に定める割合をクリアにしており、安定的に学校を運営している。 ・出生率低下による人口減少はやむを得ない事実であり、今後はそれを見据えた財務運営を心がけなくてはならないと考えている。ここ数年の入学者状況を見ると一時減少傾向にあったが、数年前から持ち直しており、現在は入学者の確保が安定している。短期的に入学者を確保するための計画、広報案をまとめ、明確に予測し、対処方法を検討しなければならない。 ・広報のエリア拡大と社会人入学者の奨学金制度の充実の検討を含む中長期的な計画作成と取組を行っている。 ・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。 ・事業計画にのっとり予算案を作成し収支バランスの保持している。執行に際しても管理を徹底し校内監査を徹底している。 ・新会計基準による学校法人システムへの変換する準備を行っている。
<p>課題と改善策</p>	<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、教員の派遣業務や外部調理講習会、イベントの実施等による収入源の確保を検討している。また、低年齢層にも、食への関心を持たせ、調理に目を向ける活動をして、調理希望者のすそ野を広げる努力をする。 ・イベント等の収益事業の予算作成し、一定の収益を見込むことを目標とする。 ・新会計基準においては、公認会計士事務所の指導により対応する。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・入学者数によって、大きく財政基盤が変わることと思います。今後も健全な学校経営を期待しています。 ・今後も事業計画にのっとり、管理の徹底をおねがいします。

9 法令等の遵守

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省の指定校であり、法令の遵守が学校運営の絶対的条件となっている。毎年5月に学校の状況を厚生局に出している。また茨城県の監督（生活衛生課）下における巡回指導が毎年おこなわれており、常に基準を満たしている。 ・個人情報については万全な保護のための対策をとっている。各教員に「守秘義務」「個人情報流出防止」を徹底しています。万一、流出した時の対策マニュアルを早急に作成予定である ・職員の労働基準においても留意しており、健全な経営を行っている。 ・保険会社をはじめ各方面より指導頂き、個人情報の流出防止のためのガイドライン作成や罰則規定を作成している。 ・個人情報については、パスワードの毎年変更等の対策をとっている。
<p>課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・教員にも個人情報の取り扱いには注意すること徹底する。また、モラル低下の教員には罰則規定も検討している。 ・個人情報の保護のガイドライン及び個人情報漏えいの罰則規定についての検討及び状況に合わせた内容の変更を検討している。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の個人情報は、在校生は当然のこととして、関係企業や卒業生の情報など沢山の蓄積がある事と思います。特に成績などの資料は強く守らねばなりません。充分取扱いには注意してください。 ・法令の順守の精神も強く意識してください。特に食品偽装の問題は、世論を大きく騒がせ、食に対する信用を失います。学生にそれを教えるためにも衛生法規や実習の授業などで意識させてください。 ・学校関係者評価を十分に活用してください。 ・職員の方の処遇、待遇 等の労働環境、及び 教員としてのモラルや道徳意識などその時々々の時世に合わせた取り組みと対応をしてください。

10 社会貢献・地域貢献

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・社会貢献・地域貢献は率先して行うことを基本方針としている。活動を通じて人の役に立つことを自覚し、人とのつながりでいろいろな勉強できることを学ぶことが重要であると考えている。 ・関係機関のイベントには「食育」をテーマにし小学生が興味を持つ内容を実施している。平成25年度より実施しているイベントの内容では、水戸市の「まちなかフェスタ」において、約600人の小学生にボランティアで「リンゴの皮むき体験」を実施している。 ・県や企業、団体などの依頼を受けて地域の小中学校を巡回しての料理教室を実施している。 ・各関係機関等のイベントに参加している。学生が地域社会と交流することのできる良い機会である。現在の状況は学校自体のカリキュラム管理もあり、なかなかその活動に積極的に従事できない。また、ボランティアの学生を募り参加するよう心掛けている。 ・本校が主催して実施する料理教室などを行っており、地域社会に密着し社会貢献を行っている。
<p>課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・今後もスケジュールの調整がつく限り、地域団体や各関係機関のイベントの誘いには積極的に参加し、学生も動員しての交流活動を行うよう計画を立てることが重要と思っている。 ・地域のボランティア活動において本校教員の育成の問題が課題である。育成方法として、いろいろな形態のイベントに参加することにより経験値をあげることがあげられる。年間行事予定で事前に企画し、毎年の恒例行事となるように習慣化していくと計画が立てやすくなり実施の目途が立つと思われる。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な社会経験は良い人間を作ります。学校自体のボランティア活動は取りまとめがなかなか大変なことと思いますが実施できるよう心掛けてください。 ・休日などを利用して、学生がボランティアに取り組めるような体系を作ると参加しやすいのではないかと思います。進路に役立つこともあるだろうから参考にしてください。

11 国際交流

<p>現状の認識及び評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・留学生や外国籍で本校入学希望者の方については、本人が通常の授業に参加できるのであれば積極的に受け入れている。言葉が一番の問題で、特別扱いができるわけではないのでその面がクリアになれば入学を許可している。しかし、今までの留学生の入学実績は多くない。 ・現時点では、相対的な留学生の数が少ないのでその方を対象にした入学用パンフレットや募集要項の作成はしていない。 ・本校との海外留学の提携校はあるが、実際の留学在校生や卒業生は少なく実績とよべるほどはない。 ・茨城県国際交流課の依頼で平成26年度にアルゼンチンとブラジルから各1名計2名を研修生として受け入れた。平成28年度ブラジルから1名を研修生として受け入れていた。 ・ヨーロッパは2015年にフランスでテロ行為があり、しばらく休止していたが次年度より海外研修を再開することを検討している。
<p>課題と改善策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・外国籍でも本校入学希望者がいれば積極的に対応する方針である。但し、言葉の壁があり留学生自身が解決することとなる。また、現段階では、留学生卒業後、日本で働くことのできるビザを入手することができない。今日現在では、日本料理のみ2年間の研修という目的で許可されているだけである。 ・現時点では留学生向けのパンフレットや募集要項の作成を行うことは考えていないが、時期と社会環境の変化を見て必要があれば検討していく。
<p>関係者評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨーロッパはテロが多く、大変危険な状況にあります。学生の安全第一を考えて活動してください。 ・言葉の壁は本校の在在学生にとって大変なことだと思います。海外に出るときに、そこが一番の課題となるでしょう。むしろ、そこが打開できれば行きやすくなると思います。外に出ていく学生がいれば心強いですね。期待しています。 ・海外からの研修生が来ることで在校生にもよい刺激になったことと思います。