# 令和７年度　学校関係者評価報告書

令和８年 10 月 10 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、令和７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
鈴木幸夫、根本高行、飯島悟
地元有識者
影山俊男、赤津一徳、原田実能
卒業生
塩野朋美

## 学校教育目標

| |
|---|
| ・本校は「率直かつ明朗な人間関係を基盤とし、調理師資格保持者にふさわしい教育を行う」ことを理念とする。 |
| ・本校の教育目標は“自主　自律　自信”である。これは学生が、自らの意思で知識と技術の習得に励み、自らの規律を持って自身の生活を築き、自分を信じて人生の第一歩を歩み出すことができるようにすることである。 |
| ・本校が育成する人物像は、社会人として又、誇りと誠実さをもって調理師という職業にとりくむ人格と基本的な知識及び技能、料理の世界について広い視野をもつ人である。 |

## 令和 7 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 |
|---|
| ・皆勤及び精勤者の率をより一層向上させる。 |
| ⇒寝坊による遅刻や体調不良による欠席を減らすよう生活指導を強化する。健康管理の徹底及び目標設定の個人面談を定期的に実施する。 |
| ・中途退学者の減少対応を引き続き目標とする。 |
| ⇒欠席が連続する者への早期対応と個人面談の充実を図り、保護者へ早期の連絡を行い家庭との連携による学習意欲の改善に努める。 |
| ・就職のための指導 |
| ⇒就職指導は単に率ではなく本人の希望にあった就職先情報を提供する。また、早期離職を防ぐための指導にも重点をおく。一過性の夢や希望だけでなく労働環境などについて比較できる選定能力を身につけさせる。 |

## 第１節　基本方針（教育理念・教育方針）

| 評価項目 | 評価 | 現状の認識・評価 | 課題・改善点 |
|---|---|---|---|
| 教育理念及び方針が明確に定められている | A | ・学校設立時から「調理師資格保持者にふさわしい教育」を理念とし、健全な学校教育を心がけている。<br>・学校の理念、目的、人材育成については、学則及び内規に記載しており、学校の各種会議の際や問題解決時の指針として必要に応じて確認している。 | ・教育理念、教育方針は頻繁に変更するものではないが具体化する際には時代に適応した表現に配慮しなくてはならない。<br>・専門学校卒業という付加価値がつく人材を育成するように尽力しており、レベルの底上げするため努力を検証している。 |
| 教育方針が教職員、学生、保護者によく浸透している | A | ・教職員に対しては年頭や新年度当初の学校長訓示により教育方針、教育目標の再確認を行っている。<br>・新入学生に対しては入学試験前の学校見学会、入学決定後のオリエンテーション、保護者を含む入学直前の入学説明会において教育方針を時間を取って説明している。<br>・教育方針が浸透してきた結果、在校生の皆勤・精勤者の割合が高い水準となっており、本校の伝統となっている。令和７年度の具体的な数字は第４節に示す。 | ・教育理念や方針について保護者にも共通の認識に立つことを目標としているが、保護者の中には軽く考えてしまう方もいるので、学生、保護者、学校が三位一体となった教育環境をしっかりと作る必要がある。<br>・教育方針に基づく学校生活、実習授業中などの具体的指導内容の確認を密に行い職員の共通理解の上、連携した学生対応を行う。<br>・高校訪問のガイダンスやオープンキャンパスから、調理師としての仕事を意識させ、入学後のギャップが小さくなる取り組みをさらに強化する。 |
| 教職員が教育方針を踏まえた学生指導をしている | A | ・保護者、学生に対しては入学前から様々な機会をとらえて説明をしている。<br>・学校見学会では出願予定者・保護者へ学校の基本方針を説明し納得してもらっている。<br>・授業以外の日常の学校生活において、調理師として相応しい行動・態度がとれるよう、特に大切なのは自ら考えて誠実な行動ができるようになることであると指導している。 | ・一部学生の様子は挨拶や容姿などサービス業に従事するという意識は希薄であり個々に対応した細かな指導が必要である。<br>・授業や実習中だけでなく休み時間や登下校等の日常生活においても「人のために」の気持ちを持つよう、教職員が一丸となって各人に考えさせることが望ましいので、学生のみならず教職員もマンネリ化したり安易に見逃したりしないことが課題である。 |
| 社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想をもって活動をしている | A | ・本校では、各種の企業や団体と連携を取り常に業界に目を向けた対応をしており平成 27 年度から職業実践専門課程の認定を受けている。<br>・企業との連携として店舗実習の実施、地域のイベント行事の参加、業界団体の会合への参加等により地域社会や企業のニーズを把握する努力を行っている。<br>・特に実習教育の充実は重要なことと認識しており、必要に応じて整備を行っている。 | ・生活指導及び技術指導等、学生への指導方法には改善の必要を感じている。さらにこれからはオンラインやデジタル教材の利用などを促進しなくてはならないと考えている<br>・外食産業の在り方が大きく変化しているのでその変化を的確に捉え、教育内容や設備なども対応していく必要がある。 |
| 関係者評価意見 | ・「自主　自律　自信」は素晴らしい教育理念・目標です。年々変化する「業界の環境変化に耐えられる人間づくり」という重要な課題に通じると感じました。<br>・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。<br>・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ります。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。<br>・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ので、学校での教育に期待しております。<br>・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。 | | |

## 第２節　学校運営（学校運営）

| 評価項目 | 評価 | 現状の認識・評価 | 課題・改善点 |
|---|---|---|---|
| 教育方針に沿った学校運営方針が策定されているか | A | ・教育方針に沿った学校運営方針は年度当初の全体会議において校長から「年度運営方針」として打ち出し策定されている。<br>・今年度も卒業・進級条件に合致した全員が卒業・進級できた。 | ・学校の運営は、大きな社会の変化と学生・保護者の意識の変化、就職先といったステークホルダーの考え、また入学者の長期的な減少といった課題に対応しなくてはならない。<br>・教育の柱は教える側の人材にあるのでその育成が常に重要課題である。<br>・教育設備の更新・改修には環境への配慮も重要な要素になる。 |
| 教務（学科・実習）などの意思決定機能が有効であるか | A | ・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学校を運営している。<br>・意思決定は本校の指導的な職員で構成する指導部会議による。定期的に開催し各種の課題について討議・検討している。<br>・指導部会議においては学校運営の全体的な検討も行われている。 | ・意思決定後は各セクションに考えが行きわたるように取り組んでいる。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ところである。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 各種会議が効率的に機能し、職員間の相互理解による信頼関係により学校運営がなされているか | A | ・教職員間の業務連絡が密にとれるように朝礼、終礼等で各人、各クラス、各部署の報告がなされ問題点を早期に解決し毎日の業務の確認を行っており仕事量のバランスを保つよう調整している。<br>・職員各自の職務分担及び責任の所在を確認する各種会議を定期的に開催することができ教員間の相互理解が進んだが、より一層の向上が必要である。 | ・指導部の会議で問題点等を洗い出し、その結果に基づき教職員の意識向上を図り、学校運営に参画する意識を待たせたいと考えている。<br>・指導部の決定事項に対する実務対応に遅れが生じることがあるので、教職員の職務分担及び責任の明確化を徹底する必要がある。<br>・教職員が自己目標を設定できるようにすることが課題である。 |
| 学則･内規等は適切に定められているか | A | ・学則は改正されるたびに理事会の議決後直ちに県に提出されている。<br>・内規は必要に応じて改正されおり、令和７年度にも改正項目の追加をした。 | ・学生の認識状況や解釈のあいまいな点を是正するために、内規は例年のように改正、追加されているので、量的に多くなってしまっている。 |
| 学校ホームページで可能な範囲の情報を公開している | B | ・ホームページのリニューアルを行った<br>・平成 27 年度に職業実践専門課程の認定を受けそれ以来情報公開をしている。 | ・リニューアルは完了したが、ニュース記事などの更新ができていないので、今後は準備を行う。 |
| 保護者などへの授業の公開、または保護者との連絡が適切にとれているか | A | ・12 月上旬に保護者招待の授業発表会を実施した。学科授業発表、学食実習発表、基本技術発表、製菓授業発表と一年間の授業の成果を発表し学年最後の卒業料理制作展を実施した。 | ・授業発表会は数年開催している。毎年学生は変わっていくのでその年度に合った指導をしていく必要がある。<br>・卒業制作展は保護者のみの公開となった。来年度以降、一般公開の検討も必要。 |
| 事故、事件、災害時に対処する危機管理マニュアルがあるのか､また関係機関との連携はあるのか | B | ・総合避難訓練は消火設備点検業者と連携し訓練を実施した。<br>・火災時の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。<br>・地震や原発事故等も想定した各種の災害が起こる想定で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行動訓練は未実施である。 | ・危機管理体制に、管理職員不在時の場合や地震時の体制などを想定した訓練やマニュアルの策定をする必要がある。<br>・特に学生の火気取り扱いのルールについて見直す必要がある。<br>・指導部会議で定期的に議題にし、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。 |
| 学校内の情報､学生の個人情報の保護対策が取られているか | B | ・パソコンの個人情報のセキュリティーは専門の業者に委託。また、パスワードを毎年変更するなどしてあり万全である。個人情報が記載された文書類はシュレッダーで処理している。<br>・重要な書類については鍵のかかるキャビネットに保管している。<br>・学校の内部事項が漏れることが無いように学生には十分指導している。講師の肖像や学校内レシピ、誤解を招く内容等のインターネット公開及びＳＮＳの扱いはしないよう指導している。 | ・個人情報保護ガイドライン及び個人情報漏えいについては万全な対策をとっており各教員に「守秘義務」「個人情報流出防止」を徹底しているが、万一流出した時の対策を他校の危機管理マニュアルなどを参考に個人情報の流出防止のためのガイドラインや罰則規定の作成を検討している。<br>・ＳＮＳを使うことにより、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について適切な講義を実施している。 |
| 在校生､卒業生が学校に誇りを持っている | A | ・多くの卒業生が訪ねてくることや、SNS 等の口コミでの評価が高いことから伺える。<br>・在学生の皆勤精勤者が多いことから、学校生活に対する学生の意識が反映されていると考えられる。 | ・高い評価を維持できるような教育を継続することである<br>・より客観的な方法を考えたい |
| 関係者評価意見 | ・課題解決に向けて引き続き努力してください。<br>・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会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。<br>・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。<br>・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るでしょう。<br>・授業発表会は保護者の方や学校関係者の方へ学習の成果をお見せするとても良い機会だと感じます。引き続き続けていってほしいです。<br>・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。 | | |

## 第 3 節　教育活動・学修成果

| 評価項目 | 評価 | 現状の認識・評価 | 課題・改善点 |
|---|---|---|---|
| 教育活動は教育目標や教育方針に則って行われているか | A | ・本校の教育目標及び教育方針に合致した教育活動を行っている。<br>・「調理師」の資格は、知識を重視した「調理師法」の規定に添ったものであり求人企業からは即戦力的な要望が多くこのギャップを埋める努力がなされている。 | ・教育活動の内容のさらなる向上・充実を図り、就職先の期待に応えられる養成教育を目指すことが重要である。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 教育課程の編成はどの様に行っているのか | A | ・校内でカリキュラム編成チームを作り指導基準・社会的な要請・学生の気質等に合ったカリキュラムの作成を行うことができた。<br>・教育課程編成委員会で外食業界の方の意見も取り入れ授業の編成を行っている。 | ・学校評価員会・教育課程編成委員会等の開催の都合によるが、より速い情報提供及び意見の集約が課題である。<br>・両委員会のメンバー構成及び拡充を検討しなくてはならない。構成員の拡充が図られた<br>・授業の自己評価を今後実施したい。 |
| 学科等の授業計画（シラバス）を各教科別に策定しているか | A | ・各担当講師が年間授業予定表を作成し、それに沿った授業を行っている。<br>・資格付与にかかる規定時間数の確保を最重点課題とし、そのためのカリキュラムや時間割の見直しに取り組んだ。 | ・特になし |
| 教育課程の遂行に必要な教職員の確保や、資格取得に必要な規定の授業時間数が確実に実施されているか | A | ・調理師法による調理師養成施設指導ガイドライン及び学校教育法による専修学校設置基準に基づいた教員が規定通り配置されている。<br>・授業内容及び時間数は規定時間に対し必要かつ十分に確保されている。<br>・例年監督庁による巡回指導があり、履修内容等について詳細な確認がなさた。 | ・教員資格の中でも特に重要な「専門調理師」資格の保持者を引き続き増やさなくてはならない。 |
| 実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラム（企業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 | A | ・毎年春と秋に本人の意思考えを尊重してインターンシップを実施している。<br>・インターンシップは独自プログラムで実施している。企業との連携を最重要視しており、企業や団体からの評価や意見を学生にフィードバックしている。<br>・企業や各種団体の連携により講師として授業や講義で指導していただいている。 | ・インターンシップ後の報告会に服装や頭髪のことで参加できない者がいるのは今後の指導の課題である。<br>・調理業界における指導的な技術者の授業は今年度開催できた。 |
| 卒業の認定及び表彰の判定は明確であるか、調理師としての資質が卒業時に水準に達しているか | A | ・単位取得、進級判定の基準は明確であり、卒業生には調理師取得資格が与えられることから卒業の判定は厳密に行ない水準に達している人物を認定している。<br>・表彰については日常生活面も検討し厳格に判断しており関係団体賞や業界賞、学校独自の賞などが卒業生の半数に授与されている。 | ・全教職員が参加する会議は公平かつ厳密に行われており、学則内規はもとより日常生活面も検討し厳格に判断しているが、資料作成の合理化を進める必要がある。 |
| 学科試験・実技試験の合格基準は明確であるか。学修成果の確認はどのように行っているか | A | ・学科試験は６０％の得点が合格ラインである。毎回、試験の合格者数、平均点等は算出している。<br>・実技試験の評価については学生全員の基礎的技術の習得を目指し各担当教員が合格のポイントを予め示しており、不合格の者はその理由を担当教員に個別で確認している。 | ・学科試験の出題が重ならないように検討する。<br>・実技試験については全調協による検定制度に引き続き参加している。同制度には明文化された基準があることからこの基準を適用することとしている。 |
| 試験不合格者への対応はどのようにおこなっているのか | A | ・学科の不合格者に対しては再試験、再々試験を行っているが例年それにも不合格の者が若干いる。それらの者には特別補講を行っている。<br>・実技の習得は最も大切なことなので、不合格者に対しても所定のレベルに到達するまで補講を行っている。 | ・特に最近は個人差が著しく大きい。毎回同じ難易度、条件ではないので単純な比較はできないが、補講があることが甘えにつながらないよう、なお且つ意欲を失わないような指導が課題である。 |
| 調理分野における知識、技能等を修得するため関連する資格の取得が行われているか | A | ・技術考査試験のほか、関連する民間資格として介護食士やカフェクリエーター、食品技術管理専門士、食育インストラクターなどの資格取得をそれぞれ課程別の目標にしている。 | ・引き続き全員の合格を目指す。 |
| 学生の学修成果を対外的なレベルで評価できる取り組みを行っているのか | A | ・全調協が毎年行う技術考査を受験させており全国平均を上回っている。<br>・全調協の実技検定制度に参加しグレード１及び２の受検を行い多数の合格者をだした。<br>・全調協の技術コンクールには校内予選から関東甲信越大会に３名が参加した。 | ・技術考査および実技検定の制度は今後重要性を増してくるので重点的に取り組んでいきたい。<br>・個人としての技術コンクールへの参加は大事だが、学生全体への配慮も大切であるので公平性には十分な注意を要する。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 全国的な試験制度に参加しているのか､或いは全国平均との比較を行っているか | A | ・実技試験では、実技検定試験制度の試験内容で１年次はグレード１・２年次はグレード２を受験している。毎年必ず全員合格したうえで卒業している。<br>・「技術考査」について毎年本校の学生も受験している。全国の平均点データが示されることから平均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。 | ・実技検定のグレード２のレベルは２年課程の全員が合格した。<br>・技術考査の平均点が前年よりもやや下がったので、回復に努力する。 |
| 成績優秀な在校生を顕彰する制度はあるか | A | ・優秀在校生表彰制度があり、専門課程では１年次修了時に、高等課程では前期修了時に奨学金を授与しており学生の励みになっている。今年度は 19 名が対象となり合計 39 万円が授与された。 | ・優秀在校生の表彰については該当者がいない場合でも減額して渡しているが、不公平にならないような配慮が必要である。 |
| 授業評価の実施､評価体制があり､教員へのフィードバックがあるか | B | ・自己評価の実施についてはバラつきがあるがその結果を指導部会議において検証している。このことにより各職員の意識向上を図り、学校運営に参画する意識を持たせている。<br>・自己評価をもとに今後の方針を作成している。求人企業からは即戦力的な要望が多く、このギャップを埋める努力がなされている。 | ・指導部の決定事項に対する対応に遅れが生じることがあるので、教職員の職務分担及び責任の明確化を徹底する必要がある。<br>・各教員にヒアリングで問題とされた内容をクローズアップして評価する。 |
| 教員の指導力育成､能力開発など資質向上のための研修などがあるか､又は情報共有の機会があるか | A | ・学校として全国調理師養成施設協会の調理技術教育学会、研修プログラムに参加した。<br>・特に若手教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。<br>・自己啓発を促し、研修として外部講習会を参加する場合は時間が許す限り許可している。参加費等の補助金を出す場合がある。 | ・調理教育学会の会員となり教職員の研修の機会が増えたことを積極的に活用している。<br>・自己啓発を進めているが、若手職員に意欲的に取り組ませることが課題である。<br>・特別講習会として、各業界でのスペシャリストの講義は教職員も聴講できるようにしている。 |
| 教員研修を企業と連携して組織的に行っているか | B | ・業界でのスペシャリストの講義あるいはデモンストレーションなどは教職員も聴講できるように配慮している | ・本校教員の研修は学校の行事や通常職務のためタイミングを合わせるのが難しいが、短期間でも実現させるように努めたい。<br>・企業向けの成功例などを頂くことがあるが、そのまま利用することができず対応するまでに時間がかかることがある。 |
| 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取り組みが行われている | A | ・調理関連各団体（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）の賛助会員であり、業界の最新情報、知識、技能等の修得に取り組んでいる。 | ・特になし |
| 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している | A | ・来校する卒業生から、職場での体験や在学中の心構えなどについて在校生に話す機会を設けていることが就職に対する意識付けやミスマッチを防ぐことに効果的であるので継続し実施している。 | ・キャリア教育の一環として現場で活躍している卒業生に来校いただくことは現場との懸隔を減らすために重要と考える。学生が先輩の成長を見て目標とし、社会が求める人材を具体的にイメージできる機会を増やしていく。<br>・現時点よりも更に卒業生に来校してもらえるよう努力が必要。 |
| 関連業界との連携について優れた講師等を確保するなどのマネジメントが行われている | A | ・企業との連携に力を入れており、演習や講義を通し指導していただいている。<br>・調理実習授業においては､それぞれの専門分野の現職の料理長などを講師として招いている。<br>・各方面で活躍している外部講師を招聘し、調理・製菓実習分野だけでなく学科の講師の確保にも尽力している。 | ・例年同様、関連業界の講師の方には協力いただき実習授業を行うことができた。 |
| 学生の教育に資する正規の授業科目以外に､学校外でおこなう研修はあるのか | A | ・年度により多少の違いがあるが、毎年各種の研修を行っている。例として植物公園でのハーブ園見学、笠間焼による器製作、食品工場見学、鮮魚・野菜卸売市場見学、東京での菓子店見学などである。<br>・日本料理の研修として京都研修を実施している。料亭でのマナーや質の高い料理を食しまた、料理長の料理解説によって理解を深めている。 | ・研修は例年通り開催することができた。<br>・今後は時代の変化に即した研修先に関する情報を入手することである。 |
| 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 | A | ・本校を来訪する卒業生は多くその際に卒業生の情報を入れるようにしている。<br>・卒業生が開店、開業する際はお祝いを送っている。また新聞等で報道されたときは校内に掲示している。<br>・各企業で中堅の役割を担っている卒業生が来校した時は、学生の前で仕事内容ややりがいなどを短時間ではあるが話してもらっている。<br>・在校生については、情報があり次第掲示している。 | ・卒業生の現状を把握することを体系化することを検討している。その上で、調理師として活躍している方へのサポート体制をするための規定を作成し、卒業生と学校の連携を強化し、組織的に応援する。<br>・卒業生の店の情報と学校のホームページとのリンクを検討している。 |

| | |
|---|---|
| 関係者評価意見 | ・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。<br>・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。<br>・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。<br>・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決と思っています。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。<br>・課外活動も充実しており十分と思える。さらなる地域に合った活動を期待します。 |

## 第４節　学生指導・就職指導

| 評価項目 | 評価 | 現状の認識・評価 | 課題・改善点 |
|---|---|---|---|
| 学生の生活指導（生活態度の不良なもの、遅刻・出欠状況の把握、中退者防止等）についてどのように取り組んでいるか | A | ・生活態度が不良な者には、問題点を率直に生活態度を見直すよう伝え、さらなる悪化をしないよう指導している。<br>・遅刻等の多さは家庭内での過ごし方に問題がある場合が多いので早期に保護者等に連絡することが大切である。<br>・中退防止についても早期の対応が大切である。<br>・内規違反の場合はその事実を確認したのち保護者を交えて面談しその程度による処分内容を校長が判断し懲戒をおこなう。 | ・本校の特徴を理解し入学後のギャップを極力感じさせないよう努力しており明確な意思のもと入学させる方針を取り退学者の数は減ってきているが、心的な原因による休学者が増加傾向にあり対策の検討を要する。<br>・生活態度に問題がある場合は重症化する前の対応が必要である。内規違反者についてはその都度事実確認の行うが、最近の学生は自ら申し出ることが少なくなっている。 |
| 学生の出席状況はどうか、皆勤及び精勤者の比率はどのような水準にあるのか | A | ・本年度の皆精勤率は専門課程調理コース２年で 62%、調理製菓コース２年で 52%、<br>専門課程調理コース１年で 77%、調理製菓コースで 95%、高等課程で 20%であった。 | ・この水準を維持できるような努力を継続することである。 |
| 休学・退学率の低減を図る取り組みが成果を上げているか | A | ・欠席等の早期対応と、学生の日常の校内の様子を担任はじめ各教職員が一体となって観察し、連携しあうことで事態の深刻化を食いとどめることが大切である。<br>・退学者が減少傾向にあるが心的な原因による休学者や、意欲に欠ける結果の休学者もこれからは増加すると予想している。 | ・今後、精神的な休退学者、怠学者への対応が課題である。 |
| 就職の状況とキャリア教育、就職指導は適切に行われているか。 | A | ・社会人としての常識を育むため税金や年金等の講話も行っている。<br>・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努力している。そのため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。<br>・卒業式までに就職希望者は毎年８０％就職している。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があくまでも本人の意思を第一に考慮している。 | ・進路指導、担任、科目担当などが情報を共有し対応に当たっている。学生へより的確な指導や情報提供ができるようなシステムを検討する。<br>・企業の特性や勤務体系等を見極めさせるために店舗研修に行かせるが、かえって尻込みしてしまう場合もある。<br>・学生はインターンシップにおいて現場の厳しさを体験すると就職の方向性を悩む者も年々増加している。しかし求人先企業からは即戦力的な要望が多く、期待に応えられる学生の育成には課題が多い。 |
| 学生が就職先の形態や企業内容などの情報を掌握できるキャリア教育を行っているか | A | ・1 年より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い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、就職担当が支援している。在校生に対して機会あるごとに卒業生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。<br>・担任及び学年主任が担当クラスの学生との面談で進める方法が主であったがそれと同時に学生が自主的に就職先を探すように仕向けることも大切なことである。 | ・学生全体がサービス業に従事するという認識を共有するところまでは行っていない。さらなるきめ細かな指導が必要である。<br>・情報を必要とする学生へより的確な指導や情報提供ができるようなシステムを検討する。<br>・履歴書記入の注意点、就職面接対応など過去の試験における情報提供を進め、対応マニュアルを作成・指導を強化する。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムが組まれているか､また卒業後のキャリア形成への効果の把握や教育方法の見直しが行われているか | A | ・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。<br>・これまで卒業生からの情報や過去の経験を活かした教育を行ってきたが近年は学生の意識や求められる技術も変化してきているので現場の情報に接する機会を継続的、意識的に求めていく必要があるが。 | ・近年は会社の説明会を校内で開催し、業種ごとの特徴を理解することから実際の現場の雰囲気に触れられるような時間を設定している。<br>・これまで以上に卒業生から経験及び情報を得て、より細かな指導を行う必要がある。<br>・学生の意識や技術レベルの違いに順応できる職員育成が重要であり、厳しさの中にも現代の学生へ寄り添う柔軟な対応が求められる。 |
| 社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されている | A | ・社会人向けの専門実践教育訓練給付金制度の指定を受けている。<br>・本校独自の自己推薦による社会人優遇支援制度がある。 | ・特にない |
| 学生の課外活動或いは対外的な競技会等への参加支援体制はあるのか | A | ・本校には、いわゆる部活に類するか都度はないが、各種ボランティア活動や課外活動の場合は公欠扱いとして便宜を図っている。<br>・全調協調理技術コンクールに参加している。 | ・各種の活動については、今後とも参加を奨励していくこととしている。 |
| 関係者評価意見 | ・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。<br>・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。<br>・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。そうはいっても、基本的な技術は、今も昔もこれからも変わりないと思います。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。<br>・理論と実践が行き届いており、社会に出た卒業生はその点を良く理解している。どうしても個々のバラつきが大きいので意識の低いものや不器用な方への教育活動には念入りにお願いしたい。<br>・職員の方の生活指導等においては尽力していることが伺えます。今後は退学率の推移や学校の取り組み状況など具体的数値目標を示した評価を出すことを検討してください。 | | |

## 第５節　教育環境・学生支援

| 評価項目 | 評価 | 現状の認識・評価 | 課題・改善点 |
|---|---|---|---|
| 学校周辺の教育環境は良好であるか | A | ・本校の立地している場所はＪＲ赤塚駅から徒歩７分程度のところにあり、準商業地域と第１種住居専用地域に囲まれており良好である。<br>・冷暖房使用時のためのシーリングファンを設置している。<br>・学校内において学生が利用できる WI―FI を設置している。 | ・特にない |
| 校内での清掃､美化､省エネ､ゴミの分別等への取り組みはなされているか | A | ・校内各所と普通教室及び実習室の清掃は毎日学生が交代で行っている。<br>・省エネに関してはエアコンの使用をこまめにチェックしているほか、電気の使用量を目視できるシステムを導入また照明器具のＬＥＤ交換などを順次行っている。<br>・ごみの分別は、水戸市の基準よりも厳密な方法で、実習はもとより普通教室でも日常的に行っている。 | ・空調機器の点検清掃を定期的に行うような契約を検討する。<br>・害虫及びネズミ駆除は専門業者に依頼して行っている。<br>・教職員の美化・清掃意識の徹底が課題である。 |
| 調理師の養成に適した実習教育用の施設･設備は必要かつ十分に整っているか | A | ・養成施設ガイドライン以上の設備が整っているが、さらに最新のものに拡充する計画である。<br>・機器類器具類の補充も適宜行っており不備なもの、不足しているものはない。<br>・毎月、職員が学校内外を巡回し常に整備点検を行い、異常が発見された場合は上司に報告し、指示を仰ぎ、迅速に対応している。<br>・機械設備や害虫駆除については専門の業者に定期検査し報告書が提出されている。 | ・最新機器の導入だけではなく、従来の機器類の取り扱いについて確実に学生に学ばせることも重要である。<br>・日常使用する機器の破損が目立つことから学生の使用マニュアルの整備のほか、教員の指導が重要である。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 調理師養成に必要な衛生教育はどのように行っているのか | A | ・衛生講習などの機会を設け常に衛生観念を持ち続けるよう全職員に意識させる。<br>・通常の授業はもとより集団調理実習においては特に徹底した衛生管理を指導しておりそのマニュアルも再検討して実施している。<br>・実技試験の評価項目に「衛生に対する意識」を加え、冷凍冷蔵庫など設備の清掃方法の理解にも努め学生の意識向上に資するように指導している。<br>・規定科目以外に「食品安全学」という特別講義があり最新の知見を含んだ授業がある。 | ・新しい実習室用のチェック表を作り衛生管理を実践させているがまだ不十分な時が見受けられる。<br>・衛生管理におけるチェック表を用い、衛生観念をより意識させ実践できるように徹底する。 |
| 学科科目の教育機器､聴覚機器､通信環境及び遠隔教育への整備はされているか | A | ・プロジェクターを３台装備している。<br>・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、迅速かつ漏れの無いように対応している。<br>・ē ラーニングシステムを導入している。 | ・ē ラーニングシステムコンテンツが不十分であるので充実させる事が必要である。 |
| 学生の健康診断等は行われているか | A | ・例年、入学及び進級直後に校内で行っている。<br>・新型コロナウイルス、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。 | ・必要と判断したものには、体調により、早期に病院で受診するよう促している。<br>・年間２回の細菌検査を実施している。 |
| 学生の傷病時の適切な対応はできているか | A | ・学生が事故を起こした時は、近くにいる職員が初期対応し、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。特に、怪我や火傷をした場合は迅速に病院へ搬送している。 | ・過呼吸の症状の者がいた場合の対応を共有する必要がある |
| 学生が教職員に学校生活などの悩みについて相談できる体制､また教員以外に相談できる体制は整備されているか | A | ・学生の個人面談を最低年２回実施し、生活状況、進路などの相談を受けている。また、専攻科・就職担当職員も随時対応しており多方面での相談体制を取っている。<br>・精神的な問題を抱えている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案内できる体制（茨城カウンセリングセンターの会員）を整えてある。 | ・心の問題やコミュニケーション障害を持つ学生が増えている。<br>・年々就学について様々な問題が発生している。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。<br>・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は、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事を心掛けている。 |
| 公的な奨学金制度が利用できるような体制､経済的な支援体制(優遇制度･奨学金等)は整備されているか | A | ・日本学生支援機構の奨学金制度を紹介し、受領時期にあわせた学費納入方法も実施している。<br>・学費減免制度にも対応しており、例年かなりの数の学生が利用している。<br>・本校独自に定める推薦入学時の割引制度のほか、社会人自己推薦、家族入学優遇制度及び高等課程一括納入割引制度などがある。 | ・特にない |
| 学生の学費納入制度は適切であるか | A | ・本校の学費納入制度は基本的に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一定期間猶予している。 | ・特にない |
| 学生の生活の利便を図るためのアルバイト紹介､不動産情報等の提供の支援はあるのか | A | ・アルバイトは届け出制であるが特に飲食業については積極的に紹介している。<br>・不動産情報は入学前のオリエンテーションの時に近隣の不動産情報を紹介している。 | ・特にない |
| 卒業生の支援制度はあるのか | B | ・卒業生が相談に来たときは真摯に対応し、再就職を希望する場合には相談に乗っている。<br>・卒業生の開店等の情報があれば情報の掲示や生花の提供などを行っている。 | ・中川学園同窓会と連携し、同窓生への支援体制を検討している。<br>・卒業生と連携を図るためにホームページでリンクを張るなどの計画がある。 |
| 社会のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか | A | ・主要な二つの実習教室を改修し、就職先等から求められる技能を習得できるようなスチームコンベクションなどの機器類・調理設備を整えた。<br>・企業に来ていただき、スチームコンベクションの講習を行った。 | ・新しい機器類の使用に不慣れであるので教職員の習熟が必要である。<br>・スチームコンベクションの講習会を行い、教職員も学ぶことができた。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 留学生或いは海外の研修生等の受け入れの支援は行っているか | B | ・外国人入学希望者については、語学力に問題がなければ入学を許可している。<br>・外国籍或いは片方が外国人というケースは増加しており、日本の高校を卒業している場合には通常の手続きで入学している。<br>・県の依頼によりブラジル、アルゼンチン、ラオスからの研修生受け入れのほか、イタリア食科学大学の外国人学生に「日本食研修」を実施した実績がある。<br>・受け入れに必要な学生寮の計画はない。 | ・志願者の日本語能力は、Ｎ２級程度が望ましいがなかなかそこまでの者はいない。また意欲はあっても経済的に苦しい者も多い。<br>・留学生向けの入学用パンフレットや募集要項の作成はしていない |
| 教育課程編成委員会､自己評価､学校関係者評価の継続的な実施､公開は適切になされているか | A | ・職業実践専門課程における教育課程編成委員会（年２回)、自己評価、学校関係者評価は継続して行われた。<br>・以前には、全国調理師養成施設協会が実施した第三者評価を実施し、高い評価を受けた。 | ・学校関係者評価の公開は若干おくれたが行っている。<br>・今後予想される第三者評価に対応できる準備が必要である。<br>・自己評価点検表をさらに細分化し、職員, 学生, 保護者にも対応できるようにする。 |
| 教育情報は学生及び保護者に公開されているか | A | ・学校関係者評価等の学校情報は本校のホームページで公開している。 | ・特にない。 |
| 関係者評価意見 | ・学生支援はよくできていると思います。相談できる職員がおられるため良いバックアップになっていると思います。<br>・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。出来る範囲内での援助をお願いいたします。<br>・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。<br>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。<br>・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方も多いことと思いますので、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。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。<br>・（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。<br>・卒業生で組織する同窓会との連携を機能させるとより学生支援につながることと思います。学校として取り組み活性化を図ることを検討してください。 | | |

## 第６節　広報・入学試験

| 評価項目 | 評価 | 現状の認識・評価 | 課題・改善点 |
|---|---|---|---|
| 募集要項には学納金､履修時間､取得資格などの内容を適正に表示してているか | A | ・募集要項には学納金、履修時間、取得資格などすべて記載されている。<br>・入学辞退の対応も、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。<br>・学生募集においては誇大広告にならないよう十分に配慮し、また、入学志願者には昨年度までの実績を正確に伝え、見解の相違がないようにしている。<br>・入学の選考は面接を重視しており、志望の動機、調理師としての資質を見極めて合格判定の重要な基準としている。 | ・学費は原則として事前一括納入であるが、経済的な事情により分割納入を認めているが例外措置が増えると対応が複雑になるので単純化する必要がある。<br>・募集要項に詳細は書かれているが、細かく確認する保護者 |
| 募集活動において教育成果は正確に伝えられているか | A | ・高校訪問ガイダンスや学校見学会の時に本校の特徴を十分に説明している。<br>・新入予定生の多くが学校見学会での印象が強いというアンケート結果があり、新入生へ伝えたい事について職員の意識の統一を図っている。<br>・学校見学会において必ず在校生のボランティアを募集しているので見学者が在校生と話すことで入学後のイメージが明確になっている。 | ・社会人で本校への希望するものへの PR の方法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<br>・学生数減少に伴い、募集広報の紙媒体のものからインターネットの WEB 媒体スタイルへ変化させている。 |
| 広報活動の今後の方向性についての計画はあるのか | B | ・広報のエリア拡大と社会人入学者への広報、独自奨学金制度の確立、低年齢層への働きかけなど中長期的な展望はあるが、なかなか具体的な進展につながらない。 | ・出生率低下による人口減少はやむを得ないが、今後はそれを見据えた学校運営を心がけなくてはならない。<br>・入学者は長期的には減少傾向にあり入学者を確保するための計画、広報案をまとめて検討している。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 社会人の入学について配慮はあるのか | A | ・社会人志願者の場合には、入試の時に自己推薦文を提出すると入学後に奨学金を交付している。 | ・社会人で本校への希望するものへの PR の方法を検討している。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。 |
| 関係者評価意見 | ・入学者の長期減少傾向に対して社会人へのアプローチは重要と思います。<br>・広報活動では、ガイダンスなどを通して一人でも多くの高校生を確保できるよう努力してほしいです。<br>・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。 | | |

## 第７節　法令の遵守・財務

| 評価項目 | 評価 | 現状の認識・評価 | 課題・改善点 |
|---|---|---|---|
| 学校運営にあたり各種法令設置基準等は遵守されているか | A | ・茨城県衛生部生活衛生課により調理師養成ガイドラインに従った運営がなされているか巡回指導が行われる。<br>・専修学校設置基準による学校運営がなされており毎年行政に報告している。 | ・特にない |
| 法人組織としての会議は適切に開催され､かつ会議録は作成されているのか | A | ・法人理事会及び評議員会は定期的に開催されている。 | ・特にない |
| 人事･給与に関する規定は整備されている | B | ・就業規則は社会保険労務士の指導により適切に作成し労働基準局に提出している。また就業規則等は職員室に常備して閲覧が可能になっている。 | ・ハラスメント規定の作成を検討している。学生間はもとより教職員や外部関係者への対応等も視野に入れている。 |
| 学校の財政的な基盤は安定しているか､中長期的な事業等の見通しはあるか | A | ・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。<br>・18 歳人口の減少は確実に起こる事態なのでそれに対処できる体制を構築しつつあるが、まだ十分とは言えない。<br>・社会人や低年齢層に向けて、食への関心を持たせ、調理に目を向ける活動を行い調理希望者のすそ野を広げる事業を展開する。 | ・中長期的には社会人入学を拡大するための単位制の導入、奨学金制度などを検討する必要がある<br>・附帯事業及び補助活動についても地域社会や公共団体、企業との連携を重視し、年度計画を策定し実施している。<br>・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 |
| 事業計画､事業予算は有効かつ妥当なものとなっているか | A | ・新年度が始まる前に予算、収支計画を作成し、理事会、評議員会を通じて承認を得ている。<br>・事業計画及び事業予算は理事会で承認されたものに従い実行されている。 | ・特にない。 |
| 会計監査･財務情報の公開は適切に行われているか | A | ・法人会計決算は、公認会計士事務所による指導によって作成し法人監事が監査している。<br>・新会計基準は公認会計士事務所の指導により対応している。<br>・決算書等の財務情報は本部に備え付けてあり申し出があれば閲覧可能で公開している。 | ・特にない |
| 関係者評価意見 | ・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。<br>・今後も事業計画にのっとり、管理の徹底をお願いします。<br>・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。<br>・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。<br>・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の時世に合わせた取り組みと対応をしてください。 | | |

# 第８節　社会貢献・地域貢献

| 評価項目 | 評価 | 現状の認識・評価 | 課題・改善点 |
|---|---|---|---|
| 学校が教育資源（人・施設）を活用して地域社会への貢献を行っているか | A | ・一般市民向けの料理教室を主宰し地域社会に密着した社会貢献を行っている。<br>・地域のイベントには率先して参加し地域と学生の交流に努めてる。<br>・行政外郭団体から試験会場やコンテスト会場としての利用を要請されることがありその場合は原則として休日での利用を認めている。 | ・地域団体や各関係機関のイベントは減少傾向にあるが、機会があれば積極的に参加し、学生も動員しての交流活動を行うように努力している。<br>・様々な団体から依頼があるので団体の概要や協力の内容についてよく調査し、取捨選択することが大切である。 |
| 学生の校外での活動やボランティア活動を支援しているか | B | ・在校生が学校外のイベントにボランティアとして参加する場合には公欠扱いとしている。<br>・学校に運動部等の課外活動は有していないが、競技種目にかかわらずに県大会以上の大会に出場することができる学生がいる場合はサポートしている。 | ・特にない。 |
| 地域に対する公開講座､教育訓練等を実施しているか<br>自治体や地域の関連団体と提携して行った実績はあるか | A | ・例年、県内の小中学校などで野菜普及の料理講習を開催している。<br>・自治体開催のイベントへの参加をした。 | ・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には積極的に参加し交流活動を行うことが重要と考えている |
| 関係者評価意見 | ・ボランティアでお見かけした学生は、皆一生懸命で頑張っている姿を拝見しております。<br>・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。<br>・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う。進路に役立つこともあるだろうから前向きに検討してください。 | | |