

学校法人山口学園 北海道中央調理技術専門学校
令和3年度 学校関係者評価委員会

1. 開催日時 2022年5月28日(土) 15:00~16:30
2. 開催場所 北海道中央調理技術専門学校 2階普通教室
3. 出席者(敬称略)

【委員】

- ・高等学校関係者(私立高等学校 理事長)
- ・弁護士(法律事務所 弁護士)
- ・調理関係者(委託調理事業者 顧問)
- ・調理関係者(飲食店 代表)
- ・卒業生(飲食店 オーナーシェフ)

【学校側】

- ・山口 伸矢(理事長・校長)
- ・山口 康一(理事 内科医)
- ・齊藤 邦則(副校長)
- ・坂部 良司(総務課長)

4. 次第

- ① 開会
- ② 理事長挨拶
- ③ 学校関係者評価委委員の紹介
- ④ 協議
 - (1) 学校概要説明
 - (2) 令和3年度 自己評価結果の報告及び意見交換
 - (3) まとめ

⑤ 閉会

5. 意見交換

6. 評価項目の取組状況・達成状況

(1) 教育理念・目標

評価項目	適切・・・4 ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2 不適切・・・1
<p>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)</p>	4
<p>教育理念である「豊かな人間教育」のもと「社会に貢献できる食の専門家を養成する」を目的とし、各法令・設置基準及びガイドライン等に則り、総合的なカリキュラムを教育に反映している。</p>	
<p>学校における職業教育の独自の特色として挙げられているものはあるか</p>	4
<p>単に知識や技術を有した調理師を育成するのではなく、「食」を通じて人々に健康をもたらし、社会貢献のできる人材の育成を目指す本校は、礼儀作法を重視し、さらに少人数制により学生一人ひとりの個性や能力に応じたキメ細かな指導を行うことで、業界各方面から評価を受けております。</p>	
<p>学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか</p>	3
<p>学生に対しては入学式及び入学時オリエンテーションを通して周知し、保護者に対しては入学式及び年度中4回の通知書で周知している。</p>	

・課題

学生の社会貢献や働くという事への意識が変遷している昨今、調理師という職業の遣り甲斐や社会的必要性について、さらに深く周知する必要がある。

・改善方策

進学のかっかけである調理師になりたいという思いを大切に学生一人ひとりの可能性を高める指導をさらにすすめる。また、業界では業態・分野問わず人材不足の中、雇用条件の良い大企業に就職が集中する傾向が年々強くなっている。企業訪問や職場研修などを通じ、調理師の活躍する現場を学生に広く周知していく。

・特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし

(2) 学校経営

評価項目	適切・・・4 ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2 不適切・・・1
目的等に沿った運営方針が策定されているか	4
設置法人が定める運営方針に基づき、運営方針・事業計画を定め学園理事会・講師会・職員会議等で学校運営に携わる全ての関係者に周知している。	
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4
定められた事業計画を年2回の学園理事会で運営状況をチェックしている。	
人事、給与に関する規定等は整備されているか	4
人事・給与に関する規定等については、すべて就業規則に明記されており整備されている。また、年2回の人事面談や成果を踏まえ評価及び賃金決定、人事を行っている。採用に関しては、各年度の状況を勘案し実施している。	

・課題

例年、適正に事業計画を遂行しているが、外的要因などによるイレギュラーが生じた場合、限られた人員で対応する事が難しい場合もある。

・改善方策

より良い人事の見直しや、効率化などを含めた更なる「働き方改革」をすすめる。

・特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし

(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
教育理念に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4
調理師養成施設指導要領の指定教科を中心に教育理念に基づいたカリキュラムを体系的に編成している。	
授業評価の実施・評価体制はあるか	4
学生に対して年1回行う授業に関するアンケートの結果を各教員にフィードバックする。また、講師会ではアンケート結果なども踏まえ教育理念に基づき、授業のより良い改善の為、議論・意見交換をしている。	
成績評価・単位認定、進級・卒業判定基準は明確になっているか	4
成績評価・単位認定、進級・卒業判定基準は学則に明記しており、学生には入学時オリエンテーションや年数回の個人面談でも周知している。また、保護者にも年度中4回の通知書で周知している。	

・課題

学生は調理師を目指すという観点から、専門的・実践的な実習を重視している傾向にあるが、実技講師からは衛生管理や栄養学、法的な知識など座学こそ学生期間で重視して欲しいという声がある。

・改善方策

授業に対するアンケートなど広く意見を収集し、さらに学生が興味を持って臨める授業を展開していく。

・特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

座学では講義が中心になりがちだが、実験や体験的は授業が出来る様、学校から予算を頂いているので工夫を凝らした授業も可能です。

(4) 教育成果

評価項目	適切・・・4 ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2 不適切・・・1
就職率の向上が図られているか	4
個人面談等から学生の希望や適性を見出し、学内企業説明会・職場研修等を通して適格な就職に導いている。	
資格取得の向上が図られているか	4
調理師免許は卒業と同時に国家試験免除で全員取得となるが、上級免許である専門調理師・調理技能士の学科試験免除となる「技術考査」合格に向けた各学科の直前講習など行っている。	
退学率の低減が図られているか	3
学生に対してアンケートや個人面談の実施、保護者との三者面談の実施など連携をとり退学率の低減に努めている。	

・課題

退学者の傾向として、学生の精神的な疾患による退学や、保護者の経済的または環境的事由による退学が見られる。

・改善方策

よりキメ細かな学生対応と保護者との連携の強化に努める

また、就職に対しては企業との連携を強化し、精神的疾患や障害を抱える学生に対しても社会への道を繋いでいく。

・特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

昨今では、精神的・身体的障害者の雇用も積極的に行われている。専門的な委託企業などもあるので是非おすすめしたい。

(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
進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
クラス担任・副担任及び就職担当による就職指導、また、業界の各分野を代表する実技講師をはじめ開校以来築き上げてきた業界ネットワークで希望の就職を支援しております。	
学生相談に関する体制は整備されているか	4
クラス担任・副担任が常勤しており、いつでも学生の相談に対応出来る体制を整備している。また、普段の授業などで学生について気づいた点などを、講師会等を通じて学校全体で情報共有している。	
卒業生への支援体制はあるか	3
就職担当者が中心となり、卒業生の現況調査などヒアリングを行い必要があれば就職や転職の支援を行っている。	

・課題

卒業生への支援体制について限られた人員の中、就職担当が中心となり支援しているが、卒業生全体を把握するのは困難。

・改善方策

卒業生の支援体制について、在学中からの周知強化や、ホームページや SNS などでも支援体制を周知し、卒業生の転職や再就職をサポートしていく。

・特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし

(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
施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	4
調理師養成施設として施設・設備の設置基準を満たし、厚生労働省より認可を受けている。また、実践教育の場でもある事から、「飲食店業」「そうざい業」それぞれの設置基準も満たし営業許可も取得している。	
学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	3
実習施設に関しては前述の通り。インターンシップに関しては職場体験と就職へのマッチングの機会とし、業界各企業とも連携し十分な教育体制を整備している。海外研修にかんしては、近年の情勢を鑑み実施していない。	

・課題

海外研修に関しては、実施している学校もあり、例年、希望者もいる。

・改善方策

以前は「ヨーロッパ」or「香港」で希望者を募り実施していたが、テロ事件や流行性ウイルス感染の危険性を鑑み現在では中止しているが、情勢不安の解消・改善による実施も検討する。

・特記事項

海外研修を中止している事もあり、国内研修を強化し参加学生からは好評を得ている。

○学校関係者評価及び意見

特になし

(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
学生募集活動は、適正に行われているか	4
北海道専修学校各種学校連合会に加盟し、同会の定めたルールに基づき、募集開始時期、募集内容を遵守している。また、募集活動等で取得した個人情報については適正に管理し、目的外使用は厳守している。	
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
学生募集において、教育理念に基づくカリキュラム・就職実績・卒業生の活躍などを入学案内・ホームページ・進学相談会・オープンキャンパス等を通して広く周知している。	
学納金は妥当なものとなっているか	4
学納金については経費の見直しなど経営努力から施設維持費などを必要以上に計上せず適正な金額を設定している。募集要項・ホームページ等でも必要な学納金総額を明記している。	

・課題

近年、少子化問題からの高校3年生人口の減少に伴い、定員の確保が難しい。

・改善方策

他調理師養成施設との差別化を強化し、選ばれる調理師専門学校を目指すと同時に、調理師養成施設間（調理師養成施設協会）、また、業界とも連携を強化し高校生に対して調理師の素晴らしさを広く周知し調理師希望者を増やす取り組みを実施する。

・特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし

(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
中長期的に学校の財務基盤は安定しているとするか	4
予算上の定員は充足されており、支出面においても不要な債務や資金不足といった事もなく財務基盤は安定している。	
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4
予算は例年、次年度入学者数と進級する在學生数を基に計画され理事会の承認を経て執行される。収支計画も同様、理事会の承認を経て適正に決算されている。	
財務について会計監査が適正に行われているか	4
法人寄付行為に基づき監事が監査を行い、その結果を監査報告書に記載し、理事会および評議委員会に報告している。	

・課題

特になし

・改善方策

特になし

・特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし

(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
法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4
法令や設置基準の遵守に対して、毎年、学則等規定をチェックし必要があれば届出を行っている。また、定期的に行われる所管の監査に適合しており適正に運営されている。	
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
個人情報保護について、教職員に対しては就業規則等に明記し、誓約書を提出させている。学生に対しては入学時オリエンテーションにて個人情報の注意事項を書面で配布し、説明した上で同意書を提出させている。本誓約書・同意書の保管は厳重になされている。	
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4
毎年年度末に事業計画に基づいた自己点検・自己評価を実施しており、問題点・改善点を次年度の事業計画に反映している。	

・課題

教職員に対する個人情報保護については、入社時に説明し、就業規則等に基づいて誓約書を提出させているが、定期的な指導や研修会への参加がなされていない。

・改善方策

教職員に対しての定期的な指導や研修会を設けるなどの啓発活動を実施する。

・特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし