

中村調理製菓専門学校(調理師科2年コース・製菓技術科)自己評価 (評価対象期間:令和2年4月1日 ~ 令和3年3月31日)

評価項目		自己評価	令和2年度の課題と 令和3年度の改善方策	令和3年度の特記事項	学校関係 者評価
教育理念 教育環境	①学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか)	3.6	①教育理念の明文化を図る。 ②明文化された教育理念に基づいて令和4年度の教育および経営計画を策定する。 ③その他については、これまで同様の実施とする。	なし	3.6
	②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか	3.0	①明文化された教育理念をもとに和洋中、製菓の部門と部署で「教育目標」と「育成すべき人材像」を作成する。 ②教育理念、教育目標、育成すべき人材像を適切に学生や保護者、外部に発信する。	なし	3.0
	③学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか	3.7	コロナ禍における業界との会合中止などが多々あり、webでの会議も多かった。また平日の授業中での会合もあるため、全てには参加できないが積極的に参加して業界のニーズの把握に努める。	日本料理・西洋料理・中国料理・製菓製パンとも、所属教員が関係業界団体の理事や役員をしており、業界のニーズや実情は常に把握している。	3.7
運営計画	①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか	3.8	学校運営の年度計画、中期計画は適切に定められている。また、その内容について教職員に周知されている。	なし	3.8
	②運営方法に沿った運営組織が策定されているか	3.8	①それぞれの運営組織を俯瞰し、「計画→実行→振り返り」が適切に行われているかを把握する。 ②運営組織の見直しを進める。	なし	3.8
	③運営組織における意思決定機能は、規則等で明確にされ、かつ有効に機能しているか	4.0	それぞれの規定は明確に定められ、かつ運用されているかを定期的に確認する。	なし	4.0

中村調理製菓専門学校(調理師科2年コース・製菓技術科)自己評価 (評価対象期間:令和2年4月1日 ~ 令和3年3月31日)

評価項目		自己評価	令和2年度の課題と 令和3年度の改善方策	令和3年度の特記事項	学校関係 者評価
運営計画	④人事、給与等に関する規定等は整備されているか	3.8	運用は適切に行われているが、見直しができている。令和3年度は人材育成の方向性とともに人事制度の見直しを行う。	なし	3.8
	⑤業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	3.3	①学生へのコンプライアンスに関する指導について、令和4年度から実施するための準備を行う。 ②コンプライアンス遵守の実態点検を令和4年度から組織的に行う準備を実施する。	なし	3.3
	⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか	3.8	避難訓練について、意義を明示したのち、各クラスに運営をゆだね、教員の主体性を促す。	なし	3.8
	⑦教育活動に関する情報公開が適切になされているか	4.0	教育活動に関する情報について、項目ごとに精査し、適宜情報を公開している。	なし	4.0
	⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか	3.3	サイボウズの活用はできているが、業務効率化のための踏み込んだIT活用に至っていない。令和3年度は保護者、学生とのコミュニケーションのためのツール導入を検討している。	なし	3.3
	⑨個人情報保護のための対策は、とられているか	3.6	個人情報の取扱いについて、職員朝礼(研修)で説明する。	6月に実施した。	3.6
教育活動	①教育理念等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	4.0	具体的な教育内容や教育方法とのつながりが十分に共有できていない。	教育理念や目標とする育成人材像、段階的な体系的な教育方法などについて、教員間の意識共有を目指す。	4.0
	②カリキュラムは体系的に編成されているか	4.0	各教科の達成目標の明確化と、達成度評価をさらに徹底し、これを授業内容およびカリキュラムの見直しの参考とする。	なし	4.0

評価項目	自己評価	令和2年度の課題と 令和3年度の改善方策	令和3年度の特記事項	学校関係 者評価
③キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	3.5	平成30年2月に「教育改革プロジェクト会議」を発足させ、調理製菓の抜本的な改革を断行させた。しかし、コロナ禍への対応で現在は改革があまり進んでいない。コロナ禍の後、改革をさらに進めていく。	令和2年度、「教育改革プロジェクト会議」を3回行った。	3.5
④関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	3.0	日本料理・西洋料理・中国料理・製菓製パンとも、所属教員が関係業界団体の理事や役員をしており、業界のニーズや実情は常に把握している。しかしコロナ禍への対応で進展していない。	業界の現実的なニーズと、「生産性の向上」「働き方改革」に象徴される将来の業界の在り方との、両方に対応できる教育活動が求められている。	3.0
⑤関連分野における実践的な職業教育(産学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	3.3	コロナ禍の影響で春期校外実習は実施できなかった。代替実習として就職強化と調理製菓技術強化のための実習を実施した。コロナ禍での実習のあり方を考えるべきだ。	学生は中・長期のインターンシップを行うことによって初めて業界の全体像を理解する。調理・製菓製パンとも、インターンシップの役割と教育的効果は極めて大きいものがある。	3.3
⑥学生による授業評価を実施しているか	3.5	授業評価項目および評価方法を令和2年度に見直しを行った。さらに集計方法等を改め、授業担当教員が教育内容・指導方法の向上に役立つものへ改善する。	なし	3.5
⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか	3.8	なし	なし	3.8
⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか	4.0	各判定基準は存在したが、正式に「教務規定」として整備されていなかった。	「教務規定」を令和3年度内に整備する。	4.0
⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけてあるか	3.2	レストランサービス検定(HRS)や専門調理師の資格取得につながる技術考査については、調理師科の学生が取得の必要を感じる指導を行う必要がある。また業界全体の取組として資格所持者にメリットがあるような仕組みにしていくべきである。	日本ホテル・レストランサービス協会主催のレストランサービス技能検定の3級に11名が受験し9名が合格した。例年より多い受験者、合格者となった。	3.2

中村調理製菓専門学校(調理師科2年コース・製菓技術科)自己評価 (評価対象期間:令和2年4月1日 ~ 令和3年3月31日)

評価項目	自己評価	令和2年度の課題と 令和3年度の改善方策	令和3年度の特記事項	学校関係 者評価	
教育活動	⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか	2.0	コロナ禍の影響で学校行事は実施できなかった。感染リスクを考えたながらオンライン等を利用して学生間のコミュニケーションを図り、行事を実施していく。	新型コロナウイルス感染状況とワクチン接種状況を把握しながら適切な時期に行事を実施する。	2.0
	⑪関連分野の業界と連携し、優れた教員を確保するなどのマネジメントを行っているか	3.3	退職等による教員確保は適切に行えているが、中長期計画に基づいた運用までは至っていない。	なし	3.3
	⑫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研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	2.7	教員は「個人研究課題」の作成に難儀している。そのため令和2年度の朝礼において、「個人研究課題のつくり方」の研修を4回にわたって行った。	新型コロナウイルスの感染防止のため、研修の中止が相次いでいる。	2.7
	⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか	2.5	コロナ禍で研修中止が相次いでいる。オンラインでの研修参加も検討していく。	なし	2.5
学修成果	①専門士として社会に出るために必要な技術・知識と意欲・考え方を身に付けさせているか	3.5	挨拶・時間励行は修得できている。報告・連絡・相談は個人差がある。「チームで働く力」は実習により養われている。「前に踏み出す力」は個人差がある。「考え抜く力」の指導法の確立が課題である。	令和2年度、調理師科1年生の和洋中実習において、1週から2週サイクルに変更したところ、意欲と技能面の向上がみられた。現在はさらに充実させている。	3.5
	②就職率の向上に向けて努力をしているか	3.8	コロナ禍で求人が約30%減となった。しかし学生への柔軟な進路指導と、保護者へ3度の文書での就職状況とお願いを行い就職内定率100%を達成した。	調理系学科は、就職内定率100%を達成した。	3.8
	③学生が資格取得するための支援を行っているか	2.8	調理系の調理師免許取得以外については、資格取得のための意欲の向上を含めた計画の改善が必要である。	令和2年度、専門調理師の取得につながる「技術考査」は緊急事態宣言の影響で学校での実施が中止となった。レストランサービス技能検定には11名が受験し9名が合格した。	2.8
学修成果	④退学率の低減が図られているか	3.6	①欠席の続く学生への指導を担当や学年主任に尋ね、手遅れにならないようにする。 ②担任はスクールカウンセラーと連携して欠席がちな学生指導に当たる。	退学者20名未満を目標とする。	3.6
	⑤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	3.8	①校内での発信方法の統一を行い、最新の情報を調理製菓ホテルで共有する。 ②共有するべき事案を各部署にて発信し、HP、インスタ、学内掲示、HR等で学生へ周知させる。	なし	3.8
	⑥卒業時に学校に対する満足度調査を行い、その結果を次年度の教育活動に生かしているか	3.5	①学生の学校満足度調査で挙げた課題が改善されているか確かめる。 ②学生の学校満足度調査の経年比較から現状を把握し、今後の指導に生かす。	教職員の「学生の満足度調査」に寄せる関心を更に高めていく。	3.5

評価項目	自己評価	令和2年度の課題と 令和3年度の改善方策	令和3年度の特記事項	学校関係 者評価	
学生支援	①就職に関する支援体制は整備されているか	4.0	学生一人一人に早い段階から就職活動の準備をさせるために更なる工夫と改善が必要である。その上で、夏と春に行う校外実習において、学生が主体性をもって取り組む形に改善し、職業観の育成につなげる。	充実した就職指導室を有効に活用している。	4.0
	②学生相談に関する体制は整備されているか	3.8	①職員朝礼(研修)をとおして、学生が相談しやすい雰囲気づくりを担当とともに進める。 ②スクールカウンセラーとの連絡や相談をメールを用いてきめ細かにを行い、カウンセリングの充実に努める。	教職員のカウンセリング・マインドを更に高めていく。	3.8
	③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4.2	年度末に支援実施結果を取り纏め学園内で報告する。また、改善すべき点などを見直し、支援の充実に努める。	なし	4.2
学生支援	④学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4.0	新型コロナウイルス感染症対応として、学生に社会の構成員としての考えと行動を身に付けさせるように指導に当たる。	新型コロナウイルス感染症予防対策として、登校に際しては検温など健康チェックに取り組んでいる。	4.0
	⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか	-	令和2年度は新型コロナウイルス感染予防対策の一環として、学生のクラブ活動は中止となった。	令和3年度も令和2年度に続き、新型コロナウイルス感染予防対策の一環として、学生のクラブ活動は中止となっている。	-
	⑥学生の生活環境への支援は行われているか	3.8	平成23年度から10年間運営してきた中村大橋寮について、近年の入寮者数減少により令和2年度末をもって閉鎖した。	なし	3.8
	⑦保護者と適切に連携しているか	4.0	スマホのアプリを用いた学生・保護者とのコミュニケーションツールを導入し連携を適切に行う。	なし	4.0
	⑧卒業生への支援体制はあるか	4.0	①教職員より、相談(求人情報、仕事に対する心のケア)について細かなフォローを行う。 ②同窓会の情報交換システムの構築、改善を行う。	なし	4.0
	⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか	3.0	平成30年2月に「教育改革プロジェクト会議」を発足させた。学校を取り巻く外部環境を踏まえた上で調理製菓の抜本的な教育改革を断行している。	教員が業界団体の役員等を務めていることに加え、著名な外部講師の特別授業などにより、業界の求めるニーズは教育活動の隅々まで浸透している。	3.0
	⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4.0	新型コロナウイルス感染防止に配慮した連携方法を用いて高校等と連携した職業教育を進める。	なし	4.0

中村調理製菓専門学校(調理師科2年コース・製菓技術科)自己評価 (評価対象期間:令和2年4月1日 ~ 令和3年3月31日)

評価項目		自己評価	令和2年度の課題と 令和3年度の改善方策	令和3年度の特記事項	学校関係 者評価
教育環境	①施設・設備は、本校の教育に 十分対応出来るように、整備さ れているか	3.3	施設設備の事前予防の観点か ら、点検やメンテナンスの計画立 案、運用の取組ができていない。令 和3年度に計画を立てていく予定。	なし	3.3
	②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	3.2	夏と春に行う校外実習について、 学生が主体性をもって取り組む形 に改善し、職業観の育成に結びつ ける必要がある。	海外研修としては、①毎年製菓技 術科学生対象の「仏3ヶ月間留学プ ログラム」(3~6月)②毎年12月休 暇中の製菓・西洋料理「仏伊等研 修旅行」(約10日)中国料理「香港 研修旅行」(約10日)日本料理「京 都・金沢研修旅行」(約5日)を実施 しているがコロナ禍で全て中止と なった。	3.2
	③防災対策、学生の問題行動、 実習中の事故等、危機管理に ついての体制は整備されている か	3.7	本校周辺は夜になると環境が大 きく変わる。このため、防災・防犯に 対する研修、突発的な事故に対す る対応に関する研修等、策定され た規定や行動マニュアルに基づく 訓練を継続する。	学生の命を守ることを教職員の一 番の使命にあげる。	3.7
学生募集	①学生募集活動は、適正に行 われているか	3.8	高等学校に各種データを提供す るなど、高等学校に情報提供を行 えている。また、パンフレット等の資 料も毎年内容の更新を行っている。	なし	3.8
	②学生募集活動において、教 育成果は訪問した相手校に正 確に伝えられているか	4.0	退学率などのデータをまとめて、 高校訪問時に説明し、現状を理解 していただいている。	なし	4.0
	③校納金は普遍妥当なもの となっているか	3.7	校納金に関する情報は学費以外 に必要な費用もすべて明示してい る。	なし	3.7
財務	①中長期的に学校の財務基盤 は安定しているといえるか	3.7	入学者数に応じた予算を立て実 行している。	なし	3.7
	②予算・収支計画は有効かつ 妥当なものとなっているか	3.5	毎年、事業計画に基づいた予算 策定を行っているが、決算時に乖 離がある場合がある。補正予算の 策定などを行っていく。	なし	3.5
	③財務について会計監査が適 正におこなわれているか	3.8	2名の幹事による監査を毎年2回 実施し、適正な監査運営を行って いる。	なし	3.8
	④財務情報公開の体制整備は できているか	4.0	ホームページにて情報公開を行 っている。	なし	4.0

中村調理製菓専門学校(調理師科2年コース・製菓技術科)自己評価 (評価対象期間:令和2年4月1日 ~ 令和3年3月31日)

評価項目		自己評価	令和2年度の課題と 令和3年度の改善方策	令和3年度の特記事項	学校関係 者評価
法令等 の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4.0	法令に準拠した運営を行っている。	なし	4.0
	②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	3.7	部署内での人材育成を促進するため、期首面談を元とした期中・期末面談を進める。	なし	3.7
	③自己評価表を公開しているか	4.0	学園協議会で評価結果の確認を行い、校外のステークホルダーで構成されている学校関係者評価委員会で意見を聴取したものを会議終了後速やかにHP上で公表している。	なし	4.0
社会・地域 貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	3.8	なし	なし	3.8
	②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか	3.0	活動としては、年間を通してクラスごとに分担し、近隣の清掃を行っている。 授業時間内のボランティア活動が難しく、土・日限定になるためボランティア活動が活発に行えない部分はある。	外部でのボランティア活動は難しいが、外掃や教室、実習室掃除など生活係りを筆頭に積極的に活動するように指導する。	3.0
	③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか	3.3	テレビ・新聞等のメディアに多数協力している。調理業界団体等の公開講座は例年受託し、実施しているがコロナ禍で今年度は実施できなかった。	なし	3.3
国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか	3.3	留学生受入のための発信は行っているが、今後は日本語学校などと連携した受入活動を行っていく必要がある。	なし	3.3
	②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか	4.0	入学後は留学生担当教員にて在留資格などの確認を継続して行っている。	なし	4.0
国際交流	③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか	3.8	留学生の支援体制を明確化している。また入国管理局から「適正校」として認定いただいている。	新型コロナウイルスの感染状況を見ながら可能な範囲で出来るだけイベントを実施していく。	3.8
	④学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	3.0	グルメリックやジャパンケーキショーはコロナ禍ですべてが中止となった。また同じ理由でナカムラアカデミーでのパン部門は開校できていない。	製菓系はナカムラアカデミーの製菓製パン部門も入学希望者が多数待機しているほどの高い評価を得ている。	3.0
	⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか	4.0	従来のナカムラアカデミーとのメールや電話での連絡に加え、定期的にZOOMを使ったオンライン会議を開催して適切な運営指導を行う。	①1年ぶりに日本人派遣教員の交代ができた。 ②今年度からZOOMによるオンライン会議を適宜開催している。 ③日本からの出張はまだ不可能。	4.0