

2024（令和6）年度

学校関係者評価報告書

学校法人 ザイナスアカデミー

田北調理師専門学校

目 次

I 学校関係者評価の概要と実施状況

1. 学校関係者評価の目的と基本方針 · · · · · 1
 2. 学校関係者評価委員出席者名簿 · · · · · 1
 3. 学校関係者評価委員会の実施状況 · · · · · 1
 4. 学校関係者評価委員会の実施方法 · · · · · 1
 5. 学校関係者評価の評価方法 · · · · · 1

II 学校関係者評価委員会報告

I. 学校関係者評価の概要と実施状況

1. 学校関係者評価の目的と基本方針

【目的】

田北調理師専門学校の自己評価の客観性・透明性を高め、本校と密接に関係する企業および団体・個人の理解促進や連携協力による学校運営の改善並びに教員の指導力向上を図る。

【基本方針】

関係業界等関係者、卒業生、教育に知見を有するもの、在校生の保護者等、その他校長が必要と認めた者により、学校関係者評価委員会を構成し、教育理念・目標、学校運営、教育活動、学修成果、学生支援、教育環境、学生の受入れ募集、財務、法令等の遵守、国際交流を主とした評価項目において行った自己評価結果を踏まえた今後の課題と改善策が適切であるか等、自己評価結果の客観性・透明性を高め、その評価結果や今後の改善策等についてとりまとめ、広く公表する。

学校は、その評価結果を改善方策の検討において活用し、次年度の重点目標の設定や学校運営、教育活動等について具体的に改善を図ることで財務基盤の安定、教育水準の向上に努めることを目的とする。

なお、学校関係者評価委員会の定数は3名とし、任期は原則3年とする。

2. 学校関係者評価委員出席者名簿

種別	氏名	所属（役職）
関係業界等関係者	小野 秀幸	株式会社まるひで 代表取締役 会長
教育に知見を有する者	薬師寺 十郎	元県職員（会社顧問）
地域企業関係者	松竹 和市	株式会社大分センチュリーホテル 支配人

3. 学校関係者評価委員会の実施状況

実施日時： 令和7年5月14日（水）13:00～15:30

場 所： 田北調理師専門学校 第2講義室

4. 学校関係者評価委員会の実施方法

2024（令和6）年度の活動実績に対し学校関係者評価委員と学校とで十分な意見交換を行い、学校の状況について共通理解を深めた。

自己点検・評価報告書に基づき、基準項目の自己評価結果および課題や改善策について、下記のポイントに留意しながら評価を行った。

- (1) 自己評価結果の内容が適切かどうか
- (2) 今後の解決方法が適切かどうか
- (3) 学校の運営改善に向けた取り組みが適切かどうか
- (4) その他、学校の運営に関する助言

5. 学校関係者評価の評価方法

基準項目ごとに、自己点検・評価と同じく達成度による下記の評価基準によって評価し、基準ごとに自己評価結果が適正であるかどうかを評価した。

自己評価結果に対する学校関係者評価の結果は基準項目ごとに表記している。

また、意見についても取りまとめて記載している。

【評価基準】

- 4：達成度が極めて高い
- 3：ほぼ達成している
- 2：達成がやや不十分であり、若干改善を要する
- 1：達成は不十分で改善を要する（不適合）

II 学校関係者評価委員会報告

1. 重点項目について

【重点項目】

- ・行動は心を変える、行動の教育。No チャイム制。
- ・接遇とマナー指導の充実。

【取組み状況ならびに成果と課題】

- ・現代の学生の特性として受け身の学生や、物事について頭の中で考えるだけで、行動に移すことなくそこで足踏みをしてしまう学生が多く見受けられる。そこでまずはNo チャイム制を導入した。そのことで、自分で時間を意識し、何をすべきか自分で考え行動できる学生が少しずつ増えてきたが、まだ十分とは言えない。折にふれ、学校がなぜNo チャイム制を導入しているかという意図については、学生に説明し、理解を求めている。
- ・卒業後社会に出る時に、調理師としての基礎は身についていても、それが即社会で通用するかといえば、難しいのが現状である。社会人としての挨拶や返事は、社会生活を円滑にするには欠かせない。まずはどこに出ても恥ずかしくないよう、各教科の開始と終了の挨拶時に、姿勢や目線、頭の下げ方等の指導をしたり、キャリア開発の就職支援の一環として、行っている。

【委員からのご意見】

- ・No チャイム制を継続指導していることで、少しずつ学生の姿が変わってきていることについて評価ができる。
- ・接遇とマナー指導については、以前と同様、校内ですれ違った学生が気持ちの良い挨拶をしてくれたので、指導の効果があらわれていると感じた。今後も継続して指導していってほしい。

2. 基準項目について

（1）教育理念・目標

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・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）	4	4
・学校における職業教育の特色は何か	4	
・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想は抱いているか	4	
・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	4	
・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	3	

【課題と今後の改善方策等】

- ・学校の理念・目標は明確であるが、教育目標や育成人材像への業界のニーズの把握を積極的に進める必要性がある。
- ・大分県が主催している飲食業種との情報交換の機会には積極的に参加し、業界のニーズの把握に努めているところであり、それを教育目標や育成人材像に反映させていくことが必要である。

【委員からのご意見】

- ・業界のニーズの把握には私達評価委員も継続して協力させていただきたい。

（2）学校運営

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	4
・運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4	
・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	4	
・人事、給与に関する規程等は整備されているか	4	
・教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4	
・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	4	
・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4	
・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	

【課題と今後の改善方策等】

- ・業務内容の効率化の必要性を感じている。
- ・健全な学校運営にはさらなる情報の共有と広報活動を積極的に実施する必要性があり、昨年度はSNSの活用の促進や、ホームページをより見やすくするための準備を開始した。今年度は校内で無線 LAN が使用できるようにしていく予定である。

【委員からのご意見】

- ・業務内容の効率化、情報システム化は、継続して対応していただきたい。

（3）教育活動

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・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	4
・教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4	
・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4	
・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	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	4	
・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）が体系的に位置づけられているか	4	
・授業評価の実施・評価体制はあるか	3	
・職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	4	
・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	4	
・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4	
・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	4	
・関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務・兼務含む）を確保するなどマネジメントが行われているか	3	
・関連分野における先端的な知識・技能等を習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	4	
・職員の能力開発のための研修等が行われているか	4	

【課題と今後の改善方策等】

- ・研修や教員の指導力育成の取り組みは改善しており、昨年度は教員の質の向上のための職員研修を9回計画し、実施したり、一般社団法人全国調理師職業訓練協会主催の研修会に1名の教員が出席したり、大分県食品衛生協会主催のHACCAPの研修会にも参加している。今年度は大分市主催の人権セミナーに職員2名で参加予定。

【委員からのご意見】

- ・教育課程については確立され、調理師免許取得のために必要な教育がなされていることは評価できる。
- ・また90時間のインターンシップ実習で、学生が希望する企業で実践的な職業教育ができていることも評価できる。
- ・

(4). 学修成果

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・就職率の向上が図られているか	4	4
・資格取得率の向上が図られているか	3	
・退学率の低減が図られているか	3	
・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	
・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されているか	4	

【課題と今後の改善方策等】

- ・就職を希望する学生については、100%就職している。
- ・調理師資格は卒業者全員が取得しているが、それ以外の資格取得は学生自身のやる気に左右されており、横ばい傾向である。
- ・退学者は例年一定数いる。退学者の退学理由は心身の不調や進路変更によるものである。欠席がちな学生が最終的に退学に至ることが多い。早めに家族への連絡等を行うことで退学を回避したいが、家族の協力が得にくい場合や、メンタルの問題を持っている場合は、指導方法を変えても退学者はでることが予想される。
- ・来年度は学生が就職を希望する業態の企業様を複数招いて就職説明会を実施する予定だが、その際には人事の方だけでなく、料理長や当校を卒業して就職した方にも来て頂き、学生にとって身近な存在として話をしてもらう予定。

【委員からのご意見】

- ・就職率は良いが、学生の意欲の程度により、調理師以外の資格取得が伸び悩んでいることについても、理解はできる。また、退学者についても、ある程度出ていることはやむおえない面もあると推測される。今後は卒業生へのフォローアップ体制について強化してほしい。

(5) 学生支援

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4	4
・学生相談に関する体制は整備されているか	4	
・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4	
・学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	
・課外活動に対する支援体制は整備されているか	2	
・学生の生活環境への支援は行われているか	2	
・保護者と適切に連携しているか	4	
・卒業生への支援体制はあるか	4	
・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4	
・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	

【課題と今後の改善方策等】

- ・課外活動と学生の生活環境の支援については、支援に対するニーズ把握が難しい。学生自らが支援を求めてくれれば、支援は可能なので、相談しやすい環境づくりを継続して行う。

【委員からのご意見】 ・特になし。

（6）教育環境

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・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	2	3
・学内外の実習施設、インターンシップ、について十分な教育体制を整備しているか	4	
・防災に対する体制は整備されているか	3	

【課題と今後の改善方策等】

- ・施設の老朽化、防災体制に課題がある。
- ・学外でのインターンシップ実習は履修科目に含まれており、また、随時学生から希望があれば各企業様に実習受け入れの申し入れをして、体制を整えている。

【委員からのご意見】

- ・施設の老朽化に対応するにはかなりのコストが必要と思われるが、製菓実習用の大型調理機器の設置を実施したこと、さらに充実させていただきたい。
- ・学校外での教育体制については、多様な施設での実績が確認できた。この活動は就職支援にもつながるので、更に充実させてほしい。

（7）学生の受入れ募集

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・学生募集活動は、適切に行われているか	4	3
・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	
・学納金は妥当なものとなっているか	4	

【課題と今後の改善方策等】

- ・社会の少子化現象に伴って18才人口（高校新卒者）の激減の今日、募集計画、方法については日々改善をしながら実施している。
- ・現代社会のニーズに応えるべく、「職業実践専門課程」を充実させ、効果的な広報につなげている。

【委員からのご意見】

- ・調理師養成課程としてのニーズは高校新卒者だけでなく、社会人経験者や定年退職後の第2の人生をどのように送るか考えている方にも、相当数あることを認識した上で、そこへのアプローチ法を見つけてほしい。
- ・最近SNSや学校のホームページへの投稿で、学校の様子を見ている。定期的な更新が確認できた。これが学生募集につながることを期待している。

（8）. 財務

1

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4	4
・予算・収支計画は有効かつ妥当なものになっているか	4	
・財務について会計監査が適切に行われているか	4	
・財務情報公開の体制整備はできているか	4	

【課題と今後の改善方策等】

- ・今後も予算決算管理及び昨年度対比による財務分析等の取り組みを継続的に行っていく。
- ・予算編成に関しては、過年度実績と次年度計画に基づき編成している。収入と支出のバランス、また、貸借対照表からも財務基盤は安定しており、学生に必要かつ快適な教育環境を提供できる財務体質を備えている。監査は、私立学校法及び寄付行為に基づき、監事による監査が適切に行われている。

【委員からのご意見】

- 特になし。

（9）. 法令等の遵守

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・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	4
・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	
・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	2	
・自己評価結果を公開しているか	4	

【課題と今後の改善方策等】

- ・私立専修学校設置認可審査基準を遵守している。
- ・自己評価の実施が不十分である

【委員からのご意見】

- ・自己評価の問題点の改善については継続的に実施してほしい。

（10）. 社会貢献・地域貢献

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・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	4	4
・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4	
・地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	4	

【課題と今後の改善方策等】

- ・特に問題ない、適切に計画実施されている。

【委員からのご意見】

- ・特になし

（11）国際交流

評価項目	学校自己評価結果	学校関係者評価結果
・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか	3	2
・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	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	
・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	3	

【課題と今後の改善方策等】

- ・留学生の応募自体がない為、特に準備はしていない。
- ・ニーズを把握し、需要が見込めればすぐに受け入れ態勢を整える事ができるよう準備をしておく。

【委員からのご意見】

- ・世界の日本料理人気を見ると、日本料理を学びたい留学生は多数いるはずである。他の調理師専門学校では留学生を受け入れている状況もあるので、今後は徐々に受け入れ準備をし、入学後の支援体制についても検討を始めても良いと思う。

以上