

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5年4月1日 ~ 令和6年3月31日)

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目		自己評価	令和5年度の最終報告	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	①教育理念を教職員には伝えているが、明文化はされていない。 ②職業実践専門課程の会議や産業界の方々との情報交換等、さまざまな方法で社会ニーズを把握している。 ③教育理念に基づいて令和5年度の教育および経営計画を策定している。 ④教育理念や社会に基づいて教育環境を整備しているが、特に教員組織の整備がさまざまな問題から不十分である。 ⑤「形は心の現われ」という点では、学生への指導の不備が少しずつ顕在化してきている。	3
	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	①入学式をはじめとした学校行事で校長が本校の教育目的や歴史的経緯を毎回説明している。 ②志あふれる職業人を育成するために、教育理念の明文化、ならびに和洋中と製菓で「教育目標」や「育成すべき人材像」を作成することが急がれる。 ③クラス担任からの学生への指導という点では、各クラス担任によっての指導の差が見受けられる。	3
	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	4	日本料理アカデミー、全日本司厨士協会、日本中国料理協会、日本洋菓子協会、日本洋菓子工業会や全日本パン協同組合連合会等業界団体等の業界団体の会合には各教員が出席して業界のニーズを直接聞き、教育目標や育成人材像に反映した。 また、教育課程編成委員会と学校関係者評価委員会の年間2回ずつの実施を通じて、学校の教育目標、育成人材像は業界のニーズを確認し合っている。	4
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	4	学校運営の年度計画、中期計画は適切に定められている。その内容について教職員に周知している。ただし、事業計画の進捗管理が不十分である。	4
	②運営方法に沿った運営組織が策定されているか	4	①学校運営組織での「計画→実行→振り返り」は適切に行われている。 ②令和5年度中に理事会を5回開催、評議員会を4回開催し、学校運営について審議を行った。 ③年度途中で理事1名および監事1名が退任したため、令和6年5月の理事会・評議員会で新理事および新監事が選任される予定である。	4
	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	組織運営上必要な諸規定は整備され、適切に運用されている。	4
	④人事、給与等に関する規定等は整備されているか	4	長期間見直しができなかった人事制度の見直しを抜本的に行った。見直し内容については令和6年度から適宜実施していく。	4
	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	①コンプライアンスに関する研修、学生指導が滞った。 ②コンプライアンス遵守の実態点検は不十分である。 ③ハラスメントに関する規定は整備したが、実際的な運用はまだ十分でない。	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	危機管理に関する教職員および学生に対する指導の実施は滞った。	3
	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	引き続き制度上公開が必要な情報を適切に公開している。更に、保護者向けに進学の情報や教育活動の情報を公開している。地域社会に向けて学園祭やレストラン・ケーキショップの情報も適時に発信している。	4
	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	4	DX化の先進校などを視察を行った。ただ、本格的な業務改善には現状至っておらず、令和6年度継続して取り組んでいく必要がある。	4
⑨個人情報保護のための対策は、とられているか	3	個人情報保護に関する教職員および学生に対する指導の実施は滞った。	3	

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5年4月1日 ~ 令和6年3月31日)

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	自己評価	令和5年度の最終報告	学校関係者評価
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	学校行事をコロナ禍前に戻すことで、授業や校外研修などを通して教育理念等に沿った教育を展開した。	4
②カリキュラムは体系的に編成されているか	4	調理師、製菓衛生師ともに規定に則ったカリキュラムで行っている。今年度も調理師養成学科のに県による学校調査アンケートが実施されたので、令和5年度における学校の状況を確認した。学則における調理実習の時間数変更手続きを完了した。	4
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	4	調理師科2年生は自分たちで考案したレストランメニューをお客様に提供することで、やる気を出して実習に臨んだ。また、製菓系学科でも学生が考案したお菓子やパンを販売し成長することができた。	4
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	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いる。業界との連携を絶やさずカリキュラムに反映させた。	4
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	4	夏に通常通りのインターンシップを実施して実践的な教育を展開した。春のインターンシップも実施し、2回目の実習となるので、しっかり目的を持たせて実習に送り出したい。	4
⑥学生による授業評価を実施しているか	4	授業評価(アンケート)をオンライン取ることにしたが、教員にフィードバックできる集計のあり方に留意した。オンラインでアンケートを取ることで、自由記載に学生の意見が反映されやすい結果が得られた。アンケートの結果を学校全体の共通認識として、改善を強化する。また、アンケート内容の見直しも検討する。	4
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	4	教育課程編成委員会を年間2回実施して、外部の業界企業幹部の意見を聞き、評価を取り入れ、学校教育に活かしている。	4
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	正式な「教務規定」の作成は着手できなかった。	4
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	調理師免許を取得できるカリキュラムを行っている。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審査については、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。製菓衛生師免許取得のため、ダブルライセンスの学生に補講を通じて指導している。	3
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	4	令和5年度はすべての行事においてスムーズに運営する事ができた。また、学園祭後は反省会を行い、次年度に向けての取り組み方なども話し合いを行った。学生の実行委員も新しく1年生をいれ引き継ぎがしやすいようにできたが、完全に機能するにはあと1年はかかる。その点もう踏まえて次年度にいかしていきたい。	4
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	4	退職者の補充はできているが、長期的な計画に基づいた運用までは至っていない。	4
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	3	福岡県専修学校各種学校協会主催の教員の指導力育成の研修には参加している。高校教員対象講習会にも学校を挙げて力を入れて開催している。しかし、校内研修や個人課題研究はあまり出来ない。	3
⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか	3	福専各主催の研修等には参加している。年間個人目標を通じて職員の資質向上に努めている。部署内のOJTは行っている。	3

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5年4月1日 ~ 令和6年3月31日)
 適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	自己評価	令和5年度の最終報告	学校関係者評価
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	4	調理師として、製菓製パン技術者として必要な技術や知識・理論の修得は行われている。また挨拶・時間励行についても同様にできている。2年生が自分たちで考案したメニューをレストランで披露した。製菓・製パンもケーキショップ実習において、チームで考え計画し行動出来ている。	4
②就職率の向上に向けて努力をしているか	4	就職係と担任で、学生に常に問いかけ、就職指導をしている。調理師科2年コース、製菓製パンは就職内定率100%を達成した。調理師科1年コースが4名内定に至らず、今後の指導課題となった。	4
③学生が資格取得するための支援を行っているか	3	少人数ではあるがHRS、食育インストラクタ、フグ処理師などの資格取得に向けて指導した。	3
④退学率の低減が図られているか	2	①担任への指導が例年に比べて劣ってしまった。 ②昼間部の退学・留年率は令和元年度6.5%、2年度3.8%、3年度9.2%、令和4年度8.2%、そして令和5年度は9.2%と、この3年間は高い率となってしまった。 ③特にクラス担任の指導力の差が問題となっている。	2
学修成果 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	4	卒業生の活躍など情報は、教職員・在校生に共有できた。コンクールに関しては、調理・製菓ともに参加しており受賞者も増えていた。例年のコンクール以外にも案内をかけ参加していくように促していきたい。イベントは調理製菓系の内容どちらとも部署関係なく発信し、参加を促していた。幹事会での学生情報の共有は出来ていたが、幹事から卒業生へ連絡するツールがまだ確立できておらず、末端まで届いていないのが現状である。SNSやHPでの配信など学校から出来ることはしっかり行っていた。卒業生の活躍を在校生へ教育教材としてピンポイントで伝えることが出来るようスピード感をもって準備をしたい。	4
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	4	学校満足度調査は令和5年度後期終了時の調査から学生のスマートフォンからの入力方式とした。学校満足度の調査結果もこれまで以上に教職員等と共有することができた。その結果、これまでは調査の実施とその集計までで手間がかかっていたが、その手間を大幅に削減することができた。また、これまで比べて数多くのコメントも得ることができた。今後はその結果をこれまで以上に次期以降の教育の向上に反映させていく。	4

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5年4月1日 ~ 令和6年3月31日)

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	自己評価	令和5年度の最終報告	学校関係者評価
①就職に関する支援体制は整備されているか	4	合同企業説明会を早めの4月に実施した。就職指導の見直しや学生に配布している就職ガイドブックも改めた。学生の就職支援活動は行っている。調理師科2年コース、製菓製パンは就職内定率100%を達成した。	4
②学生相談に関する体制は整備されているか	4	①クラス担任による学生の面談は全クラスで定期的に行われた。ただし、担任によって細かな指導の温度差や、面談時期の差が出てしまった。 ②留学生に対しては、クラス担任のほか、総務部担当者との全員の面談が実施された。 ③令和元年度からのカウンセリング利用学生数は、15名(夜間コース4名を含む)、10名(夜間コース0名)、15名(夜間コース3名を含む)と推移してきたが、令和4年度6名(夜間コース3名を含む)、令和5年度は8名(夜間0名)に留まった。その原因把握が課題である。	4
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	学生に対する経済的支援の制度の周知、説明、事務については専任者を配置し、適切に実行できている。一方で各種制度が複雑となっているため、より分かりやすい説明を行っていく必要がある。	4
④学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	5月にコロナウイルス感染症5類へ移行されたが、一部対応を変更しながらも基本的な感染症対策や啓蒙については日常的に行った。健康診断や腸内細菌検査は予定通り実施され、大きな問題もなかった。カウンセリング相談日を定期的に設け、その申込みもWebに切り替え、より相談しやすい環境作りができた。	4
⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか	2	本校には運動系(野球・サッカー・バドミントン・テニス)の部活と文化系(茶道部)があるが、コロナ禍で運動系部活はこの4年間休止状態にあったため、廃部することとした。コロナ禍でも感染対策を実施して活動していた茶道部は引き続き活動を続ける。	2
⑥学生の生活環境への支援は行われているか	4	①新入学生の提携寮に関する支援は広報部が担当し、適切に実施した。 ②校内3学生食堂において試験期間等を除くほぼ毎日昼食が提供され、学生の「食」環境の支援は適切に行えた。 ③学生の食生活では、調理系学科では「栄養学」でのアンケート調査結果を「栄養摂取状況成績表」にまとめ、改善を促している。ただし、製菓製パン系の学科では実施できなかった。	4
⑦保護者と適切に連携しているか	4	保護者との連絡はsigfyでの連絡を基本とし、適宜に電話連絡、あるいは本校での面談も併せて緊密に連絡を取ってきた。	4
⑧卒業生への支援体制はあるか	4	卒業生へ教員からのアフターフォローもしっかり行っている。同窓会については、今まで卒業生へのLINEを使った情報発信が出来ておらず、来年度より配信数を増やし行う予定である。卒業生へ有意義な支援が出来るように予算をたて、来年度より運営をしていくことになった。	4
⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか	4	調理製菓では主に昼間部の1年コースや夜間部、短期コースなどで社会人を受け入れている。製菓製パン短期コースには社会人の応募者が多くニーズをつかんでいるといえる。調理の日本料理の短期コースも行ってみたい。	4
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	①本校教員が高校に出向いての教育協力を本年度は13校17回実施した。 ②高校からの来校しての授業実施を本年度は6校7回実施した。 ③高校を対象とした本校実習レストランでのテーブルマナー教室を本年度は13校22回実施した。	4

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5年4月1日 ~ 令和6年3月31日)

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目		自己評価	令和5年度の最終報告	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	4	保守メンテナンスについては協力会社と連携しながら、定期点検を重視し、運用を行っている。また、建物全体の長期の改修計画を立案し、それに沿って計画的に改修工事を実施している。	4
	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	4	夏・春に、10日間のインターンシップを通して実践的な教育を展開している。海外研修は、製菓製パンと調理でヨーロッパへの研修旅行を行った。	4
	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	4	①消防計画は毎年作成し、自衛消防隊も設置している。 ②消防設備点検は毎年2回実施している。 ③学生対象の毎年実施している避難訓練を本年度も夜間コースを含めた全学科を対象に実施した。 ④令和5年度は福岡市消防局職員・設備業者ホーチキの方々を招いて、全教職員を対象の総合訓練(通報・避難誘導・消火訓練)を12月20日に実施した	4
学生募集	①学生募集活動は、適正に行われているか	4	すべてのイベントを予定通りに実施することができた。コロナ明けでルールや手法が変わっていく中、情報を更新しながらパンフレット、WEB等で適切な情報提供を行う事ができた。結果、志願者も前年対比で増加した。	4
	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	別資料などを作成し、高校に就職状況、退学率、入学者数など正確な情報を対面で伝えることができた。	4
	③校納金は普遍妥当なものとなっているか	4	学費に関する情報は授業料等に限らず必要な費用もすべて明示している。	4
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	4	入学者数に応じた予算を策定しており、収支バランスもとれている。	4
	②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	4年の中期計画と単年の年度計画を策定し、理事会・評議員会でもご審議いただいている。計画については、年度終了後に振り返りをまとめており、PDCAサイクルを回している。	4
	③財務について会計監査が適正におこなわれているか	4	監事による監査を毎年行い、適正な監査運営を行っている。指摘事項について学園運営にスムーズに反映させていくことが今後より大事になる。	4
	④財務情報公開の体制整備はできているか	4	職業実践専門課程として必要な情報公開をホームページにて適切に行っている。	4

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5年4月1日 ~ 令和6年3月31日)

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目		自己評価	令和5年度の最終報告	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	学校の組織、教員、施設設備は、法令や専修学校設置基準に従って運用を行っている。	4
	②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	令和5年度も担当者による体制で詳細に評価を行っている。その結果として、各担当者の意識の高まりも見られる。	4
	③自己評価表を公開しているか	4	外部のステークホルダーで構成される学校関係者評価委員会で聴取した意見を踏まえて、速やかにHP上で公表している。	4
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	4	学校の施設設備を関連団体へ開放し授業産業界等を対象とした講習会等を行った。高等学校等が行うキャリア教育等の授業にも協力した。テレビ出演などを通して社会貢献をおこなった。	4
	②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか	3	今年度は担当クラスに声掛けなどを行い校外清掃活動はしっかりと行えたと思う。次年度以降も清掃活動だけでなくその他のボランティア活動の考えて行ければと思う。	3
	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	4	地域に対する公開講座等を受託している。また調理製菓業界・団体等が主催する公開講座や教育訓練を積極的に受託し、実施した。	4
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	4	3年ぶりに韓国でのガイダンス、アカデミーでの説明会を実施し、留学生に対してしっかりとした情報提供をすることができた。	4
	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	対前年比2倍の留学生の志願者があった。個別相談等を実施し、適切に入学試験、フォローを行う事ができた。	4
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	昨年度、卒業時までには就職を決めることが出来なかった留学生に対しても就職活動のためのVIZAに切り替え、本人の努力もあり令和5年度内での無事日本での就職が決まった。令和5年度も母国に戻る留学生を除いて就職を希望する学生については皆決定することが出来た。イベントを実施することが出来なかったためそこは反省点である。係担当者がしっかりと意識して留学生に対しての声掛けが出来ており、そこは評価できる点である。	3
	④学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	4	グルメリックでは和洋中3名が地区予選を通過し、西洋料理部門では全国3位に入賞できた。ジャパンケーキショーでは好成績を残せた。ナカムラアカデミーのパン部門は開校することができた。	4
	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	①本校から校長の出張やオンラインでの会議の実施などにより、経営上の指導も適切に行うことができた。 ②本校の製パン教員の出張も再開でき、コロナ禍中は中止していた製パン授業も再開することができた。 ③日本からの調理、製パンの特別講師の派遣も再開され、ナカムラアカデミーの授業もコロナ禍前と同様に実施することが可能となった。 ④ナカムラアカデミーに関するSNS等を利用した国内外への広報的支援を行ってきた。 ⑤令和5年12月、ナカムラアカデミーの教育に対する貢献に対し、中村校長が農林水産省「日本食普及の親善大使」に任命された。	4