

学校関係者評価委員

ホテル総料理長兼卒業生
会社経営者（近隣住民）
高等学校校長
学校法人職員（仙台市内 他の学校法人）

評価基準

5	適切
4	ほぼ適切
3	普通
2	やや不適切
1	不適切

令和5年度自己点検自己評価（令和5年4月1日～令和6年3月）による

1. 教育理念、目的等		評点
1-1	建学の精神、教育理念、教育目的、教育目標を学則に明示し、調理師の社会的使命を自覚し、職業人としての調理師の養成を行っているか	5
1-2	学則と現状（実績、実情）とに相違しているところはないか、定期的に点検を行っているか。	5

2. 施設（学校）の管理、運営		評点
2-1	施設（学校）運営は、指定基準に適合し、維持しているか。	5
2-2	施設（学校）管理、運営組織体制の整備、効率化が図られているか。	5
2-3	運営組織、意思決定システムは効率的か。	4
2-4	設立者である法人の経理と養成施設（学校）の経理とが明確に区分されているか。	5
2-5	会計帳簿、決算書類等収支状況を明らかにする書類は完備されているか。	5
2-6	入学金、授業料、実習費等は適正か、また、これらの費用の種類及び金額は、入学案内により募集の際、学生・生徒に周知されているか。	5
2-7	財務体質の健全性維持への取り組みはどうか。	4
2-8	中長期的な財政基盤の安定性確保への取り組みはどうか。	4
2-9	就業規則等諸規程が整備されているか。	4

2. (続き)		評点
2-10	労使協定は結んでいるか。	4
2-11	教員、講師、職員の勤務状態は適切に記録されているか。	4
2-12	災害時の避難誘導の方法、経路、組織がマニュアルで整備されているか。	5
2-13	災害時の避難誘導等の訓練を行っているか。	5
2-14	防火、防災設備の定期点検を行っているか。	5
2-15	電気設備、浄化槽等の設備の定期点検を行っているか。	5
2-16	施設（学校）運営の短期、中期、長期計画が立てられているか。	4
2-17	営利を目的とした運営になっていないか。	5
2-18	運営にかかる必要な職員が確保されているか。	4
2-19	入学案内等の広告表示は、適正に行われているか。	5
2-20	学生募集活動は、適正かつ効果的に行われているか。	4
2-21	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
2-22	個人情報の保護のための体制がとられているか。	5
2-23	理事会・評議員会は適時適切に開催され、機能しているか。	5
2-24	理事会・評議員会の議事録は適切に作成、管理されているか。	5

3. 施設（学校）長、教職員		評点
3-1	施設（学校）長は、指定基準に規定する要件を満たしているか。	5
3-2	教員の資格等は、指定基準を厳守しているか。	5
3-3	教員数は、指定基準に定められた人数を確保しているか。	5
3-4	専任の教員数は教員数の3分の1以上で、そのうちの3分の2以上が必修科目担当となっているか。	5
3-5	専任教員のうち、調理師を1人以上配置しているか。	5
3-6	1教員の1週間当たりの授業時間数は、18時間以内となっているか。	5
3-7	1教員の担当する教科科目は3科目以下、そのうち必修科目は2教科以下となっているか。	5
3-8	専任教員は、他の学校の専任教員を兼ねていないか。	5
3-9	すべての調理実習に指定基準に規定する資格を有する助手を置くよう務めているか。	5
3-10	教職員の職務分掌は明確になっているか。	4
3-11	教職員の資質向上のためのシステムは適切に構築されているか。	4
3-12	職員は滞りなく遂行できる人数を雇用しているか。	4

4. 学生・生徒		評点
4-1	学生・生徒の定員数を厳守しているか。	5
4-2	入学資格の審査は、適正に行っているか。	5
4-3	入学・卒業、転入学等の取扱いは、適切に行っているか。	5
4-4	卒業の認定に当たっては、学力が十分であること、履修時間数等を確かめる具体的な方法を用い、適切に行っているか。	5
4-5	健康診断の実施、疾病の予防措置等、学生・生徒の保健衛生上必要な措置を行っているか。	5
4-6	学生・生徒の入学、卒業、成績、出欠状況、その他学生・生徒に関する記録は、確実に保存されているか。	5
4-7	就職指導の体制は、整備され有効に機能しているか。	5
4-8	学生相談に関する体制は、整備され有効に機能しているか。	3
4-9	学生の経済的側面に対する支援（奨学金・教育ローン・アルバイト）が整備され有効に機能しているか。	5
4-10	学生の住居・生活環境への支援が行われているか。	5
4-11	保護者と適切に連携しているか。	4
4-12	学生募集のための広報資料の表現・内容並びに広報活動の方法。時期は適切か。	4
4-13	入学案内には志願者が必要とする情報が掲載されているか。	5
4-14	募集要項の内容は適切か。	5
4-15	学校説明会、体験入学の時期、内容は適切か。	4
4-16	中途退学の理由・実情を適切に把握しているか。	5

5. 授業		評点
5-1	授業計画は、体系的に編成されているか。	5
5-2	規定の強化科目及び授業時間数の授業が確実に実施されているか。	5
5-3	規定の教科科目の内容は、調理師養成施設指導要領及び製菓衛生師養成指導要領に定められていた内容となっているか。	5
5-4	選択必修科目の各科目は、適切に設定されているか。	5
5-5	校外実習を行う場合、調理師養成施設指導要領及び校外実習実施基準に基づいて、実施されているか。	5
5-6	授業日数は、35週から40週にわたって計画しているか。	5
5-7	修業期間が1年以上の昼間部の週当たり授業時間数は38時間を超えていないか。また、修業期間が1年6ヶ月以上の夜間部の週当たりの授業時間数は24時間を超えていないか。	5
5-8	一授業時間及び休憩時間は適切に設定しているか。	5
5-9	特定の教科科目以外の授業は、教育の標準的集団単位である40人以下の単独授業となっているか。	5
5-10	定期的に授業評価を実施し、教育目的の達成度と教育効果を評価する体制はあるか。	4
5-11	資格試験の合格率は。	5
5-12	資格試験の不合格者の対策は。	5
5-13	評価は適切な方法で行われているか。	5
5-14	目標に到達しない学生に対し適切なフォローがなされているか。	5

6. 施設及び設備		評点
6-1	普通教室及び調理実習室は、同時に授業を行う学級の数を下回らない数を備えているか。	5
6-2	集団給食調理実習室、調理・製菓実習準備室、更衣室、図書室、教員室、事務室、医務室を備えているか。	5
6-3	施設及び設備は、同一校内に適切に配置され、教育上、保健衛生上及び管理上適切なものとなっているか。	5
6-4	施設及び設備は、建築基準法、消防法その他の法令に抵触しないものとなっているか。	5
6-5	普通教室、調理・製菓実習室、集団給食調理実習室等は、調理師の養成のための使用目的で設置されたものになっているか。	5
6-6	集団給食調理実習室は、特別な事情がない限り、営利事業の一施設として利用し、又は学生・生徒をその事業に使役していないか。	5
6-7	調理・製菓実習室、集団給食調理実習室に規程の学習用の器具、設備等を教育上必要な数以上備えているか。	5
6-8	実習室の換気、採光、防災等危害予防の配慮がされているか。	5
6-9	機械器具等は教育に適した形態、機能を有し、常時利用できる状態で実習室に備えられているか。	5
6-10	更衣室は、同時に実習を行う学生・生徒全員が更衣でき、1人1個のロッカーが備えられているか。	5
6-11	図書室には、調理師・製菓衛生師教育に必要な図書が備えられ、学生が閲覧できる設備が設けられているか。	4
6-12	教員室には、専任教員数に相当する机及び椅子が備えられているか。	5
6-13	医務室には、2床以上のベット、掛け布団及び枕が備えられているか。	5
6-14	調理・製菓実習室、集団給食調理実習室において調理された食品の処理については、食中毒等の事故が起きないように衛生管理に注意しているか。	5

7. 変更申請、各種届出		評点
7-1	厚生労働大臣への変更申請、届出について必要な事項を掌握し、適切に対応しているか。	5
7-2	毎年4月30日までに前年度の入学者数及び卒業者数を、都道府県知事に届け出ているか。	5
7-3	養成施設の全面建て替えの際の仮校舎、新校舎が完成したときの手続きは適切に行っているか。	5

8. 社会貢献		評点
8-1	学校の施設を活用した社会貢献を行っているか。	3
8-2	学生のボランティア活動を奨励・支援しているか。	3

9. その他		評点
9-1	自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。	5
9-2	自己点検・自己評価結果を公表しているか。	5

## 総評

<p>コロナも5類に移行し、従前の教育への回復がされてきている          来る年度は中止としていた調理師養成施設学科の学生による外部研修も実施とのこと          企業様とも連携し、教育効果を高めていただきたい</p>
<p>職業人育成に向けた高い理念と伝統を持った教育方針は評価すべきもので、今後も          堅持されたい</p>
<p>学校運営は関係法規を遵守し、正確に運営されている</p>
<p>就職指導は学生の希望、将来のキャリア形成、そして実情を踏まえ丁寧に行われて          おり、高く評価したい          この分野では重要な衛生観念は常日頃の授業より十二分に指導されており、高い水          準で享受されている</p>
<p>一部定員を満たさない学科があり、生徒募集・広報には今後とも工夫されたい          令和6年度入学者は微増とのことであるが、まだまだ安定的な経営には不十分なので          生徒募集については課題は何か、その解決にはどのような行動が必要か、しっかり          総点検をして鋭意努力されたい</p>
<p>自己点検・評価も生徒募集以外はしっかりと行われており結果が導き出されている</p>