

令和6年度 自己評価報告書

学校法人 石井学園
岐阜調理専門学校

令和6年度 事業計画

岐阜調理専門学校

1 学校の教育目標

本校は教育基本法及び学校教育法並びに調理師法の規定に基づき、調理師に必要な基礎的・基本的な知識と技術を身に付けるとともに、教養の向上と人格の陶冶を図り、地域社会に貢献できる人材の育成を目指す。

2 目指す学生の姿

目指す学生の姿

- ①気持ちの良い挨拶ができる学生
- ②食の安全・安心のため、衛生観念の高い学生
- ③常に向上心を持ち、調理のスキルアップにどん欲に取り組む学生
- ④遅刻・欠席をせず、意欲的に授業、学校生活に取り組む学生
- ⑤仲間を理解し、協働できる学生

3 重点的に取り組む事項

- (1) 社会人としての基本的な生活習慣の確立
 - ア 「挨拶ファースト」 イ 遅刻指導の徹底 ウ 掃除指導の徹底
- (2) 生徒の学習権と安全の保証
 - ア カリキュラム、年間指導計画の柔軟な対応 イ 施設設備等の安全管理
 - ウ 生徒の健康管理 エ 効果的な調理実習の在り方 オ 就活指導の充実
 - カ 新型コロナウイルス感染症等への対応
- (3) 資格指導の充実
 - ア 製菓衛生師の合格率のアップ イ 全ての検定における合格率のアップ
- (4) 職員の健康管理及び安全の充実
 - ア 職場環境の整備 イ あらゆるハラスメントの撤廃
- (5) 学生募集について
 - ア 体験入学参加生徒の増加 イ 会場および学校ガイダンスの内容の充実
 - ウ 高等学校との連携強化（出前授業の充実、生徒・高校教員の体験講座の充実）
 - エ 体験入学及び入試説明会の内容の検討と充実

3 評価項目の達成と取組状況

評 価 基 準
適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1

(1) 教育理念・目標

評 価 項 目	自己評価
・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
・学校における職業教育の特色は明確か。	4
・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか。	3
・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。	4

(Avg.3.8)

① 課題

○「調理師養成施設」である本校には「調理師免許」、2年養成科にあっては、加えて「製菓衛生師」免許の取得を主目的に入学してくる者がほとんどである。そのため本校の教育目標、理念等は、その要望に応えるための揺るぎない明確性をもったものではあるが、全保護者等へ直接説明する機会は、入学式直後のガイダンスのみである。その唯一の機会に周知の徹底を図るため、より効果的な方法を探求せねばならない。

一方で県内唯一の調理専門学校である本校は、名古屋を代表とする都市圏の調理専門学校とは異なる独自性を打ち出すことで、その存在価値を向上させる必要にも迫られている。

② 今後の改善方策

○本校に対する県内業界からの期待を厳粛に受け止め、特に本校後援会を中心とする地元業界のニーズにかなう有為な人材、現場で即戦力となる人材を育成するための仕組み作りを更に推進していく。

○2022年4月1日の民法改正により本校は入学生全員が「成年」となった。したがって、理論上は、本校においては学校教育法上の「保護者」は存在しないと言える(学校教育法では「親権者」を保護者としている)。すなわち本校生徒は親権に服することがなく、居住地や卒業後の進路についても、自分の意思で決めることができるようになった。しかしながら現実には、本校生徒の多数を占める高等学校新卒者の場合、授業料等の支弁者は従前の保護者である場合がほとんどである。これらの現実をふまえ、本校としては保護者等からの信頼を得ることが極めて重要であると認識し、良好な関係性の構築に努めていきたい。

③ 特記事項

○今年度も教科「食品衛生学」で HACCP（危害要因分析重要管理点）を位置付け、DVDを活用しながら知識の習得に努めさせた。現場の実態を学ぶ機会を設定している。

（２）学校運営

評価項目	自己評価
・目的等に沿った運営方針が策定されているか。	4
・運営方針に沿った事業計画が策定されているか。	4
・運営方針や意思決定機能は、規則等において明確化されているか。	4
・人事、給与に関する規定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。	3
・業界や地域社会に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

(Avg.3.8)

① 課題等

○学校運営に関しては常勤職員が 12 名と少ないため、意思統一は図りやすいが、非常勤講師との連携はシステム化されているわけではないため、情報共有に遅れが生じないように普段からの意識づけが重要である。

○国際情勢の不安定さや、諸物価の高騰、水道、光熱費等の値上げも本校教育活動にも深刻な影響を与えている。授業のクオリティを下げないことを絶対条件として、実習メニューの見直しや、食材のロス可能な限り減らす実践に迫れている。

② 今後の改善方策

○毎週火曜日に職員朝会を設定し、直近の行事の確認に加え、各クラスの生徒の動向を担当から報告することで職員全員の情報共有を図っているが、非常勤講師に対しても、出勤の都度、学生の動向等を適宜報告し、緊密な連携を図っていく。

○諸物価の高騰に対応するため、学園本部とも慎重に審議し、昨年度新入生より授業料を年額 5 万円値上げした。入学生の負担を考えると、痛惜の念を否めないが、飲食業界のように価格への転嫁ができないため、やむなく増額の決定に至った。これ以外に本校にできることは限定的であるものの、日常の生活を見直すことから始めていきたい。

③ 特記事項

○「働き方改革」の一環として、原則毎週水曜日の放課後練習は行わないよう取り決め 5 年が経過したが、生徒へ周知徹底も図られている。その時間は学校行事等、朝会では審議できなかったことについて、余裕をもって話し合う機会を設けることができた。

(3) 教育活動

評価項目	自己評価
・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
・教育理念、人材育成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・実践的な職業活動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。	3
・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。	3
・授業評価の実施・評価体制はあるか。	4
・職業教育に対する外部関係者からの評価は受け入れているか。	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確保をしているか。	3
・関連分野における業界等の連携において優れた教員(本務・兼務を含む)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
・職員の能力開発のための研修等が行われているか。	3

(Avg.3.8)

① 課題等

○入学直後のガイダンスで、授業のシラバスを用いて生徒への説明を行っている。特に重要な進級・卒業に関する規定は生徒に具体的に数値を示し、理解の徹底を図っているものの、生徒の能力差には著しいものがあり、一度の説明では全てを理解できない生徒も少なからずいる。

また、中学校時代不登校であった者や、軽度の発達障がいのある者など、多様な課題を抱えた生徒の入学が増えている。通信制で週に数日しか登校していない生徒の入学も年ごとに増しており、今後もさらに増加傾向は続くと思われる。

○実践的な職業教育としてインターンシップが有効であるが、本校において体系的に導入

するためには、長期展望に立った学則、シラバス等の抜本的な改訂が必要である。

② 今後の改善方策

○「調理師養成施設」として厳格な姿勢を保ちつつも、生徒の実態に合った指導の在り方を探求する必要がある。現段階では、該当生徒には懇切丁寧に説明・指導していく以外の方法はないものと思われるが、専門的な知見を修得するための職員研修も設ける必要があると考えている。

○インターンシップ等の代替措置として、コミュニケーション能力、礼節や言葉遣い等の社会性獲得の機会とするために、飲食業の厨房や接客でのアルバイトを推奨している。

③ 特記事項

○入学生の目的は明確であり、教育課程も国家資格取得を踏まえたもので、生徒のニーズに応じた内容となっている。

(4) 学修成果

評価項目	自己評価
・就職率の向上が図られているか。	4
・資格取得の向上が図られているか。	4
・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

(Avg.3.6)

① 課題等

[求人数経年比較表]

求人数 (人)	ホテル	日本	西洋	中国	結婚式 会館	集団 調理	カフェ 等	製菓 製パン	フード サービス	その他	合計
R6	1070	273	256	80	97	570	173	131	689	562	3901
R5	1121	780	744	137	152	326	667	216	1307	668	6118
R4	480	186	199	43	113	774	378	86	1815	1114	5188
R3	322	124	168	29	43	414	237	115	775	386	2613
R2	451	171	142	70	76	830	83	67	513	432	2835
昨年度比	95%	35%	34%	58%	64%	175%	26%	61%	53%	84%	64%
R2年度比	237%	160%	180%	114%	128%	69%	208%	196%	134%	130%	138%

(R6は1月末現在)

○求人数は昨年度の6割程度にとどまっているが、数値的な危機感はない。飲食関係はコロナ禍から立ち直りつつあり、その一方で人材不足は深刻化を極めているため、むしろ昨年度、

一昨年度が異常であったとの印象が強く、数値自体は正常化したと考える。

○集団給食関係については堅調であり、現在でも問い合わせがあるほどである。

○個人店では、幾度お願いしても勤務条件通知書はおろか、内定通知すら出してもらえないところもある。休日の日数等が極端に少ないところもあり、上部機関による指導を切望する。

○資格取得については、本校の「目玉」として謳っている W ライセンスの一つである「製菓衛生師試験」の合格率は、昨年度は 80 パーセントと近年では最低であったが、今年度は 92.5 パーセントと復調した。

令和 6 年度資格取得結果 (合格者数/受験者数)	※技術考査は 3 月発表
▶ 2 年養成科 2 年	
・製菓衛生師試験 37/40	昨年度実績：20/25
・フードコーディネーター 3 級試験 39/39	昨年度実績：25/25
▶ 2 年養成科 2 年、1 年養成科	
・食育インストラクター試験 63/65	昨年度実績：44/46
・ <u>技術考査試験 (※) /65</u>	昨年度実績：45/46
・食品技術管理専門士 39/39	昨年度実績：25/25

○退学者は 1 月末現在 9 名（1 年養成科 3 名、2 年養成科 1 年 6 名）で全校生徒の約 9% と残念な結果に終わった。1 年養成科の生徒 2 名は、校外での触法事案が原因となっており、学校としての指導の限界を痛感した。その他は基本的な生活習慣が確立されていない者や、調理への興味・関心を失った者、軽度の発達障がい起因する者など、各人各様である。

休学者は 2 年養成科 2 年の 1 名で、意欲的に学校生活を送っていたが、バイト中に左手中指第一関節からを切断するという不幸に見舞われ、長期入院を余儀なくされた者で、その後は著しく回復し、来年度復学予定である。なお、この生徒は休学中に「製菓衛生師」の国家試験の合格を果たしている。

休、退学に至るまでには、初期段階では担任が保護者・本人と面談を繰り返し、段階的に副校長、校長へと引き継ぎ、今後の進路、身の振り方を必ず確認し、今後の支援も確約したうえで手続きをしているため、休、退学に伴うトラブル等は一切発生していない。

② 今後の改善方策

○就職活動への早めの取り組みを促すために、企業の人事担当者の講義等をさらに増やしながら、当事者意識をしっかりともち、主体的な活動をするよう促したい。

○本校の資格取得に対する指導方針は、卒業後の進路に関わらず、全ての生徒に取得を目指させており、「目標に向かって努力する力」の獲得には大いに寄与をしており今後も継続してゆきたい。併せて、その後の人生において資格のもつ意義、利点を周知させるために、授

業での指導方法を更に工夫、改善したい。

③ 特記事項

○「グルメピック全国大会」の「東海北陸地区予選」には、本校から選抜された2人の生徒が挑み、そのうちの1名が全国大会へと勝ち進んだ。ただ、他地区の予選は会場開催であったにもかかわらず、東海北陸地区のみが昨年度と同様、各校独自に撮影した動画を事務局に送信し、それらをオンラインで審査する選考方法であったため、結果に対しては寂然としない思いが残った。

2月21日に東京で開催された全国大会に向けては、調理部長を中心に全校体制で支援をしたが、全国の壁は厚く、健闘したものの入賞はならなかった。

○本校ではホームルーム担任制を取っており、遅刻・欠席をした生徒に対しては全て個別に担任または職員から電話で確認をしている。また、名票を用いた登校時のチェックを行っており、授業開始時には、欠席者、遅刻者が専用のホワイトボードに示されるため、誰が来ていないか、遅刻してくるのかが全職員に共有されている。

(5) 学生支援

評価項目	自己評価
・就職に関する支援体制は整備されているか。	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
・学生の生活環境への支援は行われているか。	3
・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。	3
・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

(Avg.3.8)

① 課題等

○進路指導については、企業の採用担当者等外部講師を招聘した進路講話、校内ガイダンスを1年養成科では15件(12社3団体)、2年養成科2年では18件(15社3団体)設定した。会社はホテル、結婚式場、専門店、集団給食など各分野多岐にわたっており、それぞれの企業の特色などについて、生徒は熱心に耳を傾けていた。3団体の内訳は新卒ハローワーク、民間業者のエフラボによる就活全般についてのガイダンスと、岐阜県信用保証協会による将来の起業についての講話など、生徒にとって大変有意義なものであった。さらに多くの機会を設けるために企業、関連団体との調整、授業変更等の一層の工夫が求められる。

○最近では求人票を閲覧せず、SNS等で探す生徒が散見し、学生と企業間だけで話が進んで

しまうこともあるので、トラブル回避のため相談体制をより強固にする必要がある。

○2020年度より新しい給付奨学金制度がスタートし、本校は国から認定された確認校である。これにより、一定の要件を満たす学生は、給付型の奨学金を得ることが可能になった。

2月現在の受給者は1年養成科4人、2年養成科1年7人、同科2年6人である。

○入学希望者の学費負担が少しでも軽減されるように、下記の制度を導入している。

ア) 推薦入学合格者特典 (2年養成科希望の高校新卒者)

- ・指定校推薦合格：入学金半額免除
- ・学校推薦合格者：入学金一部免除
- ・自己推薦合格者：入学金一部免除

イ) 特別入学サポート制度 (1年養成科、2年養成科希望の高校新卒者)

高校生活の充実と4月からのスムーズな学校生活を送るための「特待生制度」

- ・入学金の一部免除
- ・高校在学中に、一般の体験入学より高度な体験入学を2回無料で受講できる。

ウ) 精・皆勤奨学金 (本校独自 2年養成科希望の高卒新卒者)

高校3年間で皆勤または精勤の生徒は、入学金一部免除。

エ) 「一人暮らし」奨学金制度 (1年養成、2年養成科希望の高校新卒者)

県内在住の生徒で、遠隔地のため一人暮らしを始める学生に対して、年額100.000万円を補助(返還不要)する制度。

対象地：飛騨市、高山市、下呂市、郡上市、中津川市、恵那市、
大野郡、加茂郡の一部 その他県外遠隔地の者

オ) 在学中特待制度 (本校独自 1年養成科、2年養成科在学中)

- ・1年養成科 1年間皆勤：卒業時に20.000円の奨学金
- ・2年養成科 2年間皆勤：卒業時に50.000円の奨学金

② 今後の改善方策

○「一人暮らし」奨学金制度該当者は8名で、年間100.000円が大きな支援になっていると考えられる。来年度入学生にも周知徹底を図りたい。

○「特別入学サポート制度」を利用して入学する生徒は、今年度入学生で92%と、高い値で安定している。今後も体験入学、ガイダンス、高校訪問を通して支援制度の周知を徹底していく。

③ 特記事項

○1年養成科は「専門実践教育訓練給付制度」の対象講座として厚生労働大臣からの指定を受けている。この制度は中長期的なキャリアを支援するため、指定された講座を受けた場合に、給付金(最大56万円)が支給される制度であるが、既卒の社会人入学生の多くがこの制度を利用している。

(6) 教育環境

評価項目	自己評価
・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
・学内外の実習施設、海外研修等について十分な教育体制を整備がなされているか。	3
・実習室の衛生管理はしっかり行われているか。	4
・実習室、普通教育、自習室等施設内の空調設備は十分か。	4
・防災に対する体制は整備されているか。	4

(Avg.3.8)

① 課題等

○海外研修については、コロナ禍の収束が見られたため、5年ぶりに実施した。ただ円安ユーロ高の進行により、旅費が5年前の約2倍と高騰しており、多くの生徒がやむなく断念に至り、最低催行員の9人の参加にとどまった。

研修の最大目的として、パリ市郊外にあるホスピタリティ養成施設「INFA」で、フランス人シェフによる調理実習が行われ、短いながら生徒らは有意義な時間を過ごせた。

本校の目玉行事の一つとして、来年度も何とか実施できるように願うばかりである。

② 今後の改善方策

○調理師養成施設なので、研修の柱の一つとしての海外研修のより実効的な在り方についての検討が急務である。併せて HACCP の実践研修として国内研修も視野に入れたい。

○年度当初の授業において、火災発生時の自主防災や避難経路の教室内掲示をするなど、再確認を徹底的に行っている。

③ 特記事項

○まだまだ心配であるコロナ感染症ではあるが、本校はもともと衛生管理（食中毒対応 ノロウイルス対策）を徹底しており、インフルエンザも含め、学校由来の感染症は発生していない。

(7) 学生の受け入れ募集

評価項目	自己評価
・学生募集活動は、適正に行われているか。	4
・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

(Avg.4.0)

① 課題等

○2年養成科の入学生は、不思議なことに隔年で多寡の傾向が見える。令和6年度は2月末現在の数であるが、3月に実施予定の5次試験にも若干名の受験希望者がいる。東海北陸地方における調理師養成施設の入学者充足率の平均が51.6%（『月刊全調協ニュース』より）と低調の中、来年度本校は85%の高さである。しかし、今後県内高校生の生徒数も減少するため、これからも調理養成施設の入学者減少問題はより厳しさを増すものと予想され、今まで以上に入学生の確保に努めなければならない。

[年度ごとの入学生一覧]

	H31	R2	R3	R4	R5	R6	R7
1年養成科	28	24	36	35	25	25	33
2年養成科	40	23	40	29	40	31	35
入学者合計	68	47	76	64	65	56	68

(R7は2月15日4次試験終了現在)

② 今後の改善方策

○高校への出前授業の強化や本校施設を利用した高校の調理講習会等を計画し、本校への理解、進学希望を深めていく。

○高校生の使用頻度の高いツールとしてLINEがあげられ、本校も高校生個人にダイレクトで双方向の連絡ができる「LINE公式アカウント」を設定し、QRコードによる手続きの簡略化も図るなど、体験入学の受付や資料請求に役立てており、今後も推進したい。

○本校は県内唯一の調理製菓の専門学校であるため、県内の高校との繋がりを更に強化し、本校の持つ使命を高校にも理解してもらう必要がある。具体的な方策として、体験入学のメニューやその時期を更に検討する。

○社会人の学び直し機会の充実は大変重要で、その中で本校が果たす役割は非常に大きいものとする。社会人を対象とした体験入学や説明会をより実効的な時期に開催する。

③ 特記事項

○本年度の体験入学の状況は以下のとおりである。 【 】内は昨年度

第1回(5/11):7人【(5/13):9人】 第2回(5/25):7人【(5/27):11人】
第3回(6/8):18人【(6/10):10人】 第4回(6/22):20人【(6/24):10人】
第5回(7/6):12人【(7/8):17人】 第6回(7/20):28人【(7/22):26人】
第7回(8/3):31人【(8/5):32人】 第8回(8/18):37人【(8/18):31人】
第9回(9/7):35人【(9/2):30人】 第10回(9/14):18人【(9/9):20人】
→延べ人数:213人【196人】

→昨年度と同様に後半が盛況で、高校生が興味・関心をもてるように工夫した。

→9月7日、14日の入試説明会には、多数の保護者の参加もあり、試験内容や願

書の書き方についての説明も好評であった。

○業者による高校生対象ガイダンスへの参加回数は以下のとおりである。

◇ 87回（面接型ガイダンス85回、講義型2回）

これとは別に、本校独自の出前講座3回（ガイダンスも実施）

- ・5年度 91回（体験型ガイダンス1回、面接型ガイダンス86回、講義型4回）
- ・4年度 77回（体験型ガイダンス1回、面接型ガイダンス70回、講義型6回）
- ・3年度 73回（体験型ガイダンス2回、面接型ガイダンス64回、講義型7回）
- ・2年度 54回（体験型ガイダンス4回、面接型ガイダンス42回、講義型8回）

○本校講師が「出前講座」に赴いた揖斐高校、岐阜城北高校からは、毎年安定した数の入学者があり、通常の授業と並行して実施することは人員的に難しいところではあるが、回数が増加できるように調整を図りたい。業者が企画する体験型ガイダンス（高校の調理室等で行うガイダンス）は、コロナ禍以降、年々少なくなってきており、今年度は0件であった。ただ、本校独自で行ったものもあり、こちらは可能な限り増加を図りたい。

③ 特記事項

○本校施設を利用した高等学校等との連携として、7月には岐阜城北高校が「日本料理術講習会」を実施した。

（8）財務

評価項目	自己評価
・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
・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。	4
・財政について会計監査が適正に行われているか。	4
・財務情報公開の体制整備はできているか。	4

(Avg.4.0)

① 課題等

○年度による学生数の増減により、本校のみの財政も若干増減するが、学園全体としては安定しているといえる。

② 今後の改善方策

○岐阜調理専門学校単独で財政的な危機に陥らないように、生徒募集を専らとする管理職が元職での人脈等生かし、今後も学生募集の強化に努める。

○フードロスや調理実習のメニューに工夫をするとともに、SDGs推進の精神にのっとり、各職員に「儉約」の励行を徹底させたい。

(9) 法令等の遵守

評価項目	自己評価
・法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか。	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。	4
・自己評価結果を公開しているか。	4

(Avg.4.0)

① 課題等

○専門学校としての使命を自覚し、適切な法令の遵守を行っており、今後も最優先事項として継続したい。

② 今後の改善方策

○個人情報の管理についてはあらゆる機会を通して職員に周知徹底していく。

③ 特記事項

○自己評価はホームページに公開済み。

(10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	自己評価
・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
・学生ボランティア活動を奨励、支援しているか。	3
・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

(Avg.3.3)

① 課題等

○社会貢献、地域貢献の重要さは自覚しているものの、調理師免許取得のための必要時間数を確保するためのカリキュラムが組まれており、実施は極めて困難である。

② 今後の改善策

○社会、地域貢献の一環として、会場提供や講師派遣については前向きに検討していきたい。

③ 特記事項

○7月には岐阜県教育委員会教育研修課の依頼を受け、講座名「技術を生かした農業の授業づくり講座(高 農業)【加工系】」と銘打ち、製菓部長が講師として郡上高校まで赴き、県内の農業科教員26名を対象に研修を行った。また、11月には「岐阜県産業教育振興会生

活産業教育部会」並びに「岐阜県高等学校校長協会」家庭部会の依頼で、同会の研修会が本校で開催され、こちらは20名の教員対象に調理部長が講義を行い、好評を博した。

来年度以降も県内の教員を対象としたこのような研修を今後もどんどん受け入れていきたい。

4 総合的な自己評価結果

評価基準		
適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1		
評価項目	評価となる観点	評価値
0 本年度定めた重点的に取り組む事項について	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人としての基本的な生活習慣の確立 ・生徒の安全と学習権の保証 ・資格取得の充実 ・学生募集 	4
1 教育理念・目標に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念・目的・育成人材像が明確で、社会のニーズ等を踏まえた学校の将来構想が抱かれているか。また、そのことが学生・保護者等に周知されているか。 ・学校の教育目標、育成人材像等が業界のニーズに向けて方向づけられているか。 	4
2 学校運営に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・運営方針が策定され、それに沿った事業計画がなされているか。 ・人事、給与規定が整備され、業界や地域社会に対するコンプライアンス体制が整備されているか。 ・教育活動に関する情報公開が適切にされており、情報化による業務の効率化が図られているか。 	4
3 教育活動に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・教育理念に沿った、教育課程の編成がなされ、業界のニーズを踏まえた教育レベルや学習時間の確保はされているか。 ・実践的な職業活動の視点に立った教育方法の工夫や、業界の関係団体等の連携により、カリキュラムの作成・見直しがされているか。 ・教育目標を達成するための教員確保がなされ、能力開発のための研修等が行われているか。 	4

4 学修成果に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の向上、資格取得の向上、退学率の低減が図られているか。 ・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価をしているか。 	4
5 学生支援に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・就職に関する支援体制、学生相談に関する体制、学生の経済的な支援体制等が配慮されているか。 ・学生の生活環境への支援が行われ、保護者との連携は適切に行われているか。 ・社会のニーズを踏まえた教育環境の整備がされているか。 ・高校・専修学校との連携によるキャリア教育の取組が行われているか。 	4
6 教育環境に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・教育活動に関する施設・設備が十分であり、海外研修等についても十分な教育体制がなされているか。 ・防災や衛生管理に対する体制や整備がなされているか。 	4
7 学生の受け入れ募集に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集活動は適正に行われ、学納金は妥当なものか。 	4
8 財務に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の財政基盤が安定しており、予算・収支計画は妥当であるか。 ・会計監査が適切になされ、財務情報公開の体制整備はできているか。 	4
9 法令等の遵守に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか。 ・個人情報に適正に保護されているか。 ・自己評価を実施し問題の解決をするとともに、自己評価結果を公開しているか。 	4
10 社会貢献・地域貢献に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を活用して社会貢献や地域貢献を行っているか。 ・学生のボランティア活動を奨励、支援し、地域に関する公開講座等を積極的に実施しているか。 	3