

自己点検・自己評価項目	学校評価		企業等から参画した委員評価		対策
	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	対策案※ (3.0未満の項目について)	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	意見・要望	
1 教育理念、目的等					
1-1 建学の精神、教育理念を周知し、教育目的、教育目標を学則に明示して、調理師・製菓衛生師の社会的使命を自覚し、職業人としての調理師・製菓衛生師の養成を行っているか。	3.5		4.0		
1-2 学則と現状(実績、実情)とに相違しているところがないか。(学則に沿った学校運営を行っているか。)	3.8		4.0		
2 施設(学校)の管理、運営					
2-1 施設(学校)運営は、指定基準に適合し、維持しているか。	3.8		4.0		
2-2 施設(学校)管理、運営組織体制の整備、効率化					
2-2-1 組織体制					
2-2-1-1 運営組織、意思決定システムは効率的か。	3.0		3.7		
2-2-1-2 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		3.7		
2-2-1-3 業界や地域社会などに対するコンプライアンス体制が整備されているか。	3.5		3.7		
2-2-2 財務体制					
2-2-2-1 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、入学案内等により募集の際、学生・生徒に周知されているか。	3.8		3.7		
2-2-2-2 財務体質の健全性を維持しているか。	3.8		3.7		
2-2-2-3 財務について会計監査が適正に行われているか。	3.8		4.0		
2-2-2-4 会計帳簿、決算書類等収支の状況を明らかにする書類は完備されているか。	3.8		4.0		
2-2-2-5 中長期的な財政基盤の安定性を確保するよう努めているか。	3.5		4.0		
2-2-2-6 財務情報公開の体制整備は出来ているか。	3.8		3.7		
2-2-3 人事体制と労務管理					
2-2-3-1 就業規則等諸規程が整備されているか。	3.0		4.0		
2-2-3-2 教員、講師、職員の勤務状態は適切に記録されているか。	3.5		3.7		
2-2-4 施設設備の管理・防火・防災体制					
2-2-4-1 災害時の避難誘導の方法、経路、組織がマニュアルとして整備されているか。	3.5		4.0		
2-2-4-2 災害時の避難誘導等の訓練を行っているか。	3.5		4.0		
2-2-4-3 防火、防災設備の定期点検を行っているか。	3.8		4.0		
2-2-4-4 電気設備、浄化槽等の設備の定期点検を行っているか。	3.8		4.0		
2-3 施設(学校)運営の短期、中期、長期計画が立てられているか。	2.8	短期、中期、長期計画立案委員会を設置する。	3.3		
2-4 営利を目的とした運営になっていないか。	4.0		3.7		
2-5 入学案内等の広告表示は、適正に行われているか。	3.8		3.7		
2-6 学生募集活動は、適正かつ効果的に行われているか。	3.8		3.7		
2-7 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。	3.8		3.7		
2-8 個人情報の保護のための体制がとられているか。	3.5		3.7		

自己点検・自己評価項目	学校評価		企業等から参画した委員評価		対策
	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	対策案※ (3.0未満の項目について)	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	意見・要望	
<b>3 施設(学校)長、教員</b>					
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。	3.8		4.0		
3-2 教員の資格等の指定基準					
3-2-1 教員の資格等は、指定基準を厳守しているか。	3.8		4.0		
3-2-2 教員数は、指定基準に定められた人数を確保しているか。	3.8		4.0		
3-2-3 専任の教員数は教員数の3分の1以上となっているか。	3.8		4.0		
3-2-4 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。	3.5		4.0		
3-2-5 専任教員のうち、専門調理師又は、調理師養成施設指導要領に掲げる業務若しくは経験を有する者を1人以上配置しているか。	3.8		4.0		
3-2-6 専任教員は、他の学校の専任教員を兼ねていないか。	3.8		4.0		
3-2-7 調理実習、製菓実習、総合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努めているか。	3.8		4.0		
<b>4 学生・生徒</b>					
4-1 学生・生徒の定員数を厳守しているか。	3.8		3.0		
4-2 入学資格の審査は、適正に行っているか。	3.5		3.7		
4-3 入学・卒業、転入学等の取り扱いは、適切に行っているか。	3.8		3.7		
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。	3.5		3.7		
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。	3.8		4.0		
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。	3.8		4.0		
4-7 就職指導の体制は、整備され有効に機能しているか。	3.5		4.0		
4-8 就職率の向上が図られているか	3.8		4.0		
4-9 資格取得率の向上が図られているか	3.5		4.0		
4-10 退学率の低減が図られているか	3.3		3.7		
4-11 課外活動に対する支援体制はあるか。	3.0		3.3		
4-12 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。	3.5		3.3		
4-13 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。	3.8		3.7		
4-14 学生寮等の住居・生活環境への支援が行われているか。	3.8		3.7		
4-15 保護者と適切に連携しているか。	3.5		3.7		
4-16 卒業生への再就職の支援体制はあるか。	2.8	学内連絡網システムを活用し、学内での情報共有を行う。	3.3		

自己点検・自己評価項目	学校評価		企業等から参画した委員評価		対策
	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	対策案※ (3.0未満の項目について)	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	意見・要望	
5 授 業					
5-1 授業計画は、体系的に編成されているか。	3.8		4.0		
5-2 規定の教育内容及び授業時間数の授業が確実に実施されているか。	3.8		3.7		
5-3 規定の教育内容ごとの教育目標は、調理師養成施設指導要領に定められた内容に沿ったものとなっているか。	3.8		4.0		
5-4 校外実習を行う場合、調理師養成施設指導要領、校外実習実施基準に基づいて、実施されているか。	3.8		3.3		
5-5 授業日数は、35週から40週にわたって計画しているか。	3.8		4.0		
5-6 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。	3.8		4.0		
5-7 一授業時間及び休憩時間は適切に設定しているか。	3.8		3.7		
5-8 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。	3.8		4.0		
5-9 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。	3.5		3.3		
5-10 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針の工夫・開発などが実施されているか。	3.3		3.3		
5-11 職業実践専門課程の教育活動					
5-11-1 関連分野の企業・関係施設等や業界団体などとの連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか。	3.5		3.3		
5-11-2 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。	3.5		3.7		
5-11-3 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。	3.5		4.0		
5-11-4 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。	3.8		4.0		
5-11-5 関連分野における業界等との連携においてすぐれた教員(本務・兼務含む)を確保できているか。	3.3		3.7		
5-11-6 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り組みが行われているか。	3.0		3.3		

自己点検・自己評価項目	学校評価		企業等から参画した委員評価		対策
	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	対策案※ (3.0未満の項目について)	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	意見・要望	
6 施設及び設備					
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。	3.8		3.7		
6-2 総合調理実習室、調理実習準備室、更衣室、図書室、教員室、事務室、医務室を備えているか。	3.8		4.0		
6-3 施設及び設備は、同一構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。	3.8		4.0		
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。	3.8		4.0		
6-5 普通教室、調理実習室、総合調理実習室等は、調理師・製菓衛生師の養成のための使用目的で設置されたものとなっているか。	3.8		4.0		
6-6 総合調理実習室は、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。	3.8		4.0		
6-7 調理実習室、総合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。	3.8		4.0		
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。	3.8		4.0		
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。	3.8		3.7		
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。	3.8		4.0		
6-11 図書室には、養成施設指導要領に掲げる教育内容に関する図書が備えられ、学生・生徒が閲覧できる設備が設けられているか。	3.8		4.0		
6-12 教員室には、専任教員数に相当する机及びいすが備えられているか。	3.8		4.0		
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。	3.8		4.0		
6-14 養成施設以外の施設で調理実習、製菓実習、総合調理実習を行う場合、その施設として適当な飲食店等を利用しているか。	3.8		3.7		
6-15 調理実習室、総合調理実習室において調理された食品の処理は、食中毒その他の事故が起きないよう衛生管理に注意しているか。	3.5		4.0		
7 変更申請、各種届出					
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。	3.8		4.0		
7-2 前年度の入学者数(生徒募集をしなかったときはその理由)及び卒業生数を、都道府県知事に届け出ているか。	3.8		3.7		

自己点検・自己評価項目	学校評価		企業等から参画した委員評価		対策
	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	対策案※ (3.0未満の項目について)	適切 ……4 ほぼ適切 ……3 やや不適切…2 不適切 ……1	意見・要望	
<b>8 社会貢献</b>					
8-1 地域に対する公開講座を積極的に実施しているか。	<b>2.8</b>	現在はコロナ禍のため実施できていないが、状況を見て再開する。	<b>3.3</b>		
8-2 学生のボランティア活動を奨励・支援しているか。	<b>2.8</b>	現在はコロナ禍のため実施できていないが、状況を見て再開する。	<b>3.3</b>		
8-3 高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業養育の取り組みが行われているか。	<b>3.3</b>		<b>3.3</b>		
<b>9 その他</b>					
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。	<b>3.5</b>		<b>3.7</b>		
9-2 自己点検・自己評価結果を公表しているか。	<b>3.8</b>		<b>3.7</b>		
9-3 留学生の受入れ、在籍管理等において適切な手続きがとられているか。	<b>3.8</b>		<b>3.3</b>		
9-4 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。	<b>3.3</b>		<b>3.3</b>		