

令和7年度（2025年度） 三重調理専門学校 自己点検・評価

実施日：2025年1月10日（金）

校 長 大川 将寿（自己点検・評価責任者）

副校長 岩本 岳

大川 円 大杉 奈緒

中林 ちゆき 中川 七海

評価項目	適切…4 ほぼ適切…3、 やや不適切…2 不適切…1	総括・課題
（１）教育理念・目標	4	建学の精神に基づき、技術だけでなく、人間性を高め、基本的なコミュニケーションの取れる人材を育成する。この見学の精神および教育理念は入学前オリエンテーションを通じ、学生及び保護者に伝えている。また県内企業との連携授業を通して求められる人材像を伝えていただいている。
（２）学校運営	4	建学の精神に基づき、運営方針を決めている。業務の効率化は常に意識してさらに効率的に作業できるように改善する。
（３）教育活動	4	定期試験とは別に技術検定を実施。検定を通じて技術力定着をはかる。資格取得を目的とした指導体制があり、試験対策も行っているが、結果に結びつかない学生もいるため、原因を調べ、次年度に反映させたい。年度末に学生へ学校評価アンケートを実施。結果を集計し、教育活動に反映させていく。
（４）学習成果	3.5	資格取得率向上のため対策授業及び放課後を利用した指導も実施している。また就職率向上のため学内就職ガイダンス開催、インターンシップ等で就職活動をサポートしている。今後、早期離職につながらないようによりよいサポート体制を作っていく。
（５）学生支援	4	担任制をとっており、相談しやすい環境づくりを心がけている。また経済的な支援として奨学金申請業務のサポート実施。分割払いの計画作成し、無理のない学費納入を勧めている。保護者面談も年１回は実施し、保護者と連携してよりよい支援につなげていく。
（６）教育環境	4	卒業年度にインターンシップ実施。２年コースは海外研修でフランスに行っている。校舎は耐震工事済。定期的な避難訓練を実施している。月１回防災会議開催。
（７）学生の受入募集	3.5	体験入学において職業の内容、資格取得率、就職率など詳しく説明している。禁煙の物価上昇が課題で材R長購入などで工夫をしている。また年度ごとに学費の見直しをしている。
（８）財務	4	特に問題なし。会計監査は適正に実施している。
（９）法令等の遵守	4	法令遵守し、適正に運営している。毎年自己点検を行い、改善に取り組んでいる
（１０）社会貢献・地域貢献	3.5	毎年、料理作品展の開催（一般公開）し、近隣へも案内を出している。また実習店舗実習を通じて、近隣の方々に来店いただいている。社会貢献につながる活動があれば積極的に参加を考えたい。