

自己評価報告書

No.		評価項目	評定	取組状況
1	教育理念、目標	地域に適合する社会性をもち技術革新に対応した即戦力となる調理師の人材育成を教育目標とし、国民栄養の一端を担う立場である飲食業界に多くの有為な調理師を送り出し社会に貢献する。	4	全国調理師協会正会員校として、最新のニュースを取り入れ、飲食業界に学生を送り出している。
2	学校運営	運営方針に沿った事業計画を策定する。	3	財政基盤の強化を図りながらも、充実した教育内容・教育環境を提供していくという基本方針に基づき、事業計画を策定している。
3	教育成果	卒業後のキャリア形成への効果を把握し、学校教育活動を改善する。	4	厚生大臣指定の調理師養成校であり、卒業生には国家試験を受けずに調理師免許証を交付。また、専修学校教員資格が取得できる機会を与えることができ、さらに専門調理師試験のうち学科試験を免除できることなど、学生にとってのあらゆる特典があり、高い評価を得ている。昨年度の就職状況は専門課程9人中7名(77%)が飲食業関係に就職している。
4	教育環境	施設・設備は教育上の必要性に充分対応できるよう整備する。	3	毎年度、調理師養成施設自己点検表の見直しを行う。財政基盤の強化を図りながらも、充実した教育環境を提供していく。
5	財務	中長期的に学校の財務基盤を安定させる。	3	少子化の影響により、今後収入の遞減が予想されるなか、広報活動内容を強化。
特記事項		駅の建植看板やパネル電照看板などにより本校の名は歴史ある調理師学校として定着しているが、少子化等による生徒数の減少を食い止めるための対策が必須。調理師の知識や理論・調理技術を習得することによって食の専門家としての道を開き、将来の大きな糧となるということを、自分の将来を決める大切な時期を過ごす多数の学生に働きかけ、学生獲得に努めることが課題である。外部の進学相談会参加やオープンキャンパスを開催。またHPを見直しながら(株)リクルートとも繋がりやすくし、インターネットでの広報範囲を広げている。		