

■自己評価の基準 A:おおむね達成できた B:少し達成された C:あまり達成されず D:達成には程遠い					■学校関係者評価の評価基準 A:おおむね評価できる B:少し評価できる C:あまり評価できない D:まったく評価できない	
番号	評価項目	今年度の成果と課題	自己評価	次年度への改善点	学校関係者評価	学校関係者の意見・要望
1	教育課程	ほとんどの行事を取り止めた上、夏季・冬季休業を短縮することで、所定の時間の授業・実習を実施する見通しができた。授業計画書(シラバス)作成は2年目となり、体裁を統一して作成した。	A	学校行事の見直しを行い、真に必要な資質形成に向けて日々の授業・行事に取り組んでいく。	A	自粛期間中、年間計画の見直し等臨機応変に対応し、所定の時間の授業・実習を実施する見通しができたのは、とても評価できると思う。一方で、オンラインでの授業の検討もあっていいのではないかな。
2	学生指導	きめ細かい指導と規約の浸透を行った結果、出席時数不足並びに成績不振の学生は大幅に減少した。時数不足の学生は、2月に補充指導を行い、卒業・進級に向けて手立てを施す。	A	実習準備の一部を、学生の当番制で行うことで、より高い意識で実習授業に臨めるよう手立てをする。	A	実習準備の当番制は、自らの課題に取り組む心構えを育てる上にも大切なことと考えられる。この改正点は効果的だと思うので、ぜひ実現してほしい。
3	生活指導	一部の学生とはいえ、遅刻が目立つものがある。さらに就職内定後などに頭髮の染色やピアスの装着など風紀が乱れることに対して、指導が徹底できなかった。	B	全職員が、同じ指導(化粧・ピアス等の指導において)を、足並みを揃えて行う。また、入室を認めない指導も視野に入れている。	B	調理師を目指している皆さんには、清潔第一に関わって欲しい。人としての清潔な身だしなみ、振る舞い、言葉使い等を学校と家庭が連携して育てていくことが大切。
4	作品コンクール	JA全農山形の協賛(食材提供 山形牛・パプリカ)を得て実施した。これまで同様、取材(TV1局・新聞3社)が入っても、臆することなく集中して取組、保護者からも高評価を得ている。	A	作成した4食(試食用・展示用、学生実食用2人分)を、より多くの保護者に食べてもらう方法を検討する。	A	毎年工夫を凝らして挑戦している様子が伺える。より多くの保護者から試食してもらい、保護者にとっても嬉しいコンクールになると思われる。試食用は小分けにし、展示用と並べて配置する等、改善の余地もある。
5	外部検定	令和2年1月実施の技術考査(4/49)並びに調理高度技術科2年の食育インストラクター(1/21)は全員合格とはならなかった。(/)は、不合格者/受験者を表す。	A	授業を充実することに尽きるが、模擬試験を実施することで、合格率を100%に戻したい。	A	模擬試験をもっと早い段階から回数を増やすなど、100%を目指して頑張りたい。
6	進路達成	進路希望調査と面談に基づき、常勤のみならず非常勤講師ともその情報を共有しながら、進路希望に応じた指導を行っている。求人が4割程度減少し、専門職に就きたい学生のニーズがない。	B	コロナによる影響は、半年後に改善する見通しはない。求人に応じた職決定も致し方なし、という考え方も浸透する必要もある。	B	コロナ禍においては、本当に気の毒な状況で、評価がしにくい。生徒一人ひとりに寄り添っての相談・指導を今後も継続し、希望が叶わなかった学生のフォローにも期待します。
7	高校訪問オープンキャンパス	コロナ感染対策として、業者開催の説明会中止が相次いだ他、高校の訪問禁止時期が長引いたこともあり、これまでとは比較にならない状況に追い込まれている。	B	オープンキャンパスの案内を常勤職員で手分けして実施したいが、コロナ感染しだいでもある。	B	コロナの収束はまだ先という見通しもある中、調理や飲食業へ向かう高校生の数は減少する可能性も大きく、生徒募集のあり方は非常に難しいと感じる。その一方で、回復した時には、人手不足に陥る可能性もある。
8	キャリア入学	キャリア入学、教育訓練給付制度の指定等の周知は、年度後半にまとめて行った。前年度を上回る入学者には至っていない	B	タウン誌等も活用して、社会人の目に留まる方法を見出さなければならない。	B	コロナ禍で食関連業界は大変だと思うが、脱サラや起業したい方もいると思う。また、免許取得後も「理論的な衛生管理や食品管理を学ぶ」キャリアアップの機会もつくってもらえればとても有難い。
9	ブログ・HPメディア活用	ブログ更新は、週2回を目途に、山調HPは、オープンキャンパス毎に更新した。山形新聞やTUYなどでも広報を行った。	B	1年間を通して、どのメディアをどう活用するかを、改めて検討を重ねる。	B	以前と比較して、HPがとても見やすく充実しているし、ブログ更新も重ねており努力が伺える。高校生は本当に文字を読まなくなっており、動画やLINE・Twitterなどの活用が有効と思われる。
10	学校案内	「学校紹介リーフレット」を6月に改訂し、資料請求のあった200名超に送付した。「山調BLOG」の定期的な更新が、閲覧数増加に繋がっている。	A	新たな「学校紹介パンフレット(2年に一度改訂)」を現在作成中で、5月末までには刊行予定。	A	リーフレット、表紙から明るく読みたいと心を動かされる。若者の心・興味、ここで学びたいと思うものになっていて、とても評価できる。
11	地域連携	本校主催の料理教室は予定した2回を取り止めにしたが、「C」評価に繋がった。一方、これまで通りシルバー人材センターの事業(山形・新庄)には、講師を派遣した。	C	次年度も、料理教室を年間計画に組み入れた。市報等を有効に活用し、広く参加を呼び掛けたい。	B	学校内に設置されている機器類(スチームコンベクションオープン等)の活用、調理理論・衛生管理等の学習機会創出も検討してみてもどうか。
12	情報公開	高等教育の修学支援新制度認定を受けて、山調HPに新たに「情報公開」のタブを設定し、教育目標・教育内容・教職員などを公開している。	A	各月1回を目途に、行事等を山調HPに掲載し、さらなる情報公開を行う。	A	メディア活用、インターネット活用は更なる向上が必要だと思います。調理学校ならではのレシピや豆知識、静止画だけでなく動画配信等、全国の人知ってもらえる、入学してもらえる広報活動に期待します。