

**平成29年度
新潟調理師専門学校
自己点検評価**

NCTS

Niigata Cooking Technical School

新潟調理師専門学校

発刊：平成30年6月

教育の理念と目標

一、生徒の将来を見据え、一人一人の適性に沿った指導と、
就職支援を行う。

一、食を通じて生命を守る立場として、食文化の継承者として、
必要な基礎技術を習得する。

一、社会人としてふさわしいマナーと、明るく健全な精神の
涵養。

新潟調理師専門学校
学校長 吉田 和弘

理事及び監事

理事長	吉田 和弘	新潟調理師専門学校校長
理事	吉田 穂積	新潟調理師専門学校前理事長
理事	小林 建	会社役員
理事	真保 寿男	団体役員
理事	関川 弘雄	新潟調理師専門学校非常勤講師
理事	相馬 行雄	新潟調理師専門学校非常勤講師
理事	阿部 聡	会社役員・新発田市議員
監事	斉藤 稔	弁護士
学院長	吉田 育子	新潟調理師専門学校前校長

教育内容

①入学・授業・休日

入学時期：4月

学期区分：2学期制（4月～9月・10月～3月）

始業時間：9時30分

終業時間：16時10分

授業時間：1コマ 50分

授業実施日の授業時間：6時間

授業実施週の授業日数：5日

休日：原則として日曜日・月曜日

②教職員数

区 分		本務	兼務	計	区 分		本務	兼務	計
教 員	校 長	1		1	職 員	事務職員	4		4
	教 員	11		11		用 務 員			
	講 師		28	28		助 手	6		6
計		12	28	40	計		10		10

③学科構成

a. 専門調理・製菓製パン・福祉調理科

(昼間部・修業年限 2 年・職業実践専門課程)

定 員：1 学年 120 名

目 的：1 年次で基礎的な技術を習得し、2 年次から専門コース（日本料理・西洋料理・中国料理・調理福祉・製菓製パン）に分かれ、応用力を身につける。インターンシップや食事提供といったカリキュラムで実践的な実習に取り組む。

取 得 資 格：調理師免許・調理師養成施設助手資格・専門調理師学科免除資格
 介護職員初任者研修（調理福祉コース）・介護食士 2 級（調理福祉コース）
 製菓衛生師受験資格（製菓・製パンコース）・ラッピングクリエイター 3 級（製菓・製パンコース）
 レストランサービス技能士 3 級受験資格（レストランサービスコース）
 JBA パリスタライセンス レベル 1（専門調理 フランスイタリア料理専攻）

授業時間数：1,728 時間以上（2 年間）

定期考査：前期・後期の各 1 回ずつ実施（9 月・2 月）。60 点以上を合格点とする。

カリキュラム

授業科目	種別	年間授業時間数	授業科目	種別	年間授業時間数
食生活と健康	必須	90 時間以上	フランス語	選択	30 時間以上
食品と栄養の特性	必須	150 時間以上	フードコーディネーター	選択	30 時間以上
食品の安全と衛生	必須	150 時間以上	茶道	選択	30 時間以上
(実習 30 時間以上含む)			華道	選択	30 時間以上
調理理論と食文化概論	必須	180 時間以上	喫茶	選択	30 時間以上
調理実習	必須	300 時間以上	手話	福祉	30 時間以上
総合調理実習	必須	90 時間	献立作成	福祉	30 時間以上
校外実習	必須	330 時間	カフェ・バリスタ	選択	90 時間以上
調理学実験	必須	180 時間以上			
教養学	選択必須	30 時間以上			
サービス論	選択必須	24 時間以上			
総合調理技術実習	選択必須	360 時間以上			

※フランス語は西洋料理・製菓選択者コース選択授業

b.調理師科（昼間部・修業年限1年・専門課程／高等課程）

定 員：専門課程40名／高等課程40名

目 的：日本料理・西洋料理・中国料理の実習を通し、調理師として基本となる技術の習得を目指す。その他、衛生や栄養に関する知識を学び、短期間で調理業務に携わる人材を育成することを目的とする。

取 得 資 格：調理師免許・専門調理師学科免除資格・介護食士3級

授業時間数：960時間以上

定期考査：前期・後期の各1回ずつ実施（9月・2月）。60点以上を合格点とする。

カリキュラム

授業科目	種別	年間授業時間数
食生活と健康	必須	90時間以上
食品の栄養と特性	必須	150時間以上
食品の安全と衛生 (実習30時間以上含む)	必須	150時間以上
調理理論と食文化概論	必須	180時間以上
調理実習	必須	300時間以上
総合調理実習および特別実習	必須	300時間以上

④学費

平成28年度初年度納入金

費目	学科 専門調理・製菓製パン ・福祉調理科	調理師科
入 学 金	150,000円	150,000円
施設維持費	140,000円	140,000円
授業料 (調理実習費含)	760,000円	760,000円
教材費一式	212,000円	203,000円
合 計	1,262,000円	1,253,000円

※納期は入学時と後期（9月）の2回。

※授業料には調理実習の材料費と食事会費が含まれている。

※納入に関しては分割納入など個別の相談に応じている。

生徒による授業評価

① 調査方法

平成 30 年 2 月の授業日程終了後にアンケート用紙を配布（無記名式）。授業ごとにそれぞれの項目を 5 段階で評価する。（最高値 5）

② 調査項目

A. 学科

- ①授業の進行速度は適切であった
- ②理解しやすい言葉や方法による授業だった
- ③興味・関心が深まる授業だった
- ④熱心に授業に取り組むことができた
- ⑤内容を十分に理解・習得することができた

B. 実習

- ①授業の進行速度は適切であった
- ②理解しやすい言葉や方法による授業だった
- ③興味・関心が深まる授業だった
- ④衛生面に注意して実習に取り組んだ
- ⑤基本的な包丁・器具の使い方を習得できた

C. 校外研修

- ①遅刻・欠席なく研修に参加した
- ②はっきりした返事・挨拶を行った
- ③研修日誌等記録を正確にとった
- ④職場でのコミュニケーションを積極的にとった
- ⑤就職に向けて役立つ技能を身につけた

① 調査結果一覧

学 科	学年	評価平均値
専門調理・製菓製パン ・福祉調理科	2 年	4. 3
専門調理・製菓製パン ・福祉調理科	1 年	4. 4
調 理 師 科	1 年	4. 2

専門調理・製菓製パン・福祉調理科 2年生 平均 4.3

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
食の安全と衛生	4.1	4.4	4.1	4.1	4.1	3.9
調理理論	4.5	4.7	4.7	4.5	4.4	4.3
食品実験	4.4	4.5	4.4	4.5	4.4	4.2
食文化と演出	4.4	4.4	4.3	4.5	4.4	4.3
福祉学	3.7	4.0	3.7	3.5	3.6	3.5
サービス論	4.1	4.1	4.2	4.1	4.1	4.1
教養学	4.6	4.6	4.6	4.7	4.6	4.6
フランス語	4.2	4.3	4.2	4.1	4.2	3.9
手話	4.6	4.7	4.6	4.7	4.7	4.5

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
日本料理	4.7	4.7	4.6	4.6	4.7	4.7
西洋料理	4.2	4.1	4.2	4.2	4.3	4.1
中国料理	4.6	4.6	4.6	4.6	4.6	4.8
製菓・製パン	4.5	4.5	4.5	4.6	4.5	4.5
福祉実習	4.5	4.5	4.3	4.4	4.7	4.6

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
校外研修	4.5	4.7	4.6	4.6	4.3	4.5

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
レストランサービス	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.1
カフェ・バリスタ	4.2	4.1	4.2	4.1	4.2	4.2
介護食士2級	3.9	4.0	3.9	3.9	3.9	3.8
保育士チャレンジ	3.1	3.0	3.1	3.1	3.5	2.7

専門調理・製菓製パン・福祉調理科 1年生 平均 4.4

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
食生活と健康	4.1	4.4	4.3	4.0	3.8	3.9
細菌学	4.2	4.3	4.3	4.2	4.1	4.0
食品の栄養と特性(食品)	4.3	4.5	4.3	4.2	4.3	4.2
食品の栄養と特性(栄養)	4.4	4.6	4.6	4.4	4.3	4.3
食品の安全と衛生	3.8	4.1	3.8	3.6	3.6	3.6
調理理論	4.3	4.5	4.4	4.2	4.2	4.2
食文化概論	4.2	4.2	4.2	4.2	4.1	4.1
フードビジネス	4.1	4.3	4.0	4.0	4.0	3.8

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
日本料理	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.6
西洋料理	4.6	4.7	4.6	4.7	4.7	4.5
中国料理	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8	4.7
製菓・製パン	4.6	4.5	4.5	4.7	4.7	4.6
総合調理実習	4.6	4.7	4.6	4.6	4.7	4.6

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
レストランサービス	4.5	4.2	4.5	4.6	4.7	4.6
カフェ・バリスタ	4.5	4.2	4.6	4.6	4.7	4.6
介護食士講座	4.6	4.5	4.5	4.5	4.5	4.8
保育士チャレンジ	4.6	4.7	4.3	4.7	4.7	4.6

調理師科 平均 4.2

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
食生活と健康(細菌学含む)	4.1	4.2	4.2	3.9	4.1	4.0
食品の栄養と特性(食品)	3.8	4.2	3.9	3.8	3.8	3.5
食品の栄養と特性(栄養)	3.7	4.1	3.6	3.6	3.8	3.5
食品の安全と衛生	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8
調理理論(実験含む)	4.3	4.5	4.2	4.4	4.2	4.1
食文化概論	4.1	4.2	3.9	3.9	4.1	4.2
接客サービス	4.2	4.1	4.4	4.2	4.2	4.2

科目名	全体値	①	②	③	④	⑤
日本料理	4.5	4.5	4.6	4.4	4.6	4.3
西洋料理	4.5	4.5	4.4	4.5	4.6	4.3
中国料理	4.5	4.6	4.5	4.7	4.4	4.4
総合調理実習	4.4	4.5	4.3	4.5	4.5	4.3

生徒募集について

①生徒募集の方針

健康状態が良好であり、調理師の学習、仕事に強い関心と意欲を持ち、「調理師として、社会人として一流であれ」という教育方針に賛同できる人物を求める。

入学前の技能・経験は重要視せず、前籍校の出席状況、クラブ活動、オープンキャンパスの参加状況などから、当校で学習するにふさわしいか判断する。

募集に際しては、あくまで入学者の進路・就職先を念頭に置き、流行に左右されることなく、安易な広報活動は行なわない。

あわせて過度な物品の配布、根拠のあいまいな特待生制度といった学費のダンピングなども行なわない。

②募集活動

事務局員を中心に高等学校や各地で行なわれるガイダンスに参加。また学校見学会や一日体験入学といったオープンキャンパスを通年実施する。そのほかホームページ、TVCMなどへの広告掲載などを展開している。

なお、募集活動に際して収集した個人情報や資料やイベントの案内送付以外に利用せず、一部の専門学校等で問題になっている、電話による勧誘といった行過ぎたアプローチは厳に制限している。(対象者から申し出があった場合には資料送付も停止する)

③入試方法

指定校推薦、一般推薦、特別推薦認定(AO)、一般入試の4種類の入試を実施する。特別推薦認定入試は6月1日以降、推薦・一般入試は9月15日以降に願書を受け付ける。

	受験資格	選考方法
指定校推薦入試	当該年次3月に高等学校卒業見込みであり、3年1学期までの欠席日数が10日以下であり評定平均3.2以上の条件を満たす者	書類選考
一般推薦入試	当該年次3月に高等学校卒業見込みであり、3年1学期までの欠席日数15日以下もしくは評定平均3.0以上のどちらかの条件を満たす者	面接・書類選考
特別推薦認定入試	該当年次3月に高等学校卒業見込みまたは高等学校卒業生であり、オープンキャンパスに規定回数参加した者を推薦認定する	面接・書類選考
一般入試	専門課程—当該年次3月に高等学校卒業見込みまたは高等学校卒業生	面接 筆記試験 書類選考
	高等課程—当該年次3月に中学校卒業見込みまたは中学校卒業生	

④入学者の推移

	平成 30 年度	平成 29 年度	平成 28 年度	平成 27 年度
専門調理・製菓製パン ・福祉調理科	95	76	80	88
調理師科	20	17	26	25

⑤主な出身校（平成 29 年度生）

新潟中央高校	白根高校	柏崎常盤高校	新潟翠江高校
新潟西高校	五泉高校	高田北城高校	阿賀野高校
新潟工業高校	村松高校	高田南城高校	新潟青陵高校
巻高校	長岡農業高校	高田農業高校	北越高校
巻総合高校	長岡商業高校	高田商業高校	帝京長岡高校
吉田高校	見附高校	有恒高校	上越高校
新発田高校	栃尾高校	糸魚川白嶺高校	加茂暁星高校
西新発田高校	三条東高校	羽茂高校	新発田中央高校
新発田農業高校	新潟県央工業高校	佐渡総合高校	新潟産業大学附属高校
村上高校	三条商業高校	新潟東高校	敬和学園高校
村上桜ヶ丘高校	加茂高校	新津南高校	東京学館新潟高校
中条高校	加茂農林高校	新潟北高校	日本文理高校
豊栄高校	小千谷西高校	分水高校	
新津高校	塩沢商工高校	新発田商業高校	
新津工業高校	十日町総合高校	荒川高校	

福島県南会津高校	山形県鶴岡東高校	長野県下高井農林高校	富山県荒井学園新川高校
福島県若松商業高校	山形県小国高校	長野県松本第一高校	
福島県福島商業高校		長野県丸子修学館高校	
		長野県飯山北高校	

⑥広報活動に対するアンケート（平成30年度新入生対象・複数回答）

Q1.新潟調理師専門学校を知ったきっかけは何ですか？

		全体 115名	全体(男) 66名	全体(女) 49名
a.	進学ガイダンス	41	24	17
b.	雑誌(進学情報誌含む)	6	3	3
c.	テレビCM	12	6	6
d.	案内の手紙	13	8	5
e.	学校の先生の紹介	17	11	6
f.	ホームページ	29	20	9
g.	友人や知人の紹介	23	11	12
h.	家族の紹介	22	12	10
i.	その他	1	0	1

①進学ガイダンス	38.3%
②ホームページ	25.2%
③友人や知人の紹介	20.0%
④家族の紹介	19.1%
⑤学校の先生の紹介	14.8%

Q2.入学前にホームページを見たことがありますか？

・見たことがある	89.6%
・見たことはない	10.4%

Q3.入学前に学校見学会・一日体験入学に参加したことはありますか？

・ある	95.8%
・ない	4.2%

Q4.当校に入学を決めたのはいつ頃ですか？

①平成29年 6月	13.0%
②平成29年 9月	10.4%
③平成29年 4・5・8・10月	9.6%

Q 5. 進路決定について相談した人は誰ですか？（複数回答）

		全体 115名	全体(男) 66名	全体(女) 49名
a.	両親	103	59	44
b.	兄弟姉妹	11	4	7
c.	親戚	9	6	3
d.	担任の先生	60	30	30
e.	進路指導の先生	20	12	8
f.	友人や知人	29	14	15
g.	在校生・卒業生	11	4	7
h.	その他	1	0	1

- ① 両親 89.6%
- ② 担任の先生 52.2%
- ③ 友人・知人 25.2%
- ④ 進路指導の先生 17.4%
- ⑤ きょうだい・友人・知人 9.6%

Q 6. 新潟調理師専門学校に入学した理由は何ですか？（複数回答）

		全体 115名	全体(男) 66名	全体(女) 49名
a.	場所	20	15	5
b.	設備	23	15	8
c.	講師陣	24	17	7
d.	授業内容	33	17	16
e.	学費	36	15	21
f.	取得資格	63	31	32
g.	就職実績	51	30	21
h.	在校生の雰囲気	30	14	16
i.	その他	5	2	3

- ① 資格取得 54.8%
- ② 就職実績 44.3%
- ③ 学費 31.3%
- ③ 授業内容 28.7%
- ③ 在校生の雰囲気 26.1%

生徒指導と就職実績

①生徒指導

1. 生徒指導の基本姿勢

学校理念として掲げている「社会人としてふさわしいマナーと明るく健全な精神の涵養」を目標とする。清潔な身だしなみ、さわやかな挨拶、遅刻・欠席をしない安定した生活習慣の習得にむけた指導を行なう。

2. クラス編成

全学科ともクラスを編成し、担任教員をおく。2年制課程は2年間同一のクラス編成である。

3. 退学者への対応

退学者の推移

	平成 29 年度	平成 28 年度	平成 27 年度
専門調理・製菓製パン・福祉調理科	4	1	8
調理師科	0	1	1

4. 学校生活に関するアンケート（5段階評価）

質 問	専門調理・製菓製パン・福祉調理科 2年	調理師科	専門調理・製菓製パン・福祉調理科 1年
遅刻欠席をせずに登校することができた	4. 0	3. 3	3. 7
クラスメイトと友好的な関係を築くことができた	4. 4	4. 2	4. 3
教職員と十分なコミュニケーションをとることができた	4. 1	4. 4	4. 1
清潔な身だしなみで授業に取り組むことができた	4. 5	4. 2	4. 6
清潔な環境で学習することができた	4. 5	4. 4	4. 5
学習に役立つ環境が整っていた	4. 3	4. 5	4. 4
希望していた学習に取り組むことができた	4. 2	4. 4	4. 5
意欲をもって就職活動に取り組むことができた	4. 3	4. 1	
十分な情報を得て就職活動をすることができた	4. 1	4. 2	
イベント活動に積極的に関わった			4. 0
就職活動に向けて意欲が高まった			4. 1
全体として学校に入学してよかったと思う	4. 2	4. 5	4. 3

②就職活動・就職実績

1. 求人数の推移

	平成 29 年度	平成 28 年度	平成 27 年度
新潟県内	715	396	409
新潟県外	1890	1249	743

2. 就職者数

		平成 29 年度	平成 28 年度	平成 27 年度
専門調理・ 製菓製パン・ 福祉調理科	県内	54	55	79
	県外	23	21	12
調理師科	県内	10	17	21
	県外	2	4	1

3. 平成 29 年度・主な就職・求人先

(県内) ホテルオークラ新潟 新潟グランドホテル ホテルイタリア軒 万代シルバーホテル ホテルニューオータニ長岡 鍋茶屋 行形亭 ビストロ フルフル イル・リポーズ 丸屋本店 金巻屋 菓心亭かまだ 富士屋 パンのカブト 松浜病院 みどり病院 信楽園病院 河渡病院 笠木保育園 北陽保育園 つくし保育園 あいりす保育園	(県外) パレスホテル東京 (東京都) インターコンチネンタル東京ベイ(東京都) フォーシーズンズホテル (東京都) グランドハイアット東京 (東京都) マンダリンオリエンタル東京 (東京都) ホテルニューグランド (神奈川県) エクシブ箱根離宮 (神奈川県) 御宿 東鳳 (福島県) すし屋の勘六 (東京都) 東京會館 (東京都) オザミワールド (東京都) 俺の株式会社 (東京都) アッピア (東京都) トラットリア・アズーリ (埼玉県) SNOW BEANS CAFFE (東京都) 蘭蘭酒家 (東京都) キルフェボン (東京都) アトリエ・ド・フロマージュ (長野県) ビルゴ洋菓子店 (福島県) 北信総合病院 (長野県)
--	--

4. 就職指導について

生徒の就職活動にあたり、特定の担当者が指導をするのではなく、全職員が一人一人の生徒の将来を考え、活動をサポートすることを重視する。すなわち、クラス担任・調理実習担当・進路指導部などが常に連携し、求人情報の収集・生徒の相談に応じている。

履歴書の書き方、面接練習、採用礼状の書き方なども、クラスごと、または個人に指導している。就職数の多い集団調理に関しては、県内有力の給食受託企業または県外ホテル業の人事担当者を招き、校内において就職ガイダンスを実施している。

5. アルバイトについて

5月の大型連休前後より情報提示を開始する。就職にむけて、社会と関わった経験が薄い生徒たちに、アルバイトを通じて現場の経験を積ませるのは非常に有効であることから、飲食店でのアルバイトを奨励している。(強制ではない)

なお、夜間の勤務時間は午後10時までとし、遅刻や居眠りなど学業に影響が見られるときはアルバイトの中止を勧告する。

6. 保護者懇談会の開催

就職対象生徒の保護者と年2回、クラス担任・保護者・生徒による三者懇談会を実施している。

7. 若者しごと館との連携

無料職業紹介所の登録、求人・就職内定者数に関する月報提出、定例連絡会議出席など、ハローワークの新卒窓口、若者しごと館と連絡を取り合い、就職情報を強化する。

保護者による評価

平成 29 年度卒業生の保護者に対し、10 項目にわたる学校評価のアンケートを実施した。調査は当該世帯に郵送で書類を送り、解答は無記名方式、ハガキにて回収した。質問内容と評価結果は以下の通りである。

(質問事項)

- ① クラス担任とのコミュニケーションは円滑でしたか？
- ② 学校職員の対応（電話対応・窓口での対応など）はいかがでしたか？
- ③ 購入いただいた教材の種類、量、金額は適当でしたか？
- ④ 校内の設備環境は十分でしたか？
- ⑤ 校内行事（食事提供・料理祭など）はいかがでしたか？
- ⑥ 定期考査等における成績評定は適正でしたか？
- ⑦ お子さんに対する生活指導（髪型・服装など）は的確でしたか？
- ⑧ 就職指導体制については十分でしたか？
- ⑨ お子さんの就職先について満足されていますか？
- ⑩ お子さんを当校に入学・卒業させて良かったと思われますか？

	専門調理・製菓製パン・福祉調理科	調理師科
①	4. 2	4. 0
②	4. 3	4. 2
③	3. 5	3. 4
④	4. 1	4. 4
⑤	4. 5	4. 2
⑥	4. 1	4. 0
⑦	4. 2	4. 2
⑧	3. 9	3. 8
⑨	4. 3	3. 8
⑩	4. 6	4. 0
平均	4. 2	4. 0

教職員による自己評価（最高値を5として評価）

教育理念・目的・人材育成像 3.7

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)	3.7
学校における職業教育その他の教育指導等の特色はあるか	3.7
社会経済ニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	2.8
理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・保護者に周知されているか	2.9
各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応するニーズに向けて方向づけられているか	3.2

学校運営 2.8

目的等に沿った運営方針が策定されているか	2.8
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	2.8
運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、また有効に機能しているか	2.8
人事、給与に関する規程等は整備されているか	2.6
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	2.8
業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	2.7
教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	3.1
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	2.6

教育活動 3.1

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	3.1
教育理念、育成人材像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	3.0
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	3.2
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法の工夫・開発などが実践されているか	3.2
関連分野の企業・関係施設等、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	2.8
関連分野における実践的な職業教育(産学連携による職業体験・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	3.3
授業評価の実施・評価体制はあるか	3.6
職業教育等に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	3.6
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	3.6
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	3.3
人材育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	2.5
関連分野など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)を確保するなどマネジメントが行われているか	3.0
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	2.6
職員の能力開発のための研修等が行われているか	2.4

学修成果 3.8

就職率の向上が図られているか	3.8
資格取得率の向上が図られているか	3.6
退学率の低減が図られているか	3.6
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	3.4
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	3.1

学生支援 3.8

進路・就職に関する支援体制は整備されているか	3.8
学生相談に関する体制は整備されているか	3.1
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	3.3
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	3.1
課外活動に関する支援体制は整備されているか	3.3
学生の生活環境への支援は行われているか	2.8
保護者と適切に連携しているか	3.3
卒業生への支援体制はあるか	3.3
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	3.3
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	2.9

教育環境 3.4

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	3.4
学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	3.4
防災に対する体制は整備されているか	3.5

学生の受入れ募集 3.8

学生募集活動は、適正に行われているか	3.8
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	3.7
学納金は妥当なものとなっているか	3.8

財務 3.3

中長期的に学校の財務基盤は安定しているか	3.3
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	3.1
財務について会計監査が適正に行われているか	3.2
財務情報公開の体制整備はできているか	3.2

法令等の遵守 3.3

法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	3.3
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	3.2
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	3.1
自己評価結果を公開しているか	3.5

社会貢献・地域貢献 3.1

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	3.1
学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	2.7
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	3.3

主な付帯事業

①食育事業

・保育園出張講座

新潟市内の保育園に講師を派遣し、親子で楽しめる料理教室を実施。

・総合学習受け入れ

県内の小学校・中学校・高等学校による総合学習の受け入れ。

・米粉普及活動への協力

②介護食士講座

一般対象講座。高齢者や障がいを持った人でも、安全で食べやすい食事を提供する知識・技能を身につけることを目標とする。半年の講座を修了（出席基準を満たし、認定試験に合格）すると、社団法人全国調理職業訓練協会より「介護食士 3 級」資格が授与される。年 2 回実施。3 級取得者向けの「介護食 2 級」講座も実施している。

③一般向け料理教室（SALA・ラフィネ・男のほろ酔い料理教室）

一般対象講座。「Cooking Stage SALA」は夜間の料理教室。日本・西洋・中国・製菓の講習が用意されている。

「Club ラフィネ」は土曜実施の製菓教室。

「男のほろ酔い料理教室」は男性向けの料理教室。月 1 回、土曜日に実施。

海外との連携

①姉妹校提携

- ・フランス国立アルカッション調理学校

②協力校

- ・ICIF（イタリア）
- ・ハバロフスク商業経済専門学校（ロシア）

施設・設備の状況

①校舎の状況

種 別	室 数	面 積
普通教室・講義室等	9室	933.23 m ²
実習室・演習室等	8室	929.43 m ²
教員室	5室	134.96 m ²
図書室	1室	29.99 m ²
保健室	1室	11.12 m ²
教員研究室	1室	24.02 m ²
その他		964.25 m ²
合計	15室	3,027.00 m ²

- ・校舎の所在地—新潟市中央区東幸町8番8号
- ・その他の内訳—廊下・学生ホール・会議室・ロッカールーム・倉庫
- ・校舎の構造 —鉄骨亜鉛メッキ・鋼板葺3階建て

②使用教室の用途

用 途	室 数	備 考
普通教室	8室	専用
調理実習室	6室	専用
集団給食調理実習室	1室	専用
調理実習準備室	4室	専用
更衣室	3室	ロッカー320個設置
図書室	2室	
教員室	3室	
事務室	1室	
医務室	1室	ベッド2床・AED設置

③調理実習室の状況

備 え る べ き 備 品					
調 理 実 習 室	冷凍冷蔵庫	有	集 団 給 食 調 理 実 習	冷凍冷蔵庫	有
	急速冷凍庫	有		解凍機	有
	電子レンジ	有		総合調理器	有
	炊飯器	有		ガス回転釜	有
	フードプロセッサ	有		揚物器	有
	調理台	有		焼物器	有
	ビデオモニターシステム	有		厨房レンジ	有
				炊飯器	有
				食器洗浄機	有
				食器消毒保管器	有
		調理台	有		

財務諸表

事業活動収支計算書

平成29年 4月 1日 から
平成30年 3月31日 まで

(単位:円)

教育活動収支	事業活動収入の部	学生生徒等納付金	211,943,050
		手数料	3,218,000
		寄付金	0
		経常費等補助金	3,771,000
		付随事業収入	18,600,900
		雑収入	3,780,141
		教育活動収入計	241,313,091
	支事業活動の部	人件費	116,409,484
		教育研究費	68,739,616
		管理経費	34,648,056
		教育活動支出計	219,797,156
教育活動収支差額		21,515,935	
教育活動外収支	収事業活動の部	受取利息・配当金	38,879
		教育活動外収入計	38,879
	支事業活動の部	借入金等利息	64,246
		その他の教育活動外支出	0
		教育活動外支出計	64,246
	教育活動外収支差額		△ 25,367
経常収支差額		21,490,568	
特別収支	収事業活動の部	資産売却差額	0
		その他の特別収入	0
		特別収入計	0
	支事業活動の部	資産処分差額	189,000
		その他の特別支出	0
		特別支出計	189,000
特別収支差額		△ 189,000	
基本金組入前等年度収支差額		21,301,568	
基本金組入額合計		△ 5,000,000	
当年度収支差額		16,301,568	
前年度繰越収支差額		134,864,908	
基本金取崩額		0	
翌年度繰越収支差額		151,166,476	

資金収支計算書

平成29年4月 1日から
平成30年3月31日まで

(単位:円)

収入の部

科 目	金 額
学生生徒等納付金収入	211,943,050
手数料収入	3,218,000
寄付金収入	0
補助金収入	3,771,000
資産運用収入	0
資産売却収入	0
事業収入	18,600,900
受取利息・配当金収入	38,879
雑収入	3,780,141
借入金等収入	15,000,000
前受金収入	96,455,435
その他の収入	25,447,669
資金収入調整勘定	△ 86,656,013
前年度繰越支払資金	638,613,556
収入の部合計	930,212,617

支出の部

科 目	金 額
人件費支出	128,811,484
教育研究経費	53,249,616
管理経費	33,491,056
借入金等利息支出	64,246
借入金等返済支出	1,025,500
施設関係支出	20,600,180
設備関係支出	733,320
資産運用支出	0
その他の支出	31,487,520
資金支出調整勘定	△ 10,043,550
支払資金	670,793,245
支出の部合計	930,212,617

貸借対照表

平成30年3月31日現在

(単位:円)

資産の部

科目	期末残高
固定資産	963,047,540
有形固定資産	926,424,440
その他の有形固定資産	36,623,100
流動資産	671,345,082
資産の部合計	1,634,392,622

負債の部

科目	期末残高
固定負債	14,077,500
流動負債	109,148,646
負債の部合計	123,226,146

純資産の部

科目	期末残高
基本金	1,360,000,000
第1号基本金	1,210,000,000
第2号基本金	120,000,000
第4号基本金	30,000,000
繰越収支差額	151,166,476
翌年度繰越収支差額	151,166,476
純資産の部合計	1,511,166,476
負債及び純資産の部合計	1,634,392,622

平成 29 年度のまとめと今後への取り組み

平成 30 年 2 月に、2 年制課程の専門調理・製菓製パン・福祉調理科が、文部科学大臣より「職業実践専門課程」として認定された。その認定要件である企業との連携によるカリキュラム編成、インターンシップ、教職員の研修、また教育活動、学校運営に関する情報開示など、申請から認定にいたる過程は、以前から取り組んでいた項目も含め、改めて学校のあり方を考える機会になった。

特に「教育課程編成委員会」は、さまざまな飲食業界の代表と、膝詰めで調理師学校における教育内容について討議する、非常に有益な場となった。この教育課程編成委員会の議事録を含め、学校関係者評価結果、財務諸表は、HP 上で公開されているので、ぜひ参照されたい。

平成 29 年度は「学生レストラン」を通年で実施した一年であった。春季・秋季・冬季の開催期すべて盛況であり、来場客から概ね高評価の感想が寄せられた。こども栄養給食コースの回が大雪の影響で中止になったのは残念だったが、生徒のレベルアップに間違いなく寄与する内容だった。

ただし、生徒へのアンケートの中で、「学生レストランの回数を減らして、普通の授業をしたかった」というコメントがあった。就職に向けて、最大限の効果があると考えて実施している授業への感想としては衝撃的であった。

これを受けて、平成 30 年度の学生レストランは、「やらされている」感のない、生徒が主体的に考えて行動するように務めたい。メニューの構築、調理作業、サービスにおいて、担当教員ができる限り生徒に運営を任せるなど、取り組みを工夫したい。

各科目の評価は、ほぼ例年並みであった。各学科、学年とも調理実習に熱心に取り組んだことが、評価の数字に表れていた。導入から 2 年目となった保育士チャレンジは、学年によって評価が大きく分かれた。入学後に制度が始まった 2 年生と、入学段階で理解していた 1 年生と、認識の違いから学習への意欲に変化が出たのかもしれない。調理のカリキュラムと専門性が異なる内容ではあるが、資格取得の強化、就職活動への反映など、担当講師と連携しながら、制度の深化を図りたい。

平成 28 年度は対策が奏功した結果になった退学者数だが、平成 29 年度は 2 年制の 1 年目に複数の退学を出すことになってしまった。「進路希望の変更」という理由が主であるが、男子生徒は、基本的な生活習慣の欠如から、学習意欲の低下を招き、欠席が増える悪循環が多く見られた。日頃の授業態度、遅刻、アルバイトなど、これまでより踏み込んだ生徒指導が必要である。新潟県の専門機関とも連携しながら、すべての生徒が入学・卒業・就職を果たせるよう対応したい。

就職状況は空前の売り手市場が続く。特に県外ホテル関連からの求人が活発であり、それを受けて 2 年生の県外就職者が 30% 近くにのぼった。県内の企業ともバランスを取りながら指導せねばならないが、人手不足ではあるが活況とはいけない県内の動きを見ると、もう数年はこうした傾向が続くのではと思われる。それだけに、県外に出る生徒にはよりきめ細かいケアが必要であり、職場のみならず、住環境などにも配慮がある企業を優遇したい。

職員の自己評価で数値が低い「職員の研修」について、参加費・交通費を支給するなどして、積極的な研修機会への参加を呼びかけたい。なかでも全国調理師養成施設協会が主催する教職員セミナーは、研修内容が充実しており、また他県・他校の職員とも交流できることから、受講を奨励したい。

結びに、平成 30 年 2 月に行われた「調理技術コンクール」において、当時日本料理専攻 2 年生だった山田優斗君が、各地の予選を勝ち抜いて、全国大会に進出した選手の中で、総合 1 位・内閣総理大臣賞を受賞する快挙を成し遂げたことを記しておきたい。教員の指導力と、それに応じて粘り強く練習した生徒の努力の結晶であった。こうした学校全体が勇気付けられるようなニュースが一つでも増えるよう、平成 30 年度の学校運営に努めたい。