

# 平成 29 年度 学校関係者評価会議議事録

日 時:平成 29 年 9 月 9 日(土) 15 時 30 分～16 時 30 分

場 所:新潟調理師専門学校

出席者:佐藤 衛 (新潟県調理師会会長)

堀越 賢一(ホテル日航新潟総料理長・卒業生)

吉田 和弘(新潟調理師専門学校校長)

吉田 奈美(新潟調理師専門学校副校長)

鍵富 茂 (新潟調理師専門学校教頭・卒業生)

議 題:平成 28 年度 自己評価対する学校関係者評価

## 1. 重点目標について(平成 27 年度から平成 28 年度への重点改善項目)

### ①退学防止の取り組み

(具体例)

- ・月に 1 回、全クラス担任による会議の開催
- ・児童臨床心理学の専門家による、教職員へのセミナー開催

(結果)

- ・2 年制課程の退学者数の推移 平成 27 年度 8 名 ⇒ 平成 28 年度 1 名

(委員からの評価)

- ・有効な対応であったと思うが、保護者との連携も必要だ。学校での取り組みを、保護者が理解していないと、誤解を生む原因になる恐れがある。
- ・職場においても、早期に退職する者が多い。生徒に対して、早めにヒアリングを行うなど、個別の対応が必要ではないか。

### ②実践的な調理実習の導入

(具体例)

- ・平成 28 年 10 月より、「学生レストラン」開始

(実績例)

- ・平成 29 年前期(6 月～7 月)

日本料理 267 食 中国料理 244 食 西洋料理 143 食 計 654 食販売

(委員からの評価)

- ・効果的である。料理の基本である「冷たいものは冷たいうちに、温かいものは温かいうちに」という提供をするためには、段取りや準備が重要で、こうした取り組みを通じて現場を体験できるのは、実践的な学習と言える。
- ・ゲストのアンケートにあるコメントに、注意深く対応する必要がある。現場ではどんな細かいリアクションにも、丁寧に対応するように心がけている。
- ・原価の管理を学ばせてはどうか。売値に対する原価、他店との比較、食材をムダにしないことなど、飲食業に携わる際に求められる、「数字を管理する」という学習は重要である。

## 2. 各評価項目について（適切4・ほぼ適切3・やや不適切2・不適切1）

### 教育理念・目的・人材育成像

評価項目	
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）	4
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	4
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	4
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	4
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	4

#### （委員からの評価）

「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」「食文化の担い手を育てる」「社会人としてのマナーを身につける」という理念には共感できる。今後も丁寧な教育をされたい。

### 学校運営

評価項目	
目的等に沿った運営方針が策定されているか	4
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4
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	4
人事、給与に関する規程等は整備されているか	4
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	4
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	4
教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4
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	4

#### （委員からの評価）

いかなる分野においても情報公開は重要である。この職業実践専門課程申請の取り組みを機に、さらに充実したものにしてもらいたい。

## 教育活動

評価項目	
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	4
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	4
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4
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	4
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	4
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	4
授業評価の実施・評価体制はあるか	4
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	4
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	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	4
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	4
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	4
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	3
職員の能力開発のための研修等が行われているか	3

（委員からの評価）

自己評価で数値が低かった「職員の能力開発のための研修」にはさらに注力すること。海外とも連携して研修をするなど、常に職員の資質向上を図る必要がある。

## 学修成果

評価項目	
就職率の向上が図られているか	4
資格取得率の向上が図られているか	4
退学率の低減が図られているか	4
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	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	4

(委員からの評価)

飲食業希望者はすべて就職し、中退率も改善していることから、特に問題はないと思われる。

## 学生支援

評価項目	
進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
学生相談に関する体制は整備されているか	4
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4
課外活動に関する支援体制は整備されているか	4
学生の生活環境への支援は行われているか	4
保護者と適切に連携しているか	4
卒業生への支援体制はあるか	4
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	4
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	4

(委員からの評価)

学校独自の学費支援策もあり、健康診断なども適性に対応されている。就職活動においても、保護者との連携を密に行うように。

## 教育環境

評価項目	
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	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	4
防災に対する体制は整備されているか	4

(委員からの評価)

新設された「レストラン実習室」など、設備は充実している。

## 学生の受入れ募集

評価項目	
学生募集活動は、適正に行われているか	4
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	4
学納金は妥当なものとなっているか	4

(委員からの評価)

生徒募集は難しい状況が続くが、他校との競争ばかりを意識した広報活動にならないよう注意されたい。

## 財務

評価項目	
中長期的に学校の財務基盤は安定しているか	4
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4
財務について会計監査が適正に行われているか	4
財務情報公開の体制整備はできているか	4

(委員からの評価)

財務状況は健全なものである。

## 法令等の遵守

評価項目	
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	4
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	4
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4
自己評価結果を公開しているか	4

(委員からの評価)

自己評価など、積極的に対応。

## 社会貢献・地域貢献

評価項目	
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
学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4
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	4

(委員からの評価)

ボランティア活動を考える中で、ぜひ「災害時に対応できる」体制を検討してほしい。

大規模な災害が発生したとき、避難所へ食事を提供する活動があるが、ただ食事を作るだけでなく、老人から幼児、アレルギー対応など、調理師学校でしかできない支援ができるよう、今後の方策を考えてもらいたい。