

平成 30 年度 学校関係者評価会議議事録

日 時:平成 30 年 9 月 6 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29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28年度から平成29年度への重点改善項目)

①早期離職予防

(具体例)

- ・実習担当者、クラス担任、就職指導担当による、1対1の話し合い。(ミスマッチ防止)
- ・校外研修の様子の確認
- ・卒業3年後の離職調査の実施

(結果)

- ・早期離職の調査対象を「卒業後3年」としているため、今年度の対策がすぐに反映されるわけではないが、平成25年度卒業生の離職率が36%であり、卒業して3年経過すると50%以上が仕事を辞めてしまうとされる飲食業のなかでは、良い結果が出ている。

(委員からの評価)

- ・生徒への個別対応は評価できる。
- ・就職してから、どこにギャップを感じたのか、労働時間、ハラスメント、賃金の問題の有無など、離職の原因を調べてもらいたい。
- ・信頼できる料理長がいるかどうかポイント。この学校は伝統とネットワークがあるので、就職指導担当を中心として対応するとよいと思う。
- ・「離職」にもいろいろな意味がある。ステップアップするために職場を変えることもある。逆に同じ職場に在籍し続けるのは、指示されたことだけをこなす、向上心に欠けた人物であるケースもある。離職を一括で考えずに、その背景にある要因の調査をすることも、早期離職を防止する手がかりが得られるのではないかな。

②調理への関心・意欲の喚起

(具体例)

- ・食事会、希望生徒による旅行、食関連工場(酒造会社、厨房機器メーカー、フカヒレ加工工場など)の見学
- ・学生レストランにおいて、メニュー考案、事前準備、当日の運営など、目標を持たせ、自ら行動できる働きかけ

(結果)

- ・全学年において、飲食業界へ就職しなかったのは、別分野への就職を希望した生徒(1名)、シニア世代の生徒(3名)ほか1名のみとなり、調理の学習への意欲を高める方策が結実したと言ってよい。

(委員からの評価)

- ・学生レストランが有効である。「やらされている」から、教員と協力して仕事をする「職場」として機能している。サービスの対応もよくなったと思う。学生がいきいきと取り組んでいる。
- ・工場見学に加えて、農畜水産の見学、市場の見学もいいのではないかと。行政や各分野の実務者を招いての講習会も提案したい。
- ・様々な料理のプロによるデモンストレーションの実施、料理コンテストへの参加奨励も効果があるのでは。
- ・調理の現場において、若手社員は「魚をさばく」「肉をおろす」ということに強く興味を持つ。学校の指導でも同じことが言えるのではないかと。練習を積み重ねれば、職場でもそうした作業を任せられる近道になる。
- ・学生レストランのさらなる活用を。労働環境の改善が求められ、以前のように長時間労働ができない状況では、今まで以上に即戦力が求められる。

2. 各項目評価について(5を最高点とする5段階評価)

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	3
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

(委員からの評価)

当校のモットーでもある、「挨拶・返事の徹底」は、実社会で必ず生きるものであると、引き続き指導に当たってもらいたい。

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	3
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	3
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	3
人事、給与に関する規程等は整備されているか	3
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	3

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	3
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
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	3

(委員からの評価)

法人として学校運営の根幹にあたる項目であるが、やや評価が低い印象がある。

適切でないところがあれば、直ちに修正に取り組んでいる姿勢は見られる。

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	3
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
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	3
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
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	3
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
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	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	3
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
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)

学生レストラン、校外研修など、実践を重視する教育方針は明確化されている。

職員の研修は、常に新しい情報に接することで、生徒指導の質を高めることに繋がるものである。積極的な運用を期待したい。

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	3
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

(委員からの評価)

求人数、就職状況とも良好であるが、離職調査を継続し、その内容を精査することで、ミスマッチの防止を目指してもらいたい。

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	3
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	3
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	3
課外活動に関する支援体制は整備されているか	3
学生の生活環境への支援は行われているか	3
保護者と適切に連携しているか	3
卒業生への支援体制はあるか	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
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	3

(委員からの評価)

学校独自の学費支援策実施の初年度にあたり、希望者が予想より多かったことを考えると、さらなる拡充が求められるのではないか。公的な制度とあわせて、検討されたい。

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	3
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
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)

学生レストランの教育的効果が非常に高い。まさに現場と同じ環境を提供できている。

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	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
財務について会計監査が適正に行われているか	3
財務情報公開の体制整備はできているか	3

(委員からの評価)

財務状況はホームページ上に公開されており、その内容も健全なものである。

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	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
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	3
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、積極的に対応している。

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	3
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

(委員からの評価)

昨年度の評価でも指摘したが、ぜひ「災害時に対応できる」体制を検討してほしい。

さらに、外国人向けに、料理を通じて交流するなどのプログラムもあっていいのではないかな。