

日 時：令和元年 11 月 21 日（木）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）

泉 正広（アッラ・ヴェッキア・ペントラッチャ店長・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 30 年度 自己評価に対する学校関係者評価

## 1. 重点目標について（平成 29 年度から平成 30 年度への重点改善項目）

### ①授業・行事への生徒の自発的な取り組みについて

（具体例）

- ・ 通常より少人数の編成による実習
- ・ 学生レストランの生徒中心の役割分担
- ・ 生徒による販売・接客の導入

（結果）

できるだけ教員が関与せず、生徒主体の形で授業、行事に参加したことによって、やらされている感から、自主的に学習する姿勢が見られるようになった。

（委員からの評価）

- ・ お客さまをお招きし、おもてなしを実践する場として、献立作成、食材の仕入、原価計算、販売、仕込み、接客など、1 日オーナーシェフとして自主的に活躍している様子が感じられる。さらなる成果を期待したい。
- ・ 学生レストランの厨房に、卒業して 1～2 年の O B、O G をスペシャルゲストとして招いては。店舗で働く先輩とコミュニケーションを取ることで、新しいアイデアが生まれるのでは。

### ②料理に関心を高めるための施策

（具体例）

- ・ 外部の料理イベントへの参加
- ・ 店舗、工場などへの見学
- ・ 園児や施設利用者との交流

（結果）

イベント参加や店舗見学が有効だったのはもちろん、外部の方と一緒に「作る」「食べる」ことを経験できたことで、より生徒の目的意識が高まったのではないかと。

(委員からの評価)

- ・調理師を目指す生徒たちに必要な知識は座学で、技能は徹底的な反復練習の実習授業が必要である。スキルアップを目指し、イベント参加、店舗見学、幼児から熟年世代との交流、実践として心を育む学びの場として校外体験型の授業に期待する。
- ・著名な料理長やホテルのことを知らずに就職する生徒が多い。予備知識が欠けている。2日ほどのショート校外研修をすること効果的ではないか。

## 2. 各評価項目について

### 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

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)	3.6
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	4.0
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	3.4
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	3.2
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	3.4

(委員からの評価)

- ・明るい挨拶、元気な返事、行き届いた片付け、お礼を言う、弱きものいじめをしない、困っている人に手を差し伸べるといった基本的な、マナーの継続指導をお願いする。
- ・HPでも公開されている理念をスタッフが理解しているか?これにより生徒への対応が変わるのではないか。

学校運営

目的等に沿った運営方針が策定されているか	3.4
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	3.1
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	2.9
人事、給与に関する規程等は整備されているか	2.8
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	3.1
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	3.2
教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	3.7
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	2.8

(委員からの評価)

- ・調理師を目指す生徒たちへ、倫理と道徳や必要な知識と技能を授け、社会に望まれる人材を養成されるように指導をお願いする。
- ・教職員との定期ミーティングの実施を。「きちんと評価されている」という実感がやりがいになる。

教育活動

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	3.2
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	3.3
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	3.4
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	3.6
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	3.2
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	3.7
授業評価の実施・評価体制はあるか	3.7
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	3.7
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	3.3
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	3.4
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	2.9
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	2.9
職員の能力開発のための研修等が行われているか	2.6

(委員からの評価)

- ・現場で活躍する女性のデモンストレーションを取り入れたらどうか。
- ・教職員の研修のために外部講師を受け入れ、向上心を取り入れる対応が必要ではないか。

学修成果

就職率の向上が図られているか	4.0
資格取得率の向上が図られているか	3.9
退学率の低減が図られているか	3.3
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	3.6
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	3.4

(委員からの評価)

- ・早期離職の防止として、職場の労務管理、人材育成の指針を見極め、信頼できる料理長との連携を図り、ミスマッチ防止の継続指導をお願いしたい。
- ・定着率向上には企業とのコミュニケーションを密にする必要がある。働く先輩たちの話を聞く機会があってもいいのでは。

## 学生支援

進路・就職に関する支援体制は整備されているか	3.7
学生相談に関する体制は整備されているか	3.6
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	3.6
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	3.5
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	3.5
保護者と適切に連携しているか	3.6
卒業生への支援体制はあるか	3.7
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	3.6
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	3.4

(委員からの評価)

- ・支援体制は引き続き公的制度とあわせて検討されたい。
- ・生徒の保護者を招いてのオリエンテーションを行い、労働条件を知ってもらうことも有効ではないか。

## 教育環境

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	3.6
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	3.6
防災に対する体制は整備されているか	3.7

(委員からの評価)

- ・適性に沿った指導、食文化の継承、基礎技術の習得、社会人としてのマナーなど、スクールスローガンを感じられる教育的効果が得られるよう、環境の整備、充実を期待したい。

## 学生の受入れ募集

学生募集活動は、適正に行われているか	4.0
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

(委員からの評価)

- ・学校の精神文化を具体的に伝えてもらいたい。
- ・入学前から先生との連携を深められるように。

## 財務

中長期的に学校の財務基盤は安定しているか	3.4
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	3.3
財務情報公開の体制整備はできているか	3.2

(委員からの評価)

- ・財務状況はHP上に公開されており、健全な継続運営を期待したい。

#### 法令等の遵守

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	3.5
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	3.3
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	3.2
自己評価結果を公開しているか	4.4

(委員からの評価)

- ・自己評価の結果なども公開されており、健全である。

#### 社会貢献・地域貢献

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	3.4
学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	3.1
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	3.6

(委員からの評価)

- ・ボランティア活動の一環として、災害時に対応できる体制を検討されたい。
- ・若手料理人コンテスト、ハラル研修なども積極的に受託し、支援されたい。
- ・他の調理師学校との連携もあっていいのでは。