

## 令和4年度 学校関係者評価議事録

日時:令和4年3月23日(木) 15時00分～16時00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)

議題:1. 令和4年度の振り返り

2. 令和4年度 教職員自己評価に対する学校関係者評価

### 1. 令和4年度の振り返り

校長より、項目ごとに委員へ令和4年度の取り組み状況を報告した。

#### ①教育理念・目的・人材育成像

学校理念

の伝え方、生徒との接し方など、従来の対応から現在の生徒の気質に適応した指導の在り方を検討した。

#### ②学校運営

レストラン、カフェ施設を外部のプロに運営してもらった「シェアキッチン」を実行し、生徒の実践の場としても活用することができた。

#### ③教育活動

2年制課程の2年次に、専攻する分野以外の料理の実習を行う「クロストレーニング」を実施し、より幅広い技術を習得できるカリキュラムを実施した。

#### ④学修成果

求人数は昨年度から倍増し、希望する生徒全員の就職を支援することができた。レストランサービス技能士の合格率は例年より低調な結果となった。

#### ⑤学生支援

外部の評価テストにより基礎学力、学習意欲、学習習慣を測定し、学校生活に困難を生じる生徒の傾向を把握し、クラス担任を中心に対応した。結果、前年に比べ退学者を抑制することができた。

#### ⑥教育環境

本館設備の大幅な改修(教室、廊下)を実施した。

#### ⑦学生募集

令和4年4月入学生は、1年制課程で前年度比10名の増員となった。

#### ⑧法令の遵守

専修学校規定、職業実践専門課程、専門実践教育訓練講座等、法令に則り運営を行った。

(委員からの評価)

シェアキッチン、クロストレーニング、評価テストの実施など、新たな取り組みは非常に評価できる。令和5年度に向けても継続してもらいたいが、なぜこうした取り組みが必要なのか、どのような意義をもって実行すべきなのか、教職員全体で理念を共有されるように努められたい。

そのためには学校事業の年間計画と職員の職務分担のチャートを作成することが有効と思われる。

## 2. 教職員による自己評価（最高値を4として評価）

### 教育理念・目的・人材育成像 3.6

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	3.7
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	3.0
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	3.7

（委員からのご意見）

HPに掲載されている情報を伝える機会を増やしてもらいたい。あわせてどのような情報が出されているのかも明確にし、在校生、保護者、卒業生、さらには教職員との共有を目指してもらいたい。

### 学校運営 3.4

目的等に沿った運営方針が策定されているか	3.5
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	3.0
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	3.3
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	3.8
教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	3.8

（委員からのご意見）

人事、労務関係は定められている規定を労使双方で確認できる機会を設けることが重要である。運営方針の共有について、方法や時期、回数などに工夫が求められる。」

教育活動 2.9

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	2.9
学科の修業年限に対応した学習時間は確保されているか	3.5
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	2.9
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	3.0
授業評価(自己評価)の実施・評価体制はあるか	3.2
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	3.1
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	2.8
資格取得等に関する指導体制は整備されているか	3.1
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	2.7
関連業界との連携による授業、授業が行われているか	3.1
職員の能力開発のための研修等が行われているか	1.8

(委員からのご意見)

専攻分野以外の調理実習を続けるクロストレーニングは非常に効果が高いと思われる。しかしながら数値が低い項目があり、学校全体の意識づけが必要と思われる。

### 学修成果 3.0

就職率の向上が図られているか	3.3
資格取得率の向上が図られているか	2.9
退学率の低減が図られているか	3.1
卒業生・在校生の社会的な活躍状況を把握しているか	3.1
卒業生の意見を取り入れ、学校の教育活動の改善に活用されているか	2.4

(委員からのご意見)

就職指導は良好である。卒業生または卒業生が勤務する店舗によるシェアキッチンを行うことができれば、就職セミナーとしての意味もあるのでは。

### 学生支援 3.1

進路・就職に関する支援体制は整備されているか	3.3
クラス担任等、生徒の相談に対応する体制は整備されているか	2.7
生徒に対する経済的な支援制度は整備されているか	3.1
健康診断など学生の健康管理を担う制度はあるか	3.7
保護者と適切に連携しているか	3.1
卒業生への支援体制はあるか	2.9
社会人向けの修学支援制度が整備されているか	3.2

(委員からのご意見)

良好である。

### 教育環境 3.0

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	2.7
実践的なインターンシップ、海外研修等が効果的に行われているか	3.0
防災に対する訓練等は実施されているか	3.4

(委員からのご意見)

実習設備の改修、更新は将来に向けて必要である。

### 学生の受入れ募集 3.9

不適切な広告による学生募集活動はされていないか	3.8
学生募集活動において、学習内容は正確に伝えられているか	4.0
学納金は妥当なものとなっているか	4.0

(委員からのご意見)

良好である。

他校との差別化を図るため、学校としての「主力商品」をアピールされたい。

### 法令等の遵守 3.7

法令に拠る専修学校設置基準等は遵守されているか	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	3.5
自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	3.8
自己評価結果を公開しているか	3.8

(委員からのご意見)

良好である。