

資料⑥ 学校関係者評価結果

1. 学校関係者評価委員

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

名 前	所 属
石原 久	ホテル石風
藤巻 さとし	山梨県調理師会
山口 安男	山梨県職業能力開発協会
土橋 和長	調理師科2期生卒業
田草川 憲男	山梨県栄養士会
渡邊 義雄	全日本司厨士会
浅利 敏彦	山城地区中町自治会
坂本 勝子	学生保護者

2. 評価結果

第1回 学校関係者評価委員会（平成26年6月24日） 主な内容

1. 事業計画概要に関わって

質疑応答 Q: 自己評価項目全てについて教職員は評価するのか。また、学生による授業評価するのか。

A: 主に教職員の分掌に照らして評価をし、全体で確認した。学生による授業評価を7項目のアンケートで行い、講師と学生の自己評価のための資料としていく。

2. 自己評価結果に関わって

委員からの意見	学校からの意見
学校に直接関わっていない者が、資料に目を通しただけではイメージしにくい。また、学校環境についてはおおよそわかるが、授業の指導法を見てないし、業界のこともわからない人にはたいへんだ。	内部のわかっている者だけより、外部の意見が新鮮で貴重になってくる。本日莫大な資料を見ての審議は大変なので次回までに問題点をまとめてほしい。
評価項目は大切だが、各委員の考え方の相違もある。意見の食い違いなどはどうしていくのか。	学校と委員双方の意見交換をする中でまとめる。また、学校運営に生かせるものか精査していく。
意欲的な学生を育てるためには教師の力量が重要である。いい授業づくりのための自己評価は必要である。研修を積み重ね教師同士の競争がある環境作りはあるか。	近い将来に社会で働く人材を育てていることを自覚し、講師一同を集めての会議を充実させていきたい。

3. その他

- ・ホームページ上で講師の紹介をすることについては今後検討していく。
- ・生活習慣病というものがあるように、食生活の向上も調理師の役割であることも認識させたい。
- ・教え方には個人差がある、しかし、社会に出て一番大切なことは「人間関係」で社会経験豊富な講師は、そのことも教えることが出来ると考えている。
- ・健康診断を受けた方の食育指導をしているが、料理には栄養のことと合わせて調理技術や調理人の気持ちまで総合的に含まれていると思う。
- ・学校教育目標は、講師の方々も認識してもらうようにしていくべきだ。

～自己点検・自己評価報告書に関わって～

基準1 教育理念・目的・育成人材像 について

- 県内唯一の調理師学校とはいえ、少子化により高卒学生の確保もむずかしくなるだろう。きびしい時代になっている。
- 学校の特色の1つとして、少人数での教育とアットホーム的な指導といえる。そのようなこともしっかりとアピールしていくべきだ。
- 就職指導、生活指導において個別に対応してきている。
- 創立10年という中で、学校としての基盤が強固に整いつつある。
- 業界において卒業生も活躍している。育成された力が十分発揮できている面、まだ不十分な面などを検証しつつ運営されてきている。

基準2 学校運営

- 10年前の創立当初は定員の五分之一しか確保できなかったのが、現在は定員を満たすまでになったのは校長はじめ関係者の努力に尽きる。

基準3 教育活動

- 調理師の免許があるからといっても職場に入ればゼロからのスタートということを教えておくべきだ。
- 現場では、経営者と料理長に若者を育てることについてのズレがあることがみられる。今の学生に合わせて育てる側の切り替えも必要な時代になっている。

基準4 教育成果

- 校外実習の体験中、外からの格好にあこがれていただけで、そのギャップに気づく学生もいる。また、実習中実務全てを体験させることもできず本当の労働のきびしさまではわからせられないだろう。
- 今の学生は、打たれ慣れていない。メンタル面も弱い。働くことの厳しさをどう教えていくか、学校も企業も大変だ。
- 平成27年度からは、実習先に「調理師免許を保有している者がいる。」という条件がつくようになった。たたき上げの経験者でなく学校で学んできた経験者が面倒をみる、というところにメリットがあると考えられる。現代の学生気質を理解しながら現場で育て長く勤まる手立てとしていく。
- 就職の定着率を高くするには、勤務条件をよくしなければならない。実際は拘束時間も長く勤務条件もまちまちで求人票にも記載されず、労働の厳しさは知らされていない状況にある。また、雇う企業は、できたら1人より2人雇い、仲間を作ってあげると良いということがいえる。
- あこがれや夢をもち、意思のある人は現実に照らして自分を振り返ることができる。辞めるか続けるか、の判断も自分で決心できるだろう。そういう信念や情熱をどう育てるか、が課題である。
- 若者の就業についての課題は、どの業種でも同じである。就業前の学生についてこのような会議をもって議論していることに敬意をもつ。
- わかりやすい教育成果をアピールしてほしい。

基準5 学生支援

- 年間行事によると個人懇談を7月に行う、とあるがそれだけで学生に寄り添えないと思う。実習や就職に向けて随時行っているとのことだが、個の状況に合わせてしっかり行ってもらいたい。
- いじめ、セクハラ、悩み、心の病、などが若者にも多いというので、教育相談を充実して、じっくり話を聞いてもらえる体制をとってやって欲しい。設備が整えば「相談室やカウンセラー配置」もし

たいところだ。

- 社会に出てくる時、まずは調理という仕事を好きとか興味があるということであれば後は現場で育てていける。
- 現場では、みんなとコミュニケーションをとりながら若い後継者を養成しようとしている。しかし、現場の人たちで集まって若者の現状や指導のあり方などについて研修したり話し合ったりすることはない。現場の料理長に任されている。

#### 基準6 教育環境

- 校外実習について
  - ・実習前に先輩から話しを聞き、実習先についての情報を入れておくことがいいだろう。
  - ・専門職としての心構えをつけさせる教育の場として、有効に活用していきたい。
  - ・働く条件の本当の厳しさを働く前に伝えるのか、伝えないでおくのかむずかしい。ある程度の予備知識は与えておきたい。

#### 基準7 学生の募集と受け入れ

- 就職の求人は若者に集中するが、調理師の免許をとってちゃんと勤めたいという人は年齢にかかわらずいるはずだ。
- 和、洋、中にこだわらず何でもできる調理人を育てていって欲しい。今は、どれかに秀でているからといって高い給料を払える、という状況ではない。
- 食に関わる仕事に就きたい人に対して短期間の料理講習会を開けばそのことで学校のアピールができる。そして、若者への情報になり入学希望につながるだろう。
- 学校で取得できる資格について見える方法でアピールしていくことが必要だ。
- 学生募集に社会人の学び直しということで社会人の募集もすすめたらどうか。若者の中に社会人が入ることは社会の先輩としてよい仲間づくりになる。

基準8 財務・・・ 夜間の募集は現在はやっていない。

#### 基準9 法令遵守

- 「自己点検・自己評価」についてホームページに公開していく。併せて、学校評価委員会の内容も公開していく。

基準10 社会貢献・・・今の状況でよいだろう。