

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 | 任 期 |
|--------|-------------|--------------------|
| 石原 久 | ホテル石風 | H28, 9/8~H30, 3/31 |
| 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期卒業生 | 〃 〃 |
| 田草川 憲男 | 山梨県栄養士会 | 〃 〃 |
| 渡邊 義雄 | 全日本司厨士会 | 〃 〃 |
| 三浦 三千男 | 山城地区中町自治会 | 〃 〃 |
| 千野 一富 | 学生保護者 | 〃 〃 |

2. 学校関係者評価委員の意見及び評価 (平成30年2月20日)

- 学校関係の評価について、改革を学生からでなく内側の教職員からは始めたのは良かったのではないかと。

卒業・進級作品展について、個々のスペースをあんなに大きくしなくても良いのではないかと。一人のスペースが大きくて、一人でこんなに使ったのか、という印象がある。見栄えばかり気になる。庖丁さばきなどの技能も入っていると思うが。
- 卒業・進級作品展を拝見した。お客さんの40、50代の女性3人から少し離れたところから一緒に見てみた。

女性は自身も料理を作るから「これ、本当に生徒が作ったの？」という意見もあった。色々言っていたが、最終的には「調理師学校ってレベルが高いだね」「これならうちの子も入れたいね」という意見だった。バランスも色彩感覚も良い。A, B, Cの評価で言ったらAかBだ。
- 先生方の話しから、子ども達ひとり一人を理解してやっていることが分かり、素晴らしいと思った。ただ、卵が割れない子、箸が使えない子も入学してきていると説明があったが、イベントには優秀な子ばかり来ているようなので、そのような子がいるとは知らなかった。いろんな子に参加させたら、楽しくなって、できるようになるのではないかと。
- 学校評価について、小規模校では全部が良いというのは無理だと思う。逆に評価が高い部分は強みだ。

イベントがたくさんあるようだが、私も授業参観に参加し、見せて貰って授業内容が分かった。見て良かったと思った。
- 学校評価の結果だが、評価にバラツキがある。自分のところは分かるが、隣のことは分からない、といったことがあるのではないかと。職員間の連携や定例会などを開いて各部署が「今月はこういうことをする」と知らせるとか、部署間を人事異動して全体の仕事を知るなど、ある程度全体のことを知る方法をとれば、評価が上がるのではないかと。
- 生徒に調理の仕事を嫌いにならずに興味を持たせて、世に送り出して欲しい。開校15年で学校としての力もつき、イベントを沢山やっていて既に県内の人にも広まっていると思う。少子化だが、お子さんの関心を得るといったところを頑張ってもらいたい。
- 学生のために努力され、そういう面で予算もかかるだろうが、それが学生の経験に繋がっていくとのことだった。その為に何をすればいいのか、学校全体でお考えになって、色々なイベントに参加なさっていることを伺い、とても良かった。ボランティアについて、調理でなくてもボランティアを通して社会参加するという経験は必要。社会に出るとコミュニケーション能力が大切。ボランティアの仕事でもお客様と会話する機会がある。また友だち同士でも、グループ講義でも自分の意見を言う、相手の意見を聞く、とすることを経験することが必要だ。