令和5年度 愛知調理専門学校 調理専攻科 学校関係者評価結果報告書

作成日 令和6年3月8日

○学校関係者評価委員会の目的

愛知調理専門学校学校関係者評価委員会は、学校の目標や計画等に沿った取組の達成状況や、それらの取組が適切に行われたか等について評価された学校評価・自己評価に基づき、教育活動、学校運営等に係る課題を共有し、その評価結果や今後の改善方策等を取りまとめ、広く公表することを目的とする。（教務規程 第12条）

○学校関係者評価委員会 開催概要

1. 日 時 令和6年3月1日（金） 13時00分～15時00分
2. 場 所 愛知調理専門学校 1階図書室
3. 出席者 事務局職員 市原 康雄（愛知調理専門学校 校長）
事務局職員 高居 顕雄（愛知調理専門学校 事務局長）
事務局職員 永田 陽一（愛知調理専門学校 教務主任）
事務局職員 松田 修治（愛知調理専門学校 実習主任）
委 員 富田 博之（株式会社真誠 代表取締役社長）
委 員 中野 竜一（卒業生）
委 員 茶園 安子（地域住民）
4. 議 題
 - ・自己評価結果について
 - ・学校関係者評価の実施

○自己評価結果に対する学校関係者評価委員からの評価・意見及び評価・意見に対する改善施策等

評価項目	評価・意見	評価・意見に対する改善施策等
(1) 教育理念・目標	<ul style="list-style-type: none"> 2年次の実習授業が、希望ジャンル別に実施されていることは、国内の外食企業のほとんどがジャンル別の専門店であるので、市場のニーズに対応していると考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 希望ジャンルの専攻は本校の特徴の一つでもありますので、今後も授業の質の向上に取り組む工夫を致します。
(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> 定期的に目的に沿った運営の確認と、様々な規程や規則について、教職員全員で確認し合う機会を設けるべきではないか。 	<ul style="list-style-type: none"> 社会のニーズに沿った学校運営とのことからも定期的に確認できる機会を設けます。
(3) 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> 調理師の専門学校なので、できるだけ調理実習の授業時間数を増やす努力をして欲しい。 コミュニケーション能力を高める対策が必要ではないか。 	<ul style="list-style-type: none"> 授業枠以外でも参加できる特別講座等の企画立案に取組ます。 就職時や就職後に円滑に社会生活を営む重要な要素と認識し、授業科目の新設も含め検討します。
(4) 学修成果	<ul style="list-style-type: none"> 就職率の向上とともに、就職についての生徒と企業マッチングについて、色々とアドバイスができる環境作りが就職後の早期の離職率の軽減に繋がるのではないか。 料理のコンテスト等への応募機会を増やすことで、生徒のモチベーションの向上に繋がるのではないか。 レストラン実習 	<ul style="list-style-type: none"> アドバイスができる環境づくりとともに生徒が就職先として興味を持った企業での体験研修等の実施について検討致します。 メニューメイキング等の科目にて積極的に外部のコンテストへの応募を実施します。 保護者の生徒の学修成果を見て頂く機会を検討します。

(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> 各料理ジャンルの実習の専任職員が在職しているので、就職担当者と連携しながら生徒の就職についての支援体制ができています。 	<ul style="list-style-type: none"> より充実した体制を組織します。
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> 料理ジャンル別に専用の実習室が完備され、各々のジャンルの現場で使用している設備で実習が実施されている。 2年次の校外実地演習について、生徒達の要望を重視し、様々な事業所の実習施設と提携している。 新型コロナウイルス感染症に対する基本的な感染防止策を講じる。 	<ul style="list-style-type: none"> 常に最新の設備で実習授業が実施できるように設備の導入替計画を立案します。 就職に繋がる事なので、今後も職員が連携して生徒の要望に応えられる体制を整えていきます。
(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> 学校の教育目標や授業内容とともに、調理師という職業についても入学前に十分な説明を実施し理解を促す。 コロナ禍に対応した募集活動の多様化に対応したシステムの構築。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理師という職業についての理解が深められるように努力致します。 学外説明時のタブレットの活用。
(8) 財務	<ul style="list-style-type: none"> 特に問題なし。 	
(9) 法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> 特に問題なし。 	
(10) 社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ボランティア活動について、学校が推奨するものに関しては職員自らも率先して参加していることは生徒達にも刺激になると思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> 職員も参加することで、生徒達も参加の増加傾向があります。

《 総 評 》

学校の取り組みについては何も問題は見受けられないが、入学者の減少に歯止めをかける必要がある。入学者増加に繋がる新たな試みが必須と考える。外食産業の人材不足が問題になっており、それに対応した調理師の育成が求められている。食材の原材料費や電気代の高騰する中で、いかに生徒たちへの学習指導の質を落とさず実施して行けるか職員達で知恵を出し合い対応することが求められる。