

2018年度 学校法人大和学園 京都調理師専門学校 学校関係者評価者委員会 議 事 録

1. 日 時 2018年9月14日(金) 14時00分～15時00分
2. 場 所 京都調理師専門学校 4F会議室
3. 出席者 ①企業などの役員又は職員
 委員 田村 圭吾 様 (京都料理芽生会会長、京料理萬重 若主人)
 委員 伊藤 道彰 様 (株式会社円居 総料理長)
 委員 赤松 佐知子様 (株式会社グラマラスフード 代表取締役)
- ②卒業生
 委員 伊藤 剛治 様 (株式会社比良山荘 主人、90年調理師科夜間部卒業生)
- ③学校運営や教育に関する有識者
 委員長 水野 裕士 様 (学校法人 大和学園 評議員、京都栄養医療専門学校 副校長)
- ④委員会事務局
 仲田 雅博 (京都調理師専門学校 校長)
 作岡 友樹 (京都調理師専門学校 教務部長)
 安部 典子 (京都調理師専門学校 教務主任)
 上田 恭平 (京都調理師専門学校 教務部)

4. 議 事 1. 2017年度自己評価結果について
 (1) 教育理念・目標 (2) 学校運営 (3) 教育活動
 (4) 学修成果 (5) 学生支援 (6) 教育環境
 (7) 学生の受入募集 (8) 財務 (9) 法令等の遵守
 (10) 社会貢献・地域貢献 (11) 国際交流
 ⇒2017年度自己評価結果について学校関係者による評価

2. 学校運営への提言について

5. 議事の経過及び結果

進行	内容
■開会挨拶	<事務局：仲田校長より> お忙しい中、お集まりいただきありがとうございます。この委員会では昨年度の評価をいただき、今年度からの継続的な学校運営のため、ご協力を賜りますようよろしくお願いいたします。
■委員紹介	<事務局：作岡より> 本委員会の委員紹介、及び事務局員の紹介があった。
■委員長選出	<事務局：作岡より> 規定により、互選にて委員長を選出する旨説明。「京都栄養医療専門学校副校長 水野裕士 氏」が選出され満場一致にて承認された。 ◆委員長：京都栄養医療専門学校 副校長 水野裕士 氏 就任 <進行：水野裕士委員長（京都栄養医療専門学校 副校長）>

■議題

1. 2017 年度自己評価結果について

- ・学校の教育目標
- ・本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

・評価項目の達成及び取組状況

- (1) 教育理念・目標
- (2) 学校運営
- (3) 教育活動

事務局 作岡より 2017 年度自己評価について説明がなされた。その後、各評価項目ごとの結果及び課題、今後の改善方策について説明がなされた。

作岡より資料に基づき説明

各委員より

田村委員より

新校舎に移転し、より実践的な設備となり、次代を担う学生が学ぶのに適した素晴らしい施設だと感じる。

(質問)：移転後の学生レストランは、通常営業をせず、完全予約制で営業しているのか。

(回答)：完全予約制で営業している。

赤松委員より

新校舎に移転し、さらに現場の先に行く施設になっている。一方で、最新の設備に関しては、現場でもなかなか使う機会がないため、このような環境で学べることを羨ましく思う。

伊藤剛委員より

本日来校した際に学生の挨拶が気持ちよく、素晴らしいと感じた。まず、人間として最初のコミュニケーションができなければ、おもてなしはできないので、弊社では大変重要視している。是非学校でもコミュニケーションについて指導してもらいたい。

作岡より資料に基づき説明

各委員より

田村委員より

新校舎の施設は、やはり現場の先に行く施設となっている。今後は海外等との取引や、国際基準の衛生管理を行っていく必要があったり、創造性を養うことも大変重要であることから、次代を担う学生の教育にとっては良いのではと感じる。また、フランス料理上級科・イタリア料理上級科では、HRSの資格を目指すように、和食・日本料理上級科では、日本料理アカデミーが今後の事業として実施する資格を取っていただきたい。

赤松委員より

(質問)：就職率は 100%となっているが、就職後の離職率に関しては、どのような数値になっているか率直に知りたい。

また、就職を機に一人暮らしを始める方もおり、就職も一人暮らしも初めてであり、環境が急激に変化することも離職の原因の一つではないかと感じる。就職に先立って、そのような環境に適応するための教育を提供していただけたらありがたいと感じる。

(回答)：特に離職率としての数値はとっていない。今年度実施する卒業生へのアンケートで現状把握に努める。

また、就職後の環境に適応するための教育としては、現在はキャリアプランニングの授業で教えているが、今後はこちらご指摘いただいた内容をもとに、授業に反映させていく。

- (4) 学修成果
- (5) 学生支援
- (6) 教育環境
- (7) 学生の受入募集
- (8) 財務
- (9) 法令等の遵守

- (10) 社会貢献・地域貢献
- (11) 国際交流

2. 学校運営への提言について

伊藤剛委員より

(質問)：弊社では、学外実習の学生を受け入れているが、そのまま就職希望を出す人が多い。実際に現場を見て、納得して就職できるのは素晴らしいことである。ただ、学生たちに上手く馴染んでいただくためには、どうすべきなのか悩んでいる。学外実習では、学生扱いのままの受入れでよいのか。

(回答)：学外実習では、学生として大事に扱っていただけるので、実際に就職してからギャップを感じて辞めてしまう学生がいるのは課題である。しかし授業の一環ということで、ガイドラインの範囲でご協力をお願いする。

伊藤道委員より

離職率は企業側の責任もあると感じる。また学校では、調理師の仕事は大変であるが頑張っ乗り越えていくものだと教えることが多く、ネガティブであると感じる。楽しさもあり、夢を持てる仕事であるという部分も強調して学校で教えてほしい。

作岡より資料に基づき説明

各委員より

田村委員より

就職後に環境が急激に変化することが離職につながるとあったが、学校から学生に住居を斡旋するとともに、シェアハウスなどを体験することで、環境に適応できるのではないかと感じる。

赤松委員より

企業側が取り組まないといけないことも、学校側できめ細かく取り組んでいただいているのでありがたい。

伊藤剛委員より

(質問)：退学率について、「%」で表記されているが、昨年度の実際の人件としては、各学科で何人中の何人が退学しているのか。

(回答)：和食・日本料理上級科 116人中4人
 フランス料理上級科 69人中3人
 イタリア料理上級科 74人中1人

作岡より資料に基づき説明

各委員より

田村委員より

学校の教育活動として、学生を就職させるだけでなく、調理業界・飲食業界の発展に寄与するように食育支援なども行っていただきたい。

伊藤道委員より

全体として良いカリキュラムだと感じる。素晴らしい校舎を武器にして、まずは料理人を志す人の分母を増やせるようにしてほしい。

■閉会挨拶

赤松委員より

全体的には素晴らしいと感じる。離職については、長く一つの職場で継続できる人は少ないという話を耳にすることがある。そのため、積極的に再支援するように学校側から働きかける必要がある。一つの事業所を退職しても、他の事業所で上手く再就職できるように、調理業界全体としてサポートしてほしい。退職後に自ら言いにくい学生に学校から働きかけるなどの支援ができれば良いと考える。

伊藤剛委員より

総合して適正であり、素晴らしい評価だと感じる。

また、社会人とはどういうものかということや、料理人である前にサービス業の一員であるといったことが、なかなか見えていない学生が多い。そういったことを理解し、現場に馴染み、社会人として輪に入れるように、学校の中でそういったことを教えてあげてほしい。

⇒いただいた意見をもとに、今後の学校運営に取り組んでいく。

<事務局：仲田より>

まずは、前半の学校関係者評価者委員会で多大なご意見をありがとうございました。引き続き、教育課程編成委員会もよろしくお願いいたします。