

2015 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 2015年9月15日(火) 14時30分～15時30分
2. 場 所 京都調理師専門学校 会議室
3. 出席者 ①学校運営や教育に関する有識者
 委員長 内ヶ島 良明 様 (学校法人 大和学園 評議員)
- ②企業などの役員又は職員
 委 員 栗栖 基 様 (株式会社 熊彦 代表取締役
 特定非営利法人 日本料理アカデミー
 日本料理コンペティション 委員長)
- 委 員 那須 昇 様 (Casa Bianca オーナーシェフ
 京都イタリア料理研究会 会長)
- 委 員 吉田 泰宏 様 (大阪マリオット都ホテル 総料理長)
- ③卒業生
 委 員 下口 英樹 様 (平等院表参道 竹林 主人、90年調理師科卒業生)
- 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)
 村下 千恵 (京都調理師専門学校 教務部)
4. 議 事 1. 2014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
2. 2014年度自己評価結果の学校関係者による評価について
3. 学校運営への提言について

評価委員からの評価及び意見		評価委員からの意見に対する改善策
評価項目	(1) 教育理念・目標	
・細かいところまで教育理念・目標を立てて、学校経営を進められているところが素晴らしい。今後は保護者への情報提供をさらに徹底していただき、学生・教職員・保護者の三者間で連携した取り組みをお願いする。	・教育等については、大変熱心に指導していただいていると思う。先生方の頑張りが見られる。	・保護者対象就職説明会等イベントでの配布物に道標・教育目標を記載し、保護者への周知を図る。
・シミュレーション実習に関しては、コミュニケーション能力の強化を目指しているが、ホテルでも様々		・コミュニケーション能力の醸成については、教育目標に盛り込むとともに、今以上に強化していく。

<p>な方とコミュニケーションを取る力が大切になってくる。そのため、自分から周りに溶け込む力を身につけてほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校と現場のギャップも含めて指導してほしい。コミュニケーションについて、同年代だとできるが、現場で様々な年齢層相手になるとコミュニケーション能力が劣る若者が多くなってきていると感じる。 2年制学科の学生に対して、将来の目標等（入学後→1年後→1年半後→卒業時など）の作文を書かせて、将来の目標が文章として残せるような仕組みづくりを提案する。 	<ul style="list-style-type: none"> 学生に目標等を継続して書かせる機会はないので、実施を検討する。
<p>評価項目</p>	<p>(2) 学校運営</p>
<ul style="list-style-type: none"> 学校運営以外にも日本料理アカデミーの活動等にも協力いただいております、助かっています。 ホテル側と学校教職員との交流をもっと深めていきたい。 学生レストランの運営は大きなチャレンジである。教育活動等において、様々なことにチャレンジしているので非常に良いと思う。 2018年度問題、少子高齢化による18歳人口の減少に伴い、調理師学校と業界が手を取り合って労働力の確保と向上を図っていきたい。また、今以上に留学生の確保をしていくことや、再就職を考えている方など、様々な年齢層の方を対象に多様なプロフィールの学生を受け入れてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 今後も継続して学習成果を高められるような教育活動を行い、学校と業界とが互いに協力しながら学校運営する。
<p>評価項目</p>	<p>(3) 教育活動 (4) 学修成果</p>
<ul style="list-style-type: none"> 退学の原因はなにか。 学習支援について、卒業生のアフターフォローもしっかり行ってほしい。 健康チェックを通して、学生の健康面を把握・理解したうえで学校を続けさせることが大切である。病気等が原因で退学していることもあるようだが、可能な限り続けられる方法を考えてほしい。 調理分野に特化した科目のみならず幅広い分野を勉強することも良いと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> 学費の支払い問題や体調不良によるものが多い。 保護者との連携は、正餐会による食事提供を通して学習成果を披露している。また、同窓会報は年1回発行している。

評価項目	(5) 学生支援 (6) 教育環境 (7) 学生の受入募集 (8) 財務
<ul style="list-style-type: none"> ・授業料の支払いが困難な学生もいるようなので、学費の面も考慮した魅力あるプログラムを持ってはどうか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・現在行っているスキルアッププログラムの内容充実を図る。
評価項目	(9) 法令等の遵守 (10) 社会貢献・地域貢献 (11) 国際交流
<ul style="list-style-type: none"> ・留学生は今後大きなマーケットとなるため、全国の調理師養成施設と連携をとりながら今以上に国際交流に力を入れてほしい。 ・12月のヨーロッパ研修旅行の際に、海外の学生と交流する機会を設けることを提案する。 ・留学生の獲得について、今以上に強化してほしい。ホテルとしても協力できるところは協力していきたい。 ・学費が高い故に入学を諦めることもあるため、入学しやすい学費の価格設定も検討し、京都にある調理師学校で学ぶことの強みを最大限出してほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・留学生カウンセラーを中心に、留学生に対する支援を強化する。