２０１６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　　２０１６年9月１３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　影山　弘典　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
　特定非営利活動法人　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　吉田　泰宏　様　（大阪マリオット都ホテル 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）
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　　１．2015 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

２．2015 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

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＞** ご多忙の中にもかかわらず、本委員会の趣旨にご賛同いただきましてありがとうございます。さらに教育の質を高めるためにそれぞれの視点から様々な意見を頂戴したい。協力をよろしくお願いします。
■委員紹介	**＜事務局：作岡より＞** 本委員会の委員の紹介があった。
■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。「学校法人大和学園　評議員　影山弘典　氏」が選出され満場一致にて承認された。 ◆委員長：学校法人大和学園　評議員　影山弘典　氏　就任 **＜進行：影山弘典委員長（学校法人大和学園　評議員）＞**

■議題 １．2015 年度自己評価結果について	事務局　作岡より配付資料の確認、自己評価のプロセスについて説明がなされた。その後、2015 年度の自己評価結果及び課題、今後の改善方策について説明がなされた。
（１）　教育理念・目標 （２）　学校運営 （３）　教育活動	作岡より資料に基づき説明 各委員より 栗栖委員より 道標・教育目標を明確に立てていただき、2 年間を通して取り組んでいく姿勢は素晴らしい。また、学校内での報告・連絡・相談を常に重要視されている点は安心できる。今後も社会に貢献できる人材育成が行われることを期待している。 吉田委員より 日本料理ラボラトリ―での研究発表等の取り組みは非常に良いことである。また、各種団体のコンクールに出場することは教職員の資質向上にも繋がるだろう。 赤松委員より 京都調理師専門学校からインターンシップに来る学生は素直に頑張ってくれているのでいつも助かっている。 質問:インターンシップという制度はどこの学校でも実施しているのか。 回答：本校では 2 年制学科 1 年次の 2 月～3 月に実施している。 現在は、多くの専門学校で必修科目となっている。 下口委員より 資料に書かれた教育活動をこれからも継続して実施していくと同時に、長いスパンを見据えた新たな教育活動も展開してほしい。
（４）学修成果 （５）学生支援 （６）教育環境	作岡より資料に基づき説明 各委員より 栗栖委員より 18 歳人口の減少が心配される 2018 年度の新キャンパスは期待したい。 質問：新キャンパスに向け外国人留学生の数を増やすなどの計画はあるのか。 回答：現在も留学生を受入れてはいるが、日本にて調理師として働くことが困難な点も課題である。 質問：退学の理由は何か。 回答：学費の支払い困難などの経済的理由や健康問題で退学する学生が多い。 質問：在学中の転科は可能か。 回答：一昨年までは転科可能だったが、現在はできない。 2 年間で各専攻分野の専門性を高められるようなカリキュラム内容にしている。 質問：和食・日本料理上級科の学生が増加しているのは和食が世界無形文化遺産に登録されたという社会背景が影響しているのか。 回答：社会背景も影響していると同時に、京都＝京料理というイメージから京都で学びたいという高校生の関心が高まってきている。

	吉田委員より 退学率が高い学科もある一方で、前年度に比べて退学率が低くなっている学科もある。退学率が低くなっている学科はなぜ低くなったのかを考え、良い点は取り入れてほしい。 赤松委員より 質問：2 年制のクラス数と年齢層はどれくらいであるか。 回答：和食・日本料理上級科においては、昨年度 1 クラスであったが今年度は 2 クラスである。フランス料理上級科及びイタリア料理上級科は 1 クラスである。年齢層について、2 年制は高等学校新卒者が多くを占めている。 質問：新卒で進路を明確に決定するのは難しいのではないか。 回答：最近の高等学校では進路の決定が早期化している。転科ができないことは事前に伝えているため、オープンキャンパス等を通して様々な学科を体験・吟味したうえで、入学してもらうようにしている。 下口委員より 質問：就職率は良くて素晴らしいが、離職率についてはどうなのか。卒業後学校側の支援が必要であると考えるため、離職防止対策を行ってほしい。 回答：離職率の把握はできていない。今後は卒業生へのサポートも視野に入れていきたい。 質問：カウンセリングの活用状況はどれくらいなのか。 回答：昨年度は、年間で 10 件未満である。カウンセリングを希望する学生と担任、教務部で連携を取りながら、悩みを抱えた学生が学業を続けられるようカウンセリングを行っていく。
（7）学生の受入募集 （8）財務 （9）法令等の遵守	作岡より資料に基づき説明 各委員より 栗栖委員より 財務に関して、中長期の収支バランスをしっかり考えられている。 吉田委員より 調理業界も勤務形態を変えなければならない時代がきている。 2018 年問題も現場に大きく影響すると考えるため、学校側も 魅力的な学校づくりを目指してほしい。 赤松委員より 最低賃金の値上げも行われている中、現場では初任給も上げていかなければならないと感じている。また、休暇取得の面でも改善が必要である。 下口委員より 学生募集について、学んだ先に何を得ることができるのかという目的と結果を明確にさせるような観点から学生募集活動を展開し、他校にはない違う視点でのアプローチをお願いする。また、今後は卒業生の支援にも力を入れなければならない。卒業生にアドバイスや授業等が実施され

	るシステム作り及び制度をお願いする。 回答：本校には聴講制度もあるが、現在、聴講生はいない。 今後は卒後教育について検討していく。
（１０）社会貢献・地域貢献 （１１）国際交流	**作岡より資料に基づき説明** **各委員より** **栗栖委員より** 社会貢献は学校を社会にアピールしていく良い機会である。 **吉田委員より** 業界全体が人材不足ではあるが、食の魅力をさらに発信して いってほしい。 **赤松委員より** 今後もお世話になることがあると思うので、学校と手を組んで 頑張っていきたい。 **下口委員より** 新キャンパスに向けた良いステップアップが図られている。 調理業界への貢献を今後もよろしくお願いしたい。
■閉会挨拶	**＜事務局：仲田より＞** お忙しい中、委員会にご臨席いただきありがとうございました。 今回頂戴した貴重な意見を活用し、将来に向けて頑張っていきたい。 今後とも引き続きご協力のほどよろしくお願いいたします。