

**2024年度 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校
学校関係者評価委員会**

日 時： 2024年 10月 31日（木） 11時00分～12時30分
会 場： Webオンライン会議

出席者：

委員

高橋 義弘 様（京都料理芽生会 会長、南禅寺 瓢亭 代表取締役社長）

鳴川 明展 様（松井本館 松井別館花かんざし 総料理長、
京都調理師専門学校同窓会）

中埜 智史 様（株式会社ホテルプリンス京都
ホテル日航プリンス京都 総料理長）

清水 美絵 様（カンティーナ アルコ オーナーシェフ）

土屋 智裕 様（学校法人 洛陽総合学院 洛陽総合高等学校 校長）

事務局

奥村 知史 （京都調理師専門学校 副校長・就職部長）

丸岡 文有 （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 教務次長）

松村 美咲 （京都調理師専門学校 教務部員）

花尻 珠美 （京都調理師専門学校 教務部員）※書記

次 第

1. 開会あいさつ（教務部長 丸岡／2分）
2. 委員紹介（事務局 松村／3分）
3. 委員長選出（事務局 松村／1分）
4. 議題【50分+α】
 - I. 本校の取り組みについて（事務局 安部／10分）
 - II. 自己評価結果について（事務局 丸岡／15分）
 - (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)学生の受入れ募集 (8)財務
 - (9)法令等の遵守 (10)社会貢献・地域貢献 (11)国際交流
 - III. 自己評価結果の学校関係者による評価について
 - (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)学生の受入れ募集 (8)財務
 - (9)法令等の遵守 (10)社会貢献・地域貢献 (11)国際交流
4. 事務連絡（事務局 松村／1分）
5. 閉会あいさつ（副校長 奥村／2分）

- ・規定により互選にて鳴川氏を委員長として選出した。

【(1)教育理念・目標、(2)学校運営】

- ・適切な評価である。
- ・適切な評価である。また非常に高度な教育目標という印象。それにむけて教員が頑張っているのがよくわかる。

【(3)教育活動、(4)学修成果】

- ・非常に魅力的な内容になっている。これだけ魅力的だから学生募集に力を入れてほしい。また入学者数減少や退学者数増加は、飲食業界に就職する人数も減少してしまうため事業所も協力していかないといけないと思っている。
 - ・卒業生の情報の取得が少しうすいと感じるがどのように対応されているか。
- 卒業後の在職率や活躍を把握することは大切と考えている。現在は卒業時に LINE アカウントを登録させて連絡をとっているが、未取得時代の卒業年度の卒業生については、事業所訪問などを通じて同窓生の活躍を把握するようしっかり努めたい。更に 2028 年度に周年事業もあるためそちらに向けて卒業生との取り組みを進めていきたい。
- 2023 年度退学率の増加については、進路変更が最大の要因。入学前からモチベーションの醸成に努め入学後も教員がキャリア意識を育めるようサポートしているが、学生が決めた進路を受け入れざるを得ない場合もある。次に多いのが精神的な理由。通信制高校出身の学生が増えており毎日通学する習慣に慣れず、学校に出席できない場合もある。担任、教員に加え非常勤のスクールカウンセラーとも連携を図りサポートしている。

【(5)学生支援、(6)教育環境】

- ・どの部分においても様々な配慮されており素晴らしい。学生にとっても良い環境だと感じるが、今後教員の人数も減少した場合この環境を維持するには労力がかかるのではないか。
- 本校でも外国人人材の活用や DX の活用の促進を考えている。教職員として外国人人材の採用や、AI を使った教育コンテンツの活用などをブラッシュアップして、業務の見直しにも繋げていきたい。
- ・教員の負担がかなりあると思う。学校の目標は素晴らしいが現場の先生方や学生の状況はどのようなのか気になる。学生の中には、意欲的な学生とそうではない学生がいると思うがどのような割合になっているか。
- モチベーションの高い層 2～3 割 中間層 5～6 割 低い層 1～2 割で
学生のモチベーションをどのようにあげるかが課題。就職後も課題となると思うため、在学中からどのように教育するか教職員間でも共有していくことが今後の課題である。
- ・高校の現場も似ていると感じる。学生のケアに担任の負担がかかるのが課題。中間層の学生のモチベーションをどう向上させるのか、興味がある。

【(7)学生の受入募集 (8)財務】

- ・従業員の中でも奨学金を借りていた方は非常に増加したと感じる。奨学金を返済していけるのが心配。現場には専門学校を卒業していない職人もおり、お金をかけて専門学校を出るの意味が分からない人もいる。そのため、調理師学校出ている人が優れている価値を出すために頑張っていたきたい。
- 国の奨学金だけではなく本校独自の奨学金を設置し案内している。また、専門学校に求められるものをしっかりと教育し、事業所様に安心して採用していただけるような学生を育てたい。
- ・募集に関してよくやっている。少子化の中で私たち料理人が若い世代に料理人になりたいという夢を与えていかないといけない。その中で受け入れ募集していただくのはありがたいこと。財務についてもしっかりと経営されている。
- 学生募集活動は適正に行われているが、2023 年度に関しては入学者が減少した。しかし、継続的に適正な募集活動を行った結果、2025 年 4 月入学予定者は復調している。今後も継続的

に学生募集に取り組んでいきたい。

●専門学校に求められているものは

- ・入学後、進路変更する学生は魅力のポイントが定まっていないと感じる。高校との連携の中でも、技術習得することより、人に喜んでもらえた喜びや、自分が認められること、チームワークの醸成が高校生的心に残り仕事としての喜びが待っていると感じるのではないかと思う。そのようなところに力を入れていただけると嬉しい。また、入学の際にギャップが少ない方が良い。

→学校の魅力、職業として調理師としての仕事の魅力を伝えるような学生募集活動をしていきたい。

【(9)法令等の遵守 (10)社会貢献・地域貢献(11)国際交流】

【国際化の取り組み】

- ・今後、国際化はとめられない。このような取り組みを続けていくことで国際化への対応が進んでいく。継続して取り組んでいただきたい。
- ・外国人留学生の取り組みに賛成。国ごとに違う文化も理解し、授業を運営いただき、お互いの常識を理解していくことも大切と考える

→留学生を受け入れている事業所様から話を伺うと、文化の違いや専門用語が理解できず他の入職者より指導が遅れるといった問題を抱えているようだ。このような中で、在学中からしっかり専門用語を理解させ就職したときに日本人学生と同じように指導いただけるような外国人留学生を育成することが事業所様に求められることだと感じるためしっかりサポートしていきたい。