

令和3年度
学校関係者評価委員会
報告書



学校法人 九州文化学園
九州文化学園調理師専門学校

I. 令和3年度 学校関係者評価委員会 開催概要

1. 第1回学校関係者評価委員会

1. 日 時 令和3年8月18日(水) 15時00分～16時30分
2. 開催場所 九州文化学園調理師専門学校 1階 集団給食試食室
3. 出席者

【学校関係者評価委員】

- 川田 聡子 様 (佐世保市食品衛生協会副会長)
田中 雅弘 様 (全日本司厨士協会長崎県本部佐世保支部長)
草場 夏江 様 (西海割烹調理士紹介所 所長)
川頭 裕子 様 (長崎県立北松農業高等学校 生活学科主任)
平田 安喜子様 (長崎短期大学地域共生学科 製菓コース長)

【委員会事務局】

- 大坂 良一 (九州文化学園調理師専門学校 校長)
鴨川 多鶴子 (九州文化学園調理師専門学校 教務主任)
長岡 千歌 (九州文化学園調理師専門学校 教員)
黒木 葉子 (九州文化学園調理師専門学校 教員)※書記
當房 有紗 (九州文化学園調理師専門学校 教員)

4. 議事

- (1)学園沿革史 (2)本校設置目的及学校教育基本方針(教育理念)
- (3)令和3年度学校教育目標・重点努力目標
- (4)職員一覧、学生在籍数、出身校一覧 (5)学生募集
- (6)出席状況 (7)インターンシップ (8)資格取得状況
- (9)求人・就職状況・就職先 (10)令和3年度事業計画
- (11)令和3年度行事予定

2. 第2回学校関係者評価委員会

1. 日 時 令和4年1月31日(月) 15時00分～16時30分
2. 開催場所 九州文化学園調理師専門学校 1階 集団給食試食室
3. 出席者

【学校関係者評価委員】

- 田中 雅弘 様 (全日本司厨士協会長崎県本部佐世保支部長)
草場 夏江 様 (西海割烹調理士紹介所 所長)
川頭 裕子 様 (長崎県立北松農業高等学校 生活学科主任)
平田 安喜子様 (長崎短期大学地域共生学科 製菓コース長)

【委員会事務局】

- 大坂 良一 (九州文化学園調理師専門学校 校長)
鴨川 多鶴子 (九州文化学園調理師専門学校 教務主任)
長岡 千歌 (九州文化学園調理師専門学校 教員)※書記

4. 欠席者 川田 聡子 様 (佐世保市食品衛生協会副会長)

5. 議事

令和3年度報活動報告および自己評価について

(1) 令和3年度学校教育目標・重点努力目標

(2) 教育活動報告 (3) 教職員の研修 (4) 学生支援活動

(5) 地域連携 (6) 広報及び学生募集活動 (7) 学園内の連携促進

(8) 管理運営 (9) 施設設備 (10) 自己評価結果 (学生)

(11) 自己評価結果 (職員)

II. 評価委員からの質問・意見

【質疑応答】

・Q：教職員の研修として、コロナ禍では調理の研修に参加できないと思うが何か工夫しているか？

A：調理実習助手の職員が空き時間や実習の準備、片付け等の時間を利用し、学生のランチを作る。
職員の技術向上だけではなく食材のロスも減り、学生も勉強になる。

・Q：社会人の入学が年々減少しているが、理由など分析しているのか？

A：1年課程の時期は社会人の入学も多かったが、2年課程になってからは収入・生活の面で経済的困難なのか社会人入学がなくなった。

→佐世保は30代でカフェなどを開業している人が比較的多いので、資格や知識・技術を習得したいと考える人は多いのではないかと。

・Q：資格取得状況については強制か希望か。

A：基本的には全員受験だが、試験の内容により担当の講師と相談し合って留学生は受験させない資格もある。

【今後の課題】

・留学生の就職先の確保

就労ビザ等を申請するシステムを実施してもらえる企業でしか受け入れが困難である。そのためにも在学中に特定技能検定に合格させたい。

・高校生の進学事情

経済的に難しい(2年間)、1年間であれば進学したいという意見はある。調理見習いとして福祉施設へ就職した高校生もいる。

→就学支援の活用やアルバイトで、実際の手出しの学費はいくらかを明確にすると保護者も生徒の安心するのでは？全額を負担しなければいけないと思ってしまうため、支援や補助の名前だけ言われても、正直困惑し理解しにくい点もあるため、実際にかかった学生のリアルな金額を提示してもらえると高校側としても説明しやすい。

※企業に求められるもの

・企業としては長続きしてほしいので、諦めない気持ちを強く持ってほしい。

技術や知識は現場でも修得できる。

・コロナ禍で全国ニュースでも飲食業界は厳しいということだけが報道され、視聴者(一般の人)にしては飲食業界への就職はなくなってくる。しかし、実際は人手不足

のお店が多く、就職率は高い。

- ・調理師や飲食業界にもっと魅力を感じてもらわないと難しい。
- ・コロナ禍でも補助は出ているので、基本給はもらえる。(残業手当はなし)
休館前(休業前)は忙しくなると人手不足で残業が多くなることもある。

※調理師紹介業界では

- ・調理師を目指す人は年々減っているため、なかなか紹介できないのが現状。
紹介するにしても70代の人もいて、若者は全くいない。

Ⅲ. 学校関係者評価委員による評価および感想・助言

評価基準：4：十分達成している 3：達成している 2：あまり達成されていない 1：ほとんど達成されていない

- 1. 基本的な教学運営方針** 評価 3.2
 - ・保護者に対しての周知を「学校だより」等で情報を提供するとよいのではないか。
 - ・HP, 学校案内, 入学式の場などを利用して保護者に周知してはどうか。
- 2. 教育活動** 評価 3.4
 - ・コロナ禍のなかで最善を尽くされていると思います。
- 3. 教職員の研修** 評価 2.9
 - ・中堅、若手教員の研修経験が少ないように思われる。
- 4. 学生支援活動** 評価 3.4
 - ・学園のモットーである面倒見の良い学校指導が出来ている。
- 5. 地域連携・国際交流活動** 評価 3.1
 - ・コロナ禍の影響で企業や学校との交流は厳しいものがある。
- 6. 広報及び学生募集活動** 評価 3.5
 - ・経済的な支援体制の周知が課題。具体的な数値で支援を表示すると良い。
 - ・インスタグラムが高校生には効果的だと思います。
 - ・R4年度のバスのアナウンスは効果を期待できる。
- 7. 学園内の連携促進** 評価 3.1
 - ・教育内容、活動を学園内でコラボ活動することも視野に入れるべきだと思います。
- 8. 管理運営** 評価 2.5
 - ・残念ながら入学者数の増加が認められない。
 - ・調理業界の人員不足や、求人の多さをもっと高校へアピールしてはどうだろうか。
- 9. 施設設備** 評価 3.6
 - ・よくなされていると思います。
- 10. その他の活動** 評価 3.3
 - ・評価委員会の運営がスムーズになっている。
 - ・同窓会との連携はぜひ進めてほしい。
 - ・卒業生全員となると難しいですが、過去5年以内ぐらいまでの卒業生であれば現況を聞く等のコミュニケーションはとれるのではないのでしょうか。