

令和4年度 RKC調理製菓専門学校・学校関係者評価報告書

開催日時：令和5年5月18日（木）17:00～18:45

開催場所：RKC調理製菓専門学校応接室

出席委員：松岡貞弘委員・畠山稜委員・杉村千絵委員・（梅原一道委員はレポート参加）

学校側出席者：島村昌利校長・小笠原知世教務部長・前田倫子事務長（兼記録）

<議事>

前田事務長が開会を宣するとともに、出席委員及び学校側出席者を紹介。業務のため欠席となつた梅原委員からレポートを預かっている旨を伝えた。

議事に先立ち挨拶に立った島村校長は、出席委員に謝意を伝えるとともに、現在の進行年度は開校50周年の節目の年にあたる。これからも長く十分に社会にその役割を果たしていくよう忌憚のないご意見をいただき、より良い教育施設となるようそのご意見をいかしていきたいと挨拶した。

次いで小笠原教務部長が、「自己点検・評価報告書」をもとに、本学の教育目標及び令和4年度に定めた目標や計画について説明、報告を行った。

「本年度に定めた目標及び計画」

- ① 実習の内容充実、講義の再検討を図った。コロナ禍でも「対面授業」を柱としてきたが、講義（座学）ではその質を保持できると判断したものについては、部分的にオンライン授業を取り入れた。
- ② 食を預かるものとして、衛生面への配慮等を学ぶことは重要。今年度はコロナ禍で断念していた校外実習を、期間短縮ではあったが実施した。現場実習は短期間ではあったが、衛生面への配慮・努力を生徒たちは現場で垣間見ることができたと思う。
- ③ 生徒に関する情報を担任だけでなく、実習教員も含めて全員で共有。
- ④ 個人面談は年2回実施。意思疎通もできたと感じていたが、退学者は前年度よりも増加した。

続いて、「評価項目の達成状況及び取組状況」の説明・報告を行った。

（1）教育理念、目的など

「学則」での明示は不足する部分があるが、全生徒に配布する「学校生活の心得」において周知を図っている。ただ「学校生活の心得」は昭和の時代に作成されたも

のであり、現代にはそぐわない表現等もある。根幹を変えない形で現在の生徒たちにも理解されるよう、修正を加える必要があると感じている。

<杉村委員>

その「心得」は初めて見た。大学等ではHPで学則が見られるところもある。休学に関する規定等も見られて、保護者としては見たい時に見られるのは有難い。HPへの掲載を考えてはどうか。

<前田事務長>

あまりにも細部にまでわたる内容となっている。まずは表現を整えることを考えたい。

(2) 学校（施設）の運営、管理

1年制の学校であり、年度毎に適切に行っている。指定基準に適合し、維持できている。

(3) 教育活動

項目として問われている部分に問題点はないと感じている。

教員の研修については十分に取組めていない部分もあるかもしれないが、以前よりもオンラインにより研修機会が増えており、そういうものは積極的に参加するようにしている。

また、2年間実施できなかった校外実習を3年ぶりに行うことができた。受け入れ施設数は以前に比べると少なく、期間も短縮した。しかし、3日間とはいえアルバイト経験のない生徒にとっては現場をまったく知らない状況で就職するは不安。短期間とは知ることができたことは、貴重な経験になったと思う。

<松岡委員>

事業者側から見ると、少しでも社会に触れている生徒の方が入社してから適応するまでの時間が早いように思う。アルバイト経験も然りで、たとえば若い男性の場合、入社してから同僚が年配の女性だとどう会話していいのかもわからない。でもスーパーマーケットやファミリーレストランのアルバイトを経験していると、対応する年齢が高いわけで、入社してから現場に慣れるまでが早い部分もあると思う。貴校は、高校新卒者が多様な経験をした社会人経験者たちと一緒に学んでいる。社会に出る前に貴重な経験ができる、強みと思う。

<島村校長>

多様な生徒が入学するようになって、それに対応した内容の研修も行われるようになってきた。今後も、生徒を理解し向き合うための研修に参加していく。

(4) 教育環境

この項目では施設設備が問われている。必要な設備は整っており、その設備に関しても業者による定期的な点検を確実に実施している。また防災については、設備点検と合わせて、訓練等も実施している。

(5) 学生支援

最も重要な項目と考え、取組を行っている。

「学生相談」については、1年に2回の個人面談を実施、必要と思われる生徒にはさらに対応。生徒の気持ち等を聞く環境は整っていると考えているが、退学率の減少に繋げることはできなかったのが現状。修業期間中になかなか本心を見せてくれない、もどかしさを感じる。

<梅原委員のレポートから抜粋して紹介>

退学率が高くなつたことについては、生徒への支援を充実させるために職員研修が必要と考える。本校でもその点については力を入れており、卒業生へのアフターケアにも努めている。生徒の変化については本校でも感じることは多く、生徒への理解を深めるために教職員・保護者を対象に「ソーシャルスキル」に関する研修を講師を招いて実施した。

<畠山医院>

コミュニケーションを取るのが苦手か、と感じる生徒は以前からいた。少し増えてきた印象はある。

<杉村委員>

職場でも就業が継続しないという是有る。自分の機嫌は自分で取れるようにならないと、継続は難しいと思う。自分の機嫌を取る、気持ちをどう整理していくべき良いのかを、学んでいって欲しい。

<小笠原教務部長>

難しい問題ではあるが、入学者全員が卒業できるよう、学校として体制を整える。

(6) 学生募集

学生募集は、適正に内容を生徒・保護者等に伝えている。「効果的か」というと試行錯誤しているところ。以前のような広報ツールでは生徒に届かなくなってきたいると感じる。SNSを利用しての広報を提案されるが、理解・選択が難しい。

<島村校長>

少子化の影響もあり、生徒募集は課題。社会人、既卒者の取り込みを強化したい。

<杉村委員>

子どもの出願にあたってはいろいろと調べたが、実は卒業後の進路が分からなかった。就職先、給与等も。学校の雰囲気やどういう仕事に繋がっていくのかを、もっと知つてもらえると良いのではないか。

(7) 財務

求められることは適正に実施している。中長期的な財政基盤確保への取組は実施しているが、18歳人口の減少、県人口の減少と、年々環境が厳しくなっていることを感じている。

(8) 法令順守

個人情報保護等、体制は整っている。必要な申請及び届出も適切に行っている。

(9) 社会貢献

年2回、ボランティア団体に協力し、移動献血を本校で実施、多くの生徒の献血に協力している。その他の地域の活動への参加も奨励している。

<小笠原教務部長>

「自己点検・評価報告書」へのご意見をいただいた。ほかに本校へのご意見、要望等があればお示しいただきたい。

<杉村委員>

保護者として感じたことを。1年を過ごしてチームワークの必要性がわかったようだ。専門学校は社会に出る前の訓練の場ではあるが、コミュニケーションが難しい生徒と一緒に班実習の時などは、その生徒へのフォローだけではなく、まわりの生徒へのフォローもあればと感じる。また、校外実習もそのひとつだが、在学中に卒業後、その先を見せてあげることができれば、就業意欲が高まるのではないか。

<松岡委員>

業務として給食調理を受託しているが、現場から「業務上必要な計算力が足りていない」との声が上がってくる。人数分仕上げるのに調味料、材料、どれくらい必要なのか…。決して難しい計算ではないと思うのだが…。

<島村校長>

調理実習のペーパーテストでは計算問題も出題しているが、確かに不足している生徒はいる。現場からの声をうかがえたのはありがたい。教員といただいたご意見を共有する。

<畠山委員>

生徒募集について。私は社会人を経験したのちに、入学した。進学先を探す段階で最も重きを置いたのは、教育訓練制度。自分のお金で通うわけなので、その負担が軽くなる制度を利用したかった。実はネットで検索をしてH Pへ辿り着いたが、意外と単純ではなかった。生徒募集のP Rの中で、社会人等が利用できる給付制度等をインスタグラム等S N Sを使って情報発信するのも、今の時代には効果的かもしれない。

本委員会の議事の終了を小笠原教務部長が宣した。

島村学校長が議事進行への協力等への謝辞を述べ、「令和4年度 R K C調理製菓専門学校 学校関係者評価委員会」は閉会した。

(記録：前田)