

令和3年度 RKC 調理製菓専門学校・学校関係者評価委員会議事録

開催日時：令和4年5月19日（木） 17：00～18：30

開催場所：RKC 調理製菓専門学校応接室

出席委員：梅原一道委員・小松照泰委員・中越竜平委員・坂田三奈委員

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（記録）

<議事>

欠席者はなく、定刻に前田事務長が開会を宣した。

島村学校長は出席委員に対して謝意を伝え、進行期である令和4年度は、調理師科49期生・製菓衛生師科7期生が日々技術の習得に励んでいることを報告。また令和3年度については、前年度から続くコロナ禍で様々な制限がある中で、教職員は一丸となって生徒がより良い学びを確保できるように取り組んだと報告。この会で委員の皆さんから忌憚のないご意見をいただき、今後の教育活動、学校運営の参考にしていきたいと挨拶した。

次いで小笠原教務部長が出席委員を紹介した後、令和3年度の事業活動の概要を報告した。（以下要点）

- コロナの影響を受けて、令和3年度はとくに調理師科で入学者が減少した。
- 就職に関しては正社員・契約・アルバイト等をあわせると両科ともに、就職を希望した者はほぼ就業することができた。
- 「Wライセンス」選択者は両科合計で5人。
- コロナ禍ではあったが、衛生面等十分に注意しながら、ほぼ年間スケジュールを変更することなく年度を終えた。
- 「校外実習（インターンシップ）」は今年度も見送らざるを得なかった。

引き続き小笠原教務部長が「自己点検・評価報告書」の概要説明を行った。（以下要点）

- 冒頭の「1.学校の教育目標」について。学校では社会に役立つ職業人を養成することを基本理念としている。1年間の学びの中で、実社会に出て困難を乗り越えることができるような人間力を育み、そして基礎の技術力を身につけられるよう、指導している。
- 「2.本年度の重点目標」については、特に「②食品衛生の資質向上」に力を入れた。コロナ禍でテイクアウトが増加している。テイクアウトは店内飲食以上に衛

生管理は必要とされるため、その点に留意して指導にあたった。

- 「④退学者」の現状について。令和3年度は2名の退学者が出た。本校では保護者と緊密に連絡をとり、見守りを行っている。そうでないところばれてしまう生徒がいる。義務教育レベルの連携が必要と考え、実践している。
- 「⑥学生の就業意識の隔たりを埋める」としたが、やはり難しい。特にコロナ禍で校外実習、職業体験の場が失われた。アルバイト経験もなく、現場を知らないまま就職してしまう生徒もいる。現場への理解が不足しがちで、隔たりを埋め辛い。令和3年度は本校の校友会が面接に加わる計画だったが、コロナ感染者の拡大がおさまらず、結局実現できなかった。
- 「3.評価項目の達成及び取組状況」について。
令和3年度から5段階評価に改めた。対象年度には調理師養成施設を管轄する県の担当課による指導調査が行われた。「問題なし」との連絡をいただいた。
 - ・(2) 2-5 財政基盤の安定性確保については、生徒数の減少が影響。対策を講じる。
 - ・(3) 2-2 専任教員の数に関して。3分の1以上となっていないが、時間数で見ると圧倒的に専任教員が担う形である。学校長・教員、人数的なところは満たしている。
 - ・(5) 授業については、学校独自のシラバスのもときちんとした管理体制のもと授業を行っている。
 - ・(6) 校舎のスペースが限られていて、更衣室が若干狭い。密を回避するため、時間差での着替えを行っている。13 医務室のベッドについても1台は常設、1台は折りたたみ式ベッドを備えている。
 - ・(8) コロナ禍でイベント（皿鉢祭り自体が開催されず、ボランティア参加ができなかった、年2回のボランティア献血には参加

引続き小笠原教務部長が進行を担当して、各委員に「自己点検・評価報告書」へのご意見等と学校に対してのご意見、要望等をうかがった。

<坂田委員>

次女が1年間お世話になった。私は料理を自己流で覚えてきたが、こどもを見ていると包丁の研ぎ方等、学校で教えてもらわないと知らないことはたくさんあると感じる。自宅でパンを焼き、自宅で販売して、店は16年目に入った。マルシェにも声をかけていただくが、マルシェで菓子や弁当を販売する若い方を見て感じることもある。学校を出たばかりの方や経験が不足している方がいるようで、学校で学んだままの配合での作っているように感じる。「教えてもらったからできる」と勘違いしてはいけない。そこに自分なりの工夫を加えることが大事。飲食にかかわるなら商売としての計算もいるが、良質のものを使っ

て「おいしい」と感じてもらうような、食べる側の人のことを考えることも大切と思う。そういう部分も是非学校で教えて欲しい。自分の味が絶対ではないことを知る、そんな謙虚さが必要ではないかと思う。(坂田委員は所用のため、発言後に退席)

<中越委員>

報告書を見ると令和3年度は結局、校外実習は見送ったようだが、病院関係の受け入れは無理でも飲食店等では可能だったのではないか。対応ができる事業所で、希望者だけでも実習ができたら…と思うが、それはだめなのか。

<島村校長>

校外実習は授業の一環であるので、希望者だけが校外実習を行い、受け入れがかなわなかった学生は学校で授業を受けるのは難しい。しかし3年目になるので、令和4年度は実施したいとは思っている。現場経験が全くないと、就業してからのミスマッチによる早期の離職に繋がりがかねない。それを回避するためにも、校外実習の必要性を改めて感じている。実施の方向で検討したい。

<中越委員>

R4年度も仮に校外実習ができないようであれば、それに代わる何か、実際に近い体験ができるようなプログラムを考えることも必要と感じる。実習だけがすべてではないと思うので、そういう機会を校内で作ってあげて欲しい。

<梅原委員>

本校でもインターンシップをお願いしていて、コロナ禍での実習には同じような困難さがあった。卒業後の就業継続に関しては難しさを感じる場所も同じ。インターンシップを経験していても早期に離職を考える人は出てくる。そのために本校では、卒業後のアフターケアを行っている。また同窓会を開いて就業状況の聞き取りもしてきたが、それがこのコロナ禍でこの数年できていない。離職率が高くなるのではと不安がある。

<島村校長>

ここ数年、コミュニケーションをとることが苦手な生徒が増えてきているように感じる。そういった生徒にどう対応していくのか、課題と感じている。

<中越委員>

今の若い人たちはコミュニケーションをとる方法が変わっている。無理にそれをとる必要を感じていない人もいる。若い人をアルバイトで雇用しているが、連絡はLINEを活用している。学校でもLINEの活用を考えてみても良いのではないだろうか。

<小松委員>

話を聞くと、以前に比べて学校の役割が多くなっていると感じる。去年は退学者も少ない数字となっていて、これは細かにやられていることの結果ではないだろうか。その分大変であったろうと推察する。企業も現在、カウンセリング等、産業医を配置する等ケアの体制を組んで対応している。求められてのことだが、そういった状況が専門学校でも起きているのかなと思う。対応するための部門が専門学校でも必要になってきているのかもしれない。

<小笠原教務部長>

教員の仕事が増えてきている現状は確かにある。教壇に立っての授業、また教材研究は時間で考えると1割くらいしか割くことができない。それ以外の生徒対応、保護者対応、奨学金関連等の業務が増えてきている。割合が以前と変わってきている。生徒を取り巻く環境が変わってきていると感じる。

<小松委員>

ケアが必要になっている現状があり、しかし教職員の数を増やすことができないなら、教職員がカウンセラーの資格を取得するという発想も必要かもしれない。それがPRに繋がるかもしれない。

早期の離職の話が出たが、学校は転職のサポートはしているのか？

<島村校長>

飲食業界は、基本人手不足。新卒者以外の求人の問い合わせは、通年ある。卒業生への連絡等も把握できている人については行っている。

<小松委員>

学生数を増やす方策についてはどう考えているのか。

<小笠原教務部長>

当然広報には力を入れていくが、R4年度は60歳代の入学者が4人あった。再就職のためだけではない、所謂「学び直し」に意欲を見せる人たちが通学している。本校は高校新卒者が5割強で、以前から社会人等が多いのが特徴だが、そういった新しい流れが口コミでつながってくれるとありがたい

<梅原委員>

コロナ禍が続く現状ではとにかく「マスク」。保健所のやりとりにも学校は追われている。

学校給食では食事をする時の方向が問題となる。みなが同一方向を向いて食べている。最初は違和感があったが、慣れてきた。こどもたちには、それが当たり前の光景になっているのが心配。本来、「食事」は皆で話をしながら笑いながら楽しむものであるのに、それが許されない現状がある。

<島村校長>

本校は食にかかわる人材を育てる学校。コロナの影響がどれだけ続くかはわからないが、教育理念を大事にしながら技術面・生活面ともに丁寧に指導していく。

(事務局より委員の退任、後任について報告)

学校長が議事進行への協力等への挨拶を述べたあと、「令和3年度 RKC 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)