

2024年度 学校法人辻料理学館

辻調理師専門学校 学校関係者評価委員会

日 時	2024年10月12日(土) 14時00分～16時00分
場 所	辻調理師専門学校 本館2階 教室
出 席 者	<p>【学校関係者評価委員】</p> <p>第1号委員（業界関係者）</p> <p>石丸 雅也 (株式会社ニュー・オータニ 管理部管理課 総務 能力開発 統括支配人) 上野 法男 (一汁二菜うえの ご主人) 村山 茂 (ジャパン・ホテル・マネジメント株式会社 W大阪 総料理長)</p> <p>第2号委員（卒業生）</p> <p>小阪 歩武 (有限会社ラッフィナート 代表取締役)</p> <p>第3号委員（在校生保護者）</p> <p>菅原 理子 (辻調理師専門学校在校生 保護者) 米原 幸子 (辻調理師専門学校在校生 保護者)</p> <p>第4号委員（高等学校等の進路担当者等）</p> <p>松本 太郎 (大阪府立枚方津田高等学校 教諭) 山本 弘子 (カイ日本語スクール 代表)</p> <p>第5号委員（学校運営専門家、地域の地方公共団体等関係者または第三者評価機関の評価者等）</p> <p>藤原 正則 (学校法人文際学園 大阪外語専門学校本部部長)</p> <p>【学校側出席者】</p> <p>辻 芳樹 (辻調理師専門学校 校長) 尾崎 一正 (辻調理師専門学校 副校長) 立嶋 穂 (辻調理師専門学校 副校長) 棟方 浩一 (学校法人辻料理学館 法人本部長)</p>
配布資料	<ul style="list-style-type: none"> ・議事次第 ・学校関係者評価委員会 委員名簿 ・令和5(2023)年度 自己点検・評価報告書(事前送付)
議 題	自己点検・評価結果の概要説明 質疑応答・意見交換
議事経過	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開会 定刻となり、事務局は開会を宣した。 2. 委員紹介 事務局より、委員の紹介がなされた。 3. 校長挨拶 辻校長より、開会の挨拶と本会議の目的について説明があった。 4. 配布資料の確認 事務局より、配布資料の確認がなされた。 5. 委員長などの選出 委員会規程に基づき、委員の互選により、委員長に石丸氏、副委員長に小阪氏が選出された。

6. 議事

- ・自己点検・評価結果についての説明の後、質疑応答および意見交換した。
- ・資料「自己点検・評価報告書」をもとに、尾崎副校長、立嶋副校長より辻調理師専門学校の自己点検評価結果について、また、一部の項目について棟方法人本部長より、それぞれ説明がなされた。項目ごとに説明の後、都度質疑応答、意見交換が行われた。

7. その他

事務局より、次回の会議については 2025 年 2 月 1 日（土曜日） 14 時 00 分より行う旨、事務連絡が行われた。

8. 閉会

最後に、辻校長より、本日の委員会質疑への謝辞が述べられた後、事務局は閉会を宣し、散会した。

●委員による評価および意見・要望

評価	意見・要望
(1) 教育理念・目的	<ul style="list-style-type: none"> ・学校教育の基本であるが、常に時代の動きに合わせたカスタマイズができている。 ・職業人の育成、社会貢献などの教育目標が、募集や科目設置に反映されている。 ・継続する力や個性も大切であるが、協調性や技術の継承も必要である。
(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ・人員配置に苦労がある中でも、生徒の受け入れが出来ている。 ・現場経験者を採用することは良いことである。 ・職員の技術向上のために外部研修は必要である。
(3) 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・「知識」「技術」を分けてカリキュラムを組まれており学びが充実している。 ・教育目標にある主体性、自由な思考に関する取り組みとして、研修用コンテンツへのアクティブーニングの活用と個々の課題感への対応が整えられている。
(4) 学修成果・教育成果	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎技術習得の強化が必要であるように思う。 ・企業側との連携、意見交換会を実施されることで、双方にとってメリットが得られると思う。 ・インターンシップや授業のカリキュラムについて工夫している。今後も企業と意見交換をしてプラスアップをお願いしたい。 ・外国語が話せる料理人が求められる時代において外国語教育も必要である。
(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ・実習の時間を更に増やして頂きたい。 ・学外コンクールにおける卒業生の受賞について、企業側に報告依頼を掛けてみるはどうか。 ・就職して間もない頃は慌ただしいため、在学期間に1つでも多く資格を取れるような環境を作っていただきたい。
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習施設は時代にあった良いシステムを取り入れている。学生が現場に出ても迷いがないような指導をされている。 ・非常に充実した環境が整えられているため、高校の進路担当にお話頂く機会を設けていただきたい。
(7) 学生の受け入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業生からの紹介、コンピトゥムとの連携、転職、独立開店希望者のための受け入れを強化して頂きたい。 ・高校3年生の年度末になると、ほぼ進路が決まっている状況があると思うが、可能な限り模擬授業等の実施にご協力いただきたい。
(8) 教育の内部質保証システム	<ul style="list-style-type: none"> ・企業として、コンプライアンス、安全衛生等は重要な部分であるため、自己評価がすべて4になるようお願いしたい。

(9) 財務	
教育設備の維持、更新に加え、新たな学校・学科の新設による経費の増大を予測し、財務状況を安定的に維持できている。	特になし
(10) 社会貢献・地域貢献	
・食に関するボランティア活動はできている。	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校低学年のような子供たち料理の楽しさ本物の味を伝える活動もできるのではないか。 ・食品ロス削減の取り組みや、ハラール食への啓発活動にも取り組んでいただきたい。 ・ボランティアの目的によっては参加者を増やすことが出来るかもしれないため、食以外にも、幅広い社会貢献やその意味の教育時間をご検討いただきたい。
(11) 国際交流	
・様々な国から留学生を受け入れており、在学中には文化的交流を図る機会を設けている。	<ul style="list-style-type: none"> ・日本語能力試験（JLPT）を前提に持ってこられると、受け身の項目のみで、発信のコミュニケーションをはかる基準が無い。別の指標を設けることや、日本語学校からの接続についてご検討いただきたい。 ・学生を海外研修、海外インターンシップに派遣する機会を設けてはどうか。 ・留学生を受け入れた企業との連携報告、学校側から留学生対してのフォローをしてみてはどうか。

以上