

令和2年11月30日

町田調理師専門学校
校長 榎本美千代殿

学校関係者評価委員会

学校関係者評価委員会報告

令和年度学校関係者評価につき、下記のとおり評価結果を報告します。

記

1. 学校関係者評価委員

- ①橋本暁一（公益社団法人日本中国料理協会参与）
- ②永井紀之（有限会社アルチザナル代表取締役）

2. 学校関係者評価委員会の開催状況

開催年月日：令和2年9月10日13:00～14:00

（於 学校法人榎本学園 理事長室）

出席者：橋本暁一、永井紀之、榎本美千代（校長）、土橋一輝（副校長）、
松下祐介（榎本学園事務局長）

3. 学校関係者委員会報告別紙のとおり

以上

別紙

I 重点目標について

【専門課程】

レストラン実習等、より実践的なカリキュラムにより、モチベーションを高めることは大事なことだと思います。ただし、学費を払って受ける授業と給与を貰って従事する仕事とは根本的に異なるということも、平行して学生に教えてあげて欲しいと思います。

【高等課程】

各学年に見合った目標設定になっていると思いますが、できる生徒とそうでない生徒の幅が大きいのと思われますので、個々の生徒に向き合って指導をしてもらいたいと思います。

II 各評価項目について

1. 教育理念・目的・人材育成像

昨年も指摘させていただきましたが、貴校の人材育成像である「自主独立優秀なる」調理師の「自主」の部分が最近の新人には特に欠けているように見受けられますので、引き続き、学生の「自主性」を伸ばすことに力を注いでほしいと思います。

2. 学校運営

特にコメントはございません。引き続き、永続的な教育活動を行うべく、適切な学校運営を心掛けていただきたいと思います。

3. 教育活動

インターンシップは、コロナ禍の中、実施するのが難しい面もあろうかと思われまます。実施できればそれがベストですが、難しい場合は、企業から人材を派遣して授業を行う機会を増やすなど工夫をしてもらいたいと思います。

4. 学修成果

毎年のことですが、現場に受け入れてもらえる様に挨拶や時間を守るなどの基本的なマナーを教育や衛生観念が身に着く指導をしてほしいと思います。また、手際よく動ける新人の育成をお願いしたいです。

5. 学生支援

クラス担任を中心として、きめの細かいケアをしていると思います。引き続き、現在の体制を維持してもらいたいと思います。

6. 教育環境

設備は充実しており、衛生面でも問題ないとの印象です。どんな職場でも整理整頓・掃除は必須です。引き続き、学生にはこれらの点の指導をお願いしたいと思います。

7. 学生の募集と受入れ

SNS などメディアは多様化しているかと思いますが、アットホームな雰囲気を大事に貴校のよさをアピールして欲しいと思います。

8. 財務

少子化の影響は少なからずあると思いますが、教育活動を永続させるためにも引き続き、健全な学校運営をお願いしたいと思います。

9. 法令等の遵守

法令遵守は当然のことと受け止め、遵法意識を高め、学校運営を行っていただきたいと要望致します。

以上