

新理事長・校長に聞く

食のプロを養成し、多くの卒業生を送り出してきた、(学)服部学園服部栄専門学校の理事長・校長に、前理事長・校長の故・服部幸應氏の後を継いだ服部吉彦氏が昨年11月30日に就任。同学園と食育の発展に尽くした幸應氏の業績を踏まえながら新たの方針を掲げ、学校の運営にあたつている。今後の抱負や取組などについて聞いた。



(学)服部学園
服部栄養専門学校
理事長・校長

服部 吉彦

片隅に山積みされている野菜を見かけました。形や大きさが規格外で流通に乗せられないが味や安全性の問題はないということで、安い価格で購入し実習に活用しています。

卒業生のネットワークこそ強み
成していきます。

て、ベストマッチングが叶うようにしています。ホテルや料理店など、さまざまなところで卒業生が活躍しており、愛校心を持つて協力してくれるので本当にありがとうございます。この卒業生の皆さん、どうぞよろしくお願いします。

16項目で授業を観察評価 教育の質の見直し図り

—コロナ禍を機会に指導の在り方改善校運営に変化はあります

コロナ禍を経験してからオンラインによる学習が加速したことが教育のあり方を見つめ直すきっかけとなり、良いところは残して問題点などの改善を図りました。学生への教育の質を見直し、教職員の指導をあり方を再確認しました。

が、改めて16のチェック項目による4段階の観察評価を始めました。今年4月からは座学の授業評価に取りかかりました。チェック項目は「学生の視点で解説しているか」「職場で役立つ内容か」などで、学内で組織した

審査員が授業内容を評価します。今後は実習の評価も行う予定です。

——実習なども工夫されたことはありますか

近年では野菜の価格が著しく高騰しています。

コロナ期間中、私は首都圏の農家を訪問し、畑の

変化する社会に対し
て、しなやかに対応でき
る人材の育成が学校には
求められます。当校では
栄養士と調理師の教育を
同一施設内で行っています。
栄養学の知識を持つ
た調理人、調理師ができる

採用する側も当校が紹介する人が求める人材に適合しているか不安を抱えています。そうした二、三に対する、卒業生が價値上げたキャリアを指標化するなどの工夫を

入学後、思った通り学
んでいけるのかと不安を
抱く人も少なくないでし
ょう。料理という技術を
自分の糧として、どのように
に活かすのかを教える
は当校の役割です。

。当校が単に料理を
場所でなく、多面的
に会を捉えて、生徒の
力を活かす機会を提供
場だと理解いただけ
思います。食の世界
躍する人を一人でも
送り出すために門戸
をついています。