

学校関係者評価報告書
2020年度

Shoku-iku



Ecole de Cuisine et Nutrition
HATTORI

学校法人 服部学園
服部栄養専門学校

1. 学校関係者評価の基本方針

学校関係者として関係企業、卒業生などを含む学校関係者評価委員会を組織し、それぞれの治験を活かした教育内容・学校運営等について評価を行う。評価内容は理事会、学校運営委員会などで報告され、次年度以降の改善の参考とする。

2. 2020年度 学校関係者評価委員会 概要

(1) 評価方法

毎年6月までに前年度についての会議を開催し、委員からの提言を報告書としてまとめる。

(2) 評価委員

角谷 昌哉(サンベルム株式会社 代表取締役社長)

信田 尚男(株式会社和泉利器製作所 代表取締役社長)

丸山 寛典(株式会社ミールケア 取締役副社長)

3. 学校関係者評価委員による自己点検・自己評価項目への提言

1. 教育理念・目的・人材育成像

- ・「食育の3つの柱」をベースに、学生にはしっかりと教育を行ってほしい。
- ・日本の自給率問題や世界的な食糧不足の問題も含めて、卒業していく生徒たちには、未来の食に関わる一員としての自覚を持った社会人になるよう教育をお願いしたい。
- ・現場で、即戦力として求められる知識と技術がしっかり身につくカリキュラムになっている。採用する側のことを良く分かっているの、学生を安心して採用できる。
- ・食育の考え方は、食の分野で働くひとには必ず必要になる。第一人者である服部校長から直接学べることは大きい。
- ・インターンシップや、店舗販売など現場に即した実習が充実しており、アルバイト経験のない学生にも非常に役立つと思う。
- ・企業との豊富なネットワークを活用し、コラボレーション授業などにもっと取り組んでもよいのではないか。
- ・すべての学科において、食育の「人」を「良」くするということに重きを感じ取れる。
- ・栄養、調理の教育の役割も明確にされている点が良い。

2. 学校運営

- ・運営に大きな問題は見られない。意思決定プロセスがしっかりしているため、さまざまな変化にも柔軟に対応できているのだと思う。
- ・内部での横の連携を強化し、問題対応のスピード化を図って欲しい。システム情報を確実に活かせる組織の環境づくりが重要。その組織強化に伴い、雇用される従業員の働き方改革と労働時間短縮を図って欲しい。
- ・学生一人ひとりを大切に扱うためにも情報共有の重要性は高い。

3. 教育活動

- ・高い技術レベルをさらに生徒へ惜しみなく習得をさせてほしい。
- ・業界のプロを招いての教育プログラムは独自の強みだと感じる。実践教育を中心にした授業も魅力を感じる。コロナ禍の影響もあったが、オンライン授業を取り入れることは必要だ。
- ・コロナ禍でのオンライン授業は学生の満足度を見ると一定の成果はあったと思う。急遽対応した教職員の努力に感謝したい。引き続き学生目線を大事に進めてほしい。

4. 学修成果

- ・コロナ終息後の飲食業界の復興に対し、また少子高齢化に対しても手に職を持ったプロは重要な人材となるため、ぜひ一人でも多くの卒業生を輩出し社会貢献の一翼を担ってほしい。
- ・コロナ禍での就職率の高さは素晴らしい。
- ・多くの卒業生の活躍がより露出することは、企業側にとっても魅力に感じられる。
- ・時代にあったインターシップ先の新規開拓を進めてほしい。

5. 学生支援

- ・サポートは十分になされていると見える。さらなる取り組みも進めており評価できる。
- ・企業と学生のマッチングに関しては今後、双方の情報開示が更に重要となる。そして就職活動の在り方について、またシステム作りにもぜひ先陣を切って改革を起こしてほしい。そして企業・学生にとってロスのない採用及び就職が成立することを願う。
- ・学園の基本的な考え方に企業側からの共感が生まれ、積極的な学生支援の機会が生まれる。独自の奨学金など継続できる制度は今後も継続できると良い。

6. 教育環境

- ・都心部の学校ということで特に、都心商業施設の状況を考えると施設・機器等の取扱い及びメンテナンス方法に関しては注意を払わなければいけない義務があるため、学生に対しても取り扱いの指導と、責任感ある行動の意識を教育して欲しい。
- ・安全かつ安心できる環境整備を計画的に実施しており素晴らしい。経年劣化するハード機器などの対応や、災害などの緊急対応に対する準備もできており良い。多様な社会で機器以外に人も含めたグローバルな対応に向けて環境整備を進めていくことは重要だ。
- ・近年はメンタル面のサポートも重要。カウンセラーの必要性を感じる。

7. 学生募集・受け入れ

- ・定員が充足できており、特段問題はない。
- ・調理師および料理学校では最高級の教育をぜひ受けていただくためにも、学生募集の方法を進化させて欲しい。
- ・魅力ある活動や内容を、より多くの方に知っていただく機会ができることが更なる募集に繋がる。
- ・持てる強みをより広く伝えられるよう、ガイダンス参加や人員配備は必要と考える。

8. 財務

- ・問題は特に見られない。少子化と言われる中で、専門学校の中でも特に安定した経営ができている。
- ・学生がしっかり集まっている上、その知見を活かした収益事業にも取り組んでおり、抜かりがない。
- ・必要経費に関してはしっかりと協議し、投資すべき個所はしっかりと強化し学生のレベル向上に努めてほしい。
- ・財務の見える化により、より適切な判断ができる。
- ・18歳人口の減少が続く中、新型コロナウイルスの驚異など厳しい環境だが入学した学生の満足度は高いため、安定化が図られていると感じる。

9. 法令等の遵守

- ・コロナ禍で教育現場も思うように進めない状況ではあるが、今後の非常事態に備え授業方法のガイドラインの整備をお願いしたい。
- ・情報の価値が重要視されている昨今、セキュリティーに注意することが必要。個人情報保護やコンプライアンスなどを更にITを活用して整備できると良い。

10. 社会貢献

- ・震災時のボランティアもそうだが、「SDGs」に関してもいち早く取り組む姿勢が良い。
- ・食のインフルエンサーとしても服部幸應校長の存在は大きい。是非今後のメディア、SNSでの活動を期待している。その中でのSDGsの活動にも期待する。
- ・食育＝SDGsという食育の基本方針を掲げる服部校長の発信する言葉には、世の食に携われる全ての人、企業、社会に対して大きな影響がある。多くの社会貢献活動に我々企業も学び共に貢献できるようにしていきたい。