

学校関係者評価報告書
2022 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. 2022 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」という新しい文化を軸に、学校教育を進めていることに感銘を受ける。
- ・各学科においての使命と時代のニーズを取り入れ、取り組んでいることが理解できた。
- ・少子超高齢化社会、医療費増大など今後の日本の問題を考えると、健康は国民にとっても大きな課題である。調理のプロという立場から食育を担う人材を輩出してほしい。
- ・人の口に

2. 学校運営

- ・より早い段階での学生への PR が必要。
- ・卒業生のデータ管理など、服部学園にかかわる人材のデータ管理をさらに進め、人手不足に悩む飲食業界にも楔を打ってほしい。
- ・システム化することで、本来かけるべき学生へのサポート、レベルアップも進めてほしい。
- ・今までにはない部門、専門職設置の必然性が分かった。

3. 教育活動

- ・オンライン授業で得た動画のクオリティなどビジュアルのメリットと、リアルの実習のメリットを融合し、より高いクオリティの教育を目指してほしい。
- ・学生からの意見も多く取り入れ、悩みやリクエストを盛り込んだ内容にし、一流の学生を一人でも多く排出してほしい。
- ・調理師や栄養士など国家資格の取得はどの学校でもできるが、その学ぶ中身が重要だということ、そして就職後、仕事を通じてそれが生きるような内容になっていることを感じとれた。

4. 学修成果

- ・就職率 100%を達成できたのは大きい。学生の質が高く、就職に対しての学園の真剣な考え方や身構えがしっかりできている。教員一人一人の指導力、真剣さがもたらした結果だ。
- ・業界としては一度は新型コロナウイルス感染症の影響で縮小したが、すでにインバウンド増加など今後も回復が見込まれている。益々優秀な人材の排出がもとめられるため、引き続き就職指導を徹底してほしい。
- ・コロナ禍でも高い製菓を出している就職指導はすばらしい。継続してほしい。

5. 学生支援

- ・コロナ禍で学生も職員もこれまでとは違う時間の過ごし方、コミュニケーションの取り方を経験した。また本来身に付くであろうコミュニケーション力を養うのも難しくなった。感染による何らかの後遺症も含め、学生へのサポートも今後は大きな課題になるかもしれない。そのような中、スクールカウンセラーの設置等、先回りの対応は素晴らしい事。学生の悩みについては事例を蓄積し、的確な対応方法のマニュアル作成なども進めてほしい。
- ・調理師養成施設の学生の卒業後を追っていくと、退職や再就職、全く別の職種についていることも耳にすることがある。他校でも様々な取り組みが行われているが、難しいと聞いている。その中で、服部学園の卒業後サポートは充実しているので今後も期待している。

6. 教育環境

- ・日頃から学内の設備等の環境、衛生面への配慮は常に保たれており素晴らしい。
- ・学園内の各トイレは常に清潔な状態であり、清掃担当の仕事にも感動する。
- ・学生がこの学園の施設・道具を大切に扱うプロとしての心得を習得できていることにも、学園の教育レベルの高さを感じる。
- ・近頃の学生は設備もよく見ている。中にはコックコートを学内で毎回クリーニングしているという学校もあるが、家計の状況も厳しい中、その予算を捻出することは難しいと思われる。
- ・外国籍の学生や、年配の学生もいるため、多言語化や手すりなどのバリアフリーのさらなる強化も必要と感じる。

7. 学生募集・受け入れ

- ・全国各地でのガイダンスは、効率も考えながら進めてほしい。
- ・地方の学生においては一人暮らしの費用の問題等、しっかり相談に乗りながら募集活動を行う必要がある。
- ・入学希望者への情報発信のタイミングを模索し、良い学生が一人でも入学し、学園の良い教育を受けてもらいたい。
- ・オンラインイベントなどを駆使し、この充足率を維持できていることは良いことなので、今後は食材を送りライブで調理の楽しさを感じてもらえたり、高いレベルの技術を見せるなど入学後の自分を遠隔でイメージできる取り組みも考えていってもらいたい。

8. 財務

- ・2022 年度からの電力の値上げ、さらに今後は円安傾向の予測もあることから食材費の高騰など、まだまだ利益を圧迫する原因は多く考えられる。予測よりも収益を大きく圧迫することも視野に入れ、経費を注視していかなければならない。
- ・効率化と、攻めの姿勢が大切。支出を抑えることよりも、学生募集をはじめとした事業により収益を獲得する施策をすすめていくべき。
- ・国際情勢、国内問題と厳しい状況が続いているが、退学者のないようにしていくことが重要。教育の質を保ちながらも適切なサポートをすることは難しいとは思いますが、力を入れていきたい。

9. 法令等の遵守

- ・法律知識に長けているスタッフがいるため問題はないと思われる。
- ・外部講師の質を保つため、研修の強化が必要だと感じる。
- ・個人情報管理はどの企業・機関でも重要課題だが、同時に管理にかかるコストも見過ごすことはできない。このバランスを重視し、セキュリティを担保しつつも過剰になりすぎないようにしたい。

10. 社会貢献

- ・我々も学園からの情報により勉強になることが多い。新たな社会に対し、企業を通じて貢献していきたい。
- ・我々企業も校長から教えを得ることができ、食や料理だけでなく、道具や伝統産業などの伝承につとめている。今後も学園に関係する企業がともに社会貢献ができるよう、お互いに使命感をもって取り組んでいきたい