

5. 学校評価

(4) 2024 学校評価書

■自己評価の基準 A:おおむね達成できた B:少し達成された C:あまり達成されず D:達成には程遠い					■学校関係者評価の評価基準 A:おおむね評価できる B:少し評価できる ABは評価が半々の項目 C:あまり評価できない D:まったく評価できない	
番号	評価項目	今年度の成果と課題	自己評価	次年度への改善点	学校関係者評価	学校関係者のご意見・要望
1	カリキュラム改善	授業計画書(シラバス)作成は6年目、作品コンクールに向けた取り組みを座学授業・実習授業の中にも表記し、さらに分かり易くしてきた 実習では実習費を値上げしたにも関わらず、気候変動による食材の高騰や止まない物価高騰の影響を受け、毎年食材の見直しで対応している。	B	実習の単価計算を見直し、実習費を値上げして物価高騰に対応することとした。(5月理事会提出案件) スルメイカの不良やサンマの高騰など、これまでの実習食材を見直すと共に、市場の状況も注視し柔軟に対応していくこととする。	A	○物価高騰の中、実習食材の見直しをするなど対応しての取り組みは評価できる ○実習は学生にとり不可欠な授業で、調理の難しさや協調性、主体性が身に付いたと実感している点からも評価できる ○決まったテーマで、決まった食材で行う校内コンクールの他にも、卒業生する学生の学びの集大成として、感謝を込めた「保護者への料理の提供」を考えて見てはどうか？ ○山調祭(文化祭)と名付けて、料理の提供とか、料理の販売などできないだろうか？ ○学生による授業評価はまずまずであり、物価高騰の中、食材費を押さえる工夫もしている ○実習の単価見直しを行い物価高騰に対応して改善されたことは、評価できる。尚、実習については、これまでも行ってきた四季折々の食材に加え、郷土料理等を含めたメニューもアピールしてもいいのではないか？
2	シラバス活用	実習準備(仕分け作業)を、2-2(調理高度技術科2年)学生が当番制で行い4年目となり、ようやく定着してきた。。	B	当番の年間スケジュール貼付を今後も続けると同時に、忘れることがないよう声掛けしていく。	A	○実習準備から授業が始まっていると同等だと思う。実習準備(仕分け作業)が定着してきたということで大いに評価できる ○LINEなど校内のみのグループ作成により、年間スケジュールと共に日々の連絡を徹底していくと良いかもしれない ○自分たちが計画に沿って目標を立てて、授業に取り組む姿勢を定着していくことは、今後社会人として生活していく上では、重要なことだと思います
3	学習支援	常勤・非常勤問わず、年度反省会などを通して授業手法を共有することから、アクティブラーニングやグループワークなどを取り入れ、座学授業の改善を行っている。 学生の授業評価が、年を重ねて高くなっていることから、効果が顕れている。	B	今後も、常勤・非常勤問わず授業方法の情報交換を密に行う。	A	○授業評価アンケートの(3)「入学前の予想と同じで希望したものが学べている」と(8)「教育用施設・設備が充実している」でポイント数が減っているのが、気になるところです ○学習意欲、習慣性が身に付いていない学生の指導難しいですね ○学力及び意欲に差がある中でよく指導されていると評価する ○発達に課題をかかえる学生をどう支援するかが今後の課題と思われる ○アクティブラーニングやグループワークなど物事を決まったことと決めつけず、生徒たちも意見を出し合いながら授業を進めていくことの大きな意味がもたれる。さらに進めて行き個人の個性も引き出していただけたらと思います
4	規範教育	全職員が、同じ指導(化粧・ピアス等の指導において)行ったきたが、就職直前の1月に染色が出てきた。 遅刻届の提出は、引き締まった学校生活の基盤をなすもので、徹底した提出指導に務めていきたい。	C	常勤職員で学生全員の面談を早い時期から実施する。 何事も、「一つずつしっかりと行うことが大事」との共通理解の下で、学生指導を行う。 キャリアセミナーにて、OBOG(または非常勤講師)の座談会開催を模索する。	B	○学業不振や欠席の多さによる中途退学者が今年度無しとの事で良い結果だと思うが、学校のルールを守れない学生については、大変でしょうが更なる個別指導をしていくしかないかもしれない ○学力及び意欲に差がある中でよく指導されていると評価する(3に同じ) ○発達に課題をかかえる学生をどう支援するかが今後の課題と思われる(3に同じ)
5	就職指導	32人の卒業生は、売り手市場の様相からほとんどが内定しているが、年齢的な問題で諦めた方もいる。 調理師科・調理高度技術科1年・2年、それぞれに担任を配置している。これまでは、担任や実習教員を中心として就職へのアドバイスを送ってきた。	B		A	○卒業生する学生の殆どが内定しているとのことで、評価できる ○先生方のご指導ご尽力によるものと考えられる ○進路を決定するにあたり、具体的にどんな分野を選ばいいのか？悩む学生さんもいるのではと思います。現在、様々な分野(例えば、飲食店・ホテル・給食センター・介護施設・病院など)で働く卒業生の方から来訪してもらい仕事内容などを話してもらう説明会的な機会があればどうかなと思います ○担任の配置はたいへん良いと思う ○生徒の要望・希望を聞きながら希望する職場まで足を運んで職員全体で取り組んでいる様子がうかがえる。先生方には、感謝です

7	作品コンクール	JA全農山形の協賛が13年目となり、JA全農山形が協賛県産品目選定に苦慮している。事前の練習で手に入らない「りんご 高德」では、ぶっつけ本番となってしまった。 素人審査員は、盛り付けする皿や生け花による装飾などに目を奪われがちになり、差別ない審査のためには、学校保管の器だけで実施することを検討している。	B	県産品目については、JA全農山形から「食材の要望を出してほしい」と申し出があり、次年度はこちらから県産品目を挙げることにした。	AB	○作品コンクールでは、女子だけの班、男子だけの班の違いで、完成された作品のアイデア、全体的な盛り付け、装飾などにも違いを感じました。男女混合で同じくらいのチームワークの班編成にしたら、作品にどの位の違いが出るのかなと思いました ○作品コンクールは技術を確認できる大切な場であるからこそ、引き続き評価の在り方の研究をしていただきたい ○作品コンクールについては、生徒たちがグループに分かれて意欲的に考案して創作料理に取り組んでいる姿が感動する
8	山調料理教室	コロナ後は、不特定多数を対象にした「料理教室」は実施していない。シルバー人材センターと蔵王コミセン並びに西山形コミセン(新規)からの要請を受けて教室を開催した。 「地域食堂」への「そば提供」と、「日赤献血センター」へのクッキー提供が2回目となり、行事として定着していきそうである。	B	左記の料理教室等に加え、「親子でクッキング(小学生と保護者対象:名称仮称)」を夏・春休み期間に開催を検討している。	A	○地域へ出向いての料理教室や新規要請もあったことは、学校の更なる周知に繋がり大変評価できる ○「そば」と「クッキー」の取り組みは、行事として定着しようということで喜ばしい。続けることは大事なことで、是非がんばってください ○町内会としても回覧板での情報発信に協力します ○私学フェスティバルで、山調の学生さんが作った焼き菓子など少し日持ちがするようなものを販売してみてもどうでしょうか？ 当日のフェスティバルに参加される高校生にも山調アピールできるのではと思います ○学生さんで考案したテーマにちなんだお弁当などを商品化しスーパーなどで販売する ○子どもたちに調理の楽しさを伝える場合は、学校の役割でもあるから、工夫しながら継続していただきたい ○地域交流・貢献は、提供したものをどのような姿で食しているかが直接感じられるいい機会である。とてもいい経験になると思います
10	学校パンフレット	昨年同様800部作成し、県内資料請求者(学校訪問の中学生にも配布したが)を中心に送付し、1月10日時点で残部なし(昨年は20部、一昨年は70部残)。県外請求者には、送付しないことにした。	A	アスクルで運営している”パブリ”で作成し、ポスター制作費も合わせて、予算見直しに対応していくことにした。	A	○今年度は残部無しということで評価される ○郵便料金等も値上がりし、対応が大変だろうと思う。いろいろ検討しながらの対応に期待します ○郵送料も高くなったので、コストパフォーマンスを考慮した改善は必要と思う
11	高校訪問	進路指導室への訪問を春・秋・冬と昨年よりさらに回数を増やしたが、いずれの高校も調理師希望者が本当に少ない状況だった。入学予定者が前年同数の見込み(昨年度が10名減、さらにその前年は20名減)は、県外流出か、飲食・宿泊業の構造的な問題なのかは、全く不明。	B	進路指導室訪問は、これまで同様に実施する予定。 オープンキャンパスポスターに注力し、枚数(入学希望が出ている学校)を増加して貼付してもらう。また、秋に再度作成し、貼付してもらい12月・3月のOC参加に繋げたい。	B	○高校生は、PCやSNSから学校の情報を得ていることが多いと思われるので、HPを学生の授業風景や実習作品を中心に明るいものとしたらどうでしょう ○OCポスターも学生の笑顔あふれる物に ○高校訪問時、卒業生にも同席してもらい調理師の魅力や現場の声などを話してもらったり、また在学生にも同席してもらい学校生活などを話してもらい山調をもっとアピールしてみてもどうでしょうか？ ○直接足を運んで各高校を訪問されている努力を感じることが出来る。現在調理業務(集団給食)に携わり、求人を出しても希望者がなかなかいない。また、採用してもすぐに退職してしまう。理由は不規則な休暇と時間帯が挙げられる。就職先の進路を調理師＝飲食店・給食業務・宿泊業等にこだわらず、食に係る一般企業(食品製造業)等にも範囲を拡げるなど、専門学校で学んだノウハウを生かせるよう進路選択の幅を拡大し面白いのではと思う
12	学生サポーター	オープンキャンパスでの学生サポーター4名体制は、今年も参加者には好評だった。学生は、受付から会場までの案内でも積極的に話しかけ、会が始まるとメニューの紹介を行い、そして実習中は積極的に会話をするなど、高校生の緊張をほぐすよう尽力してきた。	B	今年もサポーターは4名体制で行う。	A	○学校を選んだ理由の中で、オープンキャンパスが良かったからと答えた割合が一番多かったことから、学生サポーターの大きな役割が評価できる ○オープンキャンパスは何回もあるので学生さんは必ず1回はサポーター参加型にしてはどうでしょうか？ 学生さんをサポートすることで学ぶこともあると思います ○学生サポーターが参加者と交流を持ち専門学校の魅力を直接伝えることが出来るいい機会であり、評価できる
13	ブログ	「山調BLOG」は、昨年度に引き続き、お盆休みと12月29日～1月3日を除いて、毎日更新した。閲覧数は前年とほぼ同じ。内容をどうするか、日々悩ましいのはこれまでと変わらず。インスタは実習ごとに上げてきた。ユーチューブは校内の限定閲覧を、なかなか外せない。	B	「山調BLOG」・インスタ共に、これまで同様に取り組む。 ユーチューブが公開できるよう努力する。	A	○ブログは、話題が豊富なので学生以外でも例えば家族や一般人も楽しめる内容ですので、毎日更新お疲れ様ですが、体に気を付けて今後も投稿して下さい。