

# 令和4年度 教育課程編成委員会 意見集約及び回答

\*⇒印:学校からの回答です

## 評価項目1 授業アンケート結果に関する意見

「資料1」を参考に記入をお願いします

・授業評価アンケート結果は概ね良好と思いますが、専門調理技術科2年の高度調理技術実習「総合調実Ⅱ」の評価結果が低調な点が気になりました。何か改善すべき課題があるでしょうか？

・自由記述欄に挙げられている「●マイナスの内容」について、プリントや資料の効果的な活用、授業内容の見やすい提示の仕方、実習時間の運用等について、学校として改善点を整理し、優先度の高いものから対応されることで生徒の学習意欲の向上にもつながると感じました。

・大半が評価点が高く、好ましいと思います。ただし、評価点60を下回る部分については、再確認が必要と思われます。

・評価点の低い項目も散見されますが、おおむね良好な授業が行われていると思います。

・調理実習でマイクを使った方が他の班に言ったアドバイスなど全員が共有できれば成長できると思いますし、実習中は、水道や調理器具などの音で先生の声が聞こえにくいことも多いのでマイクをつけてもらえるとありがたいと思います。

⇒授業アンケート結果を各講師個別に伝えていきます。必要に応じて、講師と生徒双方から聞き取りを行い、改善が図られるように対応(当該講師への改善要請、生徒に対する個別指導、席替え、班替えの実施、職員による授業時間中の巡視等)に努めています。

## 評価項目2 専門調理技術科(2年制課程)の教育課程に関する意見

(1)専攻分野に関する企業等と連携して実習・演習等を行っていることに関する意見  
(資料6～8および10～11頁を参考に記入をお願いします)

・令和3年度から調理実習の実技試験を全国組織の実技検定の評価基準等に沿って実施しているとの記載がありますが、そのことによって、どのような成果か改善が見られたかについて、教師と生徒の両面から検証されるとよいかと感じます。

・企業等と連携した実習等の授業実践は素晴らしいと思います。企業サイドから学校における日頃の授業へのフィードバックを得られると、授業改善にもつながると思います。

・調理実習においては、適切な調理理論の説明と調理技術の指導が行われていると思います。また、校外実習によって調理現場を体験し、卒業後プロとして歩み始める心の準備が整うのではないかと思います。

⇒実技検定評価基準の導入で、目標の明確化と授業内容に一貫性を持たせることができました。講師と生徒双方が同じ目標に向かって取り組める環境づくりに寄与できています。

⇒学校での学びが卒業後に役立つ実践的なものとなるように引き続き取り組んでまいります。本年度分の実務経験者による授業科目については、別紙(3頁)のとおりです。

(2)企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていることに関する意見

(資料8～9頁を参考に記入をお願いします)

・教員に対する実務に係る研修を組織的に行うことはとても重要だと思います。費用弁償等に調整が必要かと思いますが、研修の成果を学校内で共有すれば、実施意義は高まるものと感じます。

・指導力の修得・向上のために、研修の継続をお願いします。

・教員の方々も研修を通して、教育方法や教育理論をさらに身に付けていただきたいと思います。

⇒調理や食品衛生業界の第一線で活躍されている講師陣からご指導いただきながら、引き続き社会のニーズと期待に応えられる人材育成に取り組めます。

### 評価項目3 今後の主な予定に関する意見

資料12頁を参考に記入をお願いします

・地域連携は学校のPRにもつながり価値があると思います。各イベントに生徒を参加させることにより、生徒の社会性等の育成にもつながるものと思います。

・卒業・進級作品展を観覧できますよう楽しみにしています。

⇒Y級グルメコレクション(甲府商工会議所、9月)、親子板前教室(海と日本財団、10月)、信玄公祭り(山梨県観光協会他、10月)に生徒がボランティア参加しました。

⇒卒業・進級作品展(2月4日開催)が、一年間の学びの集大成となるよう指導しました。

### その他 教育課程編成に関してに何かあればご自由に記入をお願いします

・教育課程の編成には、企業等のニーズを反映させていくことが求められますので、今後も企業等の連携を密に行いながら必要な改善の検討を行うことが重要かと感じます。

・山梨秀峰調理師専門学校で学んだことが、将来大きな価値として卒業生の中で輝いていくことを願います。

⇒調理業界の担い手となる人材育成に向けて委員の皆様のご指導をよろしくお願いします。