

令和7年度 学校関係者評価委員会 委員からの評価及び意見集約

山梨秀峰調理師専門学校

評価項目	1 教育理念・目的・育成人材像 4 学修成果	2 学校運営 5 生徒支援	3 教育活動
委員からの評価及び意見			意見に対する学校側の回答
【専門の相談員を設置していない】 生徒相談に関する体制整備について、担任が丁寧を受けていると思うが、どんな案件があり対応しきれない案件もあったら教えてください。 本校も情報処理を学ぶ学校で、オープンキャンパスで楽しく体験をして、いざ入学してみると、国家試験を受けるためには課題が多かったりレベルが違うので、現実には厳しいという学力的に能力的についていけない生徒は残念ながらいる。学生募集という面では楽しい体験をしてもらうのは有効だが、学校の様子をどういう風に適切に伝えていか課題だ。			生徒相談に関する項目ですが、ガイドラインに沿って評価すると「専門の相談員を設置していない」のでこのような評価になってしまうのだが、その点を補完することを含めて、生徒、家庭と密に連絡を取り、医療機関を紹介したりして臨機応変にその場で対応している。退学したい理由は調理に向いてないという人と友達関係の人と2タイプに分けられる。
評価項目	1 教育理念・目的・育成人材像 4 学修成果	2 学校運営 5 生徒支援	3 教育活動
【調理師を目指す生徒のピアスの装着について】 ホテルの現場では、目につきやすい場所に事業所のガイドラインをあちらこちらに貼付してある。髪の毛の色見本、カラコンは付けない、高いハイヒールも履かないなどの注意も載っている。オーナーと若いリーダーが相談の上決めて実践している。今はピアスを付けている人は1人もいなくなった。ホテルマンはお客様に不快な思いをさせないことが大事なので身だしなみには気を配る。衛生的だね、好感持てるね、と感じていただけるようにホテル内にいるときにはガイドラインに従いましょうと促している。			生徒にピアスをしてはいけない理由について繰り返し指導しているにも拘らず、守れない生徒が数名いるので、厳しい対応をしているところだ。調理のプロとして自覚を持って法律や衛生基準に違反することがないように、引き続き指導していきたい。
【産学官の連携について】 中国料理に関して調理師の資格の先の資格も結構色々あるので、以前もお話したが、調理師会に入れば学科試験、技術試験があるので、店に呼んで指導したりするのでフォローを受けやすい。卒業したなるべく調理師会、司厨士協会、中国料理協会などに入会してほしい。			産学官の連携について在校生にはあるが卒業生に対しての大系的なプログラムは特にない。職場のメニュー開発を任されて相談に来るような場合は実習室を使って個別に指導はしているのだが組織的に募集をかけて再教育プログラムを実施してはいない。専門調理師を受ける卒業生に対しての個別に指導はしている。

評価項目	6 教育環境 9 法令等の遵守 7 生徒の募集活動と受入 10 社会貢献・地域貢献 8 財務
【喫煙について】 初めて法律に受動喫煙の防止という項目が入り公共施設で分煙から始まった。それから建物内では吸わないように敷地内なら吸ってもいいとなり、その後、敷地内全部だめに変更された。 その法律とは別に食品衛生法では、もっと以前から、調理場には調理に不要なものは置かないくださいというお願いはしているはずで、当然タバコも入っている。調理場の中では、飲食の衛生、安全を考慮して当然タバコは吸わないし、持ち込まないよう保健所でも周知しているはずだが、しきれてない事もあるかもしれない。しかし、時代が変わりお客さんの方が、調理人が吸っている姿を見れば違和感を感じるかもしれない。それは当然学生のうちに訓練して、敷地内ではタバコは吸ってはいけないと店長が決めたのなら守るというのは当然大切なことだ。	たばこについては、敷地内、外ともに喫煙は禁止しているのですが、掃除当番の項目で駐車場のごみ拾いの当番が吸い殻を拾ってくることもあるので、地域の皆さまに迷惑をかけしていることもあるかもしれない。そういうことを目にしたときには連絡をいただきたい。 自分の車の中で吸っている場合は黙認している。車外に出て駐車場内では注意をするようにしている。