

2020年2月21日

2019年度 名古屋栄養専門学校学校関係者評価報告書

名古屋栄養専門学校  
学校関係者評価委員会

2019年度名古屋栄養専門学校学校関係者評価について、以下の通り報告します。

記

- 1 学校関係者評価委員
  - (1) 上原正子氏 愛知県栄養士会副会長
  - (2) 外山友之氏 メーカー株式会社人事部部長
  - (3) 柴田充代氏 ヤトウ病院管理栄養士（卒業生）
  
- 2 評価委員会開催日等  
2020年2月6日（木）  
18：00～19：40  
名古屋栄養専門学校会議室
  
- 3 学校関係者評価  
別紙の通り

別紙

基準項目ごとの学校関係者評価

1 教育理念・目標	
現状と課題等	<p>従来から、調理力、献立作成能力のある栄養士の育成に力を注いでいる。栄養士としての自覚を明確にするために来年度は1年生に早期体験学習を行うことを計画している。</p> <p>業界のニーズに対応するためにも、今後も業界との連携を深めていく必要がある。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>調理ができる学生に来てもらっているが、最近早期退社が気になっている。給料のことや、進路変更のことなどいろいろ理由はあるが、特に社会人経験者のキャリアを十分考慮できていない面がある。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>給料については栄養士の社会的ステイタスが大いに関係がある。少しでも社会的に認知されるよう、卒業生も含めて栄養士の活躍の場を広げていきたい。</p>

2 学校運営	
現状と課題等	<p>運営方針に沿った授業計画によって授業が実施されている。教育活動については、適宜ホームページで公開している。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>ホームページは情報発信の場として重要であるが、学校側の満足ではなく、受験生の目線で作成することが重要である。今の受験生はスマートフォンを使っているので、それに対応できるものを作っていく必要がある。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>ホームページについては確かに作成者側の論理で作られているので、受験生が本当に必要な情報を発信できるように、受験生に確認しながら改良していきたい。</p>

3 教育活動	
現状と課題等	調理力、献立作成能力のある栄養士養成の手段として、実際にどんな力がついたのかを明確にすることが必要である。そのため、来年度から調理力の見える化を実施していく予定である。
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	調理力のある栄養士と強調されているが、栄養士が先にあってその上での調理力だと思われる。今後は在宅で家庭の食事を作る場面が増えてくると思われる。その時に、調理ができるだけでなく、栄養の知識があって、食材を使った栄養指導ができ、さらに調理ができることが重要であり、それらのことによって、管理栄養士との違いを出すことができる。栄養士としてしっかり土台を作った上で、本校では何が持てるのかを前面に出すことが必要である。
学校側 改善案、回答など	栄養士養成施設なので、栄養士としてしっかり育て、その上で調理力を身につけるということを再認識したい。

4 学修成果	
現状と課題等	就職は毎年ほぼ 100%の内定率で推移している。学生の進路選択のために実際に社会に出て活躍している、卒業生のお話を聞く機会を作ってきている。また、管理栄養士になることを目的とした対策講座を設けている。
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	管理栄養士になると指導する立場になるので、コミュニケーション能力が必要になる。他職種と連携するのでリーダー力のような力も必要となる。 健康経営という認定制度もあるので、企業としてはこういうのも参考にするとよいと思われる。
学校側 改善案、回答など	カリキュラムの中でパソコン演習の時間をとっており、その中でパワーポイントを使ったプレゼンを訓練する時間を設けている。いずれにしても説明する力が重要と思われるので、そのようなことも意識して授業を進めていきたい。

5 学生支援	
現状と課題等	<p>大学等における就学支援が受けられるようになった。経済的に厳しい学生は授業料の減免や入学金の免除が受けられる。</p> <p>管理栄養士受験対策講座については、卒後教育もかねて3年後からではなく、卒業した年から受講できるような支援体制を考えている</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>栄養学に関することで変更されたこと、基本的なことなど、有料でもいいから研修会を行ってほしい。</p> <p>卒業生が集まって、何か調べて発表する機会はないか。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>卒後教育もかねて、研修は行っていく予定である。調査研究も意欲のある卒業生が集まって調査していくことは可能である。</p>

6 教育環境	
現状と課題等	<p>調理関連の実習室では、IH仕様とガス仕様、集団給食の3つ、及びコンピューターは学生一人1台使用できる設備を整えている。コンピューターの整備を実施した。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>設備に関しては概ね適切に整備されている。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>自習室を整備する計画がある。</p>

7 学生の受入れ募集	
現状と課題等	<p>専門学校栄養士募集は厳しい状況にあるが、一定の応募者は毎年ある。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>学園祭などに惣菜などを販売するのは、日頃の勉強の成果を見てもらう良い機会となると思うので、このような機会を利用すると良いと思われる。</p> <p>本校では調理の実習が多いのは売りになると思う。調理実習はグループで行うことが多い。そうすると調理をする人が限られてしまうことが多い。一人で一つの料理を完成できる人が就職してくれると有り難いので、しっかり調理技術を磨いてほしい。</p> <p>やる人がかたよらないように、時間がかかっても良いから、作業工程をみんなで見ながら進めていくと良いと思う。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>成果を見てもらう機会はできるだけあった方がよいと思うので、機会を最大限に活かしていきたい。</p> <p>調理実習については、できるだけ全員が作業ができる様な工夫をし、偏りがないようにしていきたい。</p>

8 財務	
現状と課題等	<p>中西学園として適切に運営されている。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>概ね適切と思われる。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>特になし。</p>

9 法令等の遵守	
現状と課題等	各種法令、基準に則って運営している。
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	適切と思われる。
学校側 改善案、回答など	特になし。

10 国際交流	
現状と課題等	毎年、数名の留学生が入学してくるが、目的意識は明確であり、他学生に対してもよい刺激となっている
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	留学生が就職に結び付くような道を作りたい。また、障害を持った人でも調理技術があれば、就職できるような道も今後は考えたい。日本で資格を取った人が採用できれば、外国から採用するよりコストの面でも有利となると思われる。
学校側 改善案、回答など	留学生が入学するのも専門学校の特徴と考えられるので、しっかり勉強できるような環境を整えていきたい。