

2022年2月24日

2021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

2021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（委員長）
 - (2) 外山友之氏 メーカー株式会社人事部マネージャー
 - (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
2022年2月19日（土）
14：00～15：20
名古屋栄養専門学校第一講義室

- 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、献立作成能力などいわゆる現場力のある栄養士を養成するのが教育理念である。現場で体を動かすことをいとわない栄養士を育てたい。新型コロナウイルス感染拡大2年目を迎えたが、教育理念、目標に変更はない。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>管理栄養士が採用された場合、調理ができないと現場では問題が生じる。「管理栄養士は調理はできなくてもよい」という声も一部では聞かれるが、やはり調理力は必要な資質である。管理栄養士課程では調理実習時間は縮小傾向にあるが、栄養士養成課程では充実させなければならない。</p> <p>栄養士として調理力は重要で、調理ができないと現場でものがいえない。短大でも調理実習は1年間実施している。調理実習をやらないと実力がつかない。</p> <p>会社で栄養士を採用する場合でも、家で調理をするか、料理をするかということを知っている。料理の内容について聞いたときに、簡単な料理しかでてこない時は、あまり技術はないと判断する事が多い。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>従来通り調理ができる栄養士を目指して、調理実習を充実させていく。調理技術の見える化として、家庭料理技能検定を取り入れているが、学校でも1年次と2年次に客観的な指標による、包丁技術の上達度を数値化していくことを試みる事とした。</p>

2 学校運営	
現状と課題等	<p>本年度は、新型コロナウイルス感染者が発生して、3回ほど休校を余儀なくされた。オープンキャンパス、土曜講座、キャリアアップ講座などカリキュラム外の課外活動については、縮小せざるを得なかったが、感染の状況をみて少しずつ復活させて実施してきた。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>カリキュラム外の課外活動では、どのようなことができるのかについて、明確にしておくとはいいのではないかと。 カリキュラム以上に課外の活動では、どのようなことができるのか、どのようなスキルが身につくのかを明確にすることが大切である。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>週1回オンライン授業を実施し、オンラインオープンキャンパスを実施するなど、コロナ感染状況下でもできる限り事業を実施してきた。 カリキュラム外の課外活動では、その内容を一層詳しく学生に周知し、どのようなスキルが身につくかを明確にし、参加者を募りたい。 また、計画をする段階で、系統的に技術が向上する様な内容にするなど、課外活動の充実を図っていきたい。</p>

3 教育活動	
現状と課題等	<p>新型コロナウイルス感染が拡大する中、しばしば休校にせざるを得なかったが、実習、実験科目に関しては対面で、感染防止対策を実施しながら行い、なんとか規定のカリキュラムをこなしてきた。</p> <p>調理技術に関しては、包丁技術に関して、入学時と卒業時にどれくらい上達したかをデータ化することができた。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>調理技術の上達に関する、いわゆる「見える化」はとてもよいことだと思う。家庭料理に関しては女子栄養大が家庭料理技能検定を行っているが、現在のところ管理栄養士課程でも、技術に関して、ここまでできればよいという基準がない。</p> <p>栄養士課程は、給食関係に就職する場合も多いので、大量調理に関するスキルの向上も必要である。</p> <p>一つの学校だけでなく、同じような栄養士養成課程を持つ学校で、ある程度共通したスキルのチェック項目が明確になっているとよいのではないか。そうすると栄養士採用時に調理技術の判定が容易になると思われる。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>調理技術は包丁技術だけではないが、まずやりやすいところで、りんごの皮むき、大根のかつらむき、あじの三枚おろしなど客観的に技術を測定できる項目から始めた。これらの技術を数値化することによって、本校で身につく包丁技術をアピールすることができると思う。</p> <p>また、大量調理に関しても、技術向上の「見える化」を考えていきたい。</p>

4 学修成果	
現状と課題等	<p>就職については毎年内定率はほぼ 100%の結果となっている。本年度はコロナの影響で学生の出足が少し遅れた感があったが、現在のところ、順調に内定をもらっている。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>給食会社では、管理栄養士を採用しても、直営のポストがあると会社を辞め、転職してしまうケースが見受けられる。まず現場で経験を積み、それから直営の職場へ行くと実力もつき、力が発揮できるので、3年は頑張りたいといっているが、なかなか定着しない。従って2年生課程の栄養士を採用して、そこでじっくり育て管理栄養士や直営職場への道筋を開いた方が会社としても育て甲斐がある。</p> <p>管理栄養士が必要なケースは管理栄養士を採用するにしても、どちらかという、会社として人材を育てるという意味で、栄養士の採用も積極的に考えていきたい。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>本校は栄養士養成課程であるが、まず調理技術を始めとしたいいわゆる現場力を身につけ、3年間の実務経験を経て管理栄養士へチャレンジするというのは、管理栄養士養成の大学が増えるなか、一つの大きな道筋として充実させても良いと考える。</p> <p>そのためには管理栄養士受験対策についてきめ細かなフォローアップ体制が必要となる。</p>

5 学生支援	
現状と課題等	<p>現役の学生対にする就職の支援については、ほぼ 100%の結果を得ることができた。卒業生に対しては、管理栄養士国家試験受験対策講座を実施している。</p> <p>第 35 回の国家試験では、42 名がチャレンジし、16 名が合格した。合格率 38.1%は 2 年生課程の全国平均を上回っている。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>管理栄養士の合格率は応募者対策として、有効な手段となると思う。</p> <p>管理栄養士受験対策講座はどれくらいの頻度で行っているのか。先回の試験では合格率がよいが、毎年上がってきているのか。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>受験対策講座は、6 月くらいから月に 2 回ほどのペースで実施している。合格率は毎年波がある。</p> <p>基本的なスタンスとして、調理力のある管理栄養士を養成するということを目指していきたいと考えているので、管理栄養士国家試験受験対策は今後も力を入れていきたい。</p>

6 教育環境	
現状と課題等	<p>本年度の教育環境はオンラインを導入するなどイレギュラーなものになった。現時点では校外実習が課題である。約半数の実習先でキャンセルとなり、夏休みに時期をずらして実施できる予定となっている。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>受け入れ担当の企業として、校外実習については、コロナウイルス感染拡大状況の中で、受け入れが難しい面が確かにあるが、なるべく健康管理をしっかりと行った上で、実施できる様にしていきたい。</p> <p>会社の委託先では、コロナ患者は発生せず業務をこなしている。校外実習は栄養士養成にとって卒業要件でもあり、大切な授業と考えている。</p> <p>校外実習の受け入れについては、緊急事態宣言やまん延防止等特別措置が発出されていない時をみて、できるだけ実施してきた。</p> <p>その際もお互いの信頼関係が大切である。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>校外実習については、学生の健康管理を厳格にし、受け入れ先との信頼関係を築きながら、実習の機会を活かしていきたい。</p>

7 学生の受入れ募集	
現状と課題等	<p>本年度は昨年度に引き続き、定員を少しオーバーした。そこで新入生にアンケート調査を実施し、応募者増加の要因を分析した。その結果、「実験、実習の時間が多い」、「教員との距離が近い」、「設備が充実している」等の従来からよく聞く内容に加えて、キーワードとして、「スマホ版のホームページの充実」、「オープンキャンパスの充実」、「管理栄養士へのサポート体制」が明確になった。</p> <p>Web の検索ワードとしては「栄養士」が圧倒的に多かった。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>Web の検索ワードとして「栄養士」が多かったということだが、短大の例をみていると、必ずしも職業として栄養士を目指している学生が増えているということでもなさそうである。</p> <p>応募者が多くなったのは専門学校ならではのことかと思われる。数年前までは栄養士養成に関して、短大と専門学校が一緒の様なイメージで捉えられていたが、ここ数年、短大と専門学校の差別化が進んできたように思う。短大のメリットがよく見えなくなってきたように思われる。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>スマホ版のホームページを充実させ、オープンキャンパスに誘い、学校の良さを実体験してもらうことによって、学生募集につなげていきたい。将来的には管理栄養士への道も開けていることを最大限に活用すること重要である。</p> <p>短大と専門学校はどちらも 2 年生課程の栄養士養成施設であるが、より専門的な技術の習得に特化したのが専門学校の位置づけである。</p> <p>さらに、社会人の学び直しの学校として、短大より専門学校の役割が見直されてきているかも知れない。</p>

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

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	留学生については、毎年中国、台湾などの国から1～2名入学者がある。
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	漢字圏以外の国の場合は、日本語の問題もあるが、学びたいという意欲のある留学生には、できるだけ対応したいと考えている。