

2023年2月10日

2022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

2022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) 平岩知樹氏 メーカー株式会社メディカル給食企画グループマネージャー
 - (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
2023年2月4日（土）
14：30～16：00
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3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>調理は評価できるが、献立の作成について社会は変わってきている。献立への期待がその施設施設によって異なるのかと思う。食べる側から考えると、献立作成という視点が、施設ごとにあるいは対象ごとによって変わってきているということを学生に指導しても良いかと思う。</p> <p>2年間ですべて学生に身につけてもらうのは難しい。学生が入ってきたときにどれくらいの資質を持っているのか、どんな考え方をしているのかをきちんと把握することが必要だと思う。</p> <p>長い人生を送るときにずっと同じところで過ごしていくわけではないので、その時に変わっていく力を付けていくことが重要だ。</p> <p>入ってきたときに何を持っているのか、卒業するときはどういうものを渡したいのかをしっかりとみていくのが学校の使命かと思う。</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行くのに加え、献立作成についてもひとくくりにせず、対象者にあった献立がたてられるよう、献立作成の授業の充実を図っていく。また引き続き、家庭料理技能検定を積極的に受験するよう働きかけていく。</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、今まで縮小を余儀なくされてき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、ほぼ感染拡大前の状態に戻した。</p> <p>調理ができないと献立が立てられないと考えられるため、調理実習、献立作成の授業を学校運営の中心として位置付けている。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>献立作成に関して、少し奇をてらったものとか、変わったものや、新しいものになってしまうことがあるが、それ以前に、例えばみそ汁、筑前煮などの一般的な料理の基本をしっかり頭に入れておくことが必要だ</p>
学校側 改善案、回答など	<p>土曜講座、キャリアアップ講座などはどうしても調理中心の講座となりがちであるが、少しずつ基本を大切にしたい。献立作成にも力を注いでいきたい。</p>

3 教育活動	
現状と課題等	<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> <p>このことによって、学校で具体的にどのような技術が身についたかを明確にし、指導する側も、どの技術が足りなかったか、また指導の方法は適切であったかを把握することができた。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>調理技術については評価点をみつけるというのは大変だと思う。それをきちっとみつけて評価していくという事は学校としてやらなければいけないことなので、それができているという事はすごいと思う。課題として、こういう方向性もあるのかなと思って気になって見ていたのは、調理は良いが、献立の作成について社会は変わってきているので、献立への期待がその施設施設によって異なるのかと思う。</p> <p>現場は、高齢者施設が 10 件あったら 10 通りの献立ができる。給与目標量も違えば、デイサービスもあれば特養もある。対象の方も年齢もいろいろである。それぞれ施設の栄養士さんもいて、考え方が違う。学生の頃に習う献立作成と現場に出てから行う献立作成は全然違う。</p> <p>すべて学校で教えるというわけにはいかないが、今社会ではいろんな施設ができたので、そこに入る人、食べられる人はどんな献立を望んでいるのかというのを資料を見て感じた。栄養士は社会に出ていくので、社会にはいろんな人がいるということを栄養士になる人の視点から理解してもらうことができると良い。教える側がそういう視点に立つということが必要と思う。</p> <p>料理を食べない栄養士がいるが、食べないとよくわからないと思う。実際に食べて、これが足りないとか、汁物があつたらいいとかいろんな組み合わせがわかってくるものがある。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>調理技術のみでなく、献立作成についてもより一層充実を図っていく。学生にはレベル差が大きく指導も単純にはいかないが、できるだけ丁寧に指導し、基本を大切にしながら、社会の様々なバリエーションに少しでも対応できるような学生を育てていきたい。そのために校外実習等を始めとして、給食を求めている、様々な立場の人に触れる機会を増やしていきたい。</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。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>今は委託会社にとって、衛生管理というよりもおいしさを求めるということがプレゼンできる業者が強いと思う。その時に調理技術をこんなふうに高めているということがプレゼンできる業者の方が求められる。</p> <p>栄養士は食を文化として提供する。地域性というのは嗜好であるので年齢で分けていくのではなくて、地域という見方をする必要がある。</p> <p>調理学全体の中で、そういう視点もあるということを学生に教えれば学生はできると思う。食べなれたという地域性もあると思う。その辺も話しておく献立作成には活かせるのではないかとと思う。広く人を見ることが必要で、地域で育つ人を見るという視点があると良いと思う。それが就職時、自分をPRするときに、例えば、自分がこういうところに住んでおり、このような食文化で育ってきている、ということなどの話ができるとう面白と思う。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>調理技術はもちろんであるが、食文化的な背景も食を提供する側の視点としては大切である。調理学、栄養教育論などの科目の中で少しずつ取り入れていきたい。</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 36 回の国家試験では、31 名がチャレンジし、11 名が合格した。合格率 32.4%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>学校を卒業して入社して、管理栄養士になることは給料を上げる方法の一つである。会社によっては資格手当がでる。</p> <p>会社の中で管理栄養士の試験に合格する社員は自分で努力している。時間が無いということを言い訳にしていない。勉強の時間がないから会社を辞めたいという人は受からないと思う。自分のことなのでそれくらいのつもりでやらないと受からない。</p> <p>離職率を少なくする為に、就職したら何が必要なのかを授業ではなくて課題として具体的に知らせてあげることが必要と思う。</p> <p>栄養士や管理栄養士になりたいというより、やりたいことがあるからというのが現実だと思う。学生の時はどこでも興味のあるところへ行って、3 年たったらまた考えるということでもいいのではな いか。会社に入って 1 年続けてみないと、3 年続けてみないとわからないことがあると思う。会社としては何とか続けて欲しいし、活躍の場を提供しないといけないと思う。</p> <p>新入社員の研修では、「先を急ぐな」と言っている。希望の場所にいきなり行っても務まるわけではない。3 年がんばって、管理栄養士に合格してからでも遅くはない。困ったことがあったら学校でも会社でも仲間でも相談したらよいが、辞めるというのは待つて欲しい。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>幸い就職率はほぼ 100%を維持している。時に離職率が問題となるが、会社の上司や同期の仲間とともに学校にも気軽に相談できるような体制を整えていきたい。</p>

6 教育環境	
現状と課題等	<p>新型コロナウイルス感染拡大以降、週に1日のオンライン授業を続けている。そんな中で、校外実習もなんとかこなすことができた。</p> <p>実習室や講義室の大きな変更はないが、真空調理器やスチームコンベクションオープンなどの買い換えを行った。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>教育環境については特に問題はないと思われる。</p> <p>研修の体制として、会社の場合、入社して半年、1年、2年、3年目まで集合で年研修をやっている。今まで調理研修というのがなく、座ってやる研修とかコミュニケーションの研修を中心に行ってきた。そこに調理実習を入れて少しずつレベルアップをしていこうと思っている。それ以外にもテーマ別にスチコンや外部の研修があれば出席をする。会社では他社との差別化を図る為に、入社してどれだけレベルアップしたかを図っていく必要があると考えている。</p> <p>栄養士として恥ずかしくないように1年目2年目、3年目の到達したスキルを明確にしていきたい。これらのことを入社した後でもやらないといけないと思っているし、実際にもやっている。それを学生のうちからやっているのは素晴らしいと思う。学生に対して、向上心を持ってやる癖を付けておいてもらえると、こちらも教え甲斐がある。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>校外実習を始めとして、調理実習、献立作成についてのさらなる充実を図っていく。</p> <p>自ら進んでスキルアップを図っていける様な学生を育てたい。そのためにも一方通行の授業ではなく、考えながら進めていくような工夫をしていきたい。</p>

7 学生の受入れ募集	
現状と課題等	<p>ここ3年間定員を確保している。本校を選んだ理由としては、「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」、「スマホ版のホームページがわかりやすい」、「オープンキャンパスの雰囲気が良い」、「管理栄養士へのサポート体制が充実している」が明確になった。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>高等学校と連携して職業教育を行っているというケースか。</p> <p>高校生が栄養士という職業をあまり知らないという現実がある。いろんな職業があるので、栄養士がどこで働いているのか、栄養士という仕事そのものをあまり高校生が知らないのではないかと思う。栄養士そのものが見えないので、連携して職業教育を行うことは良いことだと思った。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>高等学校と連携して職業教育を行っているというのは高校へガイダンスに出向き模擬授業を行うとか、一部の中学校から希望者が来校し、調理実習に加え栄養士の職業紹介などを行っているというケースである。</p> <p>今後もより一層オープンキャンパスの充実、ガイダンスの参加によって、栄養士という職業の普及を図っていきたい。</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。