

5. 学校評価

(5) 2022 学校評価書

■自己評価の基準 A:おおむね達成できた B:少し達成された C:あまり達成されず D:達成には程遠い				■学校関係者評価の評価基準 A:おおむね評価できる B:少し評価できる C:あまり評価できない D:まったく評価できない		
番号	評価項目	今年度の成果と課題	自己評価	次年度への改善点	学校関係者評価	学校関係者のご意見・要望
1	カリキュラム改善	授業計画書(シラバス)作成も4年目となり、授業並びに実習の所定時間数確保を優先としている。 物価高騰を受けて、実習材料の変更が余儀なくされている。この状況を打破すべく、羽陽学園理事会にて次年度からの実習費値上げが認められた。	A	2月中には、次年度のシラバスを改訂するが、左記の通り実習費値上げを受けて、本来学ぶべき内容を再検討していく。	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・少々費用はかかっても、質の高い実習教育を実践していこうとする姿勢は大切。</li> <li>・カリキュラムに影響しないよう、物価高騰による実習食材確保に努力されていることがうかがえる。</li> <li>・諸物価高騰や学生数の変化に対応したシラバス作成は評価できる。実習費の値上げはやむをえない状況と考えられるが、入学者への影響が心配なところである。</li> <li>・新調理システム等設備面で山調らしさがあるシラバスにも期待したい。</li> </ul>
2	シラバス活用	実習準備の一部を、2-2(調理高度技術科2年)学生が当番制で行うことも2年目となった。規範教育向上にも繋がった。	B	左記の当番制度を1時間目のある2-1(調理高度技術科1年)への拡大も検討したが、31人の輪番の関係もあって、実現できていない。	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シラバスの活用により、円滑に授業を進めることができた。今後ともより魅力ある内容のものとなることに期待する。</li> <li>・実習準備の当番制が2-2で多角的に成果を上げていることを考えると、2-1で実現できなかったことは残念に思う。次年度に向け何とか工夫するなりして実現できるよう期待します。</li> </ul>
3	学習支援	きめ細かい指導を行っているが、一部ながらも出席時数不足並びに成績不振の学生が今年も後を断たない。時数不足の学生は、7月・12月さらには2月にも補充指導を行い、卒業・進級に向けて手立てを施す。	A	学力の差は歴然する中、個別指導での対応の在り方やパワーポイントを用いた指導、グループ討議を活用している例を、1月6日に共有できたことは、確実なる前進と捉えている。	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業評価アンケートの結果は全体的に良好であり、指導の工夫があったのことでと思います。</li> <li>・先生方の真摯な対応が生徒たちに伝わり、素直で真面目な生徒が多いように感じる。併せて、生徒に対するフォローが手厚く行われていることを感じる。</li> <li>・学生へのアンケート結果によると、山調の学校・教師に対し概ね満足しており、入学して良かったと答えているポイント数が特に高いのは評価できる。実習を通し調理の楽しさより難しさを知り、自信を失くす学生に大変でしょうが個別指導なりして育てて欲しい。</li> <li>・生徒へのフォローが対策を講じて実施されている。</li> </ul>
4	規範教育	全職員が、同じ指導(化粧・ピアス等の指導において)を、今年も心掛けた。遅刻届を提出させることは、2022年入学生にしっかりと定着し、調理高度技術科2年生徒とは、全く異なる様子になった。	B	学習支援に通じるが、授業でのプリント提出を期日までにさせることが定着するかが課題。調理高度技術科1年は、提出率が高く、これをどう展開するかが、指導の課題。	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十分な規範教育により、学校への信頼感が増し、学習意欲を低下させない教育がなされていると感じる。また、全ての学生に対し、親身に指導されている。</li> <li>・食に関わる職にある方は、清潔さは第一条件なので、引き続き指導をお願いしたいし、成果があらわれていることは評価できる。約束を守ることも大事なことなので、場面場面で指導へ取り組んでいただきたい。</li> </ul>
5	就職指導	43人の卒業生は、その希望が多岐に渡り、本人の希望と求人とのミスマッチが多かったのが、今年の特徴。早期に内定が出ていないために、自己評価が高くない傾向にある。1月25日時点では、未定者が2名だけになっている。求人票をLINEで閲覧できるようにしたことも好影響と考えている。	B	学生の希望と内定状況は、講師控室にも掲示して、逐一状況が見えるようにしてきた。今年同様に、担任任せではなく、多くの教員が学生の声掛けしながら、希望の引き出しに努めていきたい。	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の希望する業務形態や専門調理などのイメージを早い段階で掴める指導に力を入れる必要がある。</li> <li>・コロナの影響で食関連の事業所等にも影響が出ているだろうし、学生の考え方、人生観等により就職先を選び決めるのも大変な状況の中でも、未定者が2名ということで、評価できる。全員就職決定を目指し、がんばって欲しい。</li> <li>・入学始めから生徒自身が目標をもって取り組んでいくべき。</li> </ul>
7	作品コンクール	JA全農山形協賛の本コンクール審査員を学校関係者評価委員にも参加いただき、より開かれた形で開催でき、多くの方にご覧いただいたことはとても喜ばしいこととなった。一方で、審査員の試食が十分回せなかったり、学生同士で作品を比較検討する時間が不足していることも指摘された。	A	13時までに後片付けを済ませることは同じとし、14時30分からの表彰式へと30分後ろ倒し(審査員の皆様には恐縮ですが)にできないか検討する。	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・初めて参加しましたが、短時間の中、手際良く調理していました。</li> <li>・どの生徒も緊張しながらも精一杯取り組んでいることがうかがえる。チームワーク、調理のアイデアなど通常の授業とは違ったものが得られる大事な機会となっている。これからも大切な行事として、ながく続けていただきたい。</li> <li>・学生が決められた金額で、具材を調達し、役割を分担し、話し合いながら手際良く調理している姿に感動し、日頃の教師の指導を評価する。料理は見た目も味も良く、しんさするのが大変だった。将来の学生さんお活躍に期待する。TV放映も良かった。</li> <li>・グループごとにながらんでいる姿がはっきりとわかり、とても感動しました。多くの人達にその光景を伝えられたらと思いました。</li> </ul>

10	学校パンフレット	昨年同様800部作成し、県内資料請求者(学校訪問の中学生にも配布したが)を中心に送付し、1月末時点で、70部を残すのみとなった。県外請求者には、葉書だけの回答にした結果、郵送費も大幅に減ずることができた。	A	「卒業し、どんな仕事に就いているのか」が見えるよう、卒業生に協力を求め、職場の様子を紹介してもらうコーナーを現行4社から8社に増やして新しい感を打ち出す。	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・様々な工夫が見られ適切です。</li> <li>・学校のイメージを掴みやすく、簡潔でわかり易い。今後もこのような方向で更新されていくに期待する。</li> <li>・パンフレットは年々見やすくなっている。料理も多く紹介され、良くなっていると思うが、学生の笑顔が少し足りない感じがする。PCのホームページは皆がずっと入り込める様な、見たいと思う気持ちが湧くような工夫が欲しい。</li> </ul>
11	高校訪問	進路指導室への訪問を取り止め、依頼のあった高校・会場での学校説明だけの方式で、2年目となった。入学者数が10名減(前年比)は、18歳人口減からなのか、アピールが足りないからかは原因は不明。	A	LINE質問会など、これまで取り組む時間的余裕がなかった分野へも手がけることにする。	AB	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナの中、実技系の仕事が敬遠される傾向が見られますが、元々調理に関心を持つ生徒もおり、それとのつながる手立てとして、高校訪問は重要です。</li> <li>・コロナ禍で厳しい状況ではあるが、SNS(HP,LINE,ブログ)やオープンキャンパスと併せ、今後とも積極的な学校訪問を実施されることに期待する。</li> <li>・学校パンフレットの項目にも連なるとあると思われるが、HPの工夫に期待します。(高校生の目線、入学したいと心躍るような)</li> </ul>
12	学生サポーター	オープンキャンパスでの学生サポーター4名体制は、今年も参加者には好評だった。6月・7月の前半には、「学校の様子を語らせて」みたことも好評の要因だと考えている。	A	「他校との比較の結果、入学しない」割合が2022参加者では多かった。他校比較で劣っている部分を洗い出せるような、アンケートの内容を精査する。	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重要な取り組みですので継続してください。</li> <li>・学生サポーターの学校での充実感や調理に対する熱意を、調理に関心のある高校生などに伝えることができ、生徒を増やす良い取り組みであると感じる。</li> <li>・オープンキャンパスでの現役学生によるサポーターの存在が</li> </ul>
13	ブログ	「山調BLOG」は、3月末以降12月29日～1月3日を除いて、毎日更新したが、閲覧数は前年を下回った。マンネリ打破を目指すも、日々悩ましいのは昨年と同じ。インスタは実習ごとに上げてきた。ユーチューブは限定閲覧で、学内のみ。	A	材料探しが、大きな課題。(昨年に同じ)	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・文字より映像に関心を持つ世代なので、ユーチューブの活用が今後の課題と思われます。</li> <li>・今後とも、わかり易く楽しいブログ作成に力を入れて取り組んで頂きたい。また、ブログに限らず、HPやLINEにも同様に取り組んで頂きたい。</li> <li>・毎日のブログの更新は自然の美しさや食べ物屋さんなどおもしろく拝見しています。11/10に開催された作品コンクールは、なかなか登場しなくて、JAの関係があるのか、最優秀作品は特に掲載が遅かったです。学生が関係している内容でブログ掲載OKについては、早くにお願いしたいところです。</li> </ul>