

第2回学校関係者評価委員会報告書

学校法人国際ビジネス学院
国際調理専門学校

学校法人国際ビジネス学院 国際調理専門学校の「令和5年度自己評価点検報告書」に基づいて、学校関係者評価を実施しましたので、以下の通り報告いたします。

記

開催日時：2024(令和6)年3月28日(月) 18:00~19:00

開催場所：白山キャンパス1号館 会議室

1. 学校関係者評価委員

<出席委員>

- ・脇田 義継 氏 (日本回転ずし協会 会員) : 関連団体委員
- ・加藤 高聖 (株式会社ぶどうの木) : 関連企業委員
- ・平石 聖人 氏 (株式会社つば甚) : 卒業生委員

<本校職員>

- ・本校教職員 : 清川 裕、小嶋 晋之介
- ・司 会 : 清川 裕
- ・議事録作成 : 小嶋 晋之介

<欠席>

- ・本校教職員 : 板坂 剛

2. 学校からの報告事項：前回までの取り組みについての報告を行なった。

①入学者の推移

資料に基づき、入学希望者数の推移について報告

新入生 2年制 29名 1年制 12名 計 41名

【意見など】

- ・今年の入学生は2年制が増え、1年制課程が減った。
- ・今年度は委託訓練性の受入れをスタートし5名入学。
- ・もう少し富山や福井からの入学生を増やしていきたい。

②退学者の推移

資料に基づき、退学者数の推移について報告

【意見など】

- ・退学者を減らすために学校が行っている対策を続け、その結果の検証が必要。

③就職状況(内定状況)

資料に基づき、就職状況(内定状況)について報告

【意見など】

- ・年々動き出しが遅くなってきている。
- ・早期から意識を上げていけるように指導していきたい

3. 自己点検評価報告書の評価項目ごとの評価・意見等

項目	評価・意見等
1 教育理念・目的・ビジョン	特になし
2 学校運営	・全国的に調理師希望者が減っている中今後の学生募集は大変だが、まずは県内で1番校の地位を確立する。
3 教育活動	GEの運営について ・次年度より学校とイオン2か所での学生レストランの運営となる。より実践的な能力を身につけられるように教育していく。
4 教育成果	特になし
5 学生支援	特になし
6 教育環境	特になし
7 学生の募集と受け入れ	1年制過程の募集について ・今年度からは離職者を対象とした県の委託訓練の申請を行う。今年度は5名入学予定。 ・次年度も社会人の募集を精力的に行う。
8 教職員組織	特になし
9 社会貢献	特になし

第1回学校関係者評価委員会報告書

学校法人国際ビジネス学院
国際調理専門学校

学校法人国際ビジネス学院 国際調理専門学校の「令和4年度自己評価点検報告書」に基づいて、学校関係者評価を実施しましたので、以下の通り報告いたします。

記

開催日時：2023(令和5)年11月6日(月) 17:00~18:00

開催場所：白山キャンパス1号館 会議室

1. 学校関係者評価委員

<出席委員>

- ・脇田 義継 氏 (日本回転ずし協会 会員) : 関連団体委員
- ・加藤 高聖 (株式会社ぶどうの木) : 関連企業委員
- ・平石 聖人 氏 (株式会社つば甚) : 卒業生委員

<本校職員>

- ・本校教職員 : 清川 裕、板坂 剛、小嶋 晋之介、
- ・司 会 : 小嶋 晋之介
- ・議事録作成 : 宅間 瑠菜

<欠席>

なし

2. 学校からの報告事項：前回までの取り組みについての報告を行なった。

①入学者の推移

資料に基づき、入学希望者数の推移について報告

【意見など】

- ・今年の入学生は2年制が減り、1年制課程が増えた。
- ・今年度は富山県からの入学者数も増やすことができた。
- ・2年制課程は安定してきているが1年制課程が年度によってバラつきがあるので引き続き対策が必要

②退学者の推移

資料に基づき、退学者数の推移について報告

【意見など】

- ・退学者を減らすために学校が行っている対策を続け、その結果の検証が必要。

③就職状況(内定状況)

資料に基づき、就職状況(内定状況)について報告

【意見など】

- ・コロナ前よりは求人数が多くなっている。業界はあいかわらず人出不足が続いている。
- ・実践教育を主軸にして就職につなげていきたい

3. 自己点検評価報告書の評価項目ごとの評価・意見等

項目	評価・意見等
1 教育理念・目的・ビジョン	・授業を通して教職員だけではなく学生にも目指す人材像を伝えていく努力をする。
2 学校運営	・全国的に調理師希望者が減っている中今後の学生募集は大変だが、まずは県内で1番校の地位を確立する。
3 教育活動	GEの運営について ・5月にオープン以降、コロナによる規制等が緩和され、今年度より1年生にミールクーポンを配布していることもあり、利用者が増えている 他校のインターンシップの受け入れ等について ・他の調理の学校のインターンシップの受け入れは3、4日間ほど実施している。 ・年々学生の就職活動の時期が遅くなっていると感じる。 最近の就職状況について ・就職先が県外よりも県内志向の傾向があるが、都会や世界で活躍できる人材を育成していきたいと考えている。 ・在学中は、優秀であっても就職するとすぐやめてしまう。出来る子ほど理想が高かく、理想と現実のギャップに勝てないのでは。 ・過去には、独立を考えている学生が多く、労働時間等は特に重要視されていなかったが、最近では、労働時間等が長時間となるとマイナスとなる傾向があり、安定志向の学生が多く、給食業界を希望する学生が多い
4 教育成果	特になし
5 学生支援	企業奨学金制度について ・返済するために他の仕事をせざるを得なくなる学生のために、企業様に一部ご協力いただく制度だが、優秀でない学

	<p>生は受けられない点が課題である</p> <ul style="list-style-type: none"> ・奨学金制度の利用について、他校出身者と差が出てくるため、あまり口外できない。今後堂々と言える制度に確立していく必要がある。 ・就職後にすぐに辞めてしまう学生に就職前に現場の課題等について考える機会を与えて離職率を防ぐ
6 教育環境	特になし
7 学生の募集と受け入れ	<p>1年制過程の募集について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・社会人への周知は徐々にできているので、次年度は離職者を対象とした県の委託訓練の申請を行う予定。 ・卒業後の実績を作ってアピールをしていけるといいのではないか
8 教職員組織	特になし
9 社会貢献	特になし