

平成27年度

第1回〈授業評価及び学校評価〉結果

実施日 平成27年10月19日
場 所 酒田調理師専門学校 試食室(食堂)

対象者 調理科 13名
高度調理技術科1年 23名 } 合計 36名(欠席者なし)

実施日 平成27年10月16日
場 所 酒田調理師専門学校 教室

対象者 高度調理技術科2年 35名(欠席者なし)

評価方法

このアンケートは、記名式アンケートです。それぞれの評価に責任をもって答えてもらうためです。評価設問は下記の通りです。

Q. それぞれの授業について、どの程度、満足していますか、4~1に○印をつけてください。

4 … 大変満足している 3 … 満足している
2 … あまり満足していない 1 … 全く満足していない

評価項目は39~41(調理41、高度1年40、高度2年39)あり、3「満足している」を評価基準としてプラスかマイナスかの判断をするように指示しています。

<調理科・高度調理技術科1年>

I. 教科

No.	評価項目(教科)	調理科評価平均	高1年評価平均	全体評価平均
1	食生活と健康	2.8	2.7	2.8
2	食文化概論	3.4	3.3	3.3
3	食品と栄養の特性「栄養」	3.5	3.0	3.2
4	食品と栄養の特性「食品」	3.5	3.5	3.5
5	食品の安全と衛生	3.2	3.0	3.1
6	調理理論	3.2	3.3	3.2
7	総合調理実習	3.5	3.3	3.3
8	製菓理論		3.7	3.7
評価平均		3.3	3.2	3.2

Ⅱ. 調理実習

No.	評価項目(教科)	調理科評価平均	高1年評価平均	全体評価平均
1	中国料理	3.5	3.1	3.3
2	西洋料理	3.9	3.6	3.7
3	日本料理	3.4	2.8	3.0
4	集団調理実習	3.5	3.3	3.4
5	校外実習	3.6	3.5	3.5
評価平均		3.6	3.3	3.4

Ⅲ. 総合調理実習等の講座

No.	評価項目(教科)	調理科評価平均	高1年評価平均	全体評価平均
1	キャリアガイダンス「求められる人材を目指して」	3.4	3.1	3.2
2	交通セミナー		3.2	3.2
3	接客サービスについて	3.3	3.4	3.3
4	総合調理実習「寒天セミナー」	3.4	3.5	3.4
5	総合調理実習「身だしなみ講座」	3.3	3.2	3.3
6	総合調理実習「飲食店開業について」	3.0	3.1	3.1
7	総合調理実習「薬物乱用防止について」	3.2	3.2	3.2
8	総合調理実習「ビジネスマナー講座」	3.2		3.2
9	総合調理実習「熱中症対策について」	3.2	3.1	3.1
10	経営学	3.2		3.2
11	味の素セミナー	3.4	3.4	3.4
12	総合調理実習「デートDV防止講座」	3.1	3.1	3.1
13	総合調理実習「カラーコーディネート」	3.2	3.4	3.3
14	総合調理実習「体力作り」(体育)	3.2	3.4	3.4
評価平均		3.2	3.3	3.2

Ⅳ. 校外での研修・見学等の講座

No.	評価項目(教科)	調理科評価平均	高1年評価平均	全体評価平均
1	防災学習体験	3.4	3.3	3.3
2	公設庄内青果物地方卸売市場の視察	3.3	3.2	3.2
3	西洋料理マナー	3.9	3.7	3.8
4	中国料理マナー	3.8	3.7	3.8
5	電化厨房施設見学会	3.5		3.5
6	JA 農工連見学	3.2	3.2	3.2
7	松濤荘見学	3.5	3.3	3.4
評価平均		3.5	3.4	3.4

V. 特別調理実習

No.	評価項目(教科)	調理科評価平均	高1年評価平均	全体評価平均
1	特別調理実習「お茶の淹れ方」	3.2	3.6	3.4
2	特別調理実習「イタリア料理」	3.7	3.6	3.6
3	特別調理実習「ラーメン」	3.6	3.8	3.8
4	特別調理実習「むきもの」	3.4	3.4	3.4
評価平均		3.5	3.6	3.6

<高度調理技術科 2年>

I. 教科

No.	評価項目(教科)	高2年評価平均	全体評価平均
1	調理理論	3.3	3.3
2	サービス論	3.1	3.1
3	応用ビジネス	3.0	3.0
4	食材論	3.1	3.1
5	フランス語	2.6	2.6
6	福祉	2.9	2.9
7	芸術	3.5	3.5
	芸術「華道」	3.4	3.4
	芸術「茶道」	3.7	3.7
8	体育	3.1	3.1
評価平均		3.1	3.1

II. 応用調理実習

No.	評価項目(教科)	高2年評価平均	全体評価平均
1	製パン	3.5	3.5
2	製菓「和菓子」	3.3	3.3
3	日本料理	2.9	2.9
4	西洋料理	3.4	3.4
5	中国料理	3.3	3.3
6	製菓「洋菓子」	3.4	3.4
7	集団調理実習	3.2	3.2
評価平均		3.3	3.3

Ⅲ. 調理師ライフ等の講座

No.	評価項目(教科)	高2年評価平均	全体評価平均
1	就職講話「体重コントロールのコツ」	3.2	3.2
2	交通セミナー	3.2	3.2
3	心の健康作り	3.1	3.1
4	調理師ライフ「寒天セミナー」	3.5	3.5
5	調理師ライフ「ひろしの社会保険講話」	2.7	2.7
6	調理師ライフ「身だしなみ講座」	3.4	3.4
7	芸術(陶芸)「デザイン」	3.6	3.6
8	芸術「陶芸教室」	3.6	3.6
9	ビジネスマナー講座	3.2	3.2
10	経営学	3.1	3.1
11	調理師ライフ「トレハロースについて」	3.3	3.3
12	調理師ライフ「カラーコーディネート」	3.4	3.4
評価平均		3.3	3.3

Ⅳ. 校外での研修・見学等の講座

No.	評価項目(教科)	高2年評価平均	全体評価平均
1	リサイクルセンター見学	3.3	3.3
2	浄水場見学	3.3	3.3
3	野菜ミュージアム見学	3.5	3.5
4	電化厨房施設見学会	3.5	3.5
評価平均		3.4	3.4

Ⅴ. 特別調理実習

No.	評価項目(教科)	高2年評価平均	全体評価平均
1	特別調理実習「郷土料理」	3.3	3.3
2	特別調理実習「すし」	3.5	3.5
3	特別調理実習「韓国料理」	3.2	3.2
評価平均		3.4	3.4

<調理科・高度調理技術科1年・高度調理技術科2年>

Ⅵ. 行事

No.	評価項目(教科)	調理科評価平均	高1年評価平均	高2年評価平均	全体評価平均
1	避難訓練	3.0	3.0	3.2	3.1
2	ボーリング教室	3.4	3.5	3.5	3.5
3	保護者招待日	3.1	3.1	3.2	3.1
4	集団調理外部招待日			3.3	3.3
5	研修旅行	3.8	3.6		3.6
6	球技大会	3.5	3.4	3.6	3.4
評価平均		3.3	3.3	3.3	3.2