

平成27年度

第2回〈授業評価及び学校評価〉結果

実施日 平成28年2月22日(月)15:10~

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)

実施総数

71名

(欠席者なし)

実施日 平成28年2月23日(火)8:40~

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

評価項目は調理科・高度1年が29、高度2年が27~28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	2.9	3.0	2.9
2	食文化概論	3.2	3.4	3.3
3	食品と栄養の特性「栄養」	3.2	3.1	3.1
4	食品と栄養の特性「食品」	3.2	3.4	3.3
5	食品の安全と衛生	3.1	3.0	3.0
6	調理理論	3.1	3.3	3.2
7	総合調理実習	3.2	3.3	3.3
8	製菓理論		3.7	3.7
評価平均		3.1	3.3	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	3.5	3.5
2	西洋料理	3.6	3.7	3.6
3	日本料理	3.4	3.4	3.4
4	集団調理実習	3.5	3.3	3.3
評価平均		3.5	3.5	3.5

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	授業「電解水セミナー」	3.0	3.4	3.2
2	総合調理実習「クリーム対応について」	3.2	3.3	3.3
3	総合調理実習「自己分析について」	3.0	3.3	3.2
4	総合調理実習「ラッピング講座」	3.3		3.3
5	総合調理実習「調理施設・設備について」	3.2	3.4	3.3
6	授業「電化厨房セミナー」	3.3	3.5	3.4
7	授業「金融教育」	3.1	3.3	3.2
8	授業「選挙啓発出前講座」	3.0	3.3	3.2
評価平均		3.1	3.3	3.3

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	リサイクルセンター見学	3.1	3.1	3.1
評価平均		3.1	3.1	3.1

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「ソーセージ」	3.5	3.6	3.5
2	特別調理実習「イタリア料理」	3.6	3.7	3.6
3	特別調理実習「洋菓子」	3.5	3.7	3.6
4	特別調理実習「すっぽん」	3.5	3.3	3.4
5	特別調理実習「和菓子」	3.3	3.7	3.5
6	特別調理実習「漬物」	3.2	3.4	3.3
評価平均		3.4	3.5	3.5

<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	3.4	3.4
2	サービス論	3.2	3.2
3	応用ビジネス	3.3	3.3
4	食材論	3.3	3.3
5	フランス語	3.0	3.0
6	福祉	2.9	2.9
7	芸術	3.6	3.6
	芸術「華道」	3.6	3.6
	芸術「茶道」	3.6	3.6
8	体育	3.4	3.4
評価平均		3.3	3.3

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	3.7	3.7
2	製菓「和菓子」	3.5	3.5
3	日本料理	3.2	3.2
4	西洋料理	3.5	3.5
5	中国料理	3.5	3.5
6	製菓「洋菓子」	3.6	3.6
7	集団調理実習	3.4	3.4
評価平均		3.5	3.5

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	調理師ライフ「労働関係制度について」	3.3	3.3
2	調理師ライフ「先輩講話」	3.3	3.3
3	授業「金融教育」	3.2	3.2
4	授業(特別授業)「食材論」	3.8	3.8
5	授業「ラッピング講座」	3.6	3.6
6	授業「災害時の食事について」	3.5	3.5
7	授業「選挙啓発出前講座」	3.5	3.5
評価平均		3.5	3.5

IV. 校外での研修・見学等の講座

* 茶道選択者のみ

No.	評価項目(教科)	高2年評価平均	全体評価平均
1	出羽遊心館見学	4.0	4.0
評価平均		4.0	4.0

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「おせち料理」	3.3	3.3
2	特別調理実習「和菓子」	3.5	3.5
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	アウトドアクッキング	3.6	3.6	3.7	3.7
2	料理作品展	3.3	3.6	3.6	3.5
3	保護者招待日	3.0	3.3	3.3	3.2
評価平均		3.3	3.5	3.5	3.5