

平成30年1月9日

入学者減少対策 在校生対象アンケート結果報告

I 調査の概要

1 目的

調理師養成施設在籍者に対し、進学した理由や入学後の状況等について聞くことで、求められる学校になるために必要なことを明らかにするとともに、より魅力的な学校作りに活かし、入学者数増加を目指すための参考資料とする。

2 実施期間

平成29年10月7日(土)～11月12日(日)のコンクール地区大会実施日

3 調査対象

調理技術コンクール地区大会参加者521名

4 調査内容

別紙1「調理師養成施設 在校生対象アンケート」

5 調査方法

調理技術コンクール地区大会会場校へ「アンケート」を郵送し、地区大会当日、コンクール参加者に該当項目の□にチェック(√)及び該当事項を記入してもらった上で、各地区から返送を依頼する。

Ⅱ 集計結果・意見まとめ

- | | | |
|---|----------|---|
| 1 | アンケート回答数 | 507名（回答率97%） |
| 2 | 集計結果 | 別紙2「集計結果 一覧」
別紙3「集計結果 地区・課程別一覧」
別紙4「集計結果 グラフ」 |
| 3 | 意見まとめ | 別紙5「意見まとめ」 |

Ⅲ 考察

1 集計結果について

(1) 調理師養成施設進学を決めたきっかけ

「調理に関する技術・知識を学びたかった」「調理師免許を取得したかった」「将来、就きたい仕事に必要なだと思った」「学校で学びたかった」の選択肢が多く選ばれており、大半が他人からの薦めではなく、自分の意志で学校に通学して調理師になることを決めたようである。

(2) 調理師学校以外に検討していた進路

「なかった」という回答が289人の大半を占める一方で、のべ89人がそれぞれ他分野の専修学校もしくは大学で学ぶことを検討しており、この二つが主な競合と捉えられる。

(3) 入学校を最初に知ったきっかけ

最も多いのが、「親、知人、先生の薦め」で、その後に学校側が情報発信を行っている「ガイダンスやオープンキャンパス」「学校のHP、ブログ等」「入学校のパンフレット、ポスター、看板等」が続く。第三者が運営する「進学サイト」「進学情報誌」「テレビ・ラジオ・新聞」はあまり活用さ

れていないようだ。

男女ともにほぼ同じ結果だが、男子のほうが身近な人の影響が強い傾向にある。

(4) 入学校を選んだ理由

「授業カリキュラムが充実、入りたい学科があった」「オープンキャンパスが楽しかった」「学習設備が充実している」「先生が熱心に指導していた」等の、その学校独自の授業内容・教育支援に関心が寄せられた。また、就職実績への関心も高い。

通学時間が短いことや、地方の学校では、「県内唯一の調理師学校だったため」といった意見も出ており、通える範囲に学校があることも選ばれた理由として挙げられる。

男子については、(3)と同様に、身近な人の影響が強い傾向にあり、女子は金銭面での優遇処置を気にかけている割合が高い。

(5) 実際に入学して、どんな点がよかったと思うか

(4)とは逆転し、「先生が親しみやすい」「先生が教育・指導に熱意を持っている」が上位で、その次に「授業の質・専門性の高さ」が続く。授業カリキュラムや設備という目で見えて分かるものは入学前に把握しやすいが、先生の指導については見えにくい要素であることが推察できるとともに、新しい環境の中で、教員とのつながりや教員の質・やる気が学生に大きな影響を与えていると考えられる。

(6) 将来の仕事について、どんな職場を考えているか

男女ともに、飲食店希望者が大半を占め、次に宿泊施設、給食施設と続く。

2 意見まとめについて

(1) 調理師になろうと思ったきっかけ

作った料理を褒められた、もしくは美味しい料理を食べて感銘を受けたなど、調理することを楽しいことだと感じ、技術を磨き人を喜ばせたいと考える人が大半を占めるようである。

ほかにも、料理をしている姿がかっこいいという意見も多数見られた。

また、親などの身近な人が調理師をやっていることの影響も大きいようだ。

早い段階から、調理に携わりポジティブな経験をすることが望ましいと思われる。

(2) 入学前後で感じたギャップ

個人によって抱く印象の違いもあるのだろうが、学校ごとの基本方針や学生への対応、教育の質にかなり差があるようである。

調理師という仕事そのものや、学校の規律について、それほど厳しくなかったという人もいれば、学校に入学してから想像以上の厳しさであることを知ったという感想を持つ人など、両極端の意見が出ている。

集計の(5)「実際に入学してみて、よかったと思うこと」でも同様の結果が出たが、実際に学校に入学してから教員が親身に指導してくれることについて肯定的な意見が目立った。今後、教員の面倒見の良さをアピールすることを検討してみてもいいのではないか。

このほか、他の学生の意欲が低いという意見が多く出ている。これについては、今回の調査の対象者が、コンクール地区大会に出場者であるため、意欲が平均的に高く、全体の学生像とはやや異なるものの、クラスのモチベーションの上げ方、学生の意欲の差を埋める対応など、各学生への細やかな対応を検討する必要がある。

さらに、学校生活について、充実しており満足していると答えた学生がいる一方で、「オープンキャンパスのときと雰囲気が違う」「イメージしていたのと違う」「カリキュラムがホームページと違う」などの意見が出ていることについては、学校が自校のことを外部に正確に伝えきれていないところ

もあると受け取れる。

(3) 学校についての意見・感想、希望すること等

(2)と同様、学生によって学校への印象は異なる。学生生活が楽しく、先生が親身に指導してくれるなど、現状に満足している学生がいる一方で、「もっと高度なことが学びたい」という意欲的な意見や、「設備をもっと充実してほしい」と答える意見も出ている。

なお、学校側の体制に関して、「普段の連絡をもう少し早くしてほしい」「授業にかかる準備をきちんとしてほしい」「時間がしばしば延長されることについて不満である」という意見も出ているので、これらについては今後の改善点かと思われる。

IV 協会としての対応

- アンケートの結果を公表し、今後の学生募集、教育方針等を見直す材料としての活用を促す。
- 食育教室のアピール等を積極的に行うことで、幼少期から食に触れる機会を増やし、調理への興味を深める。また、保護者にも食や調理業務の重要性を知るきっかけとなるようにする。
- 高校生をコンクール地区大会や全国大会に招待し、調理師学校の実力のアピールや調理師という職業への関心を高める。
- 調理師に憧れを抱くような啓発ポスターを作成し、入学してくる可能性の高い高校等に配布し、調理師及び調理師学校のアピールを行う。
- 学校評価(自己評価・学校関係者評価・第三者評価)の周知や実施の徹底、教職員セミナーの開催等により、調理師養成施設全体の質の底上げを図る。
- 本人以外の関係者(入学対象校教員、保護者等)へアプローチをかける。

※今回実施したアンケートは、コンクール地区大会参加者を対象としていたが、今後対象者を広げ全学生の意識に近づけていけるよう、調査を進めていくことを検討する。