

2023年6月20日

学校法人三幸学園
名古屋辻学園調理専門学校
校長 井上 朗 殿

学校関係者評価委員会
委員長 堀 潔

学校関係者評価委員会実施報告

2022年度学校関係者評価について、下記のとおり評価結果を報告します。

記

1 学校関係者評価委員

- ① 堀 潔 (Cafe&Bar Holy オーナー)
- ② 加藤 花衣 (上級調理師科第6期卒業生)
- ③ 水澤 順一 (飛鳥未来きずな高等学校 教頭)

2 学校関係者評価委員会の開催状況

2023年6月20日 (会場 名古屋辻学園調理専門学校 南館5F3教室)

3 学校関係者委員会報告

以下「自己評価・学校関係者評価報告書」に学校関係者評価委員会コメントとして記載

以上

2022年度 学校法人 三幸学園 名古屋辻学園調理専門学校

自己評価及び学校関係者評価報告書

自己評価報告責任者：教務課長 伊藤 啓太

学校関係者評価報告責任者：学校関係者評価委員会委員長 堀 潔

1. 学校の教育目標

三幸学園は、昭和60年の開校以来『技能と心の調和』を教育理念に掲げ、教育を展開してきた。ここでは、社会への有益な職業人を数多く輩出することを目標に、“有益な職業人とは、専門的知識・専門的技術を十分持ちながら、常に変遷する社会に対し柔軟に対応するため日々研究・研鑽を続け、職業人としての使命感をしっかりと確立した人物”と定義し、心豊かな人間性を育む教育に注力している。

この基本理念は、教職員に対しては、教職員手帳に明記し配布しているほか、全教職員が一同に集う「全体会議」や全国の教職員が集まる研修会である「ビジョンミーティング」や「サマーセミナー」において理事長からの訓示の中で繰り返し唱え、共有化を図っているものである。また、学生に対しては、「入学式」や「スタートアッププログラム」において、校長や教職員からの言葉として示すとともに、本校独自のカリキュラム「未来デザインプログラム」の授業で使用する「夢のスケッチブック」に記載し周知を図っている。このほか、受験生、高等学校、保護者等に対しては、オープンキャンパス、高校訪問、保護者説明会などを通じて伝え、また、パンフレットに明記することにより学内外の周知に努めている。

2. 前年度(2022年度)に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

① 前年度重点施策振り返り

・教職員が共通認識を持ち、統一した指導をできる体制づくり

学生数の増加に伴い教職員数も増加したため、教育方針や指導基準等の共通認識を浸透させ統一した学生指導をできる体制づくりを整備する必要があった。そのため、全教職員が学園の教育方針を理解できるように会議等を通じて繰り返し伝えることで浸透を図り、日々発生する課題についても会議を通じて共有頻度を高めることで改善した。また、非常勤講師にも2週間に1回情報を共有することで、全教員で統一した学生指導を行える体制を作ることができた。

・授業力、指導力の底上げ及び均質化

教職員の増加に伴い教員間による授業力・指導力の差が生じる可能性があったため、授業力・指導力を上げるために教員に向けた内部研修を定期的実施した。結果、指導水準の統一を図ることができ、指導力の向上及び均質化に繋がった。引き続き授業力・指導力の向上には力を入れていきたい。

・外部連携(主に産官学連携)の強化

これまでは外部と連携する機会に乏しかったため、授業外の学びの場の創出や、社会・地域に対する学校の責務を果たすために外部連携の強化を図った。結果、岐阜県飛騨市役所、公益社団法人名古屋青年会議所、イオンモール Nagoya Noritake Garden、株式会社野田塾など複数の外部連携を実施するに至った。

② 学校関係者評価委員会コメント

特になし

3.評価項目の達成及び取組状況

(1)教育理念・目標

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
学校の理念・目的・育成人材像は定められているか（専門分野の特性が明確になっているか）	4
社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4
学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・保護者等に周知されているか	3
各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4

① 課題

入学者数の増加実績からも知名度の高まりや学校理念の浸透を実感している。しかしながら、地域浸透度に関してはさらに高めることに課題がある。

② 今後の改善方策

本校ホームページや SNS などでも、日頃の授業の様子などに加え、学校の特色や理念を分かりやすく取り入れ発信を行う。また、入学者の保護者対象の説明会においては、教育理念はもとより学校の目的、人材育成像、特色、将来構想、就職などより深く浸透を図る。

また、授業の一環で実施している学内レストラン実習の喫食や学校行事にも、保護者様や就職実績のある企業様などをご招待することも進めていきたい。併せて昨年度に引き続き産官学連携にも注力し知名度共に本校の教育理念の浸透をはかる。

③ 特記事項

教育理念から人材育成をより体系化するべく、三幸学園の教職員としてのビジョンを「人を活かし、日本をそして世界を明るく元気にする」と設定し、調理分野におけるビジョンを「食を通じて、日本を明るく元気にする」と設定した。これらを踏まえて、人材育成方針を「伝統に培われた技術と心を高め、食文化を通じて社会に貢献できる人材」と設定し、全教職員への浸透を実施している。

④ 学校関係者評価委員会コメント

＜水澤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

高校では学校の理念等を浸透させる目的で学校生活や進路に関して保護者会を年 1 回実施している。また三者面談も行っており、保護者向けの学校新聞を半期に 1 回発行している。

(2)学校運営

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
目的等に沿った運営方針が策定されているか	4
事業計画に沿った運営方針が策定されているか	4
運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	4
人事、給与に関する制度は整備されているか	4
教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4
業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4
教育活動に関する情報公開が適切になされているか	4
情報システム化等による業務の効率化が図られているか	3

① 課題

三幸学園グループのスケールメリットを活かし、学校運営に関する基盤は整っているといえる。しかしながら今後の業務効率化を見据え新たな情報システムの導入が多く行われている事と、あらたな教職員増員により、全体としてのシステム適応が遅れている状況。また、教員の情報システムを活用した業務遂行が課題と感じている。

② 今後の改善方策

新たなシステムに関するマニュアルや三幸学園グループにて定まった運営方針、規則など現存する情報を定例職員会議、面談など利用し、全教職員へ情報共有を強化していく事で体系化して業務の効率化を進める。また、新たな教職員へは研修制度を設け、新規システム導入も含め効率化を図る。

③ 特記事項

三幸学園グループのスケールメリットを活かし、姉妹校間で情報や資料を共有し全体的な業務効率化を行っている。また、就業規則や職員行動指針を共有することで、就業規則や勤怠の順守を図っている。

④ 学校関係者評価委員会コメント

＜堀委員＞（調理師科・上級調理師科について）

教育活動に関する情報公開について、年々情報が増えており最近はクラス情報を定期的に共有していただけるので把握しやすくなった。

＜水澤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

教職員の全体会議は年に3回実施し、放課後にはメタ文字を使う授業や Google、端末でのレポートの作り方などを使用した ICT の研修会も行っている。

(3)教育活動

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4
目標の設定として、教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関としての修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	3
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	4
関連分野の企業・関係施設等、業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4
関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか	3
授業評価の実施・評価体制はあるか	4
職業に関する外部関係者からの評価を取り入れているか	4
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4
資格(免許)取得の指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4
人材育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保し、組織できているか	4
関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含め)の提供先を確保するなどマネジメントが行われているか	4
関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	4
職員の能力開発のための研修等が行われているか	4

① 課題

現場経験の豊富な教員にて調理現場にて必要とされている人材を育成するための教育方法の工夫をカリキュラムに反映させ作成することが出来ている。課題としてより価値ある人材を社会に輩出できるよう教育課程の更なる体系化を進めていきたい。

② 今後の改善方策

現存シラバスは見直しを繰り返し行い整ってきたが、育成する人材像(ディプロマポリシー)を改めて定め、より価値ある学びを提供できるように教育課程を体系的に再構築していきたい。企業連携等も強化するために卒業生の就職先など関連分野への訪問を積極的に行い、情報交換と連携の強化を図る。また、分野における最先端の知識や技術などの情報は全教員へ研修などを行い学生へ還元する。

③ 特記事項

年2回、技術授業担当教員向けの研修を実施
教員力、技術力アップを定期的に図っている。

④ 学校関係者評価委員会コメント

＜堀委員＞（調理師科・上級調理師科について）

毎年シラバスの改善がされ、年々良くなっているように感じる。コロナ禍では、パーテーション使用やマスクの徹底をし、時代に即した対応をしているのではないかと感じる。

＜加藤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

就職してから挨拶、掃除、返事の大事さを実感しているため、学生時代に習慣づけてよかったですと感じている。

＜堀委員＞（上級調理師科について）

計算力が弱いように感じる。例えば、 X に置き換えることや%自体を理解できていない。原価計算は現場で必要なので、計算力を向上するための授業内容を取り入れることが必要ではないかと感じる。

＜水澤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

通信高校の学生はマイナスイメージの子が多いため、しっかり自信をつけて社会に送り出すことを高校では大切にしている。

(4)学修成果

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
就職率の向上が図られているか	3
資格(免許)取得率の向上が図られているか	3
退学率の低減が図られているか	4
卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	3
卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	3

① 課題

アフターコロナということもあり、求人数は回復・増加傾向。卒業年次学生数に対しての求人数は担保できている。卒業生との連携がまだ弱い為、今後は就職先への定期訪問や、卒業生とコミュニケーションをとるためのツール浸透を強化していきたい。

② 今後の改善方策

キャリア形成への効果把握に関しては卒業生の就職先を計画的に訪問し、各企業に評価を頂くとともにコミュニケーション頻度を上げて卒業生の活躍や評価の把握に努め、シラバスへの反映を行う。また、退学率に関しては、学生とのコミュニケーションが取れる時間をより多く担保する中で、担任制度を有効的に活用して学生の状況を把握し退学防止策をとる。

③ 特記事項

学内における担任制度を見直して2023年度より学科・学年ごとのグループ担任制を採用。

④ 学校関係者評価委員会コメント

＜加藤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

就職のことで悩んでいる時に、現場経験のある技術の先生に相談することで、不安が解消された。担任の先生には面接練習等もしていただき、就職活動において困ったことは特にない。

＜水澤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

高校では姉妹校へ進学した学生との連携は取れているが、大学進学や就職した学生に関してはまだ課題である。卒業後、大学進学した学生が教育実習やインターンで高校を訪れることはある。

(5)学生支援

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
学生相談に関する体制は整備されているか	3
学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか	4
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4
課外活動に対する支援体制は整備されているか	3
学生の生活環境への支援は行われているか	4
保護者と適切に連携しているか	4
卒業生への支援体制はあるか	3
中途退学者への支援体制はあるか	3
社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	3

① 課題

学生相談に関して担任制度を設けており、より学生とコミュニケーションをとれる環境ができているが、トップ層への十分な支援体制としては少し課題が残る状況。保護者との連携は必要に応じ行えている。中途退学者への支援、高等学校・高等専修学校との連携に関しては運営への取り組み強化が必要。

② 今後の改善方策

卒業生や中途退学者からの問合せ窓口の体制整備を引き続き進める。卒業生対象にWEBを利用した発信環境の整備が進んだためそれを活用して卒業生支援も強化する。就職支援に関してはWEB面接を導入する企業も増加傾向にあるので学内にてWEB面接が受けられる設備を整え学生をサポートする。高校との連携に関しては高校への案内や訪問校数を増やし職業教育も高めていく。

③ 特記事項

特になし。

④ 学校関係者評価委員会コメント

＜加藤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

担任の先生はいつでも相談に乗ってくれ、時間がなくても対応してもらえたので安心して学校生活を送れた。

＜水澤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

退学者に対するアプローチの仕方は専門学校と同じである。高校では、家庭の事情で退学する学生も多くなっている。担任だけではケアすることが難しい。

(6)教育環境

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	4
学内外の実習施設,インターンシップ,海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	3
防災・安全管理に対する体制は整備されているか	4

① 課題

2022年度は、コロナが落ち着きを見せていたこともあり、ある程度インターンシップの受入先を確保できた。海外研修の再開検討も含めて出来るだけ学生に様々な学びの機会を与えられるよう検討していくことが必要になる。防災ならびに安全管理は従来通り行っている。

② 今後の改善方策

インターンシップ受入れ企業に関しては従来の訪問に加えて卒業生就職先訪問などを強化し受け入れ先企業を開拓する。海外研修に関しては再開検討含め代替え案等も検討し学生の学びの場を設けたい。

③ 特記事項

セキュリティー会社との契約内容に防犯カメラの設置も加えた事と、当学園のシステムにおける防犯カメラも設置。授業時間は勿論の事こと時間外における校舎内侵入者の確認が遠隔でも取れるように設備改善された。また、避難訓練を実施してほぼ総定員となる全学生と全教職員の避難訓練がなされた。特に大きな問題はなく避難場所への移動が確認された。コロナ対応としては、マスクの着用などは国、県からの発信と合わせ、各自の判断としている。

④ 学校関係者評価委員会コメント

＜水澤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

高校でもコロナの対応は、国や県の発信に合わせて自由としている。

＜堀委員＞（調理師科・上級調理師科について）

店舗では入口にアルコールを設置し、マスクケースも設置しているが使用は任意としている。

今はコロナを気にしておらず、求人は増えていくと見込まれる。

(7)学生の受入れ募集

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
学生募集活動は、適正に行われているか	4
学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4
入学選考は、適性に行われているか	4
学納金は妥当なものとなっているか	4

① 課題

募集実績を見ている限り適正に行われていると思われる。教育成果も実績を重ねてきているのでより正確な成果を伝えて行きたい。

あえての課題を挙げるとすると、調理師科の募集に関しては伸び悩んでいる。

② 今後の改善方策

引き続き教育成果に関する情報が正確に伝わるべく工夫を継続し、適正な募集を継続する。また、地域貢献にも力を入れ地域密着を図る。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

(8)財務

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4
財務について会計監査が適正に行われているか	4
財務情報公開の体制整備はできているか	4

① 課題

【中長期計画】

なし

【予算・収支計画】

なし

【会計監査】

なし

【財務情報の公開】

なし

② 今後の改善方法

【中期計画】

今期は第2次中期計画(2018 年度～2022 年度)の達成状況等の公開と同時に、第3次中期計画(2023 年度～2027 年度)を公開する予定である。

【財務情報の公開】

なし

③ 特記事項

なし

④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

(9)法令等の遵守

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
関係法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4
個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4
自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	4
自己評価結果を公開しているか	4

① 課題

適正に法令順守が行われている。今後も継続をする。

② 今後の改善方策

会議や校内掲示物を通じて、すべての教職員の法令順守に対する啓蒙を継続的に図る。学校情報の内容を正確に精査し情報公開に努める。あわせて教職員対象のコンプライアンス研修を行う。

③ 特記事項

個人情報の保護・管理の徹底に努めている。

④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

(10)社会貢献・地域貢献

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4
生徒のボランティア活動を奨励、支援しているか	3
地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか	3

① 課題

産学連携に関しては、2022年度強化を図り、年間通じて3件ほどの案件を学生と共に実施。2022年度は実績を作ることを目標にしたが、今後は案件の内容を精査し、学生にとってより学びに直結する案件を実施。

② 今後の改善方法

年間計画を立て、より質の高い案件を中心にスケジュールを立て、産学連携に取り組む。

③ 特記事項

2023年度は、飛騨市との産官学連携をはじめ既に3案件予定している。

④ 学校関係者評価委員会コメント

＜水澤委員＞（調理師科・上級調理師科について）

高校では JA 様との食育カルテのボランティア、スポゴミ選手権などを行っている。

(11)国際交流(必要に応じて)

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
留学生の受入れ・派遣について戦略を持って国際交流を行っているか	3
受入れ・派遣、在席管理等において適切な手続き等がとられているか	4
学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	3
学内で適切な体制が整備されているか	4

① 課題

留学生が就労ビザの取得できる就職先開拓が大きな課題。

② 今後の改善方策

行政における政策の最新情報収集も行い、留学生受入れが整っている企業開拓も進める。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

<堀委員>(調理師科・上級調理師科について)

留学生に関して、ホテル等の大手企業は積極的に受け入れているが、個人店はビザの関係もあり、日本人の方を受け入れることが多い。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

委員会開催当初から参加しているが、年々良い方向に進んでいると感じている。生徒の学習意欲の向上、安全安心の学ぶ環境(コロナ対策など)、技術の向上、先生方の対応力の向上、退学率の減少など結果が出ている。今後も教職員・非常勤講師一丸となって、良い方向に進むようにしていきたい。