

2023年7月5日

学校法人三幸学園
辻学園調理・製菓専門学校
校長 下畠 照正 殿

学校関係者評価委員会
委員長 堀江 大志

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 小西 征四郎 (Bliss Heart 代表)
- ② 山口 純孝 (辻学園 同窓会 会長)
- ③ 青山 博之 (株式会社青山パティシエ技術研究所 代表)
- ④ 堀江 大志 (飛鳥未来高校奈良本校 教務課長)

2 学校関係者評価委員会の開催状況

2023年6月28日 (会場 辻学園調理・製菓専門学校 6F 図書室)

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度 学校法人 三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 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：副校長 佐藤 俊介

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 堀江 大志

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」(前年度に関しては全国一斉オンラインにて実施)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、生徒に対しては、「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. 前年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

●前年度重点施策振り返り

- ・辻学園教員全体でよりよい学校運営に取り組み、基本を強化する1年であった。
- ・昨年度の卒業生アンケートでは、生徒個人にかかわるところや、授業の満足度、教員の評価に関しては、2022年度3.44→2023年度3.38 下降した評価となった。
- ・教員の熱意は、三幸学園グループ校の中でも高い評価を受けているが今年度の結果は課題である。教育理念などは三幸学園の教育方針に沿っている。やや満足度が下がったのは、生徒との接し方、教員の言動、行動に対する指摘もあり、教員研修等で全体共有し修正を行いたい。
- ・就職は100%を達成したが、学校の情報から内定に至った活動は少なくこれからの課題だ。
- ・就職に関しては、ホテルや大手レストランの求人は増加、一転して人手不足になっている。
- ・本学での成長を実感している生徒は多くいたが、即戦力としてのスキルはまだ足りないようだ。

●生徒満足度の維持・向上に向けて

- ・コロナ禍3年目となり、専門学校として実登校・実習を生徒にさせるべく、感染予防を徹底して、授業を続けた。
- ・昼食/試食時などはマスクを外す場面となるのでパーソナルパーテーションを引き続き使用し、検温、手指の消毒など感染予防策を徹底して実登校を維持した。

●就職支援の見直しと強化

・飲食業界は、コロナ禍の影響を非常に多く受けた業界であるが、回復傾向にある。生徒の就職支援については、担任だけではなく、就職担当者・セクション担当者など、一人の生徒に対し、複数名の教員が関わる体制は変えることなく続行した。新しい取り組みとして履歴書の電子化の準備を行い、2023 年度に向けて企業側の新たな要望にも対応可能な環境を整え始めている。

・就職先の希望選択肢として、福利厚生、休日、給与など会社の安定性を重視する傾向が少なく、楽しさや働きがいを重視する傾向がみられた。

●授業アンケート

本学では、教育の質向上を目的として毎年「授業満足度調査(年2回)」及び「卒業予定者調査(卒業年次のみ)」を実施し、学校生活全体に対する満足度を確認している。2022 年度は、コロナ禍での「生徒への関わりについて」「授業について」「教員への評価」「後輩へのお勧め度」においては、数値がさらに向上していた(+0.2)。また、「教員の熱意」に関する問いでは、三幸学園全体の中でも高い評価を得る結果となった。

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

- ・2022年度は教育理念・育成人材像などを理解してもらおう場として、入学当初に行うスタートアッププログラムを登校型で実施できたため、浸透は高くなったと感じているが、まだまだ時間の経過とともに浸透度が希になることが課題である。(挨拶・返事・掃除・時間を守る)
- ・保護者には、入学・進級時に担任より電話でご挨拶を行い、コミュニケーションを取ってはいるが、教員(担任)個々の年齢や経験値による保護者対応力にばらつきがあるのが課題である。
- ・業界(社会)へ送り出し、活躍できる生徒育成像の教員間における統一した共有が課題である。

②今後の改善方策

- ・今後も授業を通し、学校理念・育成人材像が伝わるよう、教員が緩まず・見逃さず指導し、保護者には引き続き直接連絡を取ることのできる関係性を築き、生徒情報などの確でタイムリーな発信をすることで、ご理解を頂く事ができるよう努める。教員自身が緩まない、あきらめない指導を行う。

③特記事項

- ・特になし

④学校関係者評価委員会コメント

山口委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):担任の経験が少ない職員の場合、いきなり保護者対応することが難しい。役職者と共有しながら対応することが望ましい。

小西委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):学習意欲を増す教材を用意することと保護者にも情報を共有し、本学の教育理念に対する理解を得ることが大切だ。

青山委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):オンライン授業と対面授業を併用するハイブリッドでの授業運営方法は賛成だが、コミュニケーションをとるには、対面授業の実施と質を上げることが必要だ。

小西委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):生徒にとって、教員の体験談は非常に興味のあることだ。生徒目線の体験談を共有して相互理解を得ることも大切だ。

堀江委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):教員の確保が課題になっている。教育の質の確保が課題である。

(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	3
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

- ・教員各自の担当業務(校務など)だけではなく、全体的な視野で運営を把握し、行動できる人材育成。
- ・行事などの進捗状況・スケジュール等の情報共有の徹底、教員の巻き込み方の改善。
- ・業務効率化に関し、自身のワークスケジュール管理と勤怠管理の意識向上。
- ・教員の業務効率化を意識した環境整備の意識向上。
- ・生徒に対する社会人基礎力を指導する力の向上。

②今後の改善方策

- ・毎月1回教員全体の会議を実施、学校全体の運営を教職員全員で共有する。
- ・行事の計画を早期に行い、情報を効率よく伝え、教職員間の関心度を高める。
- ・PC、タブレットを活用し、教職員個々のワークスケジュールを共有、優先度を理解し、業務の効率化を図る。
- ・環境美化の励行。

③特記事項

特になし

④学校関係者評価委員会コメント

小西委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):周辺住民とのコミュニケーションを大切に相互が理解し、地域を巻き込んで社会人基礎力を習得する教育を行うべきだ。これにより自らが行動できる社会人に成長する。

(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	3
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

- ・業界の変化に応じた、職業実践体験(インターンシップなど)の実施。
- ・教育環境整備。
- ・教員技術指導力の向上

② 今後の改善方策

- ・日々変化する業界の動きをいち早く察知し、時代の流れにあった教育環境を整える。
- ・実践型授業「総合調理実習」の取り組み方の強化「店舗販売実習」の接客方法、営業時間、販売方法の改善を進める。
- ・外部講師の授業アンケートを実施、さらに授業内容の見直し等を行うことで、教育の質を向上する。
- ・スキルアップレッスン(放課後自主練習)の時間を確保し、生徒の技術指導を効率よく行う。
- ・各科目間の授業内容に連動性をもたせ学びのアウトプット頻度を上げる

③ 特記事項

・コロナ感染予防対策として生徒に対して、クラスター発生を防ぐ協力を仰ぎ、パーソナルパーテーション、黙食、ベンティエールの常時使用など感染防止に努めた。また、早々にコロナ感染拡大防止対策を目的とした専門家による教員研修を、技術系・教育系の項目別に体系的に実施をした。

④ 学校関係者評価委員会コメント

山口委員(上級調理師科について): 業界は人手不足でひっ迫している。反面、業界が望まれるサービスは、年々質を上げており、新人のリアルギャップによる離職も増えている。学生にはインターンシップ実習などを積極的に活用して仕事の慣れを作り、スムーズに現場で活躍できる対応力を養ってもらいたい。

(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	4
資格(免許)取得率の向上が図られているか	4
退学率の低減が図られているか	3
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	4
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

- ・求人数は就職活動支援アプリ導入により増加しているが、教員・生徒共に活用力の向上が必要。
- ・退学率は昨年度より、やや増加している。

②今後の改善方策

- ・就職活動支援アプリ運営会社の協力を得て、教員と生徒に活用方法の講習会を実施する。
- ・教職員全員で生徒情報を共有し、学園生活状況を把握、早期に問題を発見して対応する。
- ・卒業生には、学校より就職アプリや公式LINEを通じて情報発信する。
- ・卒業年次生にて同窓会役員を選出、卒業後の連絡窓口を担ってもらう。

③特記事項

- ・製菓衛生師国家試験合格率
2021年度:98.0%
2022年度:94.3%(製菓マイスター科 51/53名・ステージアップ生・卒業生 15/17名、合格者/受験者)
- ・卒業生の訪問数が高く、年代を超えて多くの卒業生が週に何人も学校へ訪れ、現状報告を行ってくれている。
この情報が在校生の就職に対するヒントになるケースも見受けられ、非常に良い傾向である。

④学校関係者評価委員会コメント

青山委員(製菓マイスター科について):弊社で退職希望者を止めた方法は、その相手が何を考えているのか、悩みをただ聞いた。それだけで退職希望者の気持ちが変わった。退学を考える生徒に対しても、悩んでいることや不安なことを聞くだけでも退学防止に効果がある可能性がある。

堀江委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):高校では通信制高校の需要がかなり高まっている。全日制高校通学履修の1択ではなくなっている。

高校でも学習の方法が根本的に変わろうとしている中、いち早く進学先の専門学校と連携し、退学率の低減に協力したい。

(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	4
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	4
学生の生活環境への支援は行われているか	3
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	4
中途退学者への支援体制はあるか	4
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	4

①課題

- ・履歴書の電子化対応。
- ・インターンシップ実習を実施したが、一部の希望者にとどまってしまった。
- ・企業奨学金の導入。

②今後の改善方策

- ・課外活動(有償インターンシップなど)を、企業と共に積極的に告知して参加を促し、実社会の経験値を上げる。
- ・WEB 求人情報の拡充に伴い、就職ホームページを通じて積極的に閲覧を推奨、就職活動の活性化を図り内定率の向上を行う。
- ・個別企業説明会の誘致。
- ・奨学金の貸与について、企業による奨学金支援も積極的に紹介する。
- ・進路担当者も積極的に企業人事担当者、料理長と情報交換を行い、業界から望まれる人材像を明確にして生徒の育成に務める。

③特記事項

特になし

④学校関係者評価委員会コメント

青山委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):昨年度できなかったことを振り返り、今年度に生かしてほしい。

(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	3
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	4
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

- ・現行の校舎は、工事竣工から16年経過したことによる設備の老朽化。
- ・今年度、学生のより良い学びに結び付くインターンシップの受け入れ先開拓と、実施方法を整備することが課題である。
- ・実質的な避難訓練の実施
- ・海外研修旅行(任意参加)の実施
- ・生徒数増加に伴い、ロッカー室が狭くなった。
- ・学生ロッカー運営管理に関してカギ紛失による問題が発生した。

②今後の改善方策

- ・設備は優先順位をつけ、順次計画的に整備する予定である。
- ・インターンシップは、積極的に誘致を行う。
- ・就職活動支援アプリを活用して、新しいインターンシップ受け入れ先を開拓する。
- ・防災訓練に加え、HRなどで避難ルートの説明などを行い意識向上に努める。
- ・ロッカー室の整理とダイヤル式ロッカーへの変更を行う予定。

③特記事項

特になし

④学校関係者評価委員会コメント

山口委員(上級調理師科について):学習環境は、卒業生にとっても大切なものだ。その気持ちをつないでほしい。

(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

- ・SNS など時代にあった発信の仕方について、見直しが必要。
- ・18 歳人口減少に対応する取り組みが必要。

②今後の改善方策

- ・Instagram・TikTok を使用して在校生が高校生の興味がわく内容をまずは発信する。
- ・SNS発信をきっかけに職業の魅力、やりがい伝わる内容を織り込み、来校型のオープンキャンパスへ動員を図る。
- ・留学生が進学しやすい環境整備。
- ・卒業生・在校生による、口コミでの本学の魅力を伝える仕組みを作る。
- ・同窓会 LINE を使ったの学校情報発信。

③特記事項

- ・2022 年入学者 募集状況

上級調理師科	新入生	67 名(2022 年度 52 名)	2023 年 4 月 1 日現在
製菓マイスター科	新入生	97 名(2022 年度 64 名)	2023 年 4 月 1 日現在

④学校関係者評価委員会コメント

山口委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):どの業界も人材不足が深刻。理容業界も同様。コンクールを開催しても参加者がいない。

勤務条件の改善が進んでいないことが原因になっている。

新しいホテルがオープンするが、総料理長すら決まっていない状態。なんの知識も技術も持っていない人材を、2 時間単位のシフト制でつなぎ合わせながら運営の対応をしているような状態。これでは高校生が業界にあこがれてくれない。引続き現状における職業の魅力をしっかりと伝えながら、一方で海外ではすしや和食の職人の需要が高く、条件もよい。そういった海外就職に向けた教育や流れも持つのはどうか。

小西委員(上級調理師科・製菓マイスター科について):これからは、留学生の受け入れも大切である。

(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】

現在、第2次中期計画(2018年度～2022年度)の対象期間中であるが、当該計画を着実に実行すると共に今後は当該計画の公開に向けて着手していく予定である。

【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

なし

②今後の改善方策

なし

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

(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	3
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	4

① 課題

- ・社会貢献・地域貢献ができていないことが課題である。

②今後の改善方策

- ・SDGsを学園全体で取り組んで地域貢献などに活かしたい。
- ・生徒主体で行う食のプロデュース(生徒任意参加のイベント)にて、SDGsを踏まえて企業様へのメニュー提案などを行う。

③特記事項

- ・天満警察署の交通安全啓蒙活動として店舗販売実習時に交通安全祈願アイシングクッキーの販売を行った。

④学校関係者評価委員会コメント

特になし

(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

- ・留学生の入学者数が減少していることが課題である。
- ・特定技能での就労が困難であることが課題である。
- ・離職率が高いのが課題である。

②今後の改善方策

- ・日本語学校との連携、ホームページ、SNSを活用した募集活動の見直しをする。
- ・特定技能での就労方法を教職員が理解し、企業に正確に伝えて就職に結びつける。
- ・就職後も定期的なアフターフォローを実施する。

③特記事項

特になし

④学校関係者評価委員会コメント

堀江委員(上級調理師科・製菓マイスター科ついて):日本語学科の開設により、さらに取り組みができるのではないか。

小松さん:今後留学生受け入れた体制を整えることが急務である。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

生徒満足度の維持・向上、就職支援の見直しと強化を中心に学校運営を進めてきたが、コロナの影響は大きい前年度だった。辻学園の強みである少人数制・豊富なスキルアップの時間・ライブ型授業を活かして、教育理念「技能と心の調和」を实践、より良い技術習得と社会人基礎力を備えた人材育成を目指す。

総評

山口委員(上級調理師科・製菓マイスター科について)

人材不足により、様々な企業から問い合わせが来ているかと思われる。

業界の情報を生徒に発信する。そのためには先生も学校の外へ目を向ける必要がある。

青山委員(製菓マイスター科について)

卒業生2名に会う機会があり、話を聞いた。

学校に来てよかったと2人とも言っている。学校の環境が2人にとって合っていた。

これからも素晴らしい教育環境を作ってほしい。

小西委員(上級調理師科について)

先生と生徒は美味しい料理を作ろうと頑張っている。

逆にまずい料理はあるのか。まずい料理を知っていれば、美味しい料理が理解できるのではないか。

様々な角度から教育の観点を見直して頂きたい。逆転の発想も大切にして学校運営をしてほしい。

堀江委員(上級調理師科・製菓マイスター科について)

専門学校は高校にとって進学先となる。生徒をしっかり教育して送り出すことが課題となっている。

以上