

2024年7月12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 有山 元治

学校関係者評価委員会実施報告

2023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 Herat 代表)
- ② 山口 純孝 (梅田 11 期卒業生)
- ③ 青山 博之 (株式会社青山パティシエ技術研究所 代表取締役)
- ④ 有山 元治 (飛鳥未来高等学校 教頭)

2 学校関係者評価委員会の開催状況

2024年7月3日 (会場 辻学園調理・製菓専門学校 3F サロン)

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

2023 年度 学校法人 三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 自己評価ならびに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 有山 元治

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

- ・辻学園教員全体でよりよい学校運営に取り組み、「率先垂範」「凡事徹底」を基軸に、強化する1年であった。
- ・2023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 3.38→2023年度 3.68 にやや上昇した評価となった。今の学びが将来どのような場面で生きて来るのかを、座学授業・調理実習の両方から引き続き伝える必要がある。
- ・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、2023年度の結果には課題がある。教育理念などは三幸学園の教育方針に沿っている。やや満足度が上がったものの、生徒との接し方、教員の言動に対する指摘もあり、教員研修等で引き続き全体共有し修正を行いたい。
- ・就職については、調理師学科は希望者全員内定に至ったが、製菓衛生師学科が3名就職することなく卒業となり、課題が残った。
- ・2023年度の当委員会に於いて懸念されていた業界の人材不足については、予想通り就職先である業界全体がコロナ禍の時期から一転して、人手不足に陥っており、業界から本学への期待値も上昇している。
- ・本校では、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)」のアンケートを実施し、学校生活全体に対する満足度を確認している。2023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。

② 学校関係者評価委員会コメント

- ・人材不足により、様々な企業から問い合わせが来ていると思われる。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。(山口委員：上級調理師科・製菓マイスター科について)
- ・卒業生に会う機会があり、話を聞いたところ、学校の環境が自分に合っていたこともあり、学校に入学してよかったと話していた。これからも素晴らしい教育環境を作ってほしい。(青山委員：製菓マイスター科について)
- ・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。(小西委員：上級調理師科について)
- ・専門学校は高校にとって進学先となる。生徒をしっかりと教育して送り出すことが高校の課題となっている。(有山委員：上級調理師科・製菓マイスター科について)

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

- ・2023年度は教育理念・育成人材像などを理解してもらう場として、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、指導方針の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稀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いるため、大きなトラブル、クレームは発生していないが、過去に不登校の経験がある生徒や、クラスに馴染むことが苦手な生徒へのフォロー、医師の診断に対する配慮などで、保護者との意思疎通が遅れるケースが生じている。
- ・業界（社会）が求める人材育成、活躍できる生徒育成に対する教員間での統一した共有は、まだ課題点がある。

② 今後の改善方策

- ・今後も授業・行事・学校生活を通して、学校の理念と人材育成像が伝わる指導を続けていく。但し、現代社会課題でもある様々な考え方の変化（ハラスメント、不登校、ジェンダー、LGBT など）にも適宜対応する必要性もあることから、教員の指導方法を更新していく必要がある為、教員研修を取り入れるなどの対応を定期的に行い、生徒ならびに保護者との意識のズレが生じる事の無いよう、努めていく。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

- ・給料、人間関係、労働環境の問題を料理長の時代に多々対応してきた。学生時代とのギャップ、矛盾点をどの様に理解しているか、学校での先生の気苦労は理解できる。社会に出た時に直面するであろう状況を、学校にいるうちに理解させてあげておくことが望ましい。「憧れる様な」スーパースター、希望を与えることの出来る人をどう学校で育成するか、外部から講師を呼ぶことによって、単純な気持ちの向上も大切。外部の情報をどんどん入れて、調理業界が良い業界であることに自信をつけさせてあげて欲しい。先生方が指導に燃えて欲しい。（山口委員：上級調理師科について）
- ・どの業界でも同じことが言える。志している生徒に実際の現場を見せ、給料をもらう厳しさを誘導してあげられたら良い。現在、体罰的な指導はほぼ無くなったとはいえ、実際の現場を見学した方が、雰囲気を理解できるのではないかと。いずれ直面する現場に備える事が必要である。（小西委員：上級調理師科・製菓マイスター科について）

- ・現場を見せるのも一つの手段、その一つがインターンシップ。それも指導の強み。ホテルのシェフから聞いたのは、社員にゴミを捨てに行かせたことに対して、社員の保護者からクレームが来る時代、仕事を教えるのが当たり前等、とらえ方が保護者によってさまざまである。保護者とのコミュニケーションの取り方として、総合調理実習で保護者をご案内し、子供の作った料理を賞味頂く事で、安心感を持っていただくことが出来るのでは。（青山委員：上級調理師科・製菓マイスター科について）
- ・コミュニケーションはボタンの掛け違いに注意が必要、こまめにコミュニケーションを図る必要がある。（有山委員：上級調理師科・製菓マイスター科について）

(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おり、教職員の適応が遅れている状況。

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に定まった運営方針、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。

③ 特記事項

- ・三幸学園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設定して共有し就業規則や勤怠管理の徹底を行っている。

④ 学校関係者評価委員会コメント

- ・我々も疎い方であったが、情報を絞り込んでいく必要はある。共有する必要のない人にまで情報を送ると、削除するだけでも時間がかかる。交通整理は必要ではないか。情報が多すぎる事も考えられる。コミュニケーション(言葉)があれば、より繋がりがやすいと思われる。(山口委員:上級調理師科について)
- ・適応という点では、難色を示す先生もいる。授業準備のメリット、新たな取組に関しては、こんなことも出来るというメリットを伝えてはどうか。(有山委員:上級調理師科・製菓マイスター科について)
- ・少しの辛抱、慣れれば大きな問題ではないのではないかと。(小西委員:上級調理師科・製菓マイスター科について)

(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	4
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
職員的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

- ・就職担当とも連携し、日々変化する業界の動きをいち早く察知、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

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

- ・スポンジケーキを焼く時にも、学校の実習では、小麦粉を入れる人と混ぜる人が共同作業になる。本来現場では一人でやる作業。「現場ではこんな感じ」を伝える様にしている。(青山委員：製菓マイスター科について)
- ・やることなく、生徒の手が空いてしまわない、すぐに洗い物に行くような事にならないメニューの構築がポイント。6人ならば6人の仕事、3人ならば3人で出来る仕事を入れる。また、「何を勉強させているか」、「自分たちが教えている事が実は時代遅れになっているのではないか」という視点も必要。絶対に教えないといけない事ではあるが、何を学びたいかを生徒に聞く必要があるのではないか。こちらからは、与えるだけの指導ではなく、聞く事も必要な時代ではないか。現場ではやっていない作業もある。こだわって作るのも一つだが、業者を利用する調理作業などを理解させながら授業を組むことも必要。(山口委員：上級調理師科について)
- ・生徒によりレベルが違うので、色々な生徒に対応する必要性はあるが、「この料理を誰に作りたいか」を意識しながら作るのも良いのではないか。目的が不純なことであっても、本人がワクワクするような、一生懸命になれる刺激があれば、それが向上心のきっかけになるのではないか。先生の一言で、生徒の意識が変わるといふきっかけもある。現場では商品が売れるか売れないかにかかってくる。マーケティングの視点に似ているとすれば、誰かに作ってあげたいという思いは大切である。(小西委員：上級調理師科について)

(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	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	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

- ・退学率が年々、増加している
- ・校内外のコンテストでの活躍
- ・就職活動支援アプリ使用の向上

② 今後の改善方策

- ・多様化に向けたオンライン、タブレット使用授業の実施。又、オンデマンドの配信
- ・日々の SankoGate(情報発信ツール)での求人案内の発信から就職 HR での就職活動支援アプリの確認を促す
- ・コンテスト出場学生に対して、学園の目指す人材育成像指導となるよう、教員指導統一の徹底

③ 特記事項

- ・製菓衛生師国家試験合格率
2022 年度:94.3%（関西広域連合全体合格率 81.3%）
2023 年度:92%（関西広域連合全体合格率 75%）
- ・同窓会(ホームカミングデー)の実施
参加頂いた卒業生から現状の報告、求人を頂く、協賛メーカー様の講習会を実施

④ 学校関係者評価委員会コメント

- ・退学の原因としては楽しみにしていたのが入学してみると厳しいというギャップもあると思われる。事前に厳しさを伝えておくことも必要なのではないか。（小西委員：上級調理師科・製菓マイスター科について）
- ・学校に入学する前は、オープンキャンパスを通して楽しそうと思えたが、入学後授業を通して指導の中厳しい指摘を受けると学習意欲を失う生徒も増えてきている。教員側も厳しさに基準を設ける必要がある。（有山委員：上級調理師科・製菓マイスター科について）
- ・学校を辞めたいと思った時に、説得されて続けてみるものの、やはり続かないケースもある中で、「学校は辞められたら困るから言っているのだろう」という考え方が生じてしまうことも。生活の為にアルバイトをしている生徒が、日々帰りが遅くなり、学業に専念できなくなった時、アルバイト先からの誘いを受けて退学に至るケースもあるのではないかと。休める回数をカウントする生徒、集団生活やその他生活の多様化は影響し易いであろう。学校での楽しみ、刺激を与える事は必要。（青山委員：上級調理師科・製菓マイスター科について）

(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	3
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。
- ・アルバイト紹介の対応。

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早期内定ならびに内定率の向上を行う。
- ・個別企業説明会への企業様の誘致。
- ・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努める。
- ・アルバイトに関しても、キャリアマップ(就職活動支援アプリ)や、企業からの求人票による紹介にて対応し、平等性に欠ける個人的な紹介は避ける。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

- ・学生支援でアルバイトを紹介するケースがあると思われるが、同じ業界でのアルバイトは、そこにのめり込んでしまい易く、実は違う業界でアルバイトしている生徒の方が戻ってきやすいという現実もあると思われる。
(小西委員: 上級調理師科・製菓マイスター科について)

・インターンシップについては、1 週間でも良いのではないか。インターンシップ生は、受け入れ側からすると、お客様扱いであった。入社後も1 年先輩を付けて、3 か月くらいはお客様扱いしていた。就職については、受け入れ側からすると、専願の方が雇い易い。プラス α で多めに取る事が出来ない時代、途中退職が生じて、その年は補充してもらえないという事情からすると、専願(思いが強い)者を優先、忖度している事が多いと思われる。他も受けているのかを聞く事が出来ない時代、生徒の就職活動からすれば、企業側は出来るだけ早く答えを出してあげる必要もあると思われる。(山口委員: 上級調理師科について)

(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	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

- ・現行の校舎は、工事竣工から17年経過したことによる設備の老朽化。
（設備は日本料理実習室のフードの改修工事等の実施。）
- ・2024年度、学生のより良い学びに結び付く為のインターンシップ実施方法のルール整備を整えるのが課題（2023年度インターンシップに関して、受け入れ先の確保はできたが、各セクションの担当が独自に動いていて動きが解りにくい状況であった）。
- ・海外研修旅行（任意参加）の燃油サーチャージ、円安に伴い旅費の高騰、研修旅行のコース選定、実施の仕方が課題。

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。
- ・インターンシップを実施する為のルールの見直し。
- ・2024年度の海外研修旅行は三幸学園のスケールメリットを使い、スイーツ分野との合同で、実施できるように検討している。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

- ・プロジェクターやモニター等、どれだけ生徒が見やすいかという環境の方が大切。実習器具などは現状で有難いほどに揃っている。（青山委員：製菓マイスター科について）
- ・海外での和食を見る事も大切。向学の為には見ておく必要があるのではないか。（小西委員：上級調理師科について）
- ・高校では、農業体験などは実施しており、新鮮さ、新たな観点など、刺激のある行事を取り入れるのも良いのではないか。（有山委員上級調理師科、製菓マイスター科について）

(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。
- ・調理職希望者の減少

② 今後の改善方策

- ・SNS発信をきっかけに、職業の魅力・やりがい伝わる内容や、在校生の状況を通して高校生の興味がわく内容を織り込み、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。2023 年度から日本語学科の設立。
- ・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(リスト)を使つての学校情報発信。

③ 特記事項

- ・2023 年入学者 募集状況

上級調理師科	新入生	67 名(2022 年度 52 名)	2024 年 4 月 1 日現在
製菓マイスター科	新入生	97 名(2022 年度 77 名)	2024 年 4 月 1 日現在

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3次中期計画(2023 年度～2027 年度)の初年度であり、ホームページ上に公開している。今後は当該計画の達成状況等についても公開予定である。

【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

- ・地域貢献は少しずつ実行出来ている部分もあるが、テーマに沿った社会貢献・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。その結果、大阪府警及び交通安全協会より表彰して頂いた。

④ 学校関係者評価委員会コメント

- ・地域社会との繋がりとして、(近くの川沿い等で)辻学園フェア(イベント・催事など)をして頂くのも、社会貢献になるのではないかと。学校としての貢献が、より強く世間が辻学園を知る機会になるのではないかと。(小西委員:上級調理師科・製菓マイスター科について)
- ・ボランティアについては、えびす祭、天神祭でのボランティアにも参加してはどうか(青山委員:上級調理師科・製菓マイスター科について)

(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

- ・留学生の入学者数の減少
- ・特定技能での就労が困難であること
- ・離職率の高さ

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

特になし

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

- ・2025 年度万博に向けて、大阪市もしくは各パビリオンからのご要望がないのであれば、学校側から行政に働きかけをしてみても良いのではないかと。1970 年の大阪万博では、調理業界が世界に進出する良いきっかけになった。当時参加していた友人の、燃える目を見た時、自分も行くべきだったと感じたのを覚えている。(山口委員：上級調理師科・製菓マイスター科について)
- ・AIが出てきている。(ロボットは)足から発展し、次に考える頭、腕が発展し、その次は指先の動きに至ると言われている。いずれ技術的な事はAIで出来てしまう時代が来ることを見据えて、何よりもお菓子が好きで、感動を与える事が出来る、食材を見極める力を身に付けて、新しいお菓子を創造することが出来る人を養って頂きたい。穏やかな、優しい気持ちで携わって欲しい。(青山委員：上級調理師科・製菓マイスター科について)
- ・人と人とのかかわりが大切。自身も憧れの人のご様子、歩き方なども含めて真似をしてきた。憧れの人をまねてみたい、その様な人と出会える環境を生徒に提供して頂きたい。様々な面白い事(特徴)を持っている生徒も入学して来ていると思う。それを探していくのも学校がやるべきこと。その生徒に賛同するクラスの仲間も出てくるのではないかと。それが先生でも良いと思う。洗い物一つでも魅力ある人がいるはず。魅力が見えれば教えやすくなるのではないかと。(小西委員：上級調理師科・製菓マイスター科について)
- ・通信制高校は年々生徒数が増えてきている。高校側としても、専門学校の魅力を生徒に伝えていく所存。少子化の中でたくさんの職人を育てて頂きたい。(有山委員：上級調理師科・製菓マイスター科について)