

令和2年6月17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

令和元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 堀江 大志 (飛鳥未来高等学校 副校長)
- ② 近藤 弘康 (一般社団法人日本ソムリエ協会)
- ③ 小西 征四郎 (Bliss Heart)

2 学校関係者評価委員会の開催状況

令和2年6月17日 (会場 辻学園調理・製菓専門学校 3階サロン)

3 学校関係者委員会報告

別紙「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

2019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」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「成功の法則」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

・退学率逓減への取り組みについて

毎日学校に通うという基本的な生活習慣を定着させるために、遅刻、欠席があった場合は、必ず保護者へ連絡をするといった連携強化を継続して取り組んだ。しかし前期終了後、増加が認められたので、教務会議において学園教育開発部の分析の下研修を行ったが逓減には至らなかった。退学者のアンケートをもとに本人にあった目標設定が不可欠とわかり、より一層の取り組みを強化したい。また、提携高校との連携は順調に進み、母校担当教員との連携も頻繁に行われ成果を見せている。

② 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)

高校においても退学率低減については毎年、重要項目として取り組む事項として認識している。

目標設定の重要性は理解しているところではあるが、高校の場合は3年・専門学校の場合は2年で在籍生徒がすべて入れ替わることを考えると、土台となる取り組み(低減への成功事例等)を在籍する生徒の傾向にあてはめ、適宜アレンジすることが求められる。

→青山委員:(製菓マイスター科)

とても素晴らしい技術を持っている先生が教えてくれているが、生徒さんからすれば存在が遠すぎて話が伝わっていないのでは？年の近い方 5 歳上の方などに話してもらう方が、現実的な目標として考えやすい。

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

・教育理念・目標・育成人材像に関し生徒には入学始めに行うスタートアッププログラム(新入生校内研修)にてしっかりと伝え、保護者には保護者会にてお伝えはしていますが、少し伝わり方が弱いところもある

② 今後の改善方策

前期後期どちらかの節目にもう一度保護者会などを行うことも考える

③ 特記事項

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)

本校の生徒も含め、辻学園に進学する生徒は将来の目標など明確な目的・目標を持っているケースが多いと感じる。卒業後の進路もイメージできることや、何より先生方の魅力が生徒に届いていると感じる。

現状の教育活動(通常授業)の担保をお願いしたい。問題に対して難しく考えずに、スピード重視でとにかく行動を起こすことが大事。結果間違っても早急に対応する姿勢を見せる方が良いと感じる。

→小西委員:(上級調理師科 製菓マイスター科)

スピード感を持って対応することも大切である、反面、振り返りも重視し、修正対応も欠かさないでほしい。

→青山委員:(上級調理師科 製菓マイスター科)

実習になるとオンラインで行うのは難しいと感じる。実施する方も生徒の反応がわからず、やりにくい。

対面で教えなければならない面を実感した。座学はオンラインで問題なし。

(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	3
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

・情報システム化に関し、以前から三幸学園全体で活用している SankoGate(伝達ツール)があるが、活用・運用に関し教員の認識が薄く、うまく活用できていない

② 今後の改善方策

・教員の活用・運用に認識を強化し生徒に対する確かな情報を提供し継続する意識強化に努める、
・卒業生には同窓会 LINE への登録を促し、つながりを意識し業界の情報や地域情報などを共有できるようにここで得られる情報を生徒も伝える。

③ 特記事項

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)

今後さらに情報伝達ツールに関しては、重要なツールになる可能性がある。もっと多様な機能が増えていく進化する事を考えて理解しておくことが大切である。

→青山委員：(製菓マイスター科)

製菓衛生師前年度 80%は素晴らしい数字・放課後や休みの日を使って対策するというのは感銘を受ける。素晴らしい環境づくりをしている。

(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	3
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

・各学科のカリキュラムに関し体系化の整理は出来ているが、各専門分野選択授業に関し(2年制)、技術・知識の習得意識の向上、業界理解の向上が求められる

② 今後の改善方策

・専門性の意識、外来講師に対し「生徒に何を伝えてほしいか」を明確に伝え共有し授業を行う
 ・新たに4つセレクト項目を設ける

③ 特記事項

④ 学校関係者評価委員会コメント

→近藤委員:(上級調理師科)

生徒が授業中の慣れ合いや少しふざけて実習に参加している姿が見受けられる時があるがメリハリをしっかりとつけ、時には強い口調で注意し緊張感を持たせる必要があると思う。

社会のニーズも踏まえた教育環境も必要である。

→青山委員:(製菓マイスター科)

製菓衛生師前年度 80%は素晴らしい数字・放課後や休みの日を使って対策するというのは感銘を受ける。素晴らしい環境づくりをしている。

(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	4
退学率の低減が図られているか	2
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	4

① 課題

- ・就職率に関して前年度より下がり、特に留学生に就職が難しかった
- ・退学率を低減強化

② 今後の改善方策

- ・留学生に関しては特定技能就労試験受験を促し合格を目指す、留学生就職先の開拓強化
- ・退学率低減の強化の一環とし主担任1名・担任3名制を導入、生徒、保護者への対応強化

③ 特記事項

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)

三幸学園全体で連携し卒業生をサポートして欲しい。

→堀江委員:(上級調理師科 製菓マイスター科)

高校においても退学率低減については毎年、重要項目として取り組む事項としているので、引き続きしっかりと取り組みをしてほしい。

→青山委員:(製菓マイスター科)

ホテルや百貨店での売り上げが上がっている。新型コロナウイルスでの自粛中に家でケーキ、菓子を持ち帰る方が多かった。三幸学園のサポートは素晴らしい。

(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	3
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	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	3
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

・今年度コロナの影響で通常の生活の変化、就職活動への不安を感じる学生が多いと予想される

② 今後の改善方策

・まずは生徒の話にしっかり耳を傾ける。企業様との連絡連携または辻学園卒業生などより多くに情報収集
・辻学園卒業生の力をお借りしたい

③ 特記事項

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)

様々な支援を行っていて学校としては完璧。一番気になるのは生徒の退学。これだけの支援を行っても退学者がいるというのは学校だけではなく生徒本人にも問題があるのではないだろうか？やる気を出させるような取り組みをお願いしたい。

→青山委員：(製菓マイスター科)

コロナ禍は誰も経験したことのない禍であり、誰もが不安に陥っている。まずはその不安を取り除いていくことを目的として支援してあげてはどうか。

(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

空調の故障が多かった。

防災対策の意識向上

② 今後の改善方策

なし

③ 特記事項

空調を新調し、環境改善いたしました。

④ 学校関係者評価委員会コメント

→近藤委員(上級調理師科)

空調が新調されたことは生徒にとっても大変いい影響が考えられる。特に実習室は、火を扱うことになるので、体調不良者が出やすいので、引き続き注意して運営してほしい。

(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

・生徒募集活動時において初期対応時の言葉遣いが特に既卒者に対して課題がある

② 今後の改善方策

・もう一度対応の意識を見直す

③ 特記事項

・令和2年度 新入生 調理師科1年 51名
上級調理師科1年 55名

③ 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)

内的要因(教員の質、学内環境)と外的環境(社会情勢等)の両面を踏まえたアプローチが必要なのでしっかり取り組んで欲しい

→青山委員(製菓マイスター科)

大学や他の学校も増えているが、18歳人口は減っている。辻学園は其中で目標を達成しているのは良い事。職員間で様々な意見をすりあわせ、協力していけば良い結果が生まれると感じる。

(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

・前年に引き続き個人情報の取り扱いについて、慎重に扱い注意

② 今後の改善方策

・事故例はないが、常に意識し注意喚起をしていく。

③ 特記事項

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

- ・生徒ボランティア活動の情報量がない
- ・地域情報がつかめていない

② 今後の改善方策

もっと積極性情報を取る

③ 特記事項

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）

地域に食の学校があるのは大変ありがたい。老若男女問わず、食育など積極的な活動を期待したい

(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

② 今後の改善方策

・特定技能就労試験受験への促進

③ 特記事項

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)

外国人はフレンドリー。シャイな日本人からするととてもうれしい。そういった方がクラスにいますと、学校の雰囲気も明るく変わらと思うので今後も続けて欲しい。

→青山委員(上級調理師科 製菓マイスター科)

留学生や日本人といったくくりはない。外国人の方がハングリー精神を持っている。しかし就職は難しい面もある。文化の違いでトラブルが起こる可能性も。外国人労働力が必要になっていくので、対応していく必要がある。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

具体的な目標や計画は定められており、一定の評価が出ている。
退学率があがってしまったことについては、早々の対応が必要である。

コロナ禍で業界が疲弊している中、学校が業界に果たす役割が増している。
時代にあった人材育成、輩出をして、業界を盛り上げてほしい。

令和元年7月5日

学校法人三幸学園
辻園調理・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報告

平成30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 堀江 大志 (飛鳥未来高等学校 副校長)
- ② 近藤 弘康 (一般社団法人日本ソムリエ協会)
- ③ 小西 征四郎 (Bliss Heart)

2 学校関係者評価委員会の開催状況

令和元年6月19日 (会場 辻園調理・製菓専門学校 2階)

3 学校関係者委員会報告

別紙「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

2018年度 学校法人 三幸学園 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」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「みらい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. 平成30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

・退学率逡減への取り組み

毎日学校に通うという基本的な生活習慣を定着させるために、遅刻、欠席があった場合は、必ず保護者へ連絡をするといった連携強化に取り組んだ。その結果、早期に問題を抽出することで、退学を阻止できるなど効果も見られた。課題としては、調理、製菓分野外に進路変更をする生徒に対する対応が不十分である。入学前に高校と連携するなど、対策を強化して退学者減を目指して取り組んでいきたい。

・即戦力人材の育成

業界が目まぐるしく変わる中、業界に求められる人材像など、常に最新の情報を掴むために、関係企業等との情報交換を密にし、授業シラバス等に導入する一方で、生徒それぞれのニーズに合わせた技術指導を授業外(放課後等)に実施。離職率低下にもつながる取り組みであるため、今後も継続して取り組んでいきたい。

②学校関係者評価委員会のコメント

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	3
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	4
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	3

① 課題

学園の理念、学校目標などの明確化、情報発信はしているものの、一方通行の発信に留まっている状況である。双方向の意見交換ができる場の設定が必要。

② 今後の改善方策

年に一度の保護者会を、更にもう一回実施することや、授業参観を積極的に取り入れるなど、保護者と情報交換する場の設定を積極的に取り組んでいきたい。

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、調理製菓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」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」と設定した。教職員向けの共通冊子も作成し、年に五回、教職員全体会議にて、これらを浸透させる機会を設けている。

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）

学校に来校した際に、あいさつをしてくれる生徒が多くなったような印象がある。

・近藤委員（上級調理師科・製菓マイスター科について）

保護者会を年度初めに一度実施をしているようであるが、後期にもう一回程実施してもよいのではないか。

・堀江委員（上級調理師科・製菓マイスター科について）

業界との連携は、更に必要となってくる。企業の方々との交流の場を設けることは積極的に検討して欲しい。

(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	3
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	3
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

業務効率化が進んでおらず、時期によって業務に手が取られ、生徒に対して十分な時間が取れないことがある。

② 今後の改善方策

業務遂行に関する研修の導入、会議の効率化等を進めていく。

③ 特記事項

食材発注システムの導入をしたことで、業務の効率化が図られた。

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・製菓マイスター科について）

情報システムが新しくなったことで、ミス、混乱のないように務めてほしい。

・近藤委員（上級調理師科・製菓マイスター科について）

校内の会議が多すぎるのではないか。業務の効率化も考えて再検討をしてもよいと思われる。

・山口委員（上級調理師科・製菓マイスター科について）

就業規則等は、明確に整備されているようで今後も継続して行ってほしい。

(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	3
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	3
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	4
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	3
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	3
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	3
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	3
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	3

① 課題

実習系教員の人材育成を体系化ができていない。

② 今後の改善方策

定期研修・日々のOJT項目の整理をしながら、体系的に育成指導を進めていく体制を構築する必要がある。

③ 特記事項

産学連携の1つとして、「食の第6次産業プロデューサー」講座を継続実施している。

④ 学校関係者評価委員会コメント

・近藤委員(上級調理師科について)

レストラン実習についての生徒が主体的に取り組むシラバス変更(メニュー企画等)は、生徒のモチベーション向上にもつながったようで評価できる。

・堀江委員(上級調理師科・製菓マイスター科について)

評価制度において、クラス間のバラつきがないように、同じ教科を担当する教員間での連携を密にして欲しい。

・山口委員(上級調理師科・製菓マイスター科について)

人材育成はぜひ積極的に進めていただき、次世代の技術教員を育てていって欲しい。

(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	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	2
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

退学率の通減

卒業生の情報収集と、定期的な交流の場を設ける

② 今後の改善方策

退学防止のために、保護者との連携強化が必要である。

カウンセリング等の専門スタッフの増員。

③ 特記事項

30年度退学率 調理分野 0% 製菓分野 7.7% 合計 3.9%

30年度就職率 100%

29年度退学率 調理分野 4.1% 製菓分野 3.2% 合計 3.6%

29年度就職率 96.2%

④ 学校関係者評価委員会コメント

・近藤委員(上級調理師科について)

心理系の資格を持った専門的な教員のカウンセリングの増員は、効果がみられるのではないかと。

・小西委員(製菓マイスター科について)

製菓分野の退学率が上がってしまったことについては、今後対策が必要である。

・堀江委員(製菓マイスター科について)

生徒の情報を教員間で密に連携することで、防げる問題などもあるのではないかと。

・小西委員(上級調理師科・製菓マイスター科について)

障がいをお持ちの方向けのサービス関連資格である、ユニバーサルマナー検定を導入したことは、これからの社会において、非常に有益であると感じる。

・山口委員(上級調理師科・製菓マイスター科について)

業界の離職率は年々改善されているが、学校が持っている情報をフル活用して、生徒と就職先をいかにマッチングさせるには何ができるのか、ということを経験者で意識して欲しい。

(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	3
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	3
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	3
中途退学者への支援体制はあるか	2
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	3
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

生徒から相談しやすい環境づくりができていない
卒業生への支援体制の強化

② 今後の改善方策

教員に対し、相談を待つというスタンスから気になる生徒に対し、相談を促していく意識付けをする。
卒業生への定期的な研修や、情報交換の場を設定していく。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

・近藤委員（上級調理師科について）

就職を目の前にすると生徒は変わってくる、昨年も後半は落ち着いていたように思う。早期から就職指導を強化してはどうか。

(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	3

① 課題

校外実習に対する学生の意識向上
空調関係の設備不良

② 今後の改善方策

学生の希望にできるだけ合わせた校外実習先の確保
空調工事の補助金申請を計画

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・製菓マイスター科について）

校外実習に対する動機付けが足りないのではないかと感じる。特にアルバイト経験がない生徒へは、プラスアルファの意識付けが必要と感じる。

・近藤委員（上級調理師科・製菓マイスター科について）

実習系は、ガスなどを扱うため室内がかなり高温となる。ぜひ空調関係は点検などを強化して、不具合の内容への対処を進めていただきたい。

(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	3
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	3
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	3

① 課題

教育成果について、人によって伝え方のバラつきがある。

② 今後の改善方策

教育成果について、何のツールを使ってどのように伝えていくかを、全教職員で共有をして伝えていく。

③ 特記事項

調理2年制のコース展開を行った。

調理師科1年 50名(48名)(47名)

上級調理師科 52名(47名)(42名)

製菓パティシエ科 40名(44名)(35名)

製菓マイスター科 58名(54名)(59名)

※(無)H31、(H30)(H29)

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

④ 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

⑤ 今後の改善方法

【中期計画】

一昨年度に第2次中期計画を策定している。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】

特になし

⑥ 特記事項

なし

【委員コメント】

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	3
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	3
自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	3
自己評価結果を公開しているか	4

① 課題

個人情報の取り扱いについては、継続的に注意喚起を促していく必要がある。

② 今後の改善方策

定例の全教職員会議にて注意喚起の発信をしていく。

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

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

生徒のボランティア活動をより奨励していく必要がある。

② 今後の改善方策

学校に届くボランティア情報ツールをリアルタイムに、掲示板等にて発信していく。

③ 特記事項

2018 年度 社会貢献取り組みについて

大阪市との連携により、小学生を対象に食育教室開催。

NPO法人 トウギャザー様 障がい者の方々向けの製菓実習を実施。

地域貢献1Fカフェを開放し、販売実習を定期的に実施。

④ 学校関係者評価委員会コメント

・小西委員（製菓マイスター科について）

こども向けの食育活動も取り組んでいただきたい。

・近藤委員（上級調理師科について）

障がい者の方々向けのボランティアは、生徒にとってもよい経験につながるのではないかと。

・堀江委員（上級調理師科について）

今後も社会性を育む上でボランティア活動などに積極的に取り組んでほしい。

(11). 国際交流

【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	3

① 課題

留学生に対しての生活面のサポートを手厚くしていく必要がある。

② 今後の改善方策

留学生間での交流の場の提供

③ 特記事項

特定技能制度にて、外食の試験制度がスタートする。

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 製菓マイスター科について）

留学生のサポートは、文化の違いもありレベルが高いかと思われるが、今後留学生が増えてくることも予想して、体制の構築を図ってほしい。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

具体的な目標や計画は定められ実行されており、一定の評価が出ている。

製菓マイスター科の退学率があがってしまったことについては、早々の対応が必要である。

教職員のスキルアップは急務であるため、研修制度の見直しをして、人材育成にはより一層の力を入れて取り組んでほしい。