

2020年度 学校関係者評価委員会

学校法人経専学園
経専調理製菓専門学校
学校関係者評価委員会

1. 開催日時

2021年9月15日(水)

2. 開催場所

経専調理製菓専門学校 302 教室内

3. 出席委員

	選任区分	人数	役職名
外部関係者	高等学校関係者	1名	副校長
外部関係者	製菓関係者	1名	代表(オーナーパティシエ)
外部関係者	調理関係者	1名	スーパーバイザー
外部関係者	卒業生	1名	卒業生(飲食店料理長)
学校側	学校教職員	4名	部長、教務部

4. 学校関係者評価委員会 次第

- ① 開会
- ② 部長挨拶
- ③ 学校関係者評価委員の紹介
- ④ 学校関係者評価に係わる経緯説明及び委託
- ⑤ 討議・意見交換
- ⑥ 閉会

5. 討議・意見交換

- ① 自己点検・評価報告及び討議・意見交換

- ② 調理師及び製菓衛生師養成施設の今後について

(1). 教育理念・目標

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・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）	自己評価:4 委員会評価:4
学園理念である「学生第一主義」を念頭に置き、目的を「教育基本法及び学校教育法の精神に則り、調理・製菓業界に携わる有能な人材を育成するとともに、人格教養を身につけた社会人を育成することによって、業界の発展に寄与することを目的とする」としており、これらをカリキュラムなどの教育内容に反映させている。	
・学校における職業教育の特色は何か	自己評価:3 委員会評価:4
調理師専攻科については2年間の学修期間内で3回、製菓パティシエ科については4回の企業実習を通じ、企業との連携の基に現場実習を行い、職業観の育成を行っている。	
・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	自己評価:4 委員会評価:4
学生に対しては入学時オリエンテーションを通じ伝え、広く一般に対してはホームページ、ガイダンス、各種説明会、企業訪問。保護者に対しては年度当初の保護者見学会を始め、「学年便り」等の通知で周知を図っている。	

① 課題

コロナ禍で企業実習を実施できず学内で企業実習に準じた方法で行っているが、実際に就職した際の影響が懸念される。

② 今後の改善方策

現在の2年生には可能な限り通常の実習授業で社会に出る際の心構えを伝え、1年生は翌年度企業実習を実施する際の必要な情報を伝え備えていきたい。

③特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

(調理関係者)栄養士の学生も実習に出でおらずゼロベースからのスタートだが、コロナの影響もあると思うが、今季は昨年より退職率は低下している。コロナが流行り始めた年に入社一年目の人と、コロナを一年経験し企業実習に行っていない今年の人たちでは離職率が全然違い今年の方がほぼ退職していないため、必ずしも企業実習に行っていないから就職後に継続出来ない、理解が出来ないには直結しないのかも知れない。

フラットな見方で入社するので良い意味で長く続くケースもある。退職に繋がるケースは、そもそもこの業界に入るつもりは無かったが、コロナで求人も無く、入学した学校が調理業界なので成り行きで就職をするという元のベースが出来ていない人が退職してしまう。ある程度やりたい事は差し置いてもコロナだから我慢しようという今どきの学生の仕事に対する姿勢は難なく見て取れる部分があるので、コロナの中での例年に無い良さではあるのかも知れない。

ワクチンについても、藤女子大は看護部が無い為ワクチンが打てず実習が出来なくて困っていると栄養士学部で声が挙がっているので、同じようなケースが今後他の学校でも出てくるかも知れない。ただ、企業実習が無くてもアルバイトで社会経験があれば問題ないと思う。

(2) 学校運営

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	自己評価:4 委員会評価:4
設置法人が定める運営方針に基づき、当該専門学校の方針、目標、組織体制を定めている。運営方針は毎年4月に実施される、学園全体会議にて発表し、周知徹底されている。	
・運営方針に沿った事業計画が策定されているか	自己評価:3 委員会評価:4
設置法人が定める運営方針に基づき、事業の仕分けを実施し計画を策定している。	
・人事、給与に関する規定等は整備されているか	自己評価:4 委員会評価:4
人事・給与に関する規定等は設置法人の総務財務室で一括整備・管理している。賃金の決定は、成果に応じた人事考課制度により行なわれている。また、採用については毎年学校の状況を確認し、状況に応じて実施している。	

①課題

事業計画策定に際し、限られた人員の中で仕分けを行い計画を立てているが、適した事業の見極めがやや不十分となっている。

②今後の改善方策

各人員の協力体制を図り、合理化と平準化を行い業務の見直しを図る。

③特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし

(3) 教育活動

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・教育理念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	自己評価:4 委員会評価:4
ソフトな人間教育とハードな専門教育の理念に基づき、厚生労働省の認可校として調理師法、製菓衛生師法の指定教科を中心に、より専門的且つ即戦力と成り得る実習等をカリキュラムに導入している。	
・授業評価の実施・評価体制はあるか	自己評価:3 委員会評価:4
学生に対し卒業時にアンケートを実施し教員のレベルの確認及び授業環境や学校へのサポート体制について聴き取り評価を行なっている。	
・成績評価、進級・卒業判定基準は明確になっているか	自己評価:4 委員会評価:4
成績評価及び進級・卒業認定の基準は、学則に規定されており、学生に対しては、年1回発行される学生便覧に明記し、担任を通じ周知徹底している。	

① 課題

学力の格差が生じており、入学時より理解力の乏しい学生に対しどのように理解させて知識を身に付けさせていくことが課題となっている。

② 今後の改善方策

入学時から理解力に欠ける学生に対して放課後等に補習授業や課題を科すことも検討していきたい。

③ 特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

(高校関係者)

改善方策で示されている内容についての検討は必要と思われる。

(4). 学修成果

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・就職率の向上が図られているか	自己評価:4 委員会評価:4
就職率を①専門職決定率(学んだ分野への内定者数)②全体決定率(総内定者数)③対象外率(就職を希望しない人数)に分類し、それぞれに目標を設定しながら学生の就職活動を支援している。就職活動対策として、就職関連の授業を1年次より組込み、履歴書、面接指導などきめ細かい対応を行なっている。	
・資格取得の向上が図られているか	自己評価:4 委員会評価:4
目標資格を調理師専攻科については「マナープロトコル」「北海道フードマイスター」製菓パティシエ科は「製菓衛生師」とし、取得する為のカリキュラムを設定している。試験直前には特別授業を実施するなどの対策を講じている	
・退学率の低減が図られているか	自己評価:3 委員会評価:3
前年度の実績を基に、毎年目標を設定しながら退学率低減に取組み、教務会議での意見や提言を集約し担任制度、カウンセリングルームの開設など組織的・体系的な取組みがなされている。	

① 課題

就職についてはコロナ禍で札幌市内ホテル希望者に対する求人の確保が課題となっている。
退学率については2020年度も「心の病気」を抱える学生が学校環境に順応できず退学となっており、保護者の協力(金銭・指導共に)が得られないケースが増加している。

② 今後の改善方策

札幌市内のホテルに対してはコロナ後を見据えた採用があるかの聴き取りを実施する。
退学者低減については定期的な面談をより多く実施すると同時に教職員でも「心の病気」に対する研修参加等が考えられる。また、保護者への情報発信もこまめに行っていく必要がある。

③ 特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

(調理・製菓関係者)

今後はコロナ後を見据えての求人は増えてくると考えられる。

(5). 学生支援

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・進路・就職に関する支援体制は整備されているか	自己評価:4 委員会評価:4
クラス担任、就職担当者によるダブル支援体制をとっており、全ての学生を専門職に就職させることを目標にしている。また、過去の就職試験内容が閲覧可能となっており、受験企業に即した個別面接指導も実施している。さらに、北海道以外の都道府県で就職を希望する学生には受験に際して、交通費の一部を支給する道外就職支援制度を取り入れている。	
・学生相談に関する体制は整備されているか	自己評価:3 委員会評価:3
クラス担任が中心となり、学生の相談には即座に対応できる体制は構築している。また、毎月カウンセリングルームを開設し、どのような悩みにも対応できることを学生に伝え、利用を促している。	
・卒業生への支援体制はあるか	自己評価:4 委員会評価:4
「卒業後サポート制度」として在校生にも制度があることを伝え、就職担当者が中心となり、卒業生の希望や現状をヒアリングし、個別に細やかな対応を実施している。また、入学案内にも制度の紹介をしている。	

① 課題

卒業後教育の必要性や離職率の低下と合わせ、内定辞退への取組みが課題。

② 今後の改善方策

採用試験受験前に担任以外の就職担当教員との面談を必須として、再度受験意思の確認を行い、安易な内定辞退を無くす取組みを行っており継続していきたい。

③ 特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

(製菓関係者)

学校として卒業後もフォローしてもらえているので、これが続いていくのが望ましいと思う。卒業後もフォローして業界に残っていれば問題ない。一度就職した人たちはやりたくて入っているので最低半年から1年続いた人は今後も続けたいと思っていると思う。ただ学校何もわからないでいると違う業界に行ってしまうがちになるので、学校でコンタクトを取れていると、この1.2年実習に行けていない人が就職後すぐに辞めてしまってもこれで終わりでは無い事を伝えて他にも就職先はある事を伝えて欲しい。できれば長く続けて欲しいが、他に行くことは仕方のないことだと思うので、フォローが大切だと思う。

(6). 教育環境

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・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	自己評価:4 委員会評価:4
即戦力を身につける上でも、各現場と同じ環境を提供している。学校全体の施設・設備は、厚生労働省認可校としての設置基準を満たしている。管理については、毎日利用している教員が行い、メンテナンスが必要な場合は専門業者に依頼している。また、学生に対して年1回実施している学校満足度アンケートの中で施設・設備に関する項目を入れ、学生目線からの確認も行なっている。	
・学内外の実習施設、インターンシップ、について十分な教育体制を整備しているか	自己評価:4 委員会評価:4
教育活動において、学外実習(企業実習)は重要な位置づけがなされている。企業実習は、必修科目で現場実習の目的が十分果たせる実習先を確保し、実習先の選択は、学生とのマッチングに配慮したものになっている。また、実習前の心構え・諸注意から実習後の振り返りによる気づきなど実習前後の教育を十分行い、指導内容の定着を図っている。	

①課題

実習室の器具機材に一部、経年劣化が生じており、定期的な交換が必要となっている。
また、業界の最新設備や機材の情報収集が必要。

②今後の改善方策

予算の範囲内にて適正な器具機材の更新を行っていきたい。

③特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし

(7). 学生の受入れ募集

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・学生募集活動は、適正に行われているか	自己評価:4 委員会評価:4
北海道専修学校各種学校連合会に加盟し、同会の定めたルールに基づき、募集開始時期、募集内容(入試日程、入試制度、特待生試験、学費明記など)を遵守している。また、募集活動や広報活動で取得した個人情報(適正に)管理し、情報の流失や目的外使用には厳正に対処している。	
・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	自己評価:4 委員会評価:4
就職実績、教育内容が学校選択の大きな要因となっていることから、学生募集活動において、就職実績とカリキュラムを強くアピールすることを方針としている。また、入学案内・ホームページ・進学相談会・体験入学において、就職等の実績とカリキュラムについて、正確な情報提供を心がけた学生募集活動を展開している。	
・学納金は妥当なものとなっているか	自己評価:4 委員会評価:4
毎年、学科単位で経費をチェックし学納金の見直しを実施している。その際、他校の学納金とも照らし合わせ適正度を確認している。	

①課題

高校3年生人口の減少に伴い、定員の確保に苦慮している。

②今後の改善方策

本校と業界との繋がり(の)訴求と飲食業界の素晴らしさを今以上に伝えていきたい。
業界との連携を強く訴える方法を検討したい。

③特記事項

調理・製菓業界の「人員不足」解消のため、互恵関係の構築は早急に検討したい。

○学校関係者評価及び意見

(高校関係者)

各調理系の学校が入学者を減少している中、健闘しているのではないのでしょうか。

(8). 財務

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	自己評価:4 委員会評価:4
収入面において、学生納付金は安定している状況。また、支出面においては、人件費比率など、消費収支の諸比率の数値は、良好な数値が出ており、経費の低減にもつとめ、財務基盤は安定していると考えられる。	
・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	自己評価:4 委員会評価:4
予算・収支計画は設置法人の総務財務室で一括整備・管理している。学校から提出された予算書を基にチェック・アドバイスが行なわれ、理事会での承認後、執行されている。	
・財務について会計監査が適正に行われているか	自己評価:4 委員会評価:4
法人寄付行為に基づき監事が監査を行い、その結果を監査報告書に記載し、理事会および評議委員会へ報告をしている。	

①課題

特になし

②今後の改善方策

特になし

③特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし

(9). 法令等の遵守

評価項目	適切・・・4、ほぼ適切・・・3 やや不適切・・・2、不適切・・・1
・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	自己評価:3 委員会評価:3
法令や専修学校設置基準の遵守に対し、毎年チェックしている。	
・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	自己評価:3 委員会評価:3
教職員に対しては、就業規則等にも個人情報保護を明記し、各自に「個人情報保護誓約書」を提出させている。 また、学生に関しては入学時に個人情報取り扱いに関する書面を配布し、説明を実施した上で同意書の提出をもらい、宛同意書の保管については厳重になされている。	
・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	自己評価:3 委員会評価:3
25年度より自己点検・自己評価の実施については規程を整備し、学内で自己点検・評価を行うことにより、あらためて学校運営の様々な視点から問題点を見出し、さらなる改善を行うこととしている。	

①課題

個人情報管理業務規定は作成されているが、定期的な教職員に対しての説明会及び指導が実施されていない。

②今後の改善方策

学校責任者が随時、個人情報の取り扱い管理状況の確認を行い、教職員に対し説明と指導を実施する。

③特記事項

特になし

○学校関係者評価及び意見

特になし