

## 平成 28 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

平成 29 年 3 月 22 日（月）13 時 00 分～

## 2. 開催場所

経専調理製菓専門学校 キャリアセンター内

## 3. 出席委員

	選任区分	人数	役職名
外部関係者	調理企業関係者	1 名	総料理長
外部関係者	製菓企業関係者	1 名	常務取締役
外部関係者	調理団体関係者	1 名	名誉会長
外部関係者	製菓団体関係者	1 名	理事
学校側	学校教職員	3 名	部長、部長代理、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

## (1). 教育理念・目標

## 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)

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。

## ②学校における職業教育の特色は何か

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。

## ③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

学生に対しては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。

○学校関係者評価及び意見

・企業との連携として企業実習を実施しているが、実施時期も含め企業のニーズに沿っている。

今後は内容をさらに連携し、より即戦力に成り得る実習内容の構築が課題と考えられる。

・学校の理念について、「学生第一主義」は素晴らしいことであり、浸透しているので、今後もこの理念の基に教育活動を行って欲しい。

(2) 学校運営

<b>①目的等に沿った運営方針が策定されているか</b>
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。
<b>②運営方針に沿った事業計画が策定されているか</b>
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。
<b>③人事、給与に関する規定等は整備されているか</b>
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。

○学校関係者評価及び意見

・毎年、重点目標を決めて取り組んでおり、問題無く学校運営されていると評価を頂いた。

(3) 教育活動

<b>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</b>
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。
<b>②授業評価の実施・評価体制はあるか</b>
学生が科目単位で授業を評価する授業満足度アンケートを年2回実施し教員のレベルの確認と評価を行なっている。
<b>③成績評価、進級・卒業判定基準は明確になっているか</b>
成績評価及び進級・卒業認定の基準は、学則に規定されている。また、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。

○学校関係者評価及び意見

・教員の授業評価として、授業満足度アンケートを実施しており、結果が毎年向上しているのは素晴らしい。

今後は、評価点数のみではなく、授業内容をより対面型に進めていく研究が必要である。

(4) 学修成果

<b>①就職率の向上が図られているか</b>
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。

<b>②資格取得の向上が図られているか</b>
目標資格を調理師専攻科については「マナープロコル」「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
<b>③退学率の低減が図られているか</b>
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り組む、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・体系的な取り組みがなされている。

○学校関係者評価及び意見

- ・28年度は退学者が減っており、特に進路変更による退学者が低減されているのは評価できる。今後も学生と面談をより多く実施し、保護者の協力も仰ぎながら学生状況の把握につとめ、業界の素晴らしさを伝えていって欲しい。
- ・精神的に弱い若者が増えており、企業としても厳しさを感じているので、学校とより連携を図り、魅力を訴求していただけるように取り組みたい。

(5). 学生支援

<b>①進路・就職に関する支援体制は整備されているか</b>
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。
<b>②学生相談に関する体制は整備されているか</b>
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。
<b>③卒業生への支援体制はあるか</b>
「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。

○学校関係者評価及び意見

- ・学内カウンセリングルーム利用の有効性をもっと訴求してはどうか。
- ・担任の学生対応も研修の実施で知識を深めているようだが、今後も継続して行うのが望ましい。

(6). 教育環境

<b>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</b>
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。
<b>②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</b>
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。

学校関係者評価及び意見

- ・調理製菓器具は年々、進化しており交換が必要なものは行うのが望ましい。
- ・企業の現場では最新の機材ばかりではないので、柔軟性のある授業を実施してほしい。

- ・大量調理のノウハウも今後は必要ではないかとの意見をいただきました。
- ・業界団体主催のコンクール等への積極的な参加をお願いしたい。入賞により募集効果も期待できる。
- ・技能オリンピック出場も検討して欲しい。

## (7). 学生の受入れ募集

<b>①学生募集活動は、適正に行われているか</b>
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は適正に管理し、情報の流失や目的外使用には厳正に対処している。
<b>②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</b>
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。
<b>③学納金は妥当なものとなっているか</b>
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。

### ○学校関係者評価及び意見

- ・厳しい外的環境とは思いますが、教育内容の充実と変化を図り、人材の確保に努めて欲しい。
- ・業界では人材不足となっているので、双方で協力できることは協力しながら底辺の拡大に努めていきたいので、その上で養成施設の役割は大変重要である。
- ・3年課程も検討してみてもどうか。

## (8). 財務

<b>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</b>
収入面においては、定員は充足しており、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。
<b>②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか</b>
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。
<b>③財務について会計監査が適正に行われているか</b>
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。

### ○学校関係者評価及び意見

- ・特に意見はありませんでした。

(9). 法令等の遵守

<b>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</b>
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。
<b>②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</b>
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、苑同意書の保管については厳重になされている。
<b>③自己評価の実施と問題点の改善を行っているか</b>
25年度よりより自己点検・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。

○学校関係者評価及び意見

- ・個人情報の取り扱いについては、今後も慎重に行って欲しい。
- 特に卒業後の個人情報の管理も徹底されていくべき。