

《令和6年度 国際製菓専門学校 学校関係者評価委員会 評価報告書》

| 大項目 | 令和5年度 本校の「自己点検・自己評価報告書(概要)」 |
|---------------------------------------|--|
| <p>基準1 教育理念目的・育人人材像</p> | <p>(1)本校の教育目標「知(ち)・技(ぎ)・倫(りん)・汗(かん)」とその理念は、「学生生徒便覧」等に、わかりやすく、明示されている。学外へも、主にホームページ、学校パンフレットで公表している。</p> <p>(2)本校では定期的に関心のあるカリキュラム等を見直している。今後も「教育課程編成委員会」への諮問や、業界の動向などを見ながらカリキュラムの編成を行っていく。</p> |
| <p>「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員の評価・意見】 ・特に問題なし、引き続き継続して取り組んでいただきたい。</p> <p>【改善策等】 ・(生徒間のやる気に温度差がある場合の指導はどうしているのかとの質問に対して)年々学生間でのやる気ある学生、ない学生の差が大きくなっている。高等課程は中学校在学中から進路を決めて(普通高校を選択しないで)進学してくる生徒が多く、専門課程は必ずしも進路を決めていない(趣味の一貫として学ぶ等)学生が多いためだと考えられる。現場経験のある実務家教員の先生方に積極的に関わっていただき、担任や保護者も含めて、組織的に学生指導を強化して対応している。 ・精神的、体力的に厳しい学生が増加傾向にあるため、指導の方向をアップデートしながら本人に合った方法で対応していく。</p> |
| <p>基準2 学校運営</p> | <p>(1)業務運営における意思決定は、学校法人及び学校内の各会議によってなされる。最高議決機関としての「理事会」とその諮問機関である「評議員会」の位置づけや役割、機能も明確化され、事業計画に基づいた効率的な意思決定を図っている。</p> <p>(2)外部委員が中心となる「教育課程編成委員会」及び「学校関係者評価委員会」を定期的に行い、第三者からの視点による情報提供・助言も積極的に学校運営に反映させている。</p> <p>(3)学校業務分掌は、「運営組織図」に基づいている。各教職員の職務分掌・責任を詳細に明記している。今後も定期的に行い点検し整備していく。</p> |
| <p>「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員の評価・意見】 ・高等課程の学生が増加しているという点、また、コロナ禍前後で世間の情勢がどんどん変化している点等から学校運営のシステムや内容のアップデートが必要だと感じる。またそういったアップデートを実施後の検証もしていく必要がある。 ・様々なバックグラウンドを持つ学生生徒対応についても、こういった方向に進むのではないかなど、先を読みつつ指針を立てて対応していくことが必要なのではないか。</p> <p>【改善策等】 ・概ね昨年度と大きな変更なく学校運営を行っている。上記意見を踏まえて、より先を見据えた学校運営ができるように組織として動くよう努力、工夫していく。</p> |

| | |
|---------------------------------------|---|
| <p>基準3 教育活動</p> | <p>本校の教育活動は、本校の教育理念、教育目標「知・技・倫・汗」に基づいている。</p> <p>(1) 学習指導の重点(知) ① 基礎的・基本的事項の徹底 ② 一人ひとりの生徒・学生の能力・個性を生かした授業</p> <p>(2) 実習指導の重点(技・汗) 専門技術を修得させることとともに、技術を磨くのに必要とされる「強い精神力・忍耐力・体力」も身につけさせる。また衛生管理についても徹底指導をしている。</p> <p>(3) 生活指導の重点(倫) 全教職員は共通理解のうえで一人ひとりの生徒・学生の個性・能力・適正を的確に把握した指導を行う。そのうえで、自己実現能力を修得させることを生徒・学生指導の最終目的としている。</p> <p>(4) 進路指導 就職希望者全員の要望に応えるよう懇切丁寧な指導を行う。 企業・社会からのニーズに合致した教育内容とするため、業界関係者などから意見を聴取し、カリキュラムへの反映に努めている。進学のサポートも懇切丁寧に行う。</p> <p>(5) 諸検定について(知・技) 一つでも多くの資格を取得し、社会に貢献できる人間を育成する。</p> <p>(6) 学校行事(倫・汗) 学園祭、宿泊研修、学外研修を通して生徒・学生の人間教育を行う。</p> |
| <p>「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員の評価・意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生徒指導については「なぜ」の指導をぜひして欲しい、口に入れるものを作る仕事に就くわけだからこそ、不特定多数の方からの見え方、清潔感の与え方を知ってほしい。 ・教育を受ける期間は短い、ルールに従う期間として学ぶ事も大切なので頭髪等規定はそこまで緩くしない方向性で良いのではないか。 ・資格取得率が大きく下がっている状況に関しては、募集にも響いてくるため、分析を行い早急に手立てを打った方が良い。 <p>【改善策等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実践的な目標として「清掃」「挨拶」に力を入れており、全体で見ると教育活動が理念に基づいて実践できているが、個々で見るとまだ弱い部分がある。引き続き「個」への指導を強化していく。 ・今年度から献血ルームとコラボレーションして菓子の提供を行っている。今後も地域貢献活動を積極的に続けていく方針である。 ・昨年度の学校関係者評価委員会の意見を取り入れて、専門課程の頭髪についてはカラー7番までOKと変更した。(高等課程は変わらず染髪禁止) 指導する教員側が一貫した指導が出来るように統一した理念の共有を図っていくことを課題として対応していく。 ・今年度の資格取得率は現時点で76%ほど(専門課程)、今後の山梨での試験で取得できるように気を引き締めて指導していく。オンライン学習のブラッシュアップも行い、通学中等にも学習できる環境を検討し、資格取得率100%を目指す。 ・(海外研修の実施によってどのような学びがあるかとの質問に対して)①他国文化の尊重が出来るようになり、肌で感じる知識以上の体験をすることができる。②日本人としてのアイデンティティを深く実感し、それを製菓製パンの技術やその他の学びに活かすことが出来る。 |

| | |
|---------------------------------------|--|
| <p>基準4 教育成果</p> | <p>(1)就職率向上のため、担任・教務・実習・進路指導の各職員が、多方面から指導・アドバイスを図り、学校全体で支援する環境を整えている。</p> <p>(2)進路先のミスマッチを避けるため、在学中毎年12月の3週間に渡る企業研修については、時期を拡大して、8月の夏休みと3月の春休みにも行う対応をしている(希望者対象)。枠を広げたことで12月の繁忙期での研修実施がスムーズになり、さらに学生が自主的に研修先を探してくるなど、本人の意識向上・他学生への良い影響に繋がっている。</p> <p>(3)製菓衛生師の資格取得にも大変な力を注いでおり、また様々な各種検定にも意欲的に参加する学生生徒が増加している。特に製菓衛生師試験の在学中の受験については、毎年非常に高い合格実績をあげている。</p> <p>(4)退学者、退学予備軍が生じないよう、担任・副担任・教務・実習の各職員が、出席率・授業態度を共有し、絶えず学生生徒とコミュニケーションを取り、ケースバイケースでの面談実施を計り、情報共有化のもと、保護者との密な連絡を行う等、退学率の低減に努めている。</p> |
| <p>「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員による評価・意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「地産地消と〇〇」といったアイデアをもとに学習活動を行っているのはとても良い。 ・年々起業する方の年齢が下がっている(起業するハードルが低くなってきている)ため、ぜひ若い学生たちにも挑戦してほしい。資金取得や出店計画において、地域(地場産業)との関わりも審査基準の上で重要になってきている。いわゆる「映える」お菓子などで活躍されている方もいらっしゃる。地域と関わりを持っていくという内容は大変共感できる。 ・起業に関する一助や銀行交渉等の相談口として、商工会議所などを活用していく道を学生に提示してあげると良い。観光協会等うまく活用して。商品のパッケージなどで企業とコラボレーションした例もある。 <p>【改善策等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今後も社会問題等を課題として、学んだ知識や技術をもとに商品開発を行う実践的な学びをしていく。 ・立川ならではのアート×地産地消、シネマ×地産地消など新しい取り組みにも挑戦していきたい。 ・商品開発、菓子製作だけでなく、経営面も学生に学ばせていきたいと考えている。(本学の広報ではなく、学生本人に広報活動、PR方法を考えてもらう等) マーケティングやSNSなどを使って発信していく力が身につくような授業展開を検討、強化していく。 |

| | |
|---|--|
| <p style="text-align: center;">基準5 学生生徒支援</p> | <p>(1) 学生生徒相談に関しては各クラス担任及び副担任を中心に学生生徒指導を行っており、個人面接も年間行事予定表に組み入れて実施している。また、進路指導担当の進路面接も必ず定期的に行っている。</p> <p>(2) 学生生徒の経済的支援については、奨学金・教育ローン・学割などの利用が可能であるほか、特待生制度が設けられており、合格者には授業料全額または半額免除という減免措置を行う。また、AO入学者や指定校推薦入学者、留学生に対しての入学金減免措置等が設けられている。</p> <p>(3) 学生生徒の健康管理面については、年度初めに校医の内科検診ほか健康診断を実施している。また、実習があるので検査機関に細菌検査を定期的に依頼している。養護教員は置いていないが、保健室があり、職員室にいる教職員全員で体調不良者やけがへの対応を行っている。学校から5分ほどのところに総合病院、また車で5分ほどのところに救急医療病院などがあり、病気やけがの状況に応じて各医療機関を利用している。</p> <p>(4) 課外活動に関しては、デコレーションの活動があり、専任教員と助手の指導のもと、長期休暇や土曜日あるいは放課後、実習室を利用しコンクール入賞を目指して前向きに活動している。</p> <p>(5) 学生生徒の生活環境については、近隣の業者と提携し担当職員が学生寮やアパートの斡旋を行っている。</p> <p>(6) 保護者との連携は、学生生徒の欠席の場合など担任が必ず家庭と連絡を取るようになっており、家庭との協力体制を普段から築くことにしている。</p> <p>(7) 卒業生の支援については、就職担当が転職等の相談に応じているほか、同窓会をたちあげ、情報交換の場を提供しようと動いている。</p> |
| <p>「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員による評価・意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習における費用面に関しては、奨学金の利用等で担保してあげられる環境づくり(行政等の支援を含め)に努力していただきたい。 ・コンクール等においては特定教員の負担増にならぬよう、複数教員での対応を意識して対応していただきたい。 <p>【改善策等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進路指導において個人に寄り添った対応を引き続き行っていく。 ・今年度はスイーツ甲子園で初めて決勝戦進出、マカロニコンクールへ初出場、牛乳レシピコンクール、ジャパンケーキショーへの出場など積極的に取り組んでいる。教員の技術指導に関して、継続して丁寧な指導を心がけていく。 ・(留学生数に関して心配な面があるとの意見に対して)留学生に関しては増加できるように広報の在り方や募集方法などを検討していく。 |

| | |
|---|---|
| <p>基準6 教育環境</p> | <p>(1)施設・設備は効果的に教育目標を達成できるように、より良い環境の中で教育学習を行えるように、かつ安全・快適な教育環境を提供できるように整備している。</p> <p>(2)学外実習は、就業体験を通して卒業後の進路を考える際に活かされている。</p> <p>(3)海外研修においては、海外の事情や異文化、習慣の見聞とともに体験を通して、広く国際理解や国際親善の精神の向上を図る。同時に専門技術・知識を修得できるプログラムが組まれている。国際舞台で活躍するグローバルな視野をもつ人材の育成を目指している。</p> |
| <p>「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員による評価・意見】 ・概ね良好。 ・海外インターンシップに関しては、安心・安全面に関してできる範囲でのサポートを学校としてしてあげてほしい。(海外研修とは違い、1人で外国で数週間過ごすため)</p> <p>【改善策等】 ・フランスでの就職を希望し、自身で受け入れ店舗を探した上でフランスでインターンシップを実施した生徒がいる。今後も学校としてその企業と関わりを持ち、更なる海外インターンシップ実施の拡大を目指していきたい。 ・(技能五輪会場に指定されていることに関して、宣伝効果があるかとの質問に対して)なかなか技能五輪の知名度が低く、そこまでの宣伝効果は得られていない。しかし、オープンキャンパス、スクールにおいて学校設備について説明する際に魅力のうちの1つとして挙げている。</p> |
| <p>基準7 学生生徒の募集と受け入れ</p> | <p>(1)現在、本校にとって最も重要な問題は、少子化に伴い、入学者の減少傾向が見られることである。このための有効な対策を見出すのはなかなか難しいが、中期的な構想を実現させるために教職員が一体的な取組みを展開できるように、今後も定期的に会議を設け、発展的な意見をさらに出しあえるような組織づくりの構築を強化する。</p> <p>(2)「食」という仕事の知識と技を専門的に学べる専門学校に進みたいと希望しつつ、経済的理由から断念せざるをえない学生生徒には、夢を叶える方法として各種の奨学情報をPRする。</p> <p>(3)募集活動は志願者、保護者、中学・高校の先生方の考え方や動向に敏感なことが肝要である。今後も教育理念は守りつつ、志望者ニーズに柔軟に対応していく必要がある。</p> |
| <p>基準7 「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員の評価・意見】 ・財務にも関わる項目であり、ぜひとも力を入れてほしい項目である。様々検討を重ねながら学生確保に励んでいただきたい。国や市などの制度もうまく活用して学校としての運営が蹟くことのないようにしていただきたい。</p> <p>【改善策等】 ・年々生徒募集に関しては厳しい状況となってきている。今年度は競合校が近隣にできたことにより影響を受けた部分もある。大学進学率が上がってきている事、製菓より調理のほうがつぶしがきく事、国内の需要を踏まえ、今後は一層留学生の獲得に力を入れていく方針である。 ・(現在の留学生状況についてどうなっているかとの質問に対して)現在は3名在籍しており、これからは日本人はもちろん、ベトナムやネパールアジア圏の留学生をターゲットにしていくとの見解を示した。また、令和7年度の開設に向けて、新しくフードビジネス科の設置申請を予定している旨、理事長から説明を行った。</p> |

| | |
|---|--|
| <p>基準8 財務</p> | <p>(1) 収入・支出の把握・処理は各学校、正確に行っており、計算書類も内訳表として作成しているので今後は、学校ごとに更に点検、評価をしていき、見直していきたい。</p> <p>(2) よりよい教育環境を維持していくため(整えるため)に財務分析を更に行っていく。</p> <p>(3) 社会への説明責任を果たし、質保証・向上に取り組む観点から、財務諸表について積極的な情報公開を図る。</p> |
| <p>「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員の評価・意見】 ・特に問題なし。</p> <p>【改善策等】 ・厳しい状況が続いているため、引き続き高等課程や通信課程の学生数を維持、増進し、安定した経営状態を目指していく。</p> |
| <p>基準9 法令等の遵守</p> | <p>(1) 常に法人事務局が監理することで、学校教育法、私立学校法、専修学校設置基準、製菓衛生師法、調理師法などの関連法規に準拠して運営をしている。今後は、教職員・学生等に対する啓発活動を積極的に図っていく。</p> <p>(2) 個人情報の取扱いについても、方針を記述した文章を配布してそれぞれの特性に応じて管理を厳重に行っている。今後も最新情報に対応しながら、さらに厳重管理をしていく必要がある。</p> <p>(3) 現在、製菓衛生師養成施設・調理師養成施設の学科(厚生労働省管轄)については、特別に定められた書式による自己点検・自己評価を定期的実施している。</p> |
| <p>基準9 「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員の評価・意見】 ・特に問題なし。</p> <p>【改善策等】 ・定期的な監査、正確な報告等を引き続き行っていく。</p> |

| | |
|---------------------------------------|---|
| <p>基準10 社会貢献・地域貢献</p> | <p>(1)年々、地域の方々の本校に対する興味関心が高まってきており、協力依頼が増加傾向にある。本校は移転当初から立川市に根ざした製菓学校を目指しているのでその期待に応えることを目指す。</p> <p>(2)製菓学校として地元の立川市などが主催するイベントには積極的に参加し、学生生徒も製菓指導者(マジパンなどの作品指導)として無償で協力している。地域の皆様からの反応はおおむね好評である。</p> <p>(3)学園祭・販売実習など本校の行事を通じて地元の人々との交流の機会を大切にしている。いずれも、地域に根差した恒例行事となっている。</p> <p>(4)地域企業自治体と連携・協同し、商品開発や地域活性等の活動に年間を通じて取り組む「産学協同プロジェクト」も始動している。</p> <p>(5)学校周辺での清掃活動は毎年度の検討事項である。</p> |
| <p>「学校関係者評価委員会による評価」及び「本校のとの改善方策」</p> | <p>【委員の評価・意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・概ね良好、地域貢献活動を通して学校のPRにも繋がる。 ・観光協会が出している「立川の太鼓判」(推奨品)がある。この特産物として認定されているものと何か協働でできたら良い。 <p>【改善策等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学生対象のキッズドリーム、親子クリスマス教室など毎年盛況でクラスの増員を行ったものもある。引き続き継続していく。 ・立川の特産品はウドやブロッコリーなど製菓に応用しにくい物が多いが、地元で根差した商品開発や地域貢献活動を更に検討していきたい。 |