

2017年度
学校関係者評価委員会
報告書



学校法人 大和学園
京都製菓技術専門学校

I. 学校関係者評価委員会の目的

委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、自己評価の結果に基づき客観的に評価することを目的とする。(京都製菓技術専門学校 学校関係者評価委員会規則 第2条)

II. 2017年度 学校関係者評価委員会 開催概要

1. 日 時 2017年 8月 7日(月) 9時00分～10時05分
2. 会 場 京都調理師専門学校 アネックス会議室
3. 出席者 <学校運営や教育に関する有識者>
委員長 楠井 秀和 様 (学校法人大和学園 評議員)
<企業等の役員または職員>
委 員 谷口 圭 様
(神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ 調理部 製菓料理長)
委 員 中邨 勝俊 様
(株式会社 小川珈琲クリエイツ 営業部 次長)
委 員 続木 創 様
(株式会社 進々堂 代表取締役社長)
委 員 八木 勢一郎 様
(御菓子司 京都鶴屋 鶴壽庵 代表取締役社長)
<本校卒業生>
委 員 浦谷 准平 様 (京都製菓技術専門学校 卒業生)
<委員会事務局>
事務局 鮫島 孝宏 (京都製菓技術専門学校 校長)
事務局 奥村 知史 (京都製菓技術専門学校 教務部長)
事務局 小山 美幸 (京都製菓技術専門学校 教務部)
4. 議 事 I. 自己評価結果について
(1) 教育理念・目標 (2) 学校運営 (3) 教育活動 (4) 学修成果
(5) 学生支援 (6) 教育環境 (7) 学生の受入募集 (8) 財務
(9) 法令等の遵守 (10) 社会貢献・地域貢献 (11) 国際交流

II. 自己評価結果の学校関係者による評価について
(1) 教育理念・目標 (2) 学校運営 (3) 教育活動 (4) 学修成果
(5) 学生支援 (6) 教育環境 (7) 学生の受入募集 (8) 財務
(9) 法令等の遵守 (10) 社会貢献・地域貢献 (11) 国際交流

Ⅲ. 評価委員からの評価および意見

評価委員からの評価および意見		評価委員からの意見に対する対応および改善方策
評価項目	(1) 教育理念・目標 (2) 学校運営	
	<ul style="list-style-type: none"> 採用した卒業生は目的意識も高く、ディプロマ・ポリシーに掲げられている能力をしっかりと身につけられていると感じている。 講師として派遣する者から、意欲的な学生が多く、学校は明るい雰囲気であると聞いている。また、技術や知識の習得は大変だと思うが、現場で必要な力をしっかりと身につけて欲しい。 	<ul style="list-style-type: none"> 2016年度より運用している、アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシーに則り、今後も明確な指針を持って教育を実践する。 知識や技術の習得のみならず、ハピネス・ホスピタリティ・スタンダードを基軸とした規範教育も徹底する。
評価委員からの評価および意見		評価委員からの意見に対する対応および改善方策
評価項目	(3) 教育活動	
	<ul style="list-style-type: none"> 卒業生が学校評価の基準となる。自身の目標を明確に就職に繋げて欲しい。また、技術のみならず、マネジメント能力を養成する教育にもさらに力を入れて欲しい。 明確な目標を掲げ、教育をされていることは素晴らしい。ただ、2年間では技術習得が難しい部分もあるのではと思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> ショップ実践を通してマネジメント力を強化し、卒業後スムーズに働くための力を醸成したい。また職業人として活躍するための意識付けにも注力する。 コアメニューの反復実習により、今後も全員が基本技術を完全習得できるよう、教育を実践する。
評価委員からの評価および意見		評価委員からの意見に対する対応および改善方策
評価項目	(4) 学修成果	
	<ul style="list-style-type: none"> 進路のミスマッチによる退学は、将来に関わることであるため一概に退学が悪いとは言えないが、就職後の離職率にも関わる話でもあるため、在学中の職場見学などで少しでもギャップを埋めてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 入学前に学校研究や業界研究、在学中に事業所研究をしっかりと行い、ギャップを無くしていきたい。また、退学の理由が多様化しているため、一人ひとりに合わせた対応を行っていく。

評価委員からの評価および意見		評価委員からの意見に対する対応および改善方策
評価項目	(5) 学生支援	
	<ul style="list-style-type: none"> 再就職者に対する求人の募集を行った際、希望者の動向がつかみにくかったため、しっかり情報提供をお願いしたい。 	<ul style="list-style-type: none"> 事業所様への報告体制を整えるとともに、再就職登録者が増加するよう、卒業後のサポート体制を学生に周知する。
評価委員からの評価および意見		評価委員からの意見に対する対応および改善方策
評価項目	(6) 教育環境	
	<ul style="list-style-type: none"> 自身の在学時、インターンシップの参加者は少数であったが、知識・技術の向上に繋がるため積極的に取り組んで欲しい。 	<ul style="list-style-type: none"> 長期休暇中のインターンシップを推奨するとともに、関連分野のアルバイト斡旋にも工夫を凝らしていく。
評価委員からの評価および意見		評価委員からの意見に対する対応および改善方策
評価項目	(7) 学生の受入れ募集	
	<ul style="list-style-type: none"> 就職後年上を指導することもあり、人間関係に悩む者もいる。マネジメントの基礎を在学中にしっかり学び、また、考えながら動ける学生を養成してほしい。それらを踏まえて学生募集活動を展開されたい。 入学試験で不合格者は発生するか。 	<ul style="list-style-type: none"> アドミッション・ポリシーに掲げた入学者を迎えられるよう学生募集活動を展開し、ディプロマ・ポリシーに掲げた学生を輩出できるよう努める。 合格基準に達しない受験生は不合格となる。
評価委員からの評価および意見		評価委員からの意見に対する対応および改善方策
評価項目	(8) 財務 (9) 法令等の遵守	
	<ul style="list-style-type: none"> 安定した財務運営を実現するためには、どの程度の入学者の確保が必要か。 法令等の遵守はしっかり行われていると思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> 入学定員の充足が必要である。

評価委員からの評価および意見	評価委員からの意見に対する対応および改善方策
評価項目 (10) 社会貢献・地域貢献 (11) 国際交流	
<ul style="list-style-type: none"> ・多くの留学生を受け入れていただきたいが、留学生が希望する分野はどの分野が多く、留学生の出身地はどこが多いか。 ・留学生が卒業後も日本で就業できるよう、行政等にも働きかけてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・和菓子分野を希望する学生が多く、洋菓子がそれに続く状況である。また出身地は、例年アジア圏が多く、中国、台湾からの留学生が多い。 ・今後も動向に注視し、最新の情報を得て、対応していきたい。