

2022年度  
学校関係者評価委員会  
報告書



学校法人 大和学園  
京都製菓製パン技術専門学校

## 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。(京都製菓製パン技術専門学校 学校関係者評価委員会規則 第2条)

## II. 2022年度 学校関係者評価委員会 開催概要

1. 日時 2022年9月9日(金) 18時00分～19時00分
2. 会場 大和学園太秦キャンパス 京都製菓製パン技術専門学校 4階会議室
3. 出席者 <企業等の役員または職員>
  - 前田 泰寛 様 (京都ブライトンホテル 製菓調理 料理長)
  - 岡田 章宏 様 (Niatto Kyoto 株式会社 CEO)
  - 新田 里奈 様 (Nitta Bakery 店長)
  - 高家 啓太 様 (株式会社塩芳軒 代表取締役社長)<本校卒業生>
  - 山田 美華 様 (京都製菓製パン技術専門学校同窓会)<学校運営や教育に関する有識者>
  - 増田 友輔 様 (学校法人大和学園  
京都栄養医療専門学校 管理栄養士科学科長)<事務局>
  - 田中 幹人 (京都製菓製パン技術専門学校 校長)
  - 住友 文 (京都製菓製パン技術専門学校 教務部長)
  - 黒田 翔太 (京都製菓製パン技術専門学校 教務部主任)
  - 池田 隆二 (京都製菓製パン技術専門学校 教務部員) ※書記
  - 河北 茉奈 (京都製菓製パン技術専門学校 教務部員)
4. 議 事
  - I. 京都製菓製パン技術専門学校 学校関係者評価委員会規則の改訂について
  - II. 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
  - III. 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

評価項目	(1) 教育理念・目標 (2) 学校運営	
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
<ul style="list-style-type: none"> <li>・実際に弊社へ就職いただいている貴学の卒業生と接する中で、すばらしい人材育成がなされていると感じている。</li> </ul>		
評価項目	(3) 教育活動 (4) 学修成果	
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
<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナ禍で授業を切り替えることは大変だったと思案している。学生のケアの難しさと退学率の抑制は難しかったのではないかと思う。</li> <li>・退学される方が多い時代だと思うが、貴校は対応に努力されていると思っている。</li> <li>・インターンシップにおいて、貴学の学生を受け入れる中で貴学の指導力の高さを随所で感じている。</li> <li>・インターンシップは学生の教育効果はもちろんだが、受け入れた社員にとっても学びの機会となった。今後とも受け入れなど協力をさせていただきたい。</li> <li>・製菓衛生師試験の合格率の高さは学習内容の充実度の高さを示しているものだと</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校として、退学率を5%以下にすることを目標としている。今回は一部学科で達成できなかったために、評価が低下した結果となった。本校の特徴である担任制や各部署の学生サポート、さらには学生カウンセラーによって、ケアを行いたい。</li> </ul>

<p>理解している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>さらに高度の菓子製造技能士の取得も卒業生には目指していただけたらと思う。そのためのサポート体制を検討いただきたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>卒業生のサポートについては、社会人の学び直しをテーマに定め、取り組みを進めているところである。</li> </ul>
<p>評価項目</p>	<p>(5) 学生支援 (6) 教育環境</p>
<p>評価委員会からの評価および意見</p>	<p>評価委員会からの意見に対する対応および改善方策</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>現在、インターンシップは1週間ほどだと認識しているが、可能であれば、期間を再検討いただきたい。1週間は指導する側にとっても不足しているように思える。</li> <li>繁忙期となる11月の後半から12月中のクリスマスシーズンでインターンシップを行っていただくと学生にとって、業界の理解になるだろう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>インターンシップの時間数について、実地研修は2種類あり、製菓衛生師準拠科目の1つとして行っている「校外実習」は期間を1週間と定めているが、選択科目の「インターンシップ」はカリキュラム上60時間としているものの、実施時間数が多くなっても問題はない。</li> </ul>
<p>評価項目</p>	<p>(7) 学生の受入募集 (8) 財務 (9) 法令等の遵守</p>
<p>評価委員会からの評価および意見</p>	<p>評価委員会からの意見に対する対応および改善方策</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>細かな項目で全てに対し、取り組みが具体的に記載されており、問題がないと思える。</li> </ul>	
<p>評価項目</p>	<p>(10) 社会貢献・地域貢献 (11) 国際交流</p>

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
<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本は少子高齢化が加速している。その点で、留学生が入りやすい、学びやすい環境を創出いただければと思っている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループ校において、留学生専科を設立し、学園全体では留学生は40名ほどが在籍している。今後、留学生の受け入れを強化したいと考えている。</li> </ul>
<p>全体を通して</p>	
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
<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校が地域貢献されていることを素晴らしいと感じている。</li> <li>・国際交流については、学内進学はさることながら、学校内での学生同士の交流にも期待できるだろう。</li> <li>・アフターコロナを見据え、国際的な面においても、引き続き頑張っていただきたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の本質となる事業に加えて、先端科学の活用や地域社会への貢献できるよう施策を行っている。</li> <li>・今回の結果とともに、ご意見いただいた内容を踏まえて、学校運営に反映していきたい。</li> </ul>