

2023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. 2023年度 学校関係者評価委員会 開催概要

1. 日 時 2023年10月17日(火) 16時00分～17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 調理部
レストラン調理課 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) ※当日ご欠席
<事務局>
奥村 知史 (京都製菓製パン技術専門学校 副校長・就職部長)
住友 文 (京都製菓製パン技術専門学校 教務部長)
酒井 なつみ (京都製菓製パン技術専門学校 教務部員)
河北 茉奈 (京都製菓製パン技術専門学校 教務部員)
松村 美咲 (京都製菓製パン技術専門学校 教務部員) ※書記
4. 議 事
 - I. 本校の取り組みについて
 - 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"> ・学生だけでなく教員にも指導をしているところがよいと感じる。目標を周知し、同じ理解をもつことは難しいが、それができていることは素晴らしいと思う。 ・すべて4という評価は素晴らしい。学生もこの評価については知っているのか。 ・勤務時間外に学生から質問があった場合など教員の時間外労働はどうしているのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自己評価は本校HPにて公表している。 ・時間外の学生対応や時間のかかる業務があった場合など、時間外勤務は、上司の承認を得たうえでやっている。ただし、法定時間を超えないこと、休憩を取ることを徹底している。
評価項目	(3) 教育活動	
	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"> ・アルバイト2名が大和学園の学生だが、AIアプリの話を聞き、すごいものがあると驚いた。 ・AIが身近に感じられるのはよいことだと思う。 ・インターンシップについて、受け入れ側もたくさんの気づきがあるので、今後も協力したい。 ・インターンシップで学生と交流することで、柔軟な考えを持っていたいと感じる。 ・社会に出ると自分から学びを得にいかなければならないが、学校がそのようなこ 	<ul style="list-style-type: none"> ・今後も継続して活用していく。 ・学生にとっても校外で就業体験をすることがよい経験となっているので、今後もご協力をお願いしたい。

とを学ぶよい場になっていると感じる。		
評価項目	(4) 学修成果	
評価委員会からの評価および意見		評価委員会からの意見に対する対応および改善方策
<ul style="list-style-type: none"> ・就職率に関しては95%を超えており、専門学校の学生は目的意識がしっかりしているので、数字と意識が合致するのがすばらしいと思った。 ・就職率や製菓師合格率で100%が出ていることはよいことだと思う。 ・概ね就職率や製菓衛生師試験合格率も高いので問題はないと思う。 ・飲食業界は人手不足が叫ばれているので、よい人材を送ってほしい。 ・退学率が上がっているのは残念に思う。理由を知りたい。 ・退学率を5%に抑えるという目標が高いと思うので、問題なく進められていると思う。 		<ul style="list-style-type: none"> ・今後も、高い実績が残せるよう、サポートを行う。 ・退学については体調不良という理由が最も多く、体力的に製菓業界を諦めなければならない場合もある。その他、進路変更や学費を理由に退学する学生がいるが、学費を理由は高等教育の修学支援新制度が始まったことで減ったものの数名はいる。
評価項目	(5) 学生支援	
評価委員会からの評価および意見		評価委員会からの意見に対する対応および改善方策
<ul style="list-style-type: none"> ・概ね4という評価はすばらしい。 ・昨年和菓子が登録無形文化財になった。菓匠会について学校の方からも学生に案 		<ul style="list-style-type: none"> ・授業等で学生に案内を行う。

<p>内してもらいたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 課外活動について、コンクールなどサポートしているのか。 ・ 奨学金について、全員への支援はできないと思うが、どのような学生が支援を受けられるのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会への学生参加に力を入れている。授業の一環として対策を実施し、本選に残る学生にはさらにサポートを行っている。学内や民間のコンクールへの参加も支援している。 ・ 学内奨学金は前籍校の成績、収入、他の奨学金受給状況を考慮して選考している。毎年奨学金の受給人数は変わるが、昨年度までの実績はHPでも公開している。国や民間の学外の奨学金も情報収集して告知している。
<p>評価項目</p>	<p>(6) 教育環境 (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"> ・ 設備もすばらしいものが揃っている。 ・ 防災については内部資料であろうから詳細はよくわからないが、全体的に情報を公開しているところがよい。 ・ 学校が財務などの情報を公開しなければならぬという決まりはあるのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 財務情報については、ガイドラインに沿って公開している。
<p>評価項目</p>	<p>(10) 社会貢献・地域貢献、 (11) 国際交流</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"> ・ 以前京都太秦 Taiwa Museum を見学したが、よかった。 ・ 20 名程度の留学生がいるということだが、和菓子上級科には何名いるか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 和菓子上級科の留学生は、2年間合わせると6名。以前は製菓技術科と和菓子上級科のみに留学生がいたが、今は夜間部を除く全学科に広がっている。