

学校関係者評価報告書

2023年度

自 2023年4月 1日

至 2024年3月31日

専修学校 厚生労働大臣指定・製菓衛生師養成校
日本菓子専門学校

目的

学校関係者評価委員会(以下、当委員会)は、日本菓子専門学校(以下、本校)の自己評価において、客観性・透明性を高め、学外の関係者より客観的・専門的な助言を得ると共に、相互の連携を促し、学校運営の改善への協力を促進する事を目的として、当委員会を組織した。

当委員会は、本校の自己評価を資料とし、関係教職員との意見交換等を通し、本校の学校運営・教育活動等について、検証および評価、助言を行う事を目的として実施している。

当委員会の委員は、本校の教育理念を理解し、菓子業界に精通した学外関係者を校長が選考し、委託をしている。

報告書は、2023年度の自己評価表を資料として、当委員会として評価および助言をまとめ作成したものである。

学校関係者評価委員

三浦 秀一 「日本菓子専門学校 校長」

大島 陽二 「レピドール洋菓子店 会長」

黒田 寛 「日の本穀粉 株式会社 代表取締役」

高澤 勉 「和菓子処 八洲 社長」

柳 正司 「パティスリー タダシ ヤナギ オーナーシェフ、
(公社)東京都洋菓子協会 会長」

和泉 光一 「アステリスク オーナーシェフ、
(一社)日本洋菓子協会連合会 指導委員」

学校関係者評価

1. 教育理念 「菓子業界の期待に応える人材づくり」

①現状における課題点

教育理念のもと、各職員が職務に取り組んでおり、就職率についても昨年度と変わらず100%を保つことが出来ている。目標、教育理念は生徒及び父兄にも周知され、カリキュラムも現状に合わせて対応ができており、概ね問題ない。

課題としては継続と学生への意識付けであり。

教職員に関しては衛生思想の徹底と実践、教育理念を達成するための技術等、今後もアップデートを怠らない姿勢を貫いていただきたい。

菓子作りの楽しさややりがい、技術、理論の習得はもちろんのこと、菓子業界に携わる社会人としての一般教養を持った存在の育成を目指してもらいたい。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

菓子業界の発展と地域社会への貢献も含め、学校教育の方向性を拡大してほしい。将来的には、商品開発や、情報発信などについても学べる環境があると望ましい。

現代は教える(伝える)側の心が必ずしも100%伝わらないことが多い。各教師はそのことを念頭に入れて授業づくりに取り組んでほしい。

インターンシップとして現場に行き、プロ意識を養う場を取り入れていただきたい。クリスマス研修などの実施をしていくことで、機会を増やせないか。

職員1人1人の意識向上が必要であり、生徒一人一人に対する接し方、距離感の確認をおこなっていただきたい。

就職率は100%となっているがその先の退職者、離職者を防いでいくことにもつながると考える。

2. 学校運営

①現状における課題点

運営方針、事業計画、人事、給与に関する規定などは、策定、整備されており問題ない。
コロナ禍により減少した生徒数に関しても回復に転じており、課題点よりも継続ができるような動きに期待する。
今後18歳未満人口の減少に対応し、さらなる魅力のある授業内容の充実、及び外部収入の確保を目指していく必要がある。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

教員、理事には校長より活動・会議の内容は十分に報告されていると感じる。
現在は問題がないが、安心せずこれからも連絡を密に行い、両局がまとまり、結束していく必要がある。各責任者には常により良く時代に沿った運営・体制づくりを目指していただきたい。
学生管理システムや、学校設備さらなる充実を行っていただきたい。
さまざまなものの高騰がある中で節約、省エネをはかることはもちろん必要だが、材料等の質は落とさないよう注力していただきたい。
各局の間の情報共有・連絡を円滑にし、よりよい学生対応の充実が可能になるよう学生管理システム等で入学から在籍・卒業までの管理をトータル化できるよう推進してほしい。

3. 教育活動

①現状における課題点

基礎的な授業も不可欠だが、その中で更に時代にあったカリキュラムの見直しを行うべき。現在実施している履修要項を毎年見直し、各科は時代や要望に合わせた対応魅力のある授業を進める必要がある。

外に出てさまざまな体験ができる機会を作っているのは良いことであるが、まだまだ現場に出る経験としては不足している。インターンシップなど長期的に体験できる場を設けていただきたい。

原材料、技術、道具、機械等、菓子製造技術の進歩は著しい。教師の方の研修機会を増やし、個人でも十分勉強されるように指導してほしい。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

各教職員は部署を超えてコミュニケーションをとり、統一した考えと個人としての自分の考えを生徒に伝えることが必要だと考える。そのために学校の特色を理解し、歴史ある学校ならではの教育をおこなっていただきたい。

また、職員個人のスキル向上を進め、学生授業に活かせるようにしていただきたい。

デパートや店舗でのコラボは大変良い経験と思います。カリキュラムの一部としてインターンシップをより深く取り入れていただきたい。

4. 学習成果

①現状における課題点

よく活動されているが、こちらも継続に課題。

就職率100%が続いていること、ハイテクニカル学科については毎年学生が受賞をしていることは大変よいこと。継続した受賞ができるよう先生方の尽力が必要。

維持することで学校の評判や信頼につなげていくことを目指してほしい。継続できるよう意識し、就職先との連携をおこなっていただきたい。

就職担当による面談や相談しやすい環境は整っている。卒業後のキャリア形成が課題。

求人企業、業界団体、同窓会などと綿密な連携をとり、卒業生の活動状況と問題点を把握し、卒業後のキャリア形成への効果を把握し、学校教育の改善につなげていく必要がある。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

まずは大目標を決め、その達成に向けた小目標をつくり目標に向かっていくのがよいのではないか。職員一丸となり努力し、目の前の目標をひとつずつクリアしていただきたい。

生徒とのコミュニケーションを行う中で礼儀、社会人としての常識、卒業後の人生設計を組み立てられるようにする。

卒業後に日本菓子専門学校で学習した価値を実感できるような授業を心がけてほしい。

各同窓会県との連絡を密に行ってほしい。同窓会、同期会を開催し、65周年事業へとつなげる下準備をおこなっていただきたい。

5. 学生支援

①現状における課題点

就職支援、学生支援、奨学金支援等、十分に整っていると思う。

クラス担任制を設け、生徒の不安・異常をすぐに相談、対応できるようになっているが、精神的な面のケアは依然課題である。カバーできるような体制を整えてほしい。

就職後の定着率については課題。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

支援業務は最初の窓口であり、初めに対応する職員によって印象が変わってくる。学生に寄り添った対応で心を開いて深い相談まで聞けるようになると教職員と違った相談窓口になり得るため、対応を誤らないように丁寧に行ってほしい。

現場とは、仕事とは、という意識や覚悟の不足を感じます。その意識をしたご指導をお願いします。

留学生に対しての支援は充実している。入学者数を鑑みながら、指定校を増やしてほしい。

6. 教育環境

①現状における課題点

各項目、十分クリアされている。

年度初めには、人事異動、方針変更等があるため、再チェック、認識確認を怠らないことが必要。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

設備の法定点検、器具のリニューアルを進めて、現場と変わらない環境を築いていただきたい。

年に1度の避難訓練を継続して実施する。避難訓練だけではなく、災害時の連絡や防災、水害対策意識の確認も行えると良い。（ポンプ、止水、消化器のやり方使い方、防災教室等）

災害時の自分の役割、特にその責任者が不在時に誰に変わるかを確認しておき、誰が最高責任者として指揮するか決まっているか、学校設備の危険物、期間箇所などを全員が理解しているか、避難場所もわかっているか、全員避難確認ができるか確認することが大事である。これを徹底してほしい。

食料・水・用具などの備蓄・数量、期限等の確認を欠かさずお願いします。

7. 学生の受け入れ募集

①現状における課題点

概ね問題ない。これで良い。ということはない。努力し、動員をあげていることは素晴らしい。学生募集は生命線であり、SNS運用及びオープンキャンパスの整備に力を抜かずに募集を続けることが課題。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

オープンキャンパスなどで、体験入学など、イベントを多く催している点は評価できる。入学者へのPRについて、学校のポイントを明確にし、広報活動にて周知できるよう努める。学生募集は間口を広げると経費がかかりすぎるので、入学希望者が探すメディアに集中してはどうか。

地域誌に学校のアピールをするなど、身近なものから国内外問わずのPRが必要。学校のセールスポイントを集約し、時代に沿ったスピードかつSNSなどの有効な手段を用いて人員募集に活かしてほしい。若い世代の感覚でパンフレットや広報物がつくられることを希望します。

食生活に関連する仕事の大切さ、魅力を伝え、一人でも多くの人材が菓子だけでなく、食関係の仕事に就き、食品業界の発展に繋がられるようにしていただきたい。

外国人就労に対する流れをしっかりとつくり、外国人留学生の就職率向上を目指していただきたい。

日本語学校に対するアプローチや学校説明会を本校で行うなどをしてはどうか。

8. 法令等の遵守

①現状における課題点

製菓衛生師法にのっとり法令遵守の体制を維持し、実践する。

セキュリティーに関しては職員が同じセキュリティー意識と知識をもち、最善を尽くしていただきたい。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

行政提出物のチェック体制及び確認。漏れや遅れがないよう徹底してください。

システムとしては出来ていても運用に問題があるように思われる。担当者は常にチェックが入ることを認識し、管理を十分にしてもらいたい。

学校内だけでなく、外部の専門家にも頼り意見を取り入れてみてはどうか。

9. 国際交流

①現状における課題点

留学生の受け入れ、そして就職までを最後まで支援できるようにしていくことが課題である。
コロナで中止になっている/いた、海外の招聘の再開。

②学校関係者評価委員会からのご意見・ご要望

留学生の受け入れも適正に行われており、特に問題はない。
今後さらなる国際化に合わせて、留学生向けのオープンキャンパス等の告知や留学生を受け入れるための就職企業との連携を取る必要性を感じる。
今後益々人材不足になっていく。外国人生徒の就職の仕方や受け入れ先など、教師陣で理解を深めて活動を行えるようにしていただきたい。難しい問題であるが進展できれば強みに転じると思う。