専門学校 二葉製菓学校

学校関係者評価報告書

（平成 30 年度）

実施日：令和元年 7月 19日

学校法人 古屋学園 専門学校
二 葉 製 菓 学 校

専門学校 二葉製菓学校　学校関係者評価報告書について

学校法人古屋学園 専門学校二葉製菓学校は、学校自己評価制度を実施しており、自己点検・自己評価実施委員会により、組織的に自己点検項目による改善活動に努めております。また、「学校法人古屋学園学校品質向上中期計画」にもとづき、学校運営計画を立案し、自己点検項目を、より有機的で実効性のある活用を行い、学校自己評価を継続しております。
これまでの継続活動をより充実したものにすべく、平成 29 年度に続き、平成 30 年度も本校に関係の深い方々のご意見を広く深く頂戴し、学校関係者評価を実施、多くの貴重なご意見を真摯に受け止め、教育・学校運営に反映させております。
ここに、学校関係者評価を公表することにより、その評価を問い、社会的責任を果たしてまいる所存でございます。今後ともより質の高い教育・質の高い学校を目指し、教職員一丸となって努力してまいる所存です。
引き続き、ご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。

令和元年　7月 19 日
学校法人古屋学園
専門学校 二葉製菓学校
学校長　大野 龍男

学校関係者評価者ご紹介

【専修学校団体】

日本菓子教育センター
理 事 長
高　井　和　明　氏

【業界関係・企業】

株式会社　コロンバン
代表取締役　社長
小　澤　俊　文　氏

【卒業生・業界関係】

株式会社 京王プラザホテル八王子
ﾍﾟｽﾄﾘｰ・ﾌﾞﾗｲﾀﾞﾙ担当
米　内　ゆ　き　こ　氏

【校 長】

専門学校 二葉製菓学校　学校長
大　野　龍　男

【校長が必要と認めた者】

学校法人 古屋学園 学園本部事務局長
寺　島　秀　親

専門学校 二葉製菓学校　教務課長
永　宗　喜　昭

学校関係者評価委員会　次第

１．　開　会

２．　学校長挨拶

３．　討　議

（１）　平成３０年度自己点検・自己評価結果報告

基準毎の評価　基準１から 基準 10

（２）　令和元年度 重点目標概要説明

（３）　質疑応答・ディスカッション

４．　その他・今後の予定等

次回開催　令和２年 ２月中旬予定

基準毎の評価

基準１　教育理念・目的・育成人材像

本校は「涵養の精神と職業人としての自立」という本学の建学精神のもと、以下の学校教育目標を掲げております。

① 高度な専門知識及び技術の習得
② 人間性豊かな明晰なる感性と国際性の涵養
③ 業界団体及び企業との連携をとり、職業実践教育を学生に教授する
④ 職業人・社会人としての責任や社会貢献の意識を持たせ、変化に対応し変革を起すことが出来るグローバル人材の育成
⑤ 職業人としてのホスピタリティー教育の推進

教職員については、業界・企業との連携による実践教育での働き方教育の推進や業界貢献・地域貢献を重点にした講習会や商品共同開発等に積極的に参画し、率先垂範して社会の変化に対応できるように専門分野のスキルアップを進めている。
また、職業実践教育の中核的機関として、多様な学習者のニーズや社会の様々な要請に的確に応える学習機会を提供する為、「企業向け・学生向け・一般向け・児童向け」等オープンキャンパスや講習会・お菓子教室等を開講し、対応を行なっている。

基準２　学校運営

本校（学園）の建学理念「涵養の精神と職業人としての自立」に基づき、学校の目的・目標を実現するための学校運営方針中期計画「学校品質向上中期３か年計画」が策定されており、理事会・評議委員会により重点課題が定められ、その運営方針に則した形で本校の運営方針である「選ばれる学校」と「中期計画とその方策」が策定されている。
教職員には教務会議で本校の運営方針が示達され、校長より説明がなされる。その達成基準として、４つの評価項目「①学生の学校満足度の向上・②学生の就職活動希望進路の実現・③学生の学習成果の向上・④学校内美化・衛生教育・ECO 運動」を設定しており、建学の理念に沿いながら学校運営方針を達成すべく、設備管理業務改善職場委員会で継続的に設備の保全や改善活動に取組んでいる。人事制度面においては、人事考課制度により適切な評価を行い、昇進昇格の制度化が進んでおり、評価・処遇・育成の流れが整備されてきている。

基準３　教育活動

厳しい経済状況が緩和されつつあるとはいえ、その実感を伴うものではなく、さらに少子化等の構造的問題もあり、専修学校が生き残っていく為には即戦力となる高度な職業実践的教育の提供が必要と認識している。そのためには、教員にその意識とスキルを持たせる事が教育活動において肝要であると考えている。本年度は学校行事等の多くを教職員が自ら考え企画・実践をすることを進め、常に新しい事にチャレンジ・トライ&エラーの意識が定着してきていると評価している。また教職員の姿勢が学生に伝播し、実学教育の場である製菓・製パン実習では１年制専門課程・２年制専門課程の学生がそれぞれ実習課題に取り組むことが出来た。また、より高度な専

門性を高めるため、学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会での改善点・意見等を受け、校長・教務課長が教員の専門性や教授力・実習力の把握・評価を適宜行っている。業界が希求する人材に即応するためには、常に業界動向に則した授業編成を行う必要があると考え、業界団体等が開催している外部研修会・講習会等に積極的に参加を行っている。
また、教職員のスキルアップ研修については毎年度、夏期・冬期に企業での実技研修を行なっており、確実にスキルアップに繋がり授業にも反映されている。学生の成績評価・単位認定の基準は明確に規定されており、進級・卒業審査はこの基準に則して行われている。学生の実地研修において職業実践専門課程での連携企業との実地研修が制度化されおり、年間授業日程内で前期・後期に実施されている。

基準４　教育成果

本校の教育成果指標と成果は以下の通りとなる。

① 進路決定率及び就職率（専門課程）
専門課程の進路決定率は１００%、就職率は９７．１%となっている。
教務課・就職支援室・各クラス担任が一丸となって、就職指導・支援を活発に行う体制を整えた。これにより、就職支援セミナー・企業説明会の開催等企業や求人内容等の情報をタイムリーに提供しつつ、個人面談によりサポートすることで就業意識を高めることができた。
さらに外部カウンセラーによるキャリアカウンセリングも成果に貢献していると評価する。

② 製菓衛生師試験の合格率
製菓衛生師試験の合格率は東京都試験・山梨県試験で平均８４．６%の合格率であった。
東京都国家試験に向けての試験対策を４月から６月第２週の期間を設けて実施を行った。

③ 中途退学率
中途退学率については２．６%となり 昨年に比べ低い数値となった。
学業不振や経済的な問題は少なくなり、メンタルの弱さから退学を選択する学生が多くなった。
更に２年進級時退学者が出る傾向もあるので、今後対策を講じていく必要がある。

④ 製菓コンテスト学生部門参加（今年度参加率は１００%であった）
ﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾓﾃﾞｰﾇ科２年・ﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾒﾃｨｴ科２年はジャパンケーキショーバタークリーム仕上エコール部門に全員が出品し、中でもﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾓﾃﾞｰﾇ科２年の学生４名が金賞・銀賞・銅賞を受賞した。学生の技術と意識の向上に繋がっている。

⑤ 2019 年度新入生より実習ユニフォームのリニュアルを行なった。

基準５　学生支援

就職指導、学習・生活面での相談、経済的側面での支援、健康管理等の体制は整っているといえる。特に各企業講師によるクラス別の就職支援セミナー・業界説明会や外部講師による個別キャリアカウセリングの実施等、学園就職支援室と製菓校学生課との連携により円滑に行なわれた。また、卒業生に対しても転職相談や仕事における技術的相談などに対応が出来ている。　生活面では保護者と担任との連携を重視した学生相談体制を敷き、校長、教務課長のバックアップのもと教員が適宜対応しており、包括的に学生支援ができていると評価する。経済面の支援は重要な課題と認識しており、奨学金手続き、貸付、教育ローン紹介・斡旋、学費分割納入、延期納入等

校務運営部が窓口になり、個別に素早い対応を行っている。健康面では入学時に健康診断を実施し、個々の健康状態を教務課、担任・副担任が把握し保護者と連携していた。古屋学園三校留学生の集いイベントを開催し学校・勉強・生活面の心配等語り合う機会を設けている。

基準６　教育環境

施設・設備面では、年間施設設備事業計画により改善を行い、実習効率アップと実習製品の品質の向上が出来た。

実習面においては、三鷹店舗付実習室で地域貢献として季節のイベント菓子の頒布会を定期的に開催し、学生に対しては販売・接客サービス教育の一環とした。さらに企業等との連携を行い、講習会、企業研修、展示会出品や地域イベント・介護施設イベント等、学生のボランティア教育の一環として積極的に参加した。その他、学生の企業研修として、業界企業と連携した年間研修計画に基づき、企業研修や海外研修等実施する教育体制が整備されている。

環境面においては、平成 30 年度事業計画として新館実習室冷凍庫 1 台新規入替及び製菓実習用ダスター洗浄用洗濯機 2 台入替・本館新館グリストラップ清掃及び排水管高圧洗浄工事・新館地下汚水槽ポンプ交換工事・本館正面入口上校章フラッグ交換工事を行い、実習での衛生管理・作業性等、教育環境の改善を行った。今後も年間設備事業計画を基に教育環境を改善していく予定である。

安全面においては、「消防計画」に基づく防災組織の編成、訓練及び防災機器点検の定期実施等の防災体制を整備し、教職員で防災組織を構成し、防災計画を基に安心・安全な教育環境の提供に努めている（ 防災計画を年度ごとに管轄消防署へ提出している ）

基準７　学生の募集と受け入れ

学生募集は年次計画に基づき、広報室主導により年間募集計画を企画立案・実施している。紙媒体の学校案内（入学案内・学生募集要項・就職状況）については、常に新しい情報を表記し入学希望者が学科内容・教育内容を理解しやすいような構成や文章としている。その他にもフェイスブック、インスタグラム、学校ホームページ内のブログ等を積極的に活用し、実習風景や製品等の教育成果の情報提供を正確かつタイムリーに実施して、体験入学・学校見学会を含む入学相談会・窓口相談会の実施に繋げた。また参加者のアンケートを重視して、広報担当・教職員全体で常に内容の検討・見直しを行いながら学生募集を行った。入学選考に関しては、入学選考基準に則して体験入学の段階から選考を実施しており、その推移を学科別に把握して授業編成・課程編成に活かしている。学納金は中長期的計画に基づき理事会で決定されるが、教育内容や学生・保護者の負担を考慮した妥当なものとなっている。

基準８　財務

少子化の中、中長期的にみて学生数の確保が難しくなることが予想されていたが、現実的に目のあたりし、財務体質の強化が必須と痛感している。支出に関しては中期計画及び 2018 年度予算に則して順調に進捗した。18 歳人口の減少・求人倍率の上昇・大学全入など諸々の要因が重なり大幅な収入減となったが、事業計画の絞り込み・契約見直し等による管理経費削減により、予算以上の経常収支結果をおさめることができた。外国人留学生・社会人の獲得なども寄与し、学

生数の回復が見込まれている。また、将来の収入源とすべく公開講座を展開しはじめた。引き続き支出の見直しをしつつ、各校・広報室・事務局全教職員が協働することが必須と考えている。
資産運用に関しては、資産運用管理規程に則して適切に運用されている。
決算については、税理士による適切な監査が実施されており、監事による監査を経て評議会・理事会にて報告・意見聴取をすることとなっている。それら全てがスケジュール化され、翌年度の予算に反映されている。決算報告にて開示された財産目録・賃借対照表・収支計算書及び事業報告書を毎年５月末までに作成しており、関係者からの閲覧要求があれば応じる体制をとってきたが、平成 25 年度から更新を行い、ホームページにて公開している。

基準９　法令等の遵守

法令や専修学校設置基準にもとより、毎年『養成施設指定基準に係る自己点検表』（東京都福祉保健局）に則り適正なる遵守と運営に努めている。また、教職員・学生に対してもそれぞれの立場で、法令遵守の重要性をホームルーム・朝礼・教職員会議等で周知している。個人情報に関しては、職員に対して、継続的・日常的に『個人情報保護法』の啓発啓蒙を行っている。個人情報（データ）の取り扱いに特段の注意をはらっており、本校制定の『個人情報保護規程』を活用し、教職員等の意識の徹底を図っている。
教育課程編成委員会の開催・学校関係者評価委員会の開催により学校内外の関係者への自己点検・自己評価等に関する情報提供が出来ている。
自己点検・自己評価を実施・公表しているが、その捉え方に教職員間のバラつきが見られるため、教職員の参画方法に工夫の必要を感じている。自己点検・自己評価報告書の点検は日程計画の細分化を図り、担当者に周知・実施する事が大事である。

基準 10　社会貢献

「地域コミュニティーとの連携」を基本とし、本校は行政機関、学校、業界団体及び地域との連携・交流を積極的に行っている。本校の施設・設備を活用した講習会・製菓・製パン教室・製菓コンクール等の実施、講習会・技術指導・職業講話（中学生対象）・講習会への施設の開放・提供などを行い、地域社会・業界への貢献度は昨年に引き続き評価できる。
武蔵野市武蔵野観光課や企業等との商品開発への参画や地元地域での菓子販売、吉祥寺ハロウィンフェスタ・浴風会介護フェア・朝陽学園チャリティーバザー、障害者就労支援 NPO 法人依頼の焼菓子製菓実習の実施等、昨年度に比べ地域貢献ができたと評価している。
教員派遣としては、東京都諏訪台中学校（職業講話）・ 業界展示会、講習会協力及び中央職業能力開発協会 技能五輪大会協力・若手料理人コンテスト協力などを行った。学生ボランティアに関しては、活動時間の確保・安全面の問題から学生の自主性に委ねるものとしている。教職員の支援体制は出来ていないが、活動には教職員が積極的な支援協力を行っている。また、教職員のボランティア活動では、フランス大使館主催震災復興ボランティアキャラバンに参加協力（菓子・人員等）を行った。温暖化対策として節電・空調等に学生・教職員一丸となり、省エネ運動をおこなっている。　（教職員は５月から 10 月までクールビズを実施している）

以 上

評価委員から拝聴した主な意見・質疑・応答等

（意見）

平成 30 年度自己点検・自己評価報告書についての記載が基準項目ごとに昨年度の改善内容が見やすくなっている。また自己点検・自己評価報告書の改善個所が色を変えてありより報告書の対比内容を理解する事が出来た。

（質疑）

オープンキャンパス等での学生確保はどのように行っているのか。

（応答）

オープンキャンパスでは高校生・大学生・留学生・一般など広く興味をもって頂けるような体験実習 MENU の提供や在校生たちによる学校生活や学科・実習内容等の説明を学生目線で行ない、参加者にアピールをしている。リピート学生対応として別 MENU による体験実習を行い、より興味を持つように努力しています。

また、地域における製菓講習会やお菓子教室にも力を入れている。

（質疑）

学校設備の改善のチェックや保全・メンテナンスはどうしているのか。

（応答）

学生の満足度の向上をテーマに設備管理業務改善職場委員会で継続的に設備の保全や改善運動に取り組んでいる。2019 年度から学生の実習ユニフォームのリニュアルを行い、デザイン・作業性等、学生達に好評であった。

（質疑）

教育成果で就職率や中途退学者など昨年度に比べ数値や状況はどうであったか。

（応答）

専門課程の進路決定率は１００％で就職率は９７.１％となり、就職を希望しない学生がおり、100%とはいかなかった。中途退学者については専門課程を合わせて2.6％と昨年度(8.2%)より低い数値になった。退学の原因としては経済的理由だけではなく、メンタル面の弱い学生が増えており、保護者との連携強くし、今後とも対策を講じていきます。

（質疑）
教育活動のなかで学生の教育成果としてはどのようなものがありましたか。

（応答）
学生の成果としては、製菓コンテスト学生部門参加（ジャパンケーキショー）バタークリーム仕上エコール部門に全員が出品し、中でもパティスリーモデーヌ科の学生４名が金賞・銀賞・銅賞を受賞した。
教職員についてスキルアップ研修として毎年度、夏期、冬期に企業での実地研修を行なっており、さらに業界の技術講習会等も積極的に受講し実習に活かしています。

（質疑）
学生支援での就職活動に関してどのような支援・指導の取組みを実施しているのか。
また、留学生の対応としてどのような事を行なっているか。

（応答）
就職指導は就職支援室と製菓校学生課が情報共有等の連携を取り、円滑に行なわれた。
学生支援の取組として就職セミナー・関連企業説明会の開催等を行い、就職への意識向上を進めている。企業よりの求人案内等の情報をタイムリーに提供している。
また、卒業クラスには東京都労働基準協会連合会委託講師による労働条件セミナー・日本年金機構武蔵野年金事務所講師による年金セミナーを開催した。
外部カウンセラーによる個人キャリアカウンセリングを随時実施し、学生支援・指導を行っています。留学生の対応として古屋学園三校留学生の集いイベントを開催して学校・勉強・生活面の心配ごと等、留学生・教職員や留学生担当者たちと語り合う機会を設けている。
経済的な相談としては学生課が対応し、奨学金手続・学費納入に関する相談・各種証明書発行など学生の希望に寄り添った対応を心掛けております。

（質疑）
学生募集活動はどのように行っているのか、また就職実績、資格取得実績等の教育成果は正確に伝えられているか。

（応答）
学生募集活動は年次計画に基づき経営推進課広報室と教職員が協力体制をとり実施しており、学校訪問先と頻度については過去の実績から精査し、地域・学校を絞り込むことにより効率化を図り、募集を行っています。

各種広報媒体については実習風景や製品等をフェイスブックやインスタグラムでその都度、最新の情報を更新している。
募集状況は昨年より厳しい状況下であり、オープンキャンパス・学校見学会等について高校生・大学生・留学生・一般などのニーズに合った内容を広報担当者・教職員全体で検討・改善・実施を行い、学生募集に繋げている。
就職実績・教育成果などは WEB における学校情報の更新等や入学案内や就職状況一覧の配布とリーフレット等の作成・配布も行っています。

（意見）
財務については昨年に続き健全な財務管理がなされている。
税理士による適切な監査が実施されており、監事による監査を経て評議会・理事会にて報告・意見聴取等スケジュール化されている事や財産項目・貸借対照表・収支計算書・事業報告書を HP にて公開しており、中期計画を踏まえた健全な財務管理が正確に行われている。

（質疑）
社会貢献において地域コミュニティーとの連携協力は昨年と比べ進んでいるか。

（応答）
「地域コミュニティーとの連携」を基本とし、地域連携・交流を積極的に行っています。
本校の施設・設備を活用した講習会・製菓製パン教室やお菓子等の頒布会等を実施おり、また、地元地域での菓子販売、浴風会介護フェアイベント・朝暘学園チャリティーバザー・障害者就労支援 NPO 法人依頼の焼菓子製造実習の実施等を行い、必要に応じて地元を盛上げるイベントや商品開発等にも参画しております。

評価委員から拝聴した主な要望・意見等

（要望）

学校関係者評価委員会の開催により、学校内外の業界関係者への自己点検・自己評価等に関する情報提供が出来るようになり、業界と学校との協力関係が改善されてきている。自己点検自己評価表は見やすくはなったが、基準項目が多いので明確な文章でお願いしたい。

（意見）

- 学生達が受賞した事など実績を作ることが教育成果として一番の説得力になる。
- 優秀な人材は今やITの技術職に興味を持っており、AIを使うか、使われるかのどちらかで、この業界の将来は有望になると思う。
- ６・３・３・４の教育制度から就職だとこれからの時代の受け皿に合わなくなり、小さい頃から海外で活躍できる時代になってきている。（グローバルな職業意識）
- 東南アジアからの留学生が増えている中、選ばれる学校の要素は技術力が有ることである。
- 専門学校は教育国として人を教育して輸出する教育機関としての時代に入っているのではないか。

（意見）

武蔵野市武蔵野観光課からのイベント参加や商品開発に参加する事は学校にとって重要な事であり、地元に対する貢献度もさらに高まり、学校価値が上がるはずですので、是非とも昨年同様に進めてほしい。

（要望）

- 留学生に対して特定技能１号在留資格に衛生専門士を反映してほしい。（業界との連携）
- AIやロボットが人に代わる業種が出てきているが、食に関する業種は強いと思う。
- 味覚・美的感覚等、五感を使う業種はその専門分野を専門学校で育成をしてほしい。
- 知識は多い事に超した事はないが、現場ごとに絶対ではないので柔軟に対応する事が出来るように学生に伝えていく教育を行ってほしい。
- 現場で実践する衛生関係・原材料関係などはなるべく現場での実践に沿ったものを教えてもらいたい。

以 上

学校法人古屋学園
専門学校 二葉製菓学校
〒180-0004　東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-23-8
学校関係者評価報告書についてのお問い合わせ先
学校関係者評価委員会　TEL　0422-20-4556