

**2022 年度 織田製菓専門学校**

**学校関係者評価報告書**

**(令和 4 年度)**

**評価対象期間**

**2022 年 4 月 1 日～2023 年 3 月 31 日**

**織田製菓専門学校**

**学校関係者評価委員会**

## 1. はじめに

2022年（令和4年）4月1日～2023年（令和5年）3月31日を評価対象期間とした自己点検評価報告をもとに織田製菓専門学校学校関係者評価委員会を開催いたしましたので、ここにご報告いたします。

本校が社会および飲食業界に対して高い価値を提供すべく、より良い教育を目指すため、委員の皆様にご評価とご意見をお伺いいたしました。学校関係者評価の結果を踏まえ、学校運営の更なる改善と教育の質向上に努めて参ります。

開催日：2023年5月1日（月）15：00～16：30

会 場：織田学園第8校舎 グリーンホール

## 2. 学校関係者評価委員（敬称略）

氏名	所属	役職等	種別
山野 晴雄	多摩地区高等学校進路指導協議会	顧問	有識者委員
古谷 健	(株)スーパーキタムラ	パン製造責任者、ブーランジェ	卒業生、元教員
藤野 絵美	フリーランス	フランス語通訳	外部講師

## 3. 自己評価に対する学校関係者評価委員の評価方法

学校より自己評価の各項目について関連資料を交えて報告と説明を行い、自己評価の評価点（適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切・未実施…1）が適切か適切でないかを学校関係者評価委員3名よりそれぞれ評価をいただいた。

## 4. 自己評価に基づく学校関係者評価

### 【1. 教育理念・目標・育成人材像】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
理念・目標・育成人材像は、定められているか。	4	適切
学校における職業教育の特色が明確になっているか。	4	3名

各学科の教育目標・育成人材像は、業界のニーズに向けて方向づけられているか。	4	
学校の教育理念に沿った①アドミッションポリシー ②カリキュラムポリシー ③ディプロマポリシーを設定または改訂できたか。	4	

<ご意見・評価等>

- 学校案内・HP で織田製菓専門学校の強みを明記している点が評価できる。
- 3つのポリシーを改訂し公開したことで、学校の目的がよりわかりやすく伝わるようになっていく。
- 目まぐるしく変化する社会情勢に適した学びを提供していると考えられる。

## 【2. 学校運営】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
教育理念・目標に沿った運営方針が策定されているか。	4	適切 3名
外部関係者の評価（学校関係者評価委員会）を有効に活用できたか。	4	
カリキュラムや学習環境が正しく機能しているか検証・見直し、修正されたか。	4	
選択科目について、時代に合わせた内容に変化させ充実を図ったか。	4	
情報システム化等による業務の効率化が図られているか。	4	

<ご意見・評価等>

- 感染症は社会的に落ち着いてきたものの、換気等の感染対策を引き続き実施し、感染者を増やさない取り組みを評価する。

## 【3. 教育活動】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
教育理念に沿った教育課程の編成・実施方針が策定されているか。	4	適切 3名
教育カリキュラムは体系的に編成されているか。	4	
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立って、カリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか。	4	
実践的な職業教育（産学連携教育、インターンシップ、実技・実習等）が体系的に位置づけられているか。	4	
授業評価を実施し、その評価体制はあるか。	4	
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。	4	

教員の研修・自己啓発は促進できたか。	4	
--------------------	---	--

<ご意見・評価等>

- 感染症対策をしつつ実習授業を予定通り進めることができた点を評価する。
- 技術指導について、若手教員も含め、学校として計画的な実施を検討していただきたい。
- 技術向上に向けての授業を行っている点が伝わり評価する。
- 実習だけでなく、販売実習もある点。実際に経験して学べる機会が多いのが就職後に役立っていると思われる。

#### 【4. 学修成果】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
生活支援の充実化は図れたか。	4	適切 3名
教育支援の充実化は図れたか。	4	
就職支援の充実化は図れたか。	4	

<ご意見・評価等>

- 実習授業の技術指導は、必要な学生について放課後も実施できると望ましい。
- 講師自ら、学生が質問しやすい環境を整えることが大切である。

#### 【5. 学生支援】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
退学率の客観的数値(前年度比較)は改善したか。	2	適切 3名
学生のメンタルヘルス対応は積極的に取り組めたか。	3	
卒業生への支援体制はあるか。	4	
学生情報の教職員間での共有は効果的に行えたか。	4	
保護者との連携は適切だったか。	4	

<ご意見・評価等>

- 退学者が若干増加したことは残念である。困難を抱える学生の個別状況を把握し、教員間で情報共有や保護者との連携等で退学者を減らすよう努めていただきたい。
- 留学生の就職指導について、就労ビザが取得できる学生への手厚いサポートが重要である。
- 退学においては家庭の問題も関わることから学校側で対応するには難しい面もあると思われる。
- メンタル面など、現代の学生に寄り添った指導が重要だと思われる。

## 【6. 教育環境】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
卒業生・在校生・学校間のネットワーク構築への取り組みについて進捗・改善は見られたか。	4	適切 3名
施設・設備は、教育の必要性に十分対応できるよう整備されているか。	4	

<ご意見・評価等>

○調理器具など教育に必要な設備・備品は十分に揃っていると見受けられるが、学生の要望も加味しつつ、必要に応じて一層の充実を図っていただきたい。

○先輩やOBの話を学生たちが直接聞ける機会を設けることを検討していただきたい。

## 【7. 学生の受け入れ募集】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
OC参加者の増加は達成できたか。	2	適切 3名
OCからの取り込み率は向上できたか。	3	
学生募集における学校の訴求ポイントについて広報と協議の上で決められたか。	4	
広報物の訴求の一貫性を図れたか。	3	
広報物の制作にあたり、学校と広報とで意見交換が図られたか。	4	
広報担当スタッフとの連携を強化できたか。	4	
OC時の参加者対応スキルの向上は図れたか。	4	
OCの結果等の分析や、コース内容のブラッシュアップ等について学校と広報とで十分な意見交換ができたか。	4	
SNS等、学校の認知PRは適切に行えたか。	4	

<ご意見・評価等>

○HP、SNSなどで情報発信を適切に行っていることは評価できる。オープンキャンパスも学生の協力を得て実施されているとのことで問題はない。

○高校訪問を定期的に行い、高校教員への認知を得る努力、校内ガイダンスへの参加などの取り組みも引き続き積極的に取り組んでいただきたい。

○近くに位置する競合校と比較し、差別化できる点を見出していく必要がある。

○プロ仕様のお菓子と家でも簡単に作れるお菓子。2つを一度に体験出来たりするイベントの実施も有効ではないだろうか。

○オープンキャンパスの実習内容やメニューはよく考えられて設定されていると思うので、この姿勢を継続していただきたい。

○学年が違う高校生や留学生など、それぞれにあった説明機会を設けていただきたい。

#### 【8. 財務】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
経営感覚の教職員間での共有は図れたか。	4	適切
財務改善への取り組みは推進できたか。	4	3名

<ご意見・評価等>

○財務情報がHPに公開されていることは評価できる。

○入学者を増やすことと合わせて退学者を減らす努力を教職員一丸となって進めていただきたい。

#### 【9. 法令等の遵守】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
コンプライアンス意識を再確認できたか。	4	適切
自己評価の結果を公開しているか	4	3名

<ご意見・評価等>

○年々情報公開が充実してきており、適切な学校運営が行われている。

#### 【10. 社会貢献・地域貢献】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
地域や地方公共団体と連携し、受託等を積極的に実施しているか。	4	適切 3名

<ご意見・評価等>

○地域や自治体と連携したイベント等に参加しており、社会貢献・地域貢献を行ってきたことが伝わる。

○製造販売実習「パティスリーオダ」による地域貢献・交流ができていると考える。引き続き実施していただきたい。

○中野駅にてパティスリーオダの宣伝など可能であれば検討していただきたい。

【11. 国際交流】

評価項目	自己評価	学校関係者評価
留学生受入れ、学習・生活指導等について適切な体制が整備されているか。	2	適切 3名

<ご意見・評価等>

○留学生の受け入れは明確な目的意識を持った学生だけを受け入れるような判断が必要だと思われる。

5. 総評

○製菓分野に対する高校生の関心はまだ高いと感じることもある。他の競合校に埋没しないように、差別化できる学校の特色や卒業生の活躍を積極的に情報発信し、オープンキャンパス参加者や入学者の増加に繋げていただきたい。

○感染症や社会情勢による留学生の停滞、材料費やエネルギー等の物価の高騰に対応しつつ、労働者の賃上げにも取り組んでいただきたい。

○実践を学べる専門学校である。社会に出る準備期間として、大学とは違うプラス面を発信していただきたい。

織田製菓専門学校  
学校関係者評価委員会