

# 学校関係者評価 報告書

2016 年度

学校法人 辻料理学館  
辻調理師専門学校 辻製菓専門学校

## 目 次

<b>I. 学校関係者評価委員会の目的と位置づけ</b> .....	2
<b>II. 2016 年度学校関係者評価委員会 開催概要</b> .....	2
<b>III. 委員からの評価と提言</b> .....	3

## I. 学校関係者評価委員会の目的と位置づけ

### 1. 学校関係者評価委員会の目的

「委員会は、本校全般の運営(経営、教育の現状、及びそれらの短・中・長期課題や方針、社会的責務など)について、学校関係者より意見を述べ、もって学校運営の組織的、継続的な改善に資することを目的とする。」(学校法人辻料理学館 学校関係者評価委員会規程 第2条)

### 2. 学校関係者評価委員会の位置づけ

専修学校の学校評価については、平成19年の学校教育法及び同施行規則の改正により、〈自己点検・評価〉の実施・結果の公表に関する義務、及び〈学校関係者評価〉の実施・結果の公表に関する努力義務が課されている。

また、平成25年8月30日に公布、施行された「専修学校における職業実践専門課程の認定に関する規定(平成25年文部科学大臣告示第133号)」においては、〈学校関係者評価〉を行い、その結果を公表していることが、職業実践専門課程の認定要件の一つとして規定されている。

本校は、こうした法令の要請に加え、教育の質保証・向上を図り、また社会に対する説明責任を然るべく果たしていく観点から、〈自己点検・評価〉及び〈学校関係者評価〉を適切に実施することとする。

〈学校関係者評価委員会〉においては、学校運営や教育活動に関する成果や課題を、本校と関係の深い外部評価委員と共有し、それらについての評価や助言を求めるものとし、本校はこの対話を通じて、自己点検・評価の結果の客観性と透明性を高めるとともに、教育の質の向上と学校運営の改善の取り組みをより一層推進するものとする。

## II. 2016年度学校関係者評価委員会 開催概要

### 1. 日時

2016年11月19日(土) 14:00~16:00

### 2. 場所

辻調理師専門学校 本館

### 3. 議事

- (1) 自己点検・評価の結果について
  - a. 概要説明
  - b. 基本指標
- (2) ソーシャルメディアの利用に伴うトラブル防止の取組みについて
- (3) 学校と学校関係者間の今後の連携について

#### 4. 配付資料

- 資料 1 自己点検・評価結果報告書 2015 年度
  - 資料 2 卒業生アンケート設問内容(2015 年度実施・2016 年度実施)
  - 資料 3 SNS 講習会の配布資料
  - 資料 4 SNS 講習会の終了後アンケート結果
  - 資料 5 ソーシャルメディアガイドライン
- 2016 年度学校法人辻料理学館 学校関係者評価委員会名簿

#### 5. 出席者(学校関係者評価委員[敬称略])

##### <第 1 号委員(在校生保護者)>

川端 進 辻調理師専門学校 在校生保護者  
権葉 美香 辻製菓専門学校 在校生保護者

##### <第 2 号委員(卒業生)>

中村 潤一 辻調理師専門学校 1972 年卒業生  
(株式会社阪急阪神ホテルズ 大阪新阪急ホテル 調理部 シニアスタッフ)  
伏木 和毅 辻製菓専門学校 1986 年卒業生  
(株式会社日総フーズサービス 代表取締役)

##### <第 3 号委員(業界関係者)>

川越 庸義 株式会社帝国ホテル 帝国ホテル大阪 総支配人室 管理課 管理 支配人  
西谷 恵伊子 GCP Hospitality Japan 株式会社 ハイアットリージェンシー大阪 人事部長

##### <第 4 号委員(高等学校関係者)>

小阪 昌平 大阪府立箕面東高等学校 ガイダンス部 キャリア教育担当  
山下 善啓 奈良県大和高田市立高田商業高等学校 進路指導部長

##### <第 5 号委員(地域有識者)>

伊賀 千洋 医療法人紫峰会 伊賀医院 理事長  
久保田 広志 株式会社りそな銀行 阿倍野橋支店長

### III. 委員からの評価と提言

学校法人辻料理学館設置校 辻調理師専門学校、辻製菓専門学校の「2015 年度自己点検・評価」報告書に見る本校の教育、経営の現況等及び学生、教職員のソーシャルメディアの利用に関するトラブル防止の取組みについて学校側から説明を行い、これに対する評価、提言を評価委員に求めた。学校側の説明要旨と委員からの評価と提言は以下のとおりである。

## 1. 自己点検・評価の結果

### a.概要説明

#### 【学校側説明要旨】

##### <法令遵守>

専修学校及び調理師養成施設、製菓衛生師養成施設として、次の関係法令の規定基準に適合していることを報告。

\* 専修学校設置基準

\* 調理師法施行規則及び調理師養成施設指導ガイドライン

\* 製菓衛生師法施行規則及び製菓衛生師法の施行について(通知)

##### <個人情報保護、キャンパス・ハラスメント防止、食品衛生管理>

安心して学び、働くことのできる環境を維持するため、個人情報の保護に関しては、部署横断的に組織される情報管理委員会を中心に事故防止と啓発に努めていること、ハラスメント防止に関しては、「キャンパス・ハラスメント防止等に関するガイドライン」を制定し学生・教職員に周知し、外部相談窓口も設置していること。食品衛生管理については、食品衛生学担当の専任教員で組織する「食品安全衛生推進室」を設置し、組織的に食品事故の未然防止に取り組んでいることを報告。

##### <学生の受入>

アドミッションポリシーの周知、留学生の受入、高等学校との接続教育等について現況を報告。

##### <財務状況>

過去3年間の収支状況等を確認し、収支均衡を継続させる方針を報告。

### b.基本指標

#### 【学校側説明要旨】

基本指標としているものは、次のとおり。

在学率、退学率、休学率、出席率、進級卒業認定率、科目履修認定率、資格取得率、進学率、進路決定率、就職率、業界定着率。

2015年度の基本指標に係る評価結果、課題、今後の目標は以下のとおりである。

\* 退学率・・・目標値は年5%以下としているが、調理・製菓2年制学科において5%を超える退学者が出た。退学理由は極めて多岐にわたることから、学内で個別に精査し、今年度の改善策の実施につなげている。

\* 出席率・・・目標値は95%以上としている。クラスによって95%を割り込んでいることがあるが、担任、学科長、運営長が週次でクラス別出席率、科目別出席率を共有し、指導にあたっている。高い出席率を維持することが目標である。

\* 進級・卒業認定率・・・2年制学科では1年次入学者の卒業認定率と2年次に進級した者の卒業認定率の2通りを出している。そのため、1年次の入学者から算出すると卒業率が下がっている。

\* 科目履修認定率・・・進級要件、卒業要件として、すべての科目を履修しなければならないため100%である。

\* 資格取得率(製菓衛生師)・・・在学中に受験可能な2年制学科では2013年は95.6%だったが、昨年度は98.7%で、年々合格率は上がっている。一方、卒業後に受験

する1年制学科について受験率が著しく低いのは、実態の把握が難しいことに起因している。卒業後の受験を促す指導を徹底した上で、卒業生調査を実施するなどして、できる限り正確に実態を把握することが課題である。

\* 進学率・学校法人との協定校とフランス校(フランス・リヨン市)進学者が主である。

\* 就職率・分母を就職希望者、分子を年度末時点の就職者数とした場合の就職率については、99%から100%に近い数値となった。現時点での就職目標は、数字を維持向上させることに加え、離職しない学生を輩出することに移行してきている。

\* 業界定着率・卒業生の定着状況を知るための卒業生調査を2014年度は試験的に実施。2015年度は本格的に調査を行うべく、ネットアンケート形式で実施した。2016年3月に卒業した学生のうち、1年制学科の調理38%、製菓52%、2年制学科の調理41%、製菓63%が回答した。

卒業時点での就職先に現在も在籍しているかとの問いに対する回答から得られた離職率は、調理師学校卒業生では1年制28%、2年制15%、製菓専門学校では1年制39%、2年制24%であった。また、最初の就職先を辞めたものの、調理職や製菓職として業界には残っているという業界定着率は、調理1年制学科93%、2年制学科99%、そして製菓1年制学科98%、2年制学科97%という結果になった。

本調査については、回答率を50%以上に上げるべく、回答促進メールの配信、在校中に調査の結果の有意性をしっかり認識させるなどし、2016年度は校友会誌にアンケート結果を開示することによって、卒業後の就労状況や離職理由等の情報及び重要性を卒業生と共有できるようにする。

### 【委員からの評価と提言】

- 卒業生である若手社員に訊いてみると、インターンシップは本当にやりたいことを見つける機会になったとの声がありました。また、学校において常識や礼儀、社会人基礎力なども身に付けられるとよいと聞いたこともあります。就職活動は、1年制の学生については、入学後非常に早くから始まるので、どの料理分野も魅力がありますから、分野の選択が難しいと思います。(第2号委員)
- 離職率について、業界での労働時間や労働条件など厳しい中で離職する人がいますが、業界も改善していくべきところだと思います。しかし、人の流動性がないような業界は楽しくないと思います。中途採用者が力を発揮することも多くありますので、辞めた卒業生が次の就職先を見つけやすい環境を学校の中で作っていただければと思います。(第2号委員)
- 業界定着率のデータから、学校の成績や出席率の高い卒業生が定着率も高いとのこと。採用については、どちらかというと技術や人柄で判断してきたので、このデータが示すことも考慮していかなければいけないと思っています。(第3号委員)
- コンプライアンスは、企業の中でも重みを増してきています。安全安心が第一です。専門的な知識や技能とともに、そのような意識づけにも力を入れていただきたいと思っています。(第3号委員)
- 在学中だけでなく卒業後もかなり学校の力が必要だと思っています。企業と学校の間で密に情報を共有できる関係を築く必要があると思います。(第3号委員)

- 自分の子供がこういう業界に進むにあたって、地位や労働条件などが少しでも確実にアップしていけるよう、お店、企業、学校関係者の皆様のご尽力を切実にお願いしたいという思いがあります。(第 1 号委員)

## 2. ソーシャルメディアの利用に伴うトラブル防止の取組み

学校のこれまでの取組みとしては、個人情報保護、すなわち学生個人の情報を外に漏らさないというようなことが中心であったが、学生が自らのことを Facebook や Twitter, LINE 等で発信することが珍しくなくなり、トラブルが発生することも懸念される。そのため、学生及び教職員に「ソーシャルメディア・ガイドライン」を周知させ、一昨年から外部講師による研修会を実施。また、一部の教職員を外部の研修会に参加させるなどしている。平成 29 年度においては、入学式終了後、新入生及び保護者を対象に外部講師による研修会を予定している。

### 【委員からの評価と提言】

- SNSの利用はどうやっても止めることができません。当社では、従業員教育の重要課題ととらえております。入社後、年に一度はSNSに関する研修会を全従業員に実施しています。お客様として有名な方が来られる場合もありますので、接客の現場には携帯電話の持ち込みを禁止するなど徹底しています。学校の方でも教育として、社会では非常に危険なことであるということを教えていただきたいと思っております。(第 3 号委員)
- LINE のグループなどは把握しにくいのですが、いじめの原因につながる可能性があります。なかなか止めさせることはできず家庭での使用を禁止することも無理なので、保護者に対して管理してほしい、協力して指導してほしいとお願いするしかありません。学生を指導する前に、まずは教員がしっかりとしていかなければいけないということで取り組んでいます。(第 4 号委員)

## 3. 学校と学校関係者間の連携

日頃から、それぞれの立場で学校と関わっている中で「このような情報が不足している」「もっとこのような連携ができないか」などあれば意見をいただきたい。

### 【委員からの評価と提言】

学校との連携について、学生が体験会などに参加させていただいたり、出前授業だとかいろいろ連携をさせていただいています。ただ、入学希望者の中には経済的に困難な学生や家庭の複雑な学生もいます。そういう学生に個別相談の機会を設けていただければと思います。(第 4 号委員)

以上、外部評価委員より示された提言等については、所管部署においてこれを踏まえ改善策を検討するものとする。