

学校関係者評価 報告書

2017 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

I. 学校関係者評価委員会の目的と位置づけ	2
II. 2017 年度学校関係者評価委員会 開催概要	2
III. 委員からの評価と提言	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. 2017年度学校関係者評価委員会 開催概要

1. 日時

2017年10月28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

- ・自己点検・評価結果報告書 2016 年度
- ・資料 1 卒業生アンケート設問内容
- ・資料 2 授業アンケート質問内容
- ・資料 3 「ソーシャルサイトのリスク」講習会資料
- ・資料 4 ソーシャルメディアガイドライン
- ・2017 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)>

今西 英子 辻調理師専門学校 在校生保護者
馬場 美幸 辻製菓専門学校 在校生保護者

<第 2 号委員(卒業生)>

結野 安雄 辻調理師専門学校 卒業生
(株式会社和光菴 常務取締役 総料理長)
伏木 和毅 辻製菓専門学校 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 管理課長
田中 幸絵 スイスホテル大阪南海株式会社 スイスホテル南海大阪 トレーニングオフィサー

<第 4 号委員(高等学校関係者)>

小阪 昇平 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
児嶋 太 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「2016 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)

<教育理念・目的>

「建学の精神」「教育理念」「将来構想(ビジョン)」について説明

<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。また、教職員並びに学生に対し、腸内細菌検査(検便)を実施し、健康管理に努めていることを報告。

<学生の受入>

アドミッションポリシーの周知、AO(アドミッション・オフィス)入学試験等について現況を報告。

<学校教育以外の諸活動>

著作活動、メディア活動、海外教育活動、学生の課外活動(コンクール参加)について報告。

<財務状況>

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. 基本指標等

【学校側説明要旨】

<基本指標>

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。

2016年度の基本指標に係る主な評価結果、課題等は以下のとおりである。

* 在学率・退学率・・・在学率の目標値は、単年度97%以上、修業期間複数年度95%以上。また、退学率の目標値は、単年度3%以下、修業期間複数年度5%以下としているが、調理技術マネジメント学科で修業期間複数年度は、10%を超えることになった。調理師本科1年制は、5%程度に収まる状態である。

* 出席率・・・目標値は95%以上としている。学生の動向に係る数値なので非常に重視している。

* 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、合格率は100%だった。
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・・・辻調理師専門学校及び辻製菓専門学校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%の数値となった。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年度から実施し、2015年度からは、ネットアンケート形式で実施している。回収率は、約50%程度。
「調理や製菓・製パンに関わることをしているか」の設問には、約90%の卒業生が「している」と回答している。

<授業アンケート>

学生から教員の授業(教育)についてのアンケートを全科目において年2回実施している。アンケート結果から授業の改善を行う。

【委員からの評価と提言】

- 現場では、鍛練しながら技術を向上させるものですが、卒業生の若手社員は、少し粘りに欠け、途中で諦めてしまう者も、その時期が以前より早くなってきていると思います。粘り強く継続できる学生を育てるような教育指導をお願いしたいです。(第2号委員)
- 給与や休暇等、働く環境は以前に比べて確実に良くなり、働きやすくなっています。その一方で、独立開業とか明確な目標を持っている若い人たちが少なくなっているように思います。環境が良いばかりに、目標が小さく薄れてきて、その環境に流されてしまいがちです。加えて、今はLINE等で周りの友人が働いている環境や給与などが丸わかりになって比較してしまうので、自分の立場や仕事に対する意識が希薄になっている気がします。学校にいる間に明確な目標を作ることによって、途中で退職することもなくなるのではないのでしょうか。今の学生は、昔に比べ、学校でより多くのことを学んでいると思います。それをしっかり活かすことができれば、考えて仕事ができるようになり、更に向上するのではないかと思います。(第2号委員)
- 仕事の忙しいときでも、好きな時に休みの申請をする新入社員がいる、という相談を現場から受けます。新入社員であっても自分には役割があり、その役割には責任がある、という自覚をどのように感じ取ってもらえばよいか。目標設定がしっかりとされていないのではないかと、ということで入社時に目標設定をさせますが、責任や将来の夢として根付かないのが現状の課題です。(第3号委員)
- これだけの内容を公表される学校は、少ないのではないのでしょうか。高等学校を卒業後、専門学校や大学等に進学しても、その進学先から、送り出した学生に関する情報等をなかなか教えてもらえないのが現状です。個人情報ということで難しい部分があることは承知していますが、特に高等学校から推薦で進学した場合は、出来るだけ教えてほしいというのが正直な気持ちです。保護者から進学希望先の学校について聞かれる場合もあります。そういうときに、学校の情報をきちんと伝えられれば進学の不マッチも防げるのではないかと感じます。(第4号委員)

- 退学理由は、いろいろだと思いますが、高校生活の中の指導で解消可能なものがあれば協力します。「出席することが前提」ということも伝えていきたいと思っています。(第4号委員)
- 学生は、先生に恵まれていると思います。先生方は料理を教えるだけでなく、生き方を教えているように感じます。また、先生方は、十分過ぎるほど心のケアもされていると思います。ただ、それだけに、学生は努力しなくても与えられる、つまり与えられ過ぎという気もします。学生の才能を引っ張り出すには、自分で考えるということも大切ですから、人間の形成、技術の形成、それから考え方の形成、をやってほしいと思います。(第5号委員)
- 財務状況の貸借対照表を見ますと、純資産、つまり正味の資産から負債を引いた財産は十分な額を有していて、全然問題がない学校法人だとわかります。一方で事業活動収入ですが、辻調理師専門学校は教育活動収支差額が負となっていて辻製菓専門学校が十分な黒字を維持されている。今後の改善については、辻調理師専門学校の収支均衡ということだと思いますが、学校の特徴から考えても、支出の削減に際しては、まずは人件費から着手するのではなく、他の経費から着手されるよう提言します。(第5号委員)
- 専門学校への進学は、本人の希望で決めました。AO入試で早く進路決定し、食業界でやりたいのであれば、アルバイトも良いと了承しました。授業では楽しい授業もあれば先生から厳しい指導を受けることもあるようです。今まで、なんとなく高校生活を過ごしてきましたが、今は、きらきらしていて、日々の充実が伝わってきます。(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。

【委員からの評価と提言】

- 当社では、新入社員に3ヶ月間の研修の中で2回、ソーシャルメディアに対する啓発の取組みを行っています。不用意な投稿によってどれだけ会社が損害を受け、社会の信頼を失うかという研修です。一方で、当社では、社員間での SNS の取扱いに関してまだルールが確立しておらず、それが大きな課題となっています。(第3号委員)
- トラブルが発生していないので社内で特に規制等はしていない。LINE は、電話に出られない状況での連絡等に便利なので活用はしている。(第2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】

- 進学した学生がどのようにがんばっているか、そういった情報は高等学校側として一番知りたいと思います。個人情報として難しい面もありますが、一方で「高大専実践発表会」というような、大学側、専門学校側との情報共有や連携に関する実践例を発表する場もできてきています。推薦した学校側にも責任があるので、進学先で何か問題があった場合は、できれば連携して学生の指導に取り組みたいと思います。(第4号委員)
- 辻製菓の先生方は、週末などを利用して、就職した学生の様子を見に来てくれたりするので、そういう機会にお話しすることも多いですが、就職先と学校の連携としてはそういうことが大切だと思っています。今や人手不足で、採用した人には長く勤めてほしいですから、やはり一番怖いのは就職先でのミスマッチです。それを防ぐため、店側としては、就職希望の学生さんには店内の隅々まで見てもらって構わないですし、先輩社員に何を聞いてもらっても構いません。最近は夏休みなどを利用して実地研修を行う製菓学校も増えています。良いことばかりではないかもしれませんが、学生と店がマッチングを考える上でも効果はあるように思います。学生には、早く就職を決めて、残りの学校生活を料理やお菓子で楽しんでいただくのがよいと思いますので、こうした、就職先の選択にもつながるような何か新しい方法を考えていただけると嬉しく思います。(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。