

令和2年度

学校関係者評価 報告書

学校法人 青池学園
富山調理製菓専門学校

富山調理製菓専門学校 学校関係者評価報告

学校法人青池学園 富山調理製菓専門学校は、教育理念、教育目的等をはじめとする学校教育及び学校運営について自己点検・自己評価を実施し、「令和2年度 学校自己点検・自己評価報告書」を取りまとめ、当校のホームページに公表いたしました。

また、学校関係者評価委員会におきまして、当校に関連する企業・業界の方々や教育関係者の皆様より当校の学校教育及び学校運営に対し、幅広くかつ的確なご意見、ご指導を賜りました。頂戴いたしましたご意見等につきましては「令和2年度 学校関係者評価報告書」としてご報告させていただきます。

今後は、委員の皆様から頂戴いたしました貴重なご意見やご指摘を真摯に受け止め、大いなる気づきとし、社会のニーズに応えられる学生指導と教育の質の保証及び向上を目指し、教職員一同邁進して参る所存でございます。

関係者の皆様には、今後とも尚一層のご支援、ご指導を賜りますようお願い申し上げます。

令和3年6月17日

学校法人 青池学園
富山調理製菓専門学校
校長 松田 通彦

令和2年度 学校関係者評価委員会 開催概要

1. 学校関係者評価委員会開催日時

令和3年6月10日（木）15時00分～16時30分

2. 場所

本校会議室

3. 出席者

	学校評価委員	所 属	役 職 名
1	西能 淳	特定医療法人財団 五省会	理事長
2	荒井 公浩	学校法人 荒井学園	理事長
3	川島 一郎	株式会社 斉藤経営	所長代理
4	青池 浩生	学校法人 青池学園	理事長
5	松田 通彦	富山調理製菓専門学校	校 長
6	中島 克己	富山調理製菓専門学校	教務課長
7	鈴木 敦史	富山調理製菓専門学校	教務課長
8	惣元 博和	富山調理製菓専門学校	事務局長

4. 学校関係者評価委員会次第

- ① 開会
- ② 理事長挨拶
- ③ 学校関係者評価委員紹介
- ④ 本校教職員紹介
- ⑤ 委員長選任
- ⑥ 自己点検・評価結果についての説明
- ⑦ 意見交換
- ⑧ 閉会

5. 富山調理製菓専門学校「令和2年度自己点検・自己評価報告書」に関する審議・評価
 〈自己点検・自己評価について〉

評価項目	評価・意見
基準1 教育理念・目的	<ul style="list-style-type: none"> ・実習先との情報交換や連携を深めることで、学生を支援していくことができるかもしれない。使命感とやりがいをどのように見せていけるかが大切である。 ・学校で学ぶことは、社会に続く道筋であることを、学生募集段階から細かに発信して行ってほしい。そのうえで職業観の醸成を担う立場であってほしい。
基準2 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ・学内情報システム（S-WING）を活用し成績管理や徴収金管理等の業務の効率化を図っているとのことだが、これから先もICT化による業務効率改善を進められたい。また、グループウェア等も活用し教員・学生間の情報共有化を進めることも必要である。授業資料のペーパーレス化にも繋がることとなる。 ・意思決定をトップダウン型からボトムアップ型に変えるための企画運営委員会の設置等の取り組みをさらに進め、今後とも円滑な学校運営のため工夫を重ねてほしい。
基準3 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師試験の受験が必要な製菓技術科学生には、合格に向けてのサポート体制を整え合格率100%を目指してほしい。 ・外部の講師で人間力を養う。高校ではやらない授業がある。専門学校は、高校と大学の間かと思う ・調理や製菓の世界では、社会に求められるのは、人間力、社会性である。学外での行事参加などでは、特に教員とのコミュニケーションを大事にしてほしい。 ・2年次の高度調理（製菓）実習に、現場で活躍するプロの調理師、製菓衛生師を招いていることは、キャリア教育も兼ねることができていてよい。さらに、インターンシップや業界でのアルバイト経験等を通じて現場経験を積ませることは、就職に向けて業界との関係をより密接に築くこととなる。
基準4 教育成果	<ul style="list-style-type: none"> ・同窓会の組織を通して、学校の教職員が卒業生の悩み事を聞いたり、話せるような場を作っていくことでインターンシップ先や実習の場の情報交換ができ、ブランド力が上がるような同窓生の組織づくりを期待したい。 ・今春まで1～3期生が卒業している。本日も卒業生が学生レストランへ食事をしに来てくれていた。卒業生同士がどこで何をしているかの情報交換は大事である。その情報が青池学園のブランド力となる。 ・就職希望者が全員就職できているとのことであり、今後も就職先開拓の努力をお願いしたい。
基準5 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ・奨学金制度を利用している学生が多い。経済的な支援を必要としている学生も少なからずいるようなので、学園全体として授業料の徴収猶予や分納等を活用し、学生が安心して学校生活を送れるよう工夫されたい。 ・コロナ禍で地域や関連施設でのボランティア活動は、制限せざるを得ない状況にあるが、学校・学生のイメージアップに寄与するとともに、学生のインターンシップにもつながる。機会を捉えて積極的に参加されるとよい。

<p>基準6 教育環境</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・防災などの危機管理や有事における対応は、繰り返し身につけることが大事である。 ・施設・設備は最新のものが整備されているようなので、学生が授業で最大限活用できるようにされたい。 ・昨年度はコロナ禍の影響で実施できなかったが、1年次の研修旅行で一流ホテルでの宿泊・テーブルマナー等の体験は、学生の将来設計に少なからず寄与すると思う。また、2年に一度実施されている海外研修（フランス研修）で行う調理体験やレストラン講習は、学生時代にしかできない貴重な経験となる。多くの学生が参加でき、より良い研修となることを期待している。
<p>基準7 学生の受入れ募集</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・新しい学校をアピールするために魅力ある学校づくりに教職員が協力・努力していくことが必要。目標値としての入学者を設定し、努力していくことが必要である。 ・〇〇生命保険の「大人になったらなりたいもの」 男子は、調理師5位。女子は、パティシエが1位、調理師が6位となっている。医療職は上位に入っていない。富山校2校のパンフレットをみても調理製菓校のパンフレットの方が魅力的な構成となっている。調理製菓校と連携してリハビリ校の宣伝ができないか。 ・両校のカリキュラムを考えながら連携していく必要はあるが、ハード・ソフト両面を考えながら来年度に向けて検討していきたい。 ・オープンキャンパスや体験入学に学生スタッフが協力しているとのことだが、同世代の先輩から、調理実習の指導・補助を受け、学校生活や授業について聴くことができることは良い取り組みだと思う。
<p>基準8 財務</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・入学者確保が財務基盤の安定化につながることを教職員も意識し、学生募集にあたるのが大事である。また、目標値として入学者を設定し努力していく必要がある。教職員も予算を意識した学校運営の視点が必要である。 ・財務基盤は安定している。富山校の貢献が大きいので、これからも学生数の確保を継続してほしい。流動資産（現金・預金）も多い。 ・学校経営の観点から、教務事務システム（S-WING）を活用した業務の効率化をきっかけとして、業務改善、ICT化等により学園全体のネットワークを構築することにより人的資源の有効活用や経費の節減にもつなげていくことができる。
<p>基準9 法令等の遵守</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・個人情報の保護については、十分に対応されているようであるが、さらに細心の注意をはらって継続されたい。これが信頼度の向上にもつながる。
<p>基準10 社会貢献・地域貢献</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ禍の中で地域社会との連携する機会は制限せざるを得ない状況ではあるが、実施可能範囲での取り組みは、さらに充実させていただきたい。 ・学校全体で学生のボランティアを支援する取り組みは、長く続けてほしい。

6. 今後の取り組み

各委員からの貴重なご意見、ご要望を真摯に受けとめるとともに、当面する課題を検討・改善し今後の教育活動に生かして参りたいと思います。特に専門職を目指すためのより実践的なカリキュラムの充実、本学園の教育方針である「人間力」、「実践力」、「社会力」の3つの力

の育成に向け指導を徹底することなど、令和3年度中にさらに体制を強化し、学校運営に活用して、より良い教育の実践を通して学生の育成に努めます。

以上