

令和4年度（2022）

学校関係者評価報告書

学校法人穴吹学園

穴吹調理製菓専門学校

学校関係者評価報告書

学校法人穴吹学園 穴吹調理製菓専門学校 学校関係者評価委員会は、令和4年度学校自己評価に基づく学校関係者評価を実施いたしましたので、ご報告いたします。

令和5年3月22日
学校法人穴吹学園 穴吹調理製菓専門学校
学校関係者評価委員会

1.学校関係者評価の目的

より実践的な職業教育の質を確保するため、教育活動の観察や意見交換等を通じて穴吹調理製菓専門学校の自己評価の結果を評価することを目的とした委員会を置く。

委員会は、穴吹調理製菓専門学校が行なった教育活動及び学校運営の状況についての自己評価の結果を踏まえた本校の評価を行い、その結果を校長に報告する。

2.学校関係者評価委員会

(委員)

村上 勝彦	有識者委員	広島県洋菓子協会理事
田淵 浩	企業等委員	菓子工房サンクラフィーク オーナーパティシエ
竹内 和雄	企業等委員	キッチンハウス タケウチ オーナー
田島 建彦	高等学校関係委員	元高等学校校長
山本 啓文	卒業生代表委員	やまもと商店代表

(学校教職員)

藤井 悦子	穴吹調理製菓専門学校	校長
信岡 誠三	穴吹調理製菓専門学校	統括副校長
壽福 英尚	穴吹調理製菓専門学校	副校長代理
高橋 克行	穴吹調理製菓専門学校	教務課長

3.学校関係者評価委員会実施日時

開催日時 令和5年3月22日(水) 15:00～16:20

開催場所 穴吹調理製菓専門学校校舎2階レストラン

4.自己評価結果の説明・報告（自己評価報告書参照）

当校の「教育理念」、「目的」及び「令和4年度の目標と計画」について説明。

各自己評価項目に関し「評価結果（総括）」、「取組状況とその分析」、「今後の改善方策等」について報告。

各評価項目について、「A」十分である 「B」おおむね十分である 「C」やや不十分である 「D」不十分である の4段階にて評価。

①資料確認

②教育理念、教育目標、教育方針について説明

③3ポリシー（アドミッション、カリキュラム、ディプロマ）について説明

④自己評価報告書

令和4年度の目標と計画

（重点目標）

1. 各部署が一丸となり、OC捕捉率56%、出願目標68名、入学目標66名を達成する
2. 担任と管理職が連携の上、学生、保護者とも早期に対応し、退学率3%未満を達成する
3. 学科ごとに教育内容の更なる充実を図り、業界並びに地域社会から必要とされる人材を育成する
4. 新しいことへ積極的に挑戦する一方、業務の効率化・見直しも進め、教育力と収益力を向上させる

（目標達成のための具体的事業計画、行動計画）

1. 憧れの職業について体験授業を通して具体的にイメージさせることを常に意識し、将来像を明確にすることにより、入学目標である66名を達成する
2. 問題学生については早期対応を心掛け、組織および保護者と適時情報を共有し、機を逸することなく指導を行うことにより、退学率3%未満を達成する
3. 学生個々の能力・資質を見極め、業界内定率だけでなくC1内定率も意識したマッチングを行い、2月末までに内定率100%を達成する

評価項目別評価結果

○であるが追加で報告

- ・3-11 地域と協力、連携した教育を行っていますか
①油木高校とコラボ商品の開発を行う。商品を作るのは高校生、製造は施設。穴吹は監修。
②福山北特別支援学校では、OCではなく年に6～7回授業でケーキ作りを行う。

×項目の内容と改善点などについて主に報告

- ・5-2-c より高度な学習・研究ができるよう大学等との併修または接続が可能な体制等を取っていますか
大学との併修、接続体制は取れていないが、これまで編入などの希望者はおらずニーズは低いと思われる。
- ・5-11-c 卒業生の能力向上のため、研修会等を行っていますか
同窓会との連携体制は構築されているが、学校主催での研修会等は実施できていない。
→卒業前の講習会で、真空調理、低温調理、等の技術向上を目指したものを検討してもらいたい。
- ・5-12-a 大学等卒業者の入学に際し、入学前の履修に関しての取扱いを学則・細則に規定し、適切に認定していますか
大学との単位互換がなく、学則・細則に規定できていない。
- ・5-12-b 教育訓練給付金対象の講座指定を受け、社会人入学生の学費軽減に努めていますか
最短修業年限で資格を取得できる学科を廃止した為、教育訓練給付金認可条件を満たしていない。
→調理、製菓共に1年コースを希望する声がある為、再度学科設置を検討してもらいたい。

- ・7-3-b 教育訓練給付制度(一般教育訓練給付・専門実践教育訓練給付)を利用できるよう取組んでいますか
1年課程のみ適応可 しかし、1年課程のニーズがないため再設置することが難しい。
- ・10-4-a 県専各連合会の若年者職業意識涵養事業(県の委託事業)に積極的に参加していますか
県の事業には参加していないが、中・高校生に対しては教育連携により、マナー指導や面接指導、職業体験などの依頼を積極的に受託している。

(目標達成状況)

1. 入学目標
令和4年度 入学目標未達成(令和5年度生)※パテは目標達成(定員充足)
2. 退学率目標
令和4年度 退学率目標未達成
3. 就職目標
令和4年度 就職目標達成

(今後の課題・改善方策)

1. 体験メニューの内容および魅せ方を再検討し、各学科の魅力と安心感を提供することで、入学目標である91名を達成する。
2. 教務の新規体制を早急に確立し、分野のやりがいやおもしろさを実習を通じて教授することにより、退学率3%未満を達成する。
3. 製菓販売や特別授業、試食研修、サービス実習等を通して職業意識を向上させ、専門分野への内定を意識したマッシング指導にて内定率100%を達成する。

5.事業報告

①資料確認

②学生動向(入学生数、在籍生数、卒業生数、休・退学率 等)について報告

1. 学生数報告
年度当初128名、退学10名、休学1名、退学率7.8%、年度末での在校生数117名
2. 次年度学生数
出願57名、入学予定54名、新年度在校生数114名

- ・退学理由は?
安易な理由で入学してミスマッチ。発達障害、精神疾患。他の学生とのトラブル。学業不振で留年。

- ・国際調理ビジネス学科のメリットは?
1年間で日本と調理基礎を学習し、高度調理学科に進学することで日本での就職が可能となる。

- ・授業料は上がったか?
光熱費等の値上げの為、それに伴い1人2万円上げる予定である。

- ・就職してから数年経った卒業生に教壇に立ってもらい授業をしてもらいたい。
(お互いが勉強、刺激になる)

3. 令和4年度 就職活動について

- ・卒業生数 58名
- ・進路決定者 1名
- ・就職希望者数 50名

- ・内定者数 50名
- ・就職希望者内定率 100%
- ・業界内定率 94%

・就職先は全体的に地元が多く、都心部等の有名企業に入った学生が少ないのではないかと？
今年度はコロナの影響もあり、地元志望の学生が多かった。また、東京や大阪などからの求人も例年よりも減少傾向にあった。コロナ減少に伴い、東京、大阪の有名ホテルや料亭などへの内定者数も増やしていきたいと思う。

・将来的に独立開業を目指している学生はいるのか？
入学時点で開業を意識している学生は多いが、卒業時には残念ながら少なくなっている。
開業を目指している学生に対しては、学校としても積極的にサポートを行いたいと思う。

4. 令和4年度資格取得報告

各学科の主要資格・検定取得率について

- ・サービス接客検定3級 65.2%
- ・パティスリーラッピング 91.3%
- ・製菓衛生師 65.2%
- ・技術考査 85.7%
- ・食育インストラクター 85.7%

③保護者アンケートについて

回収率95%(昨年回収率100%)

どの設問もA、B、C評価が8～9割を占めるが、一部昨年に比べてD評価も若干増えている事が見受けられる。

○高評価項目

12. 清掃が行き届いており校内がきれいである(A評価51%)
13. 学校の施設や実習室等の設備が整っている(A評価55%)

○低評価項目

8. 学生に対する精神面のサポートが適切に行われている(D評価9%)

○保護者意見

- ・展示会が残念だった
- ・2年間の集大成となるのでやはり賞を頂くと言うモチベーションは学生には大事だったと思う。
- ・学校において警察が入るような事件、盗難があったと言う危機管理不足。今後は徹底してほしい。
- ・コロナ禍ではあるが学校にも通え、実習も十分にさせてもらえたことを感謝している。
- ・子どもの体調が悪い時に気にしてくれたり、就職も親身にお世話してくださり本当に感謝している。
- ・子どもの話から先生たちのことを尊敬していることがうかがえた。そんな中で2年間過ごさせてもらえてよかった。

貴重なご意見を賜り誠にありがとうございました。これからも皆様のご期待に添えますよう、
教職員一同、日々努力してまいりますのでよろしくお願い申し上げます。

以 上