

令和 2 年度 学校関係者評価報告書



学校法人 本山学園
西日本調理製菓専門学校
学校関係者評価委員会

令和2年8月31日

令和2年度 学校関係者評価報告書

学校法人本山学園
西日本調理製菓専門学校
学校関係者評価委員会

学校法人本山学園 西日本調理製菓専門学校 学校関係者評価委員会は、「令和元年度自己点検・評価報告書」の結果に基づき、令和2年8月31日に学校関係者評価を行いましたので、以下のとおり報告いたします。

1. 実施日：令和2年8月31日（月）18：00～19：00
2. 場所：学校法人本山学園 3階 会議室
3. 学校関係者評価委員出席者

氏名	所属
渦古 隆	株式会社 JTB 岡山支店 支店長
近藤 正晃	ホテルグランヴィア岡山 社長代理出席
湯浅 信夫	ユアサ工業株式会社 会長
藤森 和正	岡山プラザホテル
鈴木 英師郎	日生鮮魚（有）取締役
大賀 拓郎	イキ浜茶屋 店主

内部委員

氏名	所属
早野 充	西日本調理製菓専門学校 校長
山田 賢作	西日本調理製菓専門学校 調理学科長
杉 伸一	西日本調理製菓専門学校 製菓学科長

4. 実施方法、公表

学校関係者評価の実施については、令和2年度に行われた「自己点検・評価」を学校関係者評価委員で確認し、自己点検・評価の各項目に対する意見と評価を取りまとめました。

また、評価結果については、今後の教育活動や学生指導等、学校運営の改善に活かすとともに教育水準の向上に努めることとし、ホームページ等にて公表いたします。

5. 令和元年度自己点検・評価における学校関係者評価

評価項目における学校関係者の評価及び意見、提案（以下、「評価等」という）をご報告いたします。

評価数値

5. 極めて進んでいる 4. かなり進んでいる 3. 進んでいる 2. やや進んでいない
1. ほとんど進んでいない NA. 当てはまらない

(1) 教育理念・目的・人材育成像

評価項目		自己評価	学校関係者評価
①	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	5	5
②	学校における教育の特色は何か	5	5
③	学校の将来構想を抱いているか	5	5
④	学校の理念・目的・育成人材像などが学生・保護者・教職員等に周知されているか	5	5

理念・目的・育成人材像は明確に定められている。学校の特色もしっかり打ち出されており、外部にも周知されている。学校独自としてだけでなく学園の将来構想もあり、10年後も進化し続ける学園だと考えられる。

(2) 学校運営

①	目的等に沿った運営方針が策定されているか	5	5
②	運営方針に沿った事業計画が策定されているか	5	5

③	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	5	5
④	人事、給与に関する規則等は整備されているか	5	5
⑤	教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	5	5
⑥	教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	5	5
⑦	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	5	5
⑧	学生の要望や意見を反映した学校運営がなされているか	5	5

学校運営は適正に行われている。情報システム化におけるリスクを考慮し、効率化よりも安全性を重視している点は評価できる。

(3) 教育活動

①	教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	5	5
②	教育理念、養成人材像や業界のニーズに照らして、教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	5	5
③	学科等のカリキュラムは関連分野のニーズに照らして体系的に編成されているか	5	5
④	関連分野の医療施設等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	5	5
⑤	授業評価の実施・評価体制はあるか	5	5
⑥	職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	5	5
⑦	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	5	5
⑧	資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	5	5
⑨	人材育成目標の達成に向け授業が行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	5	5

⑩	関連分野における先端的な知識・技術等を修得するための研修や教員の指導力育成などの資質向上のための取組が行われているか	5	5
⑪	教員の能力開発のための研修等が行われているか	5	5

教育活動は適正に行われている。教育課程編成委員会で意見を参考にし、業界の人材ニーズに照らしたカリキュラム編成を行うことで実践的な専門職業人の育成につながっている。教員研修も積極的に行い、教員の指導力も向上が図られている。

(4) 教育成果

①	就職率の向上が図られているか	5	5
②	資格取得率は高い水準を保っているか	4	4.3
③	退学率は低減しているか	5	5
④	卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	5	5

就職率の向上ならびに退学率の低減が図られたことは大変評価できる。ただし、岡山県の製菓衛生師国家試験の難易度が高く、国家試験対策を行ったにも関わらず昨年度よりも合格率が低下したことに対し、次年度は他県での受験や試験対策の見直しを図り、合格率向上を課題として取り組んで貰いたい。卒業生・在校生の社会的な活躍を評価するうえで、同窓会をうまく活用することを検討した方が良い。

(5) 学生支援

①	進路・就職に関する支援体制は整備されているか	5	5
②	学生相談に関する体制は整備されているか	5	5
③	学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	5	5
④	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	5
⑤	課外活動に対する支援体制は整備されているか	5	5
⑥	学生の生活環境への支援は行われているか	4	5

⑦	保護者と適切に連携しているか	5	5
⑧	卒業生への支援体制はあるか	5	5
学生への就学・経済支援は学生相談窓口を設置し整備されている。卒業生への支援体制が同窓会中心となっている。			

(6) 教育環境

①	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	5	5
②	図書など教育上必要な資料が系統的に整備されているか	5	5
③	防災に対する体制は整備されているか	5	5
④	学外の実習施設について十分な教育体制を整備しているか	5	5

施設・設備は厚生労働省の規定を大幅に上回り、十分な設備が整っている。インターンシップ研修についても十分な教育体制を整備している。防災は備蓄を行い、使用法を確認するなど更に体制が整備されている。

(7) 学生募集と受け入れ

①	学生募集活動は、適正に行われているか	5	5
②	学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	5	5
③	学納金は妥当なものとなっているか	5	5

学生募集と受け入れは適正に行われている。

(8) 財務

①	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	5	5
②	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	5	5

③	財務について会計監査が適正に行われているか	5	5
④	財務情報公開の体制整備はできているか	5	5
財務は健全であり、安定している。			

9) 法令等の遵守

①	法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	5	5
②	個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	5	5
③	自己点検・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	5	5
④	自己点検・自己評価を公開しているか	5	5

法令等は遵守されている。

(10) 社会貢献・地域貢献

①	学校の教育資源や施設を利用した社会貢献・地域貢献を行っているか	5	5
②	学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	5	5
③	地域に対する貢献を積極的に実施しているか	5	5

地域清掃や、イベントの参加、学園祭の開催、高校への出前講座等積極的に社会貢献を行っている。

(11) 国際交流

①	国際的視野・感覚を養うための取り組み等を行っているか	5	5
②	留学生・研修生の受入れ・派遣について行う体制があるか	5	5

令和元年度は留学生を4名受け入れていた。受け入れ体制は整備されている。

【総評】

上記11項目に対し、委員による評価は平均値が4.9（5段階評価）であった。昨年と比較してポイントを維持していることから、努力の結果が表れている。依って、西日本調理製菓専門学校の教育活動、学校運営は適切に行われ、高い水準で維持されている。

現場のニーズを重視したカリキュラム編成や校外実習など、学生の実践力向上に対する取組、施設・設備については規定を大幅に上回って整備されているなど、教育の質についても高く評価できる。

さらに社会貢献の面でも行政や地域に貢献しており、期待もされている。卒業生からは、「教育成果が表れ、業界の評判も上がっている」という意見もあり、高い評価となったと考えられる。ただし卒業生の社会的活躍及び評価の把握、卒業生の支援体制と製菓衛生師国家試験取得率向上を今後の課題として取り組んでいきたい。

全体を通して高い評価だが、これに慢心することがなく、よりよい教育を推進していただくことを期待する。

学校関係者評価委員会委員長 藤森 和政