

ハッピースイーツ製菓専門学校 学校関係者評価報告書

審査日:平成30年8月31日

評価者:学校関係者評価委員会

評価結果

1. <教育理念・目標>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
1	1	学校の理念や社会のニーズを反映する教育目的・育成人材像は明確に定められているか	学則・入学案内書	◎		
1	2	学校における職業教育の特色は明確になっているか	入学案内書・スクールマニュアル	◎		
1	3	学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想等が学生・保護者等に周知されているか	学則・入学案内書・入学前保護者説明会・新入生保護者会		○	

コメント

教育理念・目標の項目については、教育目的・育成人材像・職業教育の特色が明確にされており、スクールマニュアルにおいて学生・保護者へも周知できていると評価、すべての項目で適合以上の評価となった。在学中ならびに卒業時まで継続的に保護者との情報共有のために、保護者会の開催時期の検討と目的別開催の導入検討を要望する。

2. <学校運営>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
2	1	教育方針や教育目的等に沿った運営方針が策定されているか	重点方針	◎		
2	2	運営方針に沿った事業計画が策定されているか	財務関連資料・重点方針	◎		
2	3	学校運営に関する(事業計画、予算編成、教育活動等)に対する評価を結論としてとりまとめた評価報告書を作成しているか	自己点検・評価報告書、情報公開		○	
2	4	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化され、人事、給与に関する規定も含め、有効に機能しているか	就業規則・人事考課表・組織図・職務分掌	◎		
2	5	業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	自己点検・評価報告書・個人情報保護規定		○	
2	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	情報公開資料(HP掲載)	◎		

コメント

学校運営の項目については項目に沿ったエビデンスがあり、2-5コンプライアンス体制については、教育機関として個人情報を取り扱う機会も多く規定に沿ってきちんと体制が整っている。教職員における試験結果や成績管理についても、引き続き徹底した管理が必要である。

3. <教育活動>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
3	1	教育理念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	重点方針・カリキュラム表・WEBシラバス・教育課程編成委員会議事録		○	
3	2	教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえ、修業年限に対応した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	カリキュラム表・WEBシラバス	◎		
3	3	教育理念・到達目標に沿って学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	カリキュラム表・WEBシラバス		○	
3	4	講義及び実習に関するシラバスは作成されているか	WEBシラバス	◎		
3	5	学生によるアンケート等で、適切に授業評価を実施しているか	授業改善アンケート	◎		
3	6	適切な評価体制を有し、授業評価が実施されているか	授業改善アンケート		○	

3	7	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	教育課程編成委員会 議事録		○	
3	8	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	スクールマニュアル・WEB シラバス	◎		
3	9	人材育成目標の達成に向け各授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	講師履歴書・免許写し・講 師名簿	◎		
3	10	専門分野との連携による優れた教員(本務・兼務含む)を確保するための活動が行われているか	教育課程編成委員会議事 録		○	
3	11	関連分野における先端的な知識・技能等を習得するための研修や教員の指導力育成等資質向上のための取組が行われているか	研修関連資料	◎		
3	12	カリキュラムは自主学習を含む学習時間・学習方法を、学生の生活時間や学習時間に配慮して設計されているか	WEBシラバス、スクール マニュアル	◎		
3	13	講義に関し養成施設として定められたカリキュラムあるいはそれに準じたカリキュラムが実施されているか	WEBシラバス、スクール マニュアル、養成施設 関連法律	◎		
3	14	実習に関し養成施設として定められたカリキュラムあるいはそれに準じたカリキュラムが実施されているか	WEBシラバス、スクール マニュアル、養成施設 関連法律	◎		
3	15	講義・実習等の受講前に学生の能力等に不足がないかを確認するためのアンケートやヒアリングを行っているか	入学試験面接記録、個 人面談記録		○	
3	16	各実習、実験等に関し、これらに関する倫理・器具の取り扱いについて規則やマニュアルが整備され、公表されているか	実習マニュアル		○	
3	17	学生の成績情報等への閲覧権限が適切に設定されているか	文書管理規定・学生情報 システム(Nacs)権限設定	◎		

コメント

教育活動の項目については、項目に沿ったエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。また、3-9においては養成施設基準に沿った教員を確保し、資格についても免許の写しを保管するなどして適性に行っている。3-15面接・面談などで得られる情報もあるが、学習するにあたり基礎学力を把握することも重要だと感じる。高校の成績のみでは把握が難しいのではないかと感じる。基礎学力試験のようなものを実施して、統一の基準をもつことも授業運営に役立つと考える。

4. <学修成果>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
4	1	就職率の向上が図られているか	学校基本調査・内定関連 資料	◎		
4	2	資格取得率の向上が図られているか	国家試験結果一覧	◎		
4	3	入学者に対する卒業率はどうか	年度末在籍集計表		○	
4	4	在校生の社会的な活動に対し、それを把握し評価する体制があるか	SAM活動、外部販売企 画		○	
4	5	学生の学修成果の評価に際して、育成する人材像に沿った評価項目を定め、明確な基準で実施されているか	スクールマニュアル、成績 証明書、WEBシラバス		○	
4	6	教育・訓練及び実習等を委託する場合、その目的、要望事項及びそれに対する評価項目等の依頼を明確にしているか	委託協定書		○	
4	7	企業実習(インターンシップ)について、依頼先の担当者等と十分なコミュニケーションをとり、その内容、評価法等を事前に決め、評価しているか	インターンシップ依頼 書、インターンシップ報 告書(記録)		○	

コメント

学修成果の項目については、項目に沿ったエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。国家資格「製菓衛生師」の合格率は2年連続で全員合格をを継続しており、学生・教職員・講師の努力が結果に結びついている。4-7インターンシップの実施時期や期間が適正か検証し、受け入れ企業からのヒアリングを実施するなどして更なる充実と効果的な運営を期待する。

5. <学生支援>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
5	1	進路・就職に関する支援体制は整備され、それはきちんと学生や保護者に周知されているか	スクールマニュアル、保護 者会		○	
5	2	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	健康診断記録、専任カ ウンセラー、		○	

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	奨学金制度案内、各種制度	◎		
5	4	学生相談に関する体制は整備されているか	担任制度、専任カウンセラー	◎		
5	5	課外活動に対する支援体制は整備されているか	SAM活動		○	
5	6	学生の生活環境への支援体制は整備されているか	提携寮紹介・ひとり暮らし応援制度		○	
5	7	保護者との連携は適切か	保護者会、保護者発送文書	◎		
5	8	卒業生への支援体制はあるか	卒業生進路管理表			△
5	9	社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか			○	
5	10	高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	高校連携事業内容		○	

コメント

学生支援の項目については、5-8卒業生への支援体制に関して、卒業生向けの情報提供が十分とは言えず、ホームページでの求人紹介などの展開を求めて要改善の指摘事項とした。また、5-9社会人のニーズにおいても入学の実績が少ない中で、県内の需要は不明であるが現状の学科やカリキュラムを基本として検証を求める。学生の健康管理においては、専任のカウンセラーが設置され利用しやすい環境である。保健室のよりよい環境を要望し適合評価とする。

6. <教育環境>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
6	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	施設・設備リスト、時間割表	◎		
6	2	防災に対する体制は整備されているか	事故対策・地震対策・緊急初動マニュアル、備蓄品、緊急連絡先一覧	◎		
6	3	実習室には養成施設として定められた設備が備わっているか	器具・設備リスト	◎		
6	4	実習を行うための実習室が十分に備わっており、また支障なく運用できる状態になっているか	時間割表、備品リスト	◎		
6	5	自己学習に必要な図書室ないし図書スペース及びコンピュータが利用できる環境を設置しているか	図書リスト			△
6	6	学校施設・備品等が定期的に管理・点検されているか	備品リスト		○	
6	7	実習室等の学校施設、設備の利用割り当て(スケジュール管理)が明確になっているか	時間割表、設備予約システム、	◎		
6	8	海外研修制度はあるか。またその際の学生への指示、教育は十分に実施しているか	海外研修募集案内資料、研修行程表		○	

コメント

教育環境の項目については、6-3養成施設として定められた設備が十分に備わっており、その他の項目においてもエビデンスをもとに優良評価とした。6-5図書スペースにおいて書籍の管理がやや不十分である。管理方法の改善が必要であると判断し、要改善と評価した。また、自己評価に記載されていた通りスマートフォンの利用環境整備は、自己学習においても効果があり、スマートフォンを活用した授業運営を導入するなど新たな授業が期待できる。

7. <学生の受入れ募集>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
7	1	学生募集活動は、適正に行われているか	入学案内書、募集要項、入学時間連ツール	◎		
7	2	学納金は妥当か	募集要項、公式ガイドブック	◎		

7	3	障がい等、特別な措置が必要な学生への対応を定め、共有しているか	学生情報システム (Nacs)		○	
---	---	---------------------------------	-----------------	--	---	--

コメント

学生の受入れ募集の項目については、項目に沿ったエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。
7-3ケースはさまざまであると思うが学生一人一人の状況に合わせた対応を心掛け、情報を共有するとともに最善の選択をしてほしい。

8. <財務>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
8	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	財務関連資料		○	
8	2	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	予算関連資料		○	
8	3	財務について会計監査が適正に行われているか	会計監査関連資料	◎		
8	4	財務情報の公開の体制整備はできているか	情報公開 (HP)	◎		

コメント

資料はホームページの情報公開に内容が掲載されており、会計監査が適正に行われている。全項目適合以上の評価となった。

9. <法令等の遵守>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
9	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	学則、文書管理規定		○	
9	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	個人情報保護規定(プライバシーポリシー)	◎		
9	3	自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	学校関係者評価表		○	
9	4	自己評価結果を公開しているか	情報公開 (HP)	◎		
9	5	教職員の職務記述書を作成し、これらを適切な間隔で見直しているか	人事考課表	◎		
9	6	評価目標ならびに想定される評価範囲を整理し、記述できているか	人事考課表、人事規定	◎		
9	7	教職員に対する評価方法、評価スケジュール及び評価の考え方が書類として存在するか	人事考課表、人事規定	◎		

コメント

9-2学校は入学希望者や在校生、卒業生と多くの個人情報を管理している。ホームページやSNSを活用した情報発信については、十分な配慮を続けてほしい。自己点検・評価表はホームページの情報公開に内容が掲載されている。

10. <社会貢献・地域貢献>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
10	1	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献、学生のボランティア活動を奨励や支援、地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか	SAM活動、キッズハッピープロジェクト、家庭科教員研修会	◎		

コメント

小学生を対象に年2回お仕事体験会を開催し、地域の子供たちの職業体験に貢献している。SAM活動の一環として募金やエコキャップ回収などのボランティア活動を行っている。高校の家庭科教員研修の受入れは評価でき、学校と学校との教育連携は評価でき優良とした。

11. <国際交流(必要に応じて)>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
11	1	留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行い、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか				△
11	2	学修成果が国内外で評価される取組を行っているか				△

コメント

11-1現時点で留学生の入学実績は無いが、日本の高い製菓・製パン技術を母国に持ち帰り活躍するケースもある。就労ビザと言う課題があるが、少子高齢化や人材確保の観点から教育機関として検討すべき点があり要改善とした。

総評

2018年2月末にパティシエ科が職業実践専門課程の認定を受け、製菓製パン業で活躍する人材を育てる教育機関としての役割を果たしていくことを期待する。企業連携はもちろん時代のニーズに合わせたカリキュラムの検討を継続して改善を図ることが、学生・保護者・企業・高校からの評価につながっていくと感じる。評価結果については概ね優良もしくは適合とは判断できるが、一部の項目については要改善と判断した。製菓衛生師養成施設としての基準を守り、学生募集・授業運営・資格取得・就職と適正な運営がなされている。今後は社会人や留学生のニーズを検証し、新たなコース展開を行うなど受け入れ環境の整備が必要である。また学生の状況を把握するために個人面談を行うなどしているが、基礎学力を把握することにより授業運営の参考になると考えられるので基礎学力テストの導入検討を要望する。