

吉祥寺二葉製菓専門職学校

※ 旧二葉製菓学校（2022年4月1日 学校名変更）

学校関係者評価報告書

（2021年度）

実施日：2022年9月15日

学校法人 二葉総合学園
吉祥寺二葉製菓専門職学校

吉祥寺二葉製菓専門職学校（旧二葉製菓学校）

学校関係者評価報告書について

2022 年度 4 月より学校法人二葉総合学園 専門学校二葉製菓学校から二葉総合学園 吉祥寺二葉製菓専門職学校に名称変更を行いました。

本校では学校自己評価制度を実施しており、自己点検・自己評価実施委員会により、組織的に自己点検項目による改善活動に努めております。また、「学校法人古屋学園学校品質向上中期計画」にもとづき、学校運営計画を立案し、自己点検項目を、より有機的で実効性のある活用を行い、学校自己評価を継続しております。

これまでの継続活動をより充実したものにすべく、令和元年度に続き、令和 2 年度も本校に関係の深い方々のご意見を広く深く頂戴し、学校関係者評価を実施、多くの貴重なご意見を真摯に受け止め、教育・学校運営に反映させております。

ここに、学校関係者評価を公表することにより、その評価を問い、社会的責任を果たしてまいる所存でございます。今後ともより質の高い教育・質の高い学校を目指し、教職員一丸となって努力してまいる所存です。

引き続き、ご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。

2022年9月15日
学校法人二葉総合学園
吉祥寺二葉製菓専門職学校
学校長 大野 龍男

学校関係者評価者ご紹介

【専修学校団体】

日本菓子教育センター

顧問理事

高井和明氏

【業界関係・企業】

株式会社 コロンバン

代表取締役 社長

小澤俊文氏

【卒業生・業界関係】

株式会社 ホテル ニューオータニ東京

調理部 パティシエ課 係長

五位淵浩一氏

【校長】

吉祥寺二葉製菓専門職学校 学校長

大野龍男

【校長が必要と認めた者】

学校法人 二葉総合学園 学園本部事務局長

寺島秀親

吉祥寺二葉製菓専門職学校 教務課長

永宗喜昭

学校関係者評価委員会 次第

1. 開 会

2. 学校長挨拶

3. 討 議

- (1) 2021 年度自己点検・自己評価結果報告
基準毎の評価 基準 1 から 基準 10
- (2) 2022 度 重点目標概要説明
- (3) 質疑応答・ディスカッション

4. その他・今後の予定等

次回開催 2023 年 7 月中旬予定

基準毎の評価

基準 1 教育理念・目的・育成人材像

本校は「涵養の精神と職業人としての自立」という本学の建学精神のもと、以下の学校教育目標を掲げております。

- ① 職業人としてのホスピタリティー教育の推進
- ② 高度な専門知識及び技術・技能の習得
- ③ 業界・企業との連携による実践教育による働き方教育の推進
- ④ 人間性豊かな明晰なる感性と国際性の涵養
- ⑤ 時代の変化に対応し変革を起すことができるグローバル人材の育成

本校の教育理念・目的・育成人材像は学生、教職員や学校関係者だけではなく学外にも公表されている。学外実習においては職業意識・衛生知識・技能・コミュニケーション力など重点を置いた職業人教育を行っている。教職員の業界貢献・地域貢献を目標とした講習会や商品共同開発等に積極的に参画している。多様化する学生へのニーズ等、社会の様々な要望に的確に応える学習を進めている。

基準 2 学校運営

コロナ禍で感染対策を取りながら2021年度は4月7日に入学式を行い、当初は分散登校とし、各クラス半日講義を開始。5月からは従来と遜色のない講義・実習を行なう事が出来た。学生の企業研修について夏期は中止となり、冬期は協力頂けた専門店にて期間を短縮し実施を行った。学生支援として高等教育無償化確認校となり、学費等の支援を行なっている。

基準 3 教育活動

コロナ禍での厳しい状況下で、専門学校が生き残っていく為には時代への対応力が重要であり、職業実践的教育での提供が必要である。職種ごとのスキルの多様性と高い資質が学生たちに求められているため、より一層、専門技術や販売形態の多様化・ホスピタリティー教育を実践教育の中で進めていく。教員の専門性や講義力・実習力の把握・評価を適宜行っており、さらに向上させるための研修会・講習会等の参加を積極的に行っている。

学生の成績評価・単位認定の基準は明確に規定されており、進級・卒業審査はこの基準に則して行われている。学生の実地研修において職業実践専門課程での連携企業との実地研修が制度化されおり、年間授業日程内で前期・後期に実施されている。

基準 4 教育成果

2021 度の専門課程の就職率は 100%であった。又、製菓衛生師試験合格率は、東京都試験で 100%の合格率であった。コロナ禍ではあったがジャパンケーキショー学生部門に出品し、4名が銅賞を受賞した。二葉祭（学園祭）にて一般展示を行った。中途退学率については専門課程を合わせて昨年と同様 7.0%と課題を残した。コミュニケーション、人間関係構築不足が主な原因であるが、メンタル面の弱さから退学する学生もいた。学生に寄り添った指導と心のケアが大切である。

実習においては三鷹実習室（店舗付実習室）にて製造販売の実地訓練として感染対策を取りながらパティスリーモデーヌ科 2 年・パティスリーメティエ科 2 年の 2 クラスで 11 月・12 月・2 月に規模を縮小してイベント販売を行った。

基準 5 学生支援

コロナ禍ではあったが、就職活動を中心とした学生支援では、専任を配し、学生の適性を見極め個別の進路支援を行い、卒業生に対しても門戸を広げ対応している。卒業年度対象の東京都労働基準協会連合会による労働条件セミナー・日本年金機構武蔵野年金事務所講師による年金セミナー・各企業講師による各業界説明会及び身嗜みセミナーを就職活動時期に合わせて 7 月、8 月に集中して開講している。健康面では入学時に全クラス健康診断を実施し、個々の健康状態を教務課・学生課及び担任が把握している。経済的な相談窓口として、学生課が対応し、奨学金相談から学費納入に関する相談まで、個別に素早い対応を行っている。

（奨学金手続・分割納入・延期納入・各種証明書発行等）

令和元年度より高等教育無償化の確認校となり、学生支援の幅が広がった。

基準 6 教育環境

施設・設備面では、年間施設設備事業計画により改善を行い、実習効率アップと実習製品の品質の向上が出来た。2021 年(令和 3 年度)予算計画内実施計画により本館地下更衣室空調機更新工事・本館新館実習室モニター 2 台取替工事・グリストラップ清掃及び排水管高圧洗浄工事を年間設備予算計画通りに行なった。本館地下更衣室空調機更新工事により女子更衣室の環境改善ができた。講習会、企業研修、展示会出品、コンクール参加等はコロナ禍であったが縮小開催され、コンクール参加は出来た。また、地域貢献では介護施設イベント等も中止となったが一部地域イベントは開催され参加を行なった。コロナ禍の対策として通常の感染対策のほかに校内全教室定期噴霧消毒の実施により、学生・教職員の感染防止に努めた。

安全面においては、「消防計画」に基づく防災組織の編成、訓練及び防災機器点検の定期実施等の防災体制を整備し、教職員で防災組織を構成し、防災計画を基に安心・安全な教育環境の提供に努めている（防災計画を年度ごとに管轄消防署へ提出を行っている）

基準 7 学生の募集と受け入れ

学生募集は年次計画に基づき、広報室主導により年間募集計画を企画立案・実施している。学生募集状況は昨年より厳しくなっており、オープンキャンパス・学校説明会等について高校生・一般などのニーズに合った実施内容を広報担当者・教職員で検討・改善を行いながら学生募集に繋げている。留学生はコロナ禍の状況により入国規制などで2021年度の入学生はいなかった。

フェイスブック、ブログ、ライン、インスタグラム等で情報発信を行い、特にインスタグラムを積極的に活用した。学納金については高等教育無償化対象校と認定され、日本学生支援機構、その他の奨学金を併せて、学納金の負担軽減の一助となっている。近年、分納及び延滞納入者が増加傾向にあり、学生の経済的状況に合わせ、無理なく納付できるように適宜対応している。

基準 8 財務

財務諸表については学園ホームページにて公開。

事業活動収支差額比率 6.7% (10.1%) と前年より低下して、平均【10.7%】を下回った。教育活動収入は、前年比 9 百万円減の 8.9 億円となり、主に二葉ファッションアカデミー募集停止の影響を他課程でカバーできませんでした。教育活動支出は前年比 0.3 億円増の 8.3 億円となった。人件費比率は 43.1% (41.9%) となり 1.2 ポイント上昇し、平均【42.3%】も上回った。引き続き、人件費削減というよりは、2017 年度時点の経常収入に戻していく事を最優先課題と捉えており、まずは定員を充足することに注力したいと思います。収入：二葉ファッションアカデミー募集停止・コロナ禍による調理希望者減の影響もあり、2020 年度と比較して減収となった。目標定員充足率の達成を財務強化の大きな柱と捉えている。支出：中期計画および 2021 年度予算に則して順調に進捗した。資産運用：資産運用管理規程に則して適切に運用されている。決算については、税理士による適切な監査が実施されており、監事による監査を経て評議会・理事会にて報告・意見聴取をすることとなっている。それら全てがスケジュール化され、翌年度の予算に反映されている。決算報告にて開示された財産目録・貸借対照表・収支計算書及び事業報告書を毎年 5 月末までに作成しており、毎年度更新を行い、ホームページにて公開している。

基準 9 法令等の遵守

コロナ禍に伴う対応では行政からのガイドラインが曖昧な表現が多かった為に対応に苦慮した。学生に不利益が無いように、そして学びを出来る限り止めないよう最善の努力を行った。

教育行政機関からの学生への通達は、その重要度により書面にて保護者へも連絡をしている。

更に情報等の公開をホームページ上で行っている。

個人情報取扱いに関しては、日頃から注意喚起を促し、継続的に啓蒙活動を行っている。

特に PC 内データ管理には注意しており、記録媒体を含めて学外への持ち出しを厳禁している。

今後も啓蒙活動を継続し続けることが肝要と考えている。

基準 10 社会貢献

2021 年度はコロナ禍により地域コミュニティ・業界団体等のイベント開催がコロナ禍の影響により、オンライン開催や縮小開催となったが、開催イベントには参加する事が出来た。SDGs (フードロスの削減・環境問題・衛生問題・エネルギー問題等)の取り組みについて学生・教職員に対する啓蒙活動は行っている。今後も取り組み等検討を進めていく必要があると考えている。教員派遣としては地域及び業界団体との連携を積極的に行っているが、2021 年度についてはコロナ禍のため自粛せざる得なかった。

学生ボランティアに関しては、活動時間の確保・安全面の問題から学生の自主性に委ねるものとしている。教職員の支援体制は出来ていないが活動には教職員が積極的な応援協力を行っている。温暖化対策として節電・空調等に学生・教職員一丸となり、省エネ運動をおこなっている。

(教職員は 5 月から 10 月までクールビズを実施している)

以上

評価委員から拝聴した主な意見・質疑・応答等

(意見)

2021年度自己点検・自己評価報告書についての記載が基準項目ごとに昨年度の改善内容が分かり易くなっている。また自己点検・自己評価報告書の事前配布や改善箇所が色を変えてあり、より報告書の対比内容が見易く理解する事が出来た。

(質疑)

基準 1：企業連携による実践教育はコロナ禍の状況で実施できたのか。

(応答)

学生の企業研修は夏期は中止となり、冬期は限られた専門店で12月のクリスマス期間に7日間の実地研修を行うことが出来た。

(質疑)

基準 2：コロナ禍での入学式や授業開始の説明がなされたが授業の遅れなどはあったのか。

(応答)

感染対策を取りながら、4月7日入学式を行い、当初は分散登校とし、各クラス半日講義・実習を開始。5月からほぼ通常の対面形式の講義・実習を行い、7月後半の1週間、8月の夏休み期間の2週間で通常授業として実施、授業時間を確保した。

(質疑)

基準 3：ショコラティエ実習1年生・2年生とあるが実習内容の違いは。

(応答)

本校はショコラティエ実習に力を入れており、1年次にはボンボンショコラ詰合せ商品とウサギをモチーフにしたチョコレート人形の制作・2年次にはチョコレートのアーティスティックな工芸作品の制作を行っており、2年次はレベルの高い作品となっています。1年次・2年次の作品を菓子大祭で一般展示を行っています。

(質疑)

基準 4：就職率や中途退学者など昨年度に比べ数値や状況はどうであったか。

(応答)

専門課程の就職率は100%となっている。コロナ禍の状況でも国内の就職率は前年より企業等からの求人が増えた。中途退学率については7.0%となり昨年に比べ高い数値となった。コロナ禍での経済的理由により退学する傾向もあったが、コミュニケーション、人間関係構築不足が主な原因であり、メンタル面の弱さから退学する学生が増えた。

(質疑)

基準 5：就職活動に関してどのような学生支援を行っているのか。更に学生の経済的支援は

(応答)

コロナ禍での就職支援として各業界説明会及び身嗜みセミナーの開催等、就職への意識向上を進めている。外部講師によるキャリアカウンセリングにより学生支援を行っている。

経済的支援は学生課が対応し、奨学金相談から学費納入に関する相談まで、個別に素早い対応を行っている。(奨学金手続・分割納入・延期納入・各種証明書発行等)

(質疑)

基準 6：教育環境でコロナ感染対策はどのように行っているのか。

(応答)

コロナ禍の対策として通常の感染対策のほかに校内全教室定期噴霧消毒の実施により、学生・教職員の感染防止に努めた。実習面について三鷹店舗付実習室では季節のイベント菓子の頒布会等、感染対策を取りながらに規模を縮小して開催し、学生に対し販売・接客の実地教育を行った。

(質疑)

基準 7：オープンキャンパス等、学生募集活動はどのように行っているのか、
留学生の募集状況はどうだったか。

(応答)

フェイスブック、ブログ、ライン、インスタグラム等での情報発信、特にインスタグラムを積極的に活用し、WEB情報の更新頻度も高めている。オープンキャンパスでは対面式で参加者 16 名までとして試食なしで持ち帰りのみで実施した。留学生に関してはコロナ禍で入国制限があり、入学者はいませんでした。オープンキャンパスでの参加者は 2 名だけだった。

(質疑)

基準 8：予算・収支計画はどのようにしているのか。

(応答)

事業計画および予算案を精査し、かつ学生募集状況を鑑みて期初に決定している。年度予算計画に沿い、各部署からの予算請求を稟議書によるチェックをもって適正に処理されており、理事会において四半期毎に予実管理がなされている。

(質疑)

基準 9：学校でのコロナ禍での対策について

(応答)

コロナ禍に伴う対応では、行政からのガイドラインが曖昧な表現が多かったりして対応に苦慮したが、学生に不利益がないように授業やイベントを出来る限り止めないよう最善の努力を行っている。教職員の PCR 検査や行動履歴、校内噴霧消毒の実施、基本感染対策の徹底指導を行っている。更に学生の外での行動をチェックするための自己健康管理シートに体温チェック・行動履歴を記入・提出を行う事で学生の感染対策を取っています。

(質疑)

基準 10：社会貢献において地域コミュニティとの連携協力の実施内容とは。

(応答)

2021 年度はコロナ禍により地域コミュニティ・業界団体等のイベント開催がコロナ禍の影響により、オンライン開催や縮小開催となったが、開催イベントには参加する事が出来た。

SDGs (フードロスの削減・環境問題・衛生問題・エネルギー問題等)の取り組みについて学生・教職員に対する啓蒙活動を行っている。今後も取り組み等検討を進めていく必要があると考えている。

(教職員は毎年、5 月から 10 月までクールビズを実施している)

評価委員から拝聴した主な要望・意見等

2021年度から新型コロナウイルス感染対策を行いながら、学校運営は大変な状況下ではありますが、コロナ禍における企業状況・学校状況・就労状況及び就職活動について各委員より要望・意見を頂きました。

(質疑) 大学で語学を学び、専門学校で技術を習得する人が増えると良いのでは。

(応答) 本校では2年課程において技術習得と語学(フランス語・英語・ドイツ語)を重視したカリキュラムでグローバルな職業人教育を行っている。

(質疑) 卒業生の就職状況の傾向はどうだったか。

(応答) ホテルの求人は昨年度では、ほぼ無かったが今年は増えている。宴会・結婚式など行う人が増えた事とキャンセル等も無かったので人員不足の為、求人が増えた。

(応答) 外国人労働者はコロナ禍で戻ってこないで、人員不足が更に続くと思います。また、コロナ禍で飲食業界がダメージを受けて飲食関係の営業悪化などで他の職種を考えて選ぶ状況になっていると考えます。

(要望・意見)

- フードロスの削減について実習でロスにせず活用させる工夫をする。
(ケーキクラム・パイの切れ端等に再利用)
- 製造段階でロスを出さない・ロスにしない為の製造工程における工夫が大切。
- 原材料の値上げ、いつ止まるかわからない。
小麦は海外から入って来なくなるかもしれません。皆、自国で保有をしてしまう。
- この状況が続くと日本での菓子業界(販売)は難しくなる。
経営者は東南アジアなど海外で起業し、仕事をする方が経営的に良くなってきている。
海外で仕事するには英語が必要になるので、語学教育は大切である。
- 海外に出て働く時代がまた、やって来る。(東南アジア諸国・アメリカ・フランスなど)
そのためには技術・語学・経営学など大事にしていかなければならない。
- 東南アジアの昔は所得が低く給料も安かったので、日本の会社が海外で生産したり、日本に来て働く人が多くいたが、今は現地の所得が上がり、逆に日本の給料が下がっている状況にわざわざ日本に来て働く意味がなくなっている。(日本円の価値が下がっている)

- コロナ禍において対面授業を実施しているのは大変だと思いますが、技術習得を考えると感染対策をしっかりと取りながら行ってほしい。
- コロナ禍が2年経過しているので、すべてコロナのせいにはしないで入学率を上げる為のオープンキャンパス・SNS 情報発信等の広報活動に尽力してほしい。
- 卒業生の子供が来るような、卒業生が関心を持つ情報発信を心掛けて頂きたい。
- 学生・教職員の行動歴調査票を配布して記録する取り組みは良いが継続が大切。
- 二葉製菓学校での校内噴霧消毒の実施は安全な学びの場の提供になると思います。
- 学校の情報発信にもっと力を入れて宣伝活動をした方が良いのではないかと。
- 卒業したばかりでは自分の事でいっぱいなのであまり学校情報は見てないと思う。
- SNS 等は繋がってないと見ないのでメディアに出る事が一番の情報発信として難しいが良いと思う。
- SDGs の取組みについてとても良い事なので、率先して続けてほしいです。
- 少子高齢化対策について
学校として高校生だけではなく高齢者に向けたものなど学生の多様化がこれから必要になってくる。（学びの提供の時代）
- 経営にはリスク管理が大事である。
先のことをしっかり分析し考えて行動することが経営の安定となります。
- 労働基準法が4月より厳しくなり、10月から更に厳しくなる。
パティシエとしての技術を上げる事のできる企業・店舗はほとんどなくなってしまう危機感はある。（コンクール等の練習時間の制約）

以上



**KICHIJOJI
FUTABA**
PROFESSIONAL AND VOCATIONAL
COLLEGE OF CONFECTIONERY

学校法人二葉総合学園

吉祥寺二葉製菓専門職学校

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-23-8

学校関係者評価報告書についてのお問い合わせ先

学校関係者評価委員会 TEL 0422-20-4556