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

（2022 年度）

実施日：2023 年 7 月 31 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４月より学校法人　古屋学園　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。

2013 年８月には、文部科学省が設定する職業実践専門課程が制度化され、本校においても、2015 年度より本課程の設定を受け、従来にも増して高度な知識と技術を身につけた、実践力のある職業人を養成する教育機関として、その社会的責任を果たしてきました。また、2014 年度に「学校品質向上５カ年計画」、2017 年度に「新世二葉」中期計画（３カ年）が終了し、2018 年度より「新世二葉セカンドステージ」～２カ年計画～を実施して参りました。姉妹校の二葉ファッションアカデミー（2022 年度末廃校）、二葉栄養専門学校（2022 年４月より吉祥寺二葉栄養調理専門職学校）との三校一元化を推進する中で、2020 年４月より「ＦＵＴＡＢＡ中期計画（３カ年）を策定し取り組んでおります。建学の理念である「涵養の精神と職業人としての自立」の具現化、知識と技術のバランスのとれた質の向上および質の保証を掲げ、教職員が一丸となり取り組んでおります。

この度、広く関係者の評価を問い、ご意見を頂戴いたしたく 2022 年度「学校関係者評価委員会」の報告書を公表いたします。

2023 年８月３１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　小川　万紀子

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 （　欠席　）

【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 ペストリー課　スーシェフ		五 位 淵　浩 一　氏

学内担当者

学校法人二葉総合学園	事務局長	寺 島　秀 親
吉祥寺二葉製菓専門職学校		
	校長	小 川　万 紀 子
	副校長	永 宗　喜 昭
	ﾃｸﾆｶﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾀｰ	大 野　龍 男
	製菓製パン科	栗 原　梢
	教務課	石 原　元 也

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）2022 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）2023 年度 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　2024 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」という本学の建学理念のもと、以下の学校教育目標を掲げております。

①　新型コロナウイルス感染対策の徹底と実施

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　SDGS の取り組みを推進する（フードロスの削減・ごみの分別・地域貢献等）

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・コミュケーション力などに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加している。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 2022 年度は４月５日に入学式を行い、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認可校となり、学費等の支援を行なっている。

基準３　教育活動

厳しい経済状況中、専修学生が生き残っていく為には即戦力となる高度な職業実践的教育の提供が必要である。それには提供側の教員にその意識とスキルを持ち合わせることが肝要である。

企業連携では丸井吉祥寺店との連携によるパンの販売や三鷹での地域販売など製造・販売の実務研修を行った。教職員では専門性、資格等必要条件を備えた教員の育成・確保に努めている。

校長・教務課長による職員の専門性や講義力・実習力の把握・評価を適宜おこなっており学生の成績評価・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

2022 度の専門課程の就職率は 94.4％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名の入賞者を出した。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 8.6％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保護者との連携による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認可校となり、学生支援の幅が拡がった。

基準６　教育環境

学校設備の整備は教育効果を考え、年間施設設備予算計画により改善を行い、授業に専念できる環境作りを行っている。

2022 年(令和 4 年度)予算計画内実施計画により 4 号館実習室師範デモ用大理石付コールドテーブル 2 台と実習室内学生用冷蔵ショーケース 2 台の入替工事・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。

本年度は講習会、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した。

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 2022 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 5.9%（6.7%）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 1,382 万円減の 87,351 万円。吉祥寺二葉栄養調理専門職学校の学生数は増加したが、二葉ファッションアカデミー募集停止・吉祥寺二葉製菓専門職学校の在籍者数減が影響している。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 44.9%（43.1%）となり 1.8 ポイント上昇し、平均【42.3%】も上回る。計上されていなかった退職金を考慮しても 1 ポイント上昇。収入：二葉ファッションアカデミー募集停止の影響分が 2021 年度比減少額とほぼ同額となった。支出：中期計画および 2022 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・賃借対照表・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

行政機関および関係団体からの通知・通達等に関しては、速やかに全教職員に朝礼・夕礼・担当者会議を通して周知を図り徹底し対応している。

個人情報の取扱いに関しては、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

行政機関・学校・業界団体や地域との連携・交流は積極的に行っており、地元の行政機関（武蔵野市観光課）の要請による商品開発、講習会など、地元企業からの技術指導依頼等、積極的に協力を行い地域社会との連携には特に配慮を行っている。2022 年度においては、コロナ禍の影響により、縮小化せざるを得なかった。

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）

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。また、環境型社会の実現を目指し、二葉総合学園３号館に生ごみ処理機を導入した。

今後の取り組み等、検討を進めていく必要があると考えている。

以 上

評価委員から拝聴した主な意見

教育理念・目的・育成人材像等

- ここの学校に来れば楽しいや覚えられるではなく、Z 世代に自分たちの人生を選ばせる事が大事ではないか。
- ひとりでも生き延びられるために、技術だけでなく考え方(技術を生かす生き方)を教えることが必要。個の力と自立。

学生支援

- エンゲージメントを大切にしていってほしい　入学して卒業まで退学者が出ないように深いつながりをもち、飽きさせない教育を志していただきたい。

学生の募集と受け入れ

- 留学生の獲得が大切になってくると思う。
  東南アジアの人たちには日本で学びたいと思っている人が多く、その人たちに二葉に来たいと思ってもらえれば入学率の低下を補うことが出来るのではないか。
- 様々な食に対する対応が必要である　アレルギー対応のお菓子などを作れることも重要になってくる、アレルギー対応食についての新たな考えや研究などを行い新たなコースや学科に取り入れ、他との違いなどをアピールして頂きたい。
- 唯一無二の学校（他の学校のものまねではなく）になることが競争率を本当の意味で高めることになるのではないか。
- 入学者からの収入が本来の財源であるが少子高齢化によって厳しくなってくるため、財務戦力が非常に大切になってくると思う。

その他の意見

- 今まで少しずつおこっていた環境変化(特に AI や IT 関係)がコロナ渦を経てすごいスピードで加速している。そのためこれらを無視することはできない。
- 財務戦力がとても大切なので、特別授業などでやっても良いのではないか。
  （おいしいお菓子を作れるだけではお店としてやっていけない）
- 若い人で仕事を辞める人の多くが次はお菓子以外の職に就くことが多い。
  本当にパティシエをやりたいと思っているひと(夢のある人)以外なかなか続かないのが現状である。
- 同じ学園内に栄養と調理があるからこそできる事に目標を置くとよいのではないか。

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