

学校法人金井学園 福井製菓専門学校 自己評価表・学校関係者評価報告

福井製菓専門学校は、高等教育機関として学生が質の高い教育を受けることができるよう、各項目について毎年度末に自己評価を実施し、改善を図ることを目的とし、これを公表いたします。

令和7年3月25日

下記に、令和6年度の自己評価ならびに学校関係者評価の結果をご報告いたします。

		自己評価					学校関係者評価				
		(高)◀				▶(低)	(高)◀				▶(低)
評価項目		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
教育理念	理念、目標は明確か		○				○				
	育成すべき人材像は明確か	○					○				
	特色ある学校作りを図っているか		○				○				
学校運営	経理、人事、労務、学生管理が適切に行われているか		○				○				
	情報公開が適切に行われているか	○					○				
	個人情報の管理が適切に行われているか	○					○				
教育活動	専門職養成に対応できる教育内容編成になっているか	○					○				
	成績、単位、進級、卒業の基準が明確か	○					○				
	教職員の能力開発のための研修等が行われているか		○					○			
修学成果	就職率の向上を図っているか		○					○			
	資格取得率の向上を図っているか	○					○				
	退学率の低下を図っているか	○					○				
学生支援	学生が相談しやすい環境が整備されているか		○					○			
	就職に関する支援体制が整備されているか	○						○			
	必要に応じて保護者との連携がとれているか	○					○				
社会貢献	学生のボランティア活動を推奨、支援しているか		○					○			
	学校の資源や設備を活用した社会貢献を行っているか		○				○				
	行政または他団体からの委託事業を積極的に受け入れているか	○					○				
環境整備	学生が安全に修学できる環境が整備されているか		○				○				
	災害に対する体制が適切に整備されているか	○					○				
	学生生活が充実できる環境づくりが図られているか		○				○				
募集活動	学校や分野の魅力を適切に伝えられているか			○				○			
	メディア等を活用し、学校のアピールを図っているか		○					○			
	入学生を増やすための見直しや工夫に努めているか			○				○			
財務状況	中長期的に学校の財務基盤は安定しているか	○					○				
	予算、事業計画は有効かつ妥当なものとなっているか	○					○				
	決算の会計監査が適切に行われているか	○					○				

委員からの意見

- ・教職員の指導研修について、今後、Z世代に合せた内容に授業構成を検討しなければならないのではないかと考える。常勤・非常勤も含め学生に携わる者全員での情報共有を行い授業を作っていかなければならない。
- ・志す所が 世界でもそうでなくても、お菓子作りが楽しいという気持ちを大切にしてほしい。
- ・離職率の高い業界であるため、インターンシップも充実したほうがいいのではないかと
→ 全員に課してしまうと、やる気の無い学生を受入れた企業等からクレームがあることもあったため、希望者のみインターンシップを行っている。
学生を受入れる業界も変わらないといけなと感じているため、所属している協会での会議時に人材育成についても話をしてみるとの意見があった。
- ・授業態度について、座学では授業初めから顔を伏せてしまう学生もいるため、生活リズムや食生活全般も指導してほしい。また、リーダー的存在の学生が
いると環境もかわるのではないかとと思われるため育成をしてほしい。
→ 入学時のオリエンテーションでは保護者に対しても授業を聞く態度や生活面に対し説明している、学年によって個性があり、リーダー的存在がある年は
学外での活動や技術向上に対しても全体的に前向きな姿勢が見られるため、学生の個性を理解しながら人間力も育成していきたい。
- ・洋菓子だけではなく、和菓子等、菓子全体の世界ももっと知ってほしい。
- ・アルバイトからの正社員の道もあるため、菓子業界へのアルバイトを斡旋するのはどうか
→ 菓子店からのアルバイト求人はあるものの、授業終了後にできるアルバイトは飲食店等のサービス業が多いのが現状である。意識が高い学生は、早朝に
パン製造のアルバイトを行い、学校に登校している学生もいる。サービス業では接客も学べることから、学校側からアルバイの業種等を制限していない
が、学校に届くアルバイト求人をまず勧めてみる。
- ・教員の安全、食の安全、衛生面での環境整備や教員をHACCPに準じて行うべきではないか。
→ 学校内でHACCに準じた実習要領を作成した。今後も学生に対し衛生面に対し徹底した指導を行っていく。食の安全においては、今年度冷蔵庫を新規
購入しており、材料等の区別もできるようにしている。
委員からグループごとに掃除箇所を決め、チェックする体制を構築することで意識向上につながるのではないかととの意見があった。