

令和4年度
学校関係者評価報告書

学校法人エイシンカレッジ
シェフパティシエ専門学校

令和5年6月7日

令和4年度 学校関係者評価報告書

学校法人エイシンカレッジ
シェフパティシエ専門学校
学校関係者評価委員会

学校法人エイシンカレッジ シェフパティシエ専門学校 学校関係者評価委員会は、令和元年度自己点検・自己評価報告書の結果に基づき学校関係者評価を実施しましたので、以下のとおり報告致します。

1. 基本方針

本校における学校関係者評価は、学校自己評価を基に課題を明確にし、関係者にて組織された学校関係者評価委員から意見を聞いた上で、学校運営及び教育活動を図ることを基本方針とする。

また、公表については「シェフパティシエ専門学校 学校評価実施規定」に則するものとする。

2. 開催日時及び場所

日時：令和5年6月7日（水）16：00～17：00

場所：シェフパティシエ専門学校 601教室

3. 出席者

委員会の出席者は以下のとおり。

氏名	役職	所属
<委員長>		
渡辺 浩二	学校長	シェフパティシエ専門学校
<外部評価委員>		
谷澤 利勝	相談役	全日本司厨士協会関東地方本部新潟県本部
成澤 清明	店長	パティスリーアンレミュー新潟駅南店
<内部評価委員>		
阿部 克己	副校長	シェフパティシエ専門学校
兒玉 智明	教務部長	シェフパティシエ専門学校
丸山 真由美	学科長（調理）	シェフパティシエ専門学校
牧野 義昭	学科長（製菓）	シェフパティシエ専門学校
石井 里李	事務局長	シェフパティシエ専門学校

4. 委員会次第

- ・開会
- ・学校長挨拶
- ・出席者紹介
- ・自己評価結果に関する報告及び意見交換
- ・講評（外部評価委員）
- ・閉会

5. 学校関係者評価委員による評価及び意見交換について

(1) 教育理念・目標

- ・学校の教育方針をもとに学生一人ひとりに向き合い適切な指導を続けてほしい。
- ・校外実習先にも学校の教育方針をしっかりと伝えと良いです。現場と学校で意識を統一して指導効果を高めていってください。
- ・製造販売の授業の際に、原価率や人件費などの経費も踏まえた販売授業を行うと学生にとってもより実践的な学びになります。

(2) 学校運営

- ・健全で適切な学校運営ができていると判断します。

(3) 教育活動

- ・食の業界との連携をより深めて、その時代に適した指導内容を構成してください。
- ・学生がイメージする現場と実際の業界現場が乖離しすぎないように実践的な指導を深めてほしい。

(4) 学修成果

- ・退学者対応の振返りをしっかりと行い、改めて退学率を抑える取り組みに注力していってください。
- ・就職に対して業界定着率を強く意識されている。就職先や実習先への定期訪問を充実させて、現場と意見交換を行い学生指導に生かしていただきたい。

(5) 学生支援

- ・学生本人や保護者、高等学校、食の業界など多様な方面と連携をして必要となる支援制度を提供していただきたい。

(6) 教育環境

- ・安全な学校運営を意識して適切な施設点検が行われている。
- ・今後も学生と教職員が安心できる学校運営を続けてください。

(7) 学生の受入れ募集

- ・学生募集活動は適切に行われている。
- ・調理師やパティシエを希望して専門学校へ進学する人数が減少傾向にある。

(8) 財務

- ・公認会計士による会計監査がなされており運営の透明性が確保できている。

(9) 法令等の遵守

- ・適正である。指摘事項なし。

(10) 社会貢献・地域貢献

- ・今後も社会や地域との接点を持てる機会をどんどん活用して行ってください。
- ・若い世代に対して、職業の魅力を伝達して食の業界を大いに盛り上げてほしい。

講評

谷澤委員

・食の業界をめざす若者が減少していることに対してどのように対応していくのか。同分野の学校も同じ悩みをもっていると思います。是非、若い年代に向けて職業の魅力や遣り甲斐そして達成感などを伝達しながら食の業界を盛り上げて行っていただきたい。

成澤委員

・学ぶ学生にも多様性がでてきたと思います、これまでのように突き詰めて指導していくことも大切ですが、学生個々に柔軟に対応して指導できるようになっていただきたい。