

令和5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5日

令和5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6年6月5日（水）15：30～16：30

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
岩崎 翔	学科長（調理）	シェフパティシエ専門学校
瀧澤 亜結美	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

- ・専門教育に対する学校サイドの想いは、校外実習先にもしっかりと伝えられると良いと思います。業界サイドにも学校の教育方針を理解して対応していただくことで指導効果が上がる可能性が高いと考えます。

(2) 学校運営

- ・適切に学校運営ができていると判断します。

(3) 教育活動

- ・学生がイメージする業界現場と、業界現場の現実が乖離しすぎないように、実践的な指導の機会を設けることと深めることで回避できたら良いと思います。

(4) 学修成果

- ・就職に対して業界定着率をしっかりと意識されている。現場と情報交換を行い、最新の業界情報を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。
- ・学生が安心して学ぶことができる学校運営を続けて下さい。

(7) 学生の受入れ募集

- ・入学生を確保して、適切な在校生数を保ってください。

- ・年々、少子化の影響が大きく感じられるようになっている。
- ・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

- ・適切である。

(10) 社会貢献・地域貢献

- ・今後も社会や地域との交流をもって、調理師やパティシエという職業のすばらしさを広めていってください。
- ・小学生や中学生などの若い年代から職業に魅力を感じてもらい、これからも食の業界を大いに盛り上げてほしい。

講評

谷澤委員

- ・学生数の確保が重要になってきます。良い学校を作っても入学生がいないのでは寂しい。高校生だけではなく、様々な年齢層やターゲットを見出すことも大切です。継続していける学校運営を心掛けて学生指導に注力してください。

成澤委員

- ・職業教育の意義として考えますと、技術面はもちろんのことですが、文化面での継承の側面もあると言えます。業界の未来のためにも専門学校という立場から、業界を元気にしていただけると嬉しいです。そして業界人としても、人気の職業であることを誇りに思いたいです。

以上