

令和 6 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7年6月23日

令和6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6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7年6月23日（月）16：00～17：00

場所：シェフパティシエ専門学校

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	チーフパティシエ	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
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. 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

- ・業界に広く学校の教育方針や理念を理解していただくことも大切である。

（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ている、専門学校の教育の中において、現座に即した実践的な指導の機会を手厚くすることで回避できると良い。

（4）学修成果

- ・業界現場との情報交換を手厚くし、最新の業界情報を学生指導に生かせると良い。

（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、様々な視点からの支援が提供できるようになると良い。

（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。
- ・学生がリラックスできる環境づくりも意識できると良い。

（7）学生の受入れ募集

- ・毎年の課題になりますが、入学生を確保して適切な在校生数を保ってください。

（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・パティシエという職業のすばらしさややりがい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盛り上げる人材を育成して行ってほしい。

講評

谷澤委員

- ・まずは学生数の確保が重要です。人口が減少していく高校生だけではなく、様々な属性に視野を広げてターゲットを見出すことが大切になります。継続していける学校運営を心掛けて教育指導に注力していただきたい。

成澤委員

- ・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。真面目で厳しい側面だけではなく、楽しく学べる学校づくりにも注力して発信してみてはいかがでしょうか。

以上