

2024年 4月 1日

## 学校関係者評価委員会報告書

名古屋製菓専門学校  
学校関係者評価委員会

学校関係者評価について委員会開催しました。内容を以下の通り報告いたします。

### 1. 学校関係者評価委員会出席者（順不同・敬称略）

ほてい製菓株式会社 浅野正一  
池伝株式会社 名古屋支店長 権田 一  
パティスリーEISENDO（卒業生） 伊藤俊男  
名古屋製菓専門学校 校長 西川吉重  
名古屋製菓専門学校 副校長 北川善弘  
名古屋製菓専門学校 教務主任 磯貝義治

### 2. 学校関係者評価委員会開催日時・場所

2023年 11月 6日（月） 16:30～18:00  
名古屋製菓専門学校

### 3. 報告内容

意見交換、討議

## I 教育理念・目的・人材育成像

### 現状と課題

従来から、調理に携わる製菓・製パンの育成に力を注いでいる。  
製菓・製パン業界の育成を明確にするために実習時間を増やしている。  
業界のニーズに対応するためにも、今後も業界との連携を深めていく必要がある。

## II 学校運営

### 現状と課題

現状と課題等 運営方針に沿った授業計画によって授業が実施されている。  
教育活動については、適宜ホームページで公開している。

### III 教育活動

#### 現状と課題

製菓・製パンの技術の養成に努めているが、実際にどんな力がつuitたのかを明確にすることが必要である。また製菓・製パンの技術をしっかり作った上で、本校ではより何が学べるのかを前面に出すことが必要である。

### IV 学修成果

#### 現状と課題

就職率は毎年高い就職率で推移している。学生の進路選択のために実際に社会に出て活躍している、卒業生の話を聞く機会を作ってきている。

製菓・製パン企業は協調性のある人材を求めているように思う。

### V 学生支援

#### 現状と課題

現状と課題等 大学等における就学支援が受けられるようになった。経済的に厳しい学生は授業料の減免や入学金の免除が受けられる。

全体に個性が失われている中、個性を引き出せるアドバイスが必要だと思う。接客の仕事についても、一般的なことを教えるだけではなく個性も大切にしていけるといい。

### VI 教育環境

#### 現状と課題

調理関連の実習室では整備されている。

栄という名古屋の中心地に学校が近接している。立地の面ではそこをアピールしてもいい。

### VII 学生募集

#### 現状と課題

専門学校の募集は厳しい状況にあるが、一定の応募者は毎年ある。

集団生活が苦手な入学者も多く、今の授業体制でそのような学生にどのように教えればいいのか。

## VIII 財務

### 現状と課題

中西学園として適切に運営されている。

収入、支出を更に吟味して無駄な支出をなくし、有効な予算の使い方を考える。

## IX 法令等の遵守

### 現状と課題

現状と課題等 各種法令、基準に則って運営している。

## X 国際交流・社会貢献・地域貢献

### 現状と課題

留学生の受け入れについては、希望者があれば本人の資質、言語能力などを見極め、できる限り対応したい。

今後も可能な限り多様な国際交流に取り組み、学生の視野を広げる機会を多く持ちたい。

### <まとめ>

本学について皆様より貴重なご意見をいただきました。

これらの課題について真摯に受け止め、教職員一丸となり課題を解決し、業界をけん引する人材の育成に取り組んでいく所存です。