

2025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

- (1) ほてい製菓株式会社 浅野正一
- (2) 池伝株式会社 名古屋支店長 権田 一
- (3) パティスリーEISENDO（卒業生） 伊藤俊男

2. 学校関係者評価委員会開催日時・場所

2025年 3月 6日（木） 16:30～18:00

名古屋製菓専門学校 講義室

3. 学校関係者評価

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。

現場での問題解決能力のあるパティシエ・ブーランジェを養成したい。

II 学校運営

現状と課題

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。

マスク着用については調理食材の汚染を防ぐために引き続き行っている。

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い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。

レシピ作りなど現場に役立つ知識や対応力を身につけるようにしていきたい。

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。

愛知県の製菓衛生師試験の合格率を高い水準で維持していきたい。

V 学生支援

現状と課題

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。

学生同士のいざこざなど難しい問題ではあるが学生一人一人をよく見て担任が声をかけて対応を行っている。

VI 教育環境

現状と課題

調理関連の実習室は整備されている。

快適な環境を整える必要があるので引き続き対応していきたい。

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、一定の応募者があるの

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

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。