

2026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

2026年 3月 5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・製パン分野の人材育成に力を注いできた。

製菓・製パン業界の育成方針をより明確にするため、実習時間の拡充を行っている。

また、業界のニーズに的確に対応するため、今後も企業や現場との連携を一層深めていく必要がある。

将来的には、現場で自ら課題を発見し、解決できるパティシエ・ブーランジェの養成を目指す。

II 学校運営

現状と課題

運営方針に基づいた授業計画に沿って、適切に授業を実施している。

教育活動の内容については、適宜ホームページ上で公開している。

マスクの着用については、調理食材の汚染防止のため、引き続き実施している。

III 教育活動

現状と課題

本校では、製菓・製パンの技術の養成に力を入れているが、実際にどのような力が身についたのかを明確に示すことが課題である。

また、製菓・製パンの基礎技術をしっかりと身につけた上で、本校でさらに何が学べるのかを前面に打ち出していく必要がある。

今後は、レシピ作成をはじめとする現場で即戦力となる知識や、状況に応じて対応できる実践力を身につけられるよう、指導内容の充実を図っていきたい。

IV 学修成果

現状と課題

就職率は毎年高い水準で推移している。

学生の進路選択を支援するため、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設けている。

今後も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

画一的な指導ではなく、一人ひとりの「個性」を大切にされた教育・指導を行っている。

全体として個性が埋もれがちな時代だからこそ、学生それぞれの強みや魅力を引き出す関わりを重視していきたい。

また、学生同士のトラブルなどの難しい課題に対しても、担任が一人ひとりの様子を日頃からよく見守り、適切なタイミングで声をかけながら、きめ細やかな対応を行っている。

安心して成長できる環境づくりを大切にしていきたい。

VI 教育環境

現状と課題

調理関連の実習室は十分に整備されており、実践的な学習環境が整っている。一方で、より快適な環境づくりが求められるため、引き続き改善に取り組んでいきたい。

また、学校は名古屋の中心地である栄に近接しており、立地の良さは大きな魅力であるため、積極的にアピールしていきたい。

VII 学生募集

現状と課題

専門学校の募集は少子化の影響もあり厳しい状況にあるが、一定の応募者は確保できているため、今後も引き続き募集活動に力を入れていきたい。

また、集団生活が苦手な入学者も多く見られることから、現在の授業体制の中で、そのような学生にどのように指導していくかを模索しながら、引き続き取り組んでいきたい。

VIII 財務

現状と課題

中西学園は適切に運営されている。

今後は、収入および支出をさらに精査し、無駄な支出の削減に努めるとともに、より有効な予算の活用方法を検討する。

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、希望者がいる場合、本人の資質や言語能力等を見極めた上で、できる限り対応したいと考えている。

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提供していきたい。

<まとめ>

本学に対し、多くの貴重なご意見をお寄せいただき、誠にありがとうございました。

いただいた課題を真摯に受け止め、教職員一丸となって改善に取り組み、業界をけん引する人材の育成に努めてまいります。