

令和元年度

# 学校関係者評価 報告書

学校法人 青池学園

富山調理製菓専門学校

# 富山調理製菓専門学校 学校関係者評価報告

学校法人青池学園 富山調理製菓専門学校は、教育理念、教育目的等をはじめとする学校教育及び学校運営について自己点検・自己評価を実施し、「令和元年度 学校自己点検・自己評価報告書」を取りまとめ、当校のホームページに公表いたしました。

また、学校関係者評価委員会におきまして、当校に関連する企業・業界の方々や教育関係者の皆様より当校の学校教育及び学校運営に対し、幅広くかつ的確なご意見、ご指導を賜りました。頂戴いたしましたご意見等につきましては「令和元年度 学校関係者評価報告書」としてご報告させていただきます。

今後は、委員の皆様から頂戴いたしました貴重なご意見やご指摘を真摯に受け止め、大いなる気づきとし、社会のニーズに応えられる学生指導と教育の質の保証及び向上を目指し、教職員一同邁進して参る所存でございます。

関係者の皆様には、今後とも尚一層のご支援、ご指導を賜りますようお願い申し上げます。

令和2年7月9日  
学校法人 青池学園  
富山調理製菓専門学校  
校長 松田 通彦

# 令和元年度 学校関係者評価委員会 開催概要

## 1. 学校関係者評価委員会開催日時

令和2年7月9日（木） 15時00分～16時00分

## 2. 場所

本校会議室

## 3. 出席者（学校関係者評価委員委員一覧表）

	学校評価委員	所属	役職名
1	西能 淳	特定医療法人財団 五省会	理事長
2	荒井 公浩	学校法人 荒井学園	理事長
3	川島 一郎	株式会社 斉藤経営	
4	青池 浩生	学校法人 青池学園	理事長
5	松田 通彦	富山調理製菓専門学校	校長
6	橋場 宗孝	富山調理製菓専門学校	製菓技術科 学科長
7	中島 克己	富山調理製菓専門学校	調理技術科 主任
8	鈴木 敦史	富山調理製菓専門学校	調理技術科 主任
9	惣元 博和	富山調理製菓専門学校	事務長

## 4. 学校関係者評価委員会次第

- ① 開会
- ② 学校関係者評価委員紹介
- ③ 本校教職員紹介
- ④ 委員長選任
- ⑤ 自己点検・評価結果についての説明
- ⑥ 意見交換
- ⑦ 閉会

6. 富山調理製菓専門学校「令和元年度自己点検・自己評価報告書」に関する審議・評価  
 〈自己点検・自己評価について〉

評価項目	評価・意見
基準1 教育理念・目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校法人は、目的法人でありその対象は学生であり、方法は教育である。教職員は、常に理念・目的・育成人材像を確認し、繰り返し学生に伝えてほしい。</li> <li>・自己点検・自己評価は、評価者の役職レベルにより差異が出ないようにすべき。そのためには、全ての教職員がきちんと理解していなければならないであろう。</li> </ul>
基準2 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・導入されたシステムを活用し、業務改善と効率化をさらに進めていただきたい。</li> </ul>
基準3 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年という短期間で調理師、製菓衛生師を育成しなければならない。入学時からのキャリアサポートが就職やその後の人生設計に深くかかわってくるので、個々の学生にはそれぞれに合った柔軟な個別指導も必要である。</li> <li>・製菓衛生師試験の受験が必要な製菓技術科学生には、合格に向けてのサポート体制を整え合格率100%を目指してほしい。</li> <li>・専門教育はもちろん、社会人基礎力が全学生に身につくよう努力している。</li> <li>・2年次の高度調理（製菓）実習に、現場で活躍するプロの調理師、製菓衛生師を招いているとのことだが、キャリア教育も兼ねることができてよい。さらに、インターンシップや業界でのアルバイト経験等を通じて経験を積ませることは、就職に向けて業界との関係をより密接に築くこととなる。</li> </ul>
基準4 教育成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校として教育内容を良いものにしていくために、エネルギーを注入するのが本来の姿であろう。毎年評価、改善を繰り返していくことが必要である。</li> <li>・開校3年目、1・2期生が卒業しているので、同窓会組織を活用し卒業生の連携が図れるようにされればよい。</li> <li>・就職希望者が全員就職できているとのことであり、今後も就職先開拓の努力をお願いしたい。</li> </ul>
基準5 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・奨学金制度を利用している学生が多い。経済的な支援を必要としている学生も少なからずいるようなので、学園全体として授業料の徴収猶予や分納等を活用し、学生が安心して学校生活を送れるよう工夫されたい。</li> <li>・地域や施設へのボランティア活動での活躍は、学校・学生のイメージアップにつながる。積極的に進められたい。</li> </ul>
基準6 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・防災などの危機管理や有事における対応は、繰り返し身に着けることが大事である。</li> <li>・施設・設備は最新のものが整備されているようなので、学生が授業で最大限活用できるようにされたい。</li> <li>・1年次の研修旅行で一流ホテルでの宿泊・テーブルマナー等の体験は、学生の将来設計に少なからず寄与すると思う。また、2年に一度実施されている海外研修（フランス研修）で行う調理体験やレストラン講習は、学生時代にしかできない貴重な経験となる。多くの学生が参加でき、より良い研修となることを期待している。</li> </ul>
基準7 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全職員が計画的に学生募集にあたることを意識して取り組む。</li> <li>・高校生が興味を示すブログやインスタの更なる活用を進めてほしい。</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オープンキャンパスや体験入学に学生スタッフを活用しているとのことだが、同世代の先輩から、調理実習の指導・補助を受け、学校生活や授業について聴くことができることは良い取り組みだと思う。</li> </ul>
基準8 財務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・入学者確保が財務基盤の安定化につながる。学生募集に工夫が必要である。</li> <li>・財務基盤は安定している。流動資産（現金・預金）も多い。</li> <li>・県内唯一の調理製菓専門学校としてあくなき環境の提供が必要。そのためにどのような魅力のある学校を作っていくかが肝要である。</li> </ul>
基準9 法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人情報の保護については、十分に対応されているようであるが、さらに細心の注意をはらって継続されたい。これが信頼度の向上にもつながる。</li> </ul>
基準10 社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域社会との連携する取り組みはさらに充実させていかなければならない。</li> <li>・学校全体で学生のボランティアを支援する取り組みは、長く続けてほしい。</li> </ul>

## 6. 今後の取組み

各委員からの貴重なご意見、ご要望を真摯に受けとめるとともに、検討・改善し今後の教育活動に生かして参りたいと思います。特に専門職を目指すためのより実践的なカリキュラムの充実、社会人基礎力指導を徹底することなど、令和2年度中にさらに体制を強化し、学校運営に活用して、より良い教育による学生の育成に努めます。

以上