

令和 6 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6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6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7年7月30日

学校法人 青池学園
富山調理製菓専門学校
校長 神田 聡

令和 6 年度学校関係者評価委員会 開催概要

富山調理製菓専門学校

1 開催日時

令和 7 年 7 月 23 日（水）13：30～15：00

2 開催場所

本校 6 階会議室

3 出席予定者（学校関係者評価委員会委員一覧表）

	学校関係者評価委員	所 属	役職名
1	小西 謙造	（外部委員） 全日本司厨士協会北陸地方本部	名誉会長
2	米田 義直	（外部委員） 富山県洋菓子協会	前会長
3	君波 敦子	（外部委員） 富山県民共生センター	館長
4	青池 浩生	学校法人青池学園	理事長
5	神田 聡	富山調理製菓専門学校	校 長
6	鈴木 敦史	富山調理製菓専門学校	教務課長
7	谷内 健人	富山調理製菓専門学校	主任
8	橋本 正俊	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 理事長挨拶
- ③ 学校関係者評価委員紹介
- ④ 本校教職員紹介
- ⑤ 委員長選任
- ⑥ 自己点検・評価結果についての説明
- ⑦ 意見交換
- ⑧ 閉会

5. 富山調理製菓専門学校「令和6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	・教育理念・目標は新入生オリエンテーション時に伝えている。入学後の授業内でも定期的に目標設定に取り組んでいる。 ・特に教育方針、人間力・実践力・社会力の3つの力の育成を伝え意識していくことが重要である。
基準2 学校運営	・事業計画の中で、地域貢献や地産地消に重点を置き、多くのイベントや富山県産食材を使用し、地域の発展への一助とした。 ・「寿司といえば、富山」であるように富山の豊富な魚介類、水、お米を使用し教育活動にも取り入れていくことが必要。
基準3 教育活動	・令和6年度より専任教員だけではなく、外部講師まで授業評価を行っている。評価結果を分析し、次年度に改善していく。 ・「自ら学ぶ」ことの重要性を再度認識させ、考えて行動できる学生を育成必要がある。
基準4 教育成果	・悩みを抱えている学生に対し、必要に応じてスクールカウンセラーのサポートを受けより退学率の低減を図っていく。 ・製菓衛生師国家資格合格率は、(令和5年度)96.3%(令和6年度)88.2%となっており、今後100%を目指していく。
基準5 学生支援	・調理や製菓の楽しさや魅力を伝え、社会的・職業的自立に向けて、必要な基盤となる能力や態度を育てる。 ・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取り組みを増やして行くことが必要。
基準6 教育環境	・コロナ禍以降はじめてフランス研修を実施。 ・令和7年度は、フィリピン研修も実施していく。
基準7 学生の受入れ募集	・令和6年度は、調理製菓校として119名の在籍。充足率74.4%となっておりより他校との差別化が必要。 ・高校との連携による職業理解と調理製菓の魅力を幅広く知ってもらうことが必要。
基準8 財務	・入学者の確保は、学校の財政基盤にも深く影響するため毎年、入学定員を満たすように広報と連携した戦略を練っていく。 ・いままで以上に、高校や地域と連携し学生数の増加に繋げていく。
基準9 法令等の遵守	・自己評価の問題点を委員の方々の意見を踏まえ、学内会議を経て改善点を精査し改善に取り組んでいる。 ・改善策の優先順位を決め、解決に向け取り組んでいき、結果の評価を行う。
基準10 社会貢献・地域貢献	・富山県内にある唯一の調理製菓専門学校として地域の連携をさらに強化していく必要がある。

6. 今後の取組み

各委員からの、こども食堂や地域食堂を実施し、キャリア教育の向上を行うことや、栄養学の知識の向上の為の授業の実施などのご意見や、ご要望を真摯に受けとめるとともに、当面する課題を検討・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、本学園の教育方針である「人間力」、「実践力」、「社会力」の3つの力の育成に向け指導を徹底することなど、令和7年度中にさらに体制を強化し、学校運営に活用して、より良い教育の実践を通して学生の育成に努めます。

以上