

令和4年度
学校関係者評価委員会
報告書

学校法人 愛媛学園
愛媛調理製菓専門学校

令和4年度 学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校
学校関係者評価委員会
議 事 録

1. 日 時 令和5年6月6日(火) 14時00分～15時00分

2. 場 所 愛媛調理製菓専門学校 6階 第4講義室

3. 出席者 <企業等の役員または職員>

委 員 岡崎 城司 氏 (愛媛県調理師会会長)

委 員 喜舎場 盛孝 氏 (中国料理胡桃 主人)

<卒業生>

委 員 丸山 彰 氏 (さかな工房 丸万 主人、本校卒業生)

<委員会事務局>

事務局 渡邊 秀一 (愛媛調理製菓専門学校 校長)

事務局 杉野 由美子 (愛媛調理製菓専門学校 教頭)

事務局 佐々木 茂 (愛媛調理製菓専門学校 実習管理部長)

事務局 宮城 朋子 (愛媛調理製菓専門学校 実習管理課長)

4. 議 事 I. 令和4年度自己評価結果について

- (1) 教育理念・目標 (2) 学校運営 (3) 教育活動 (4) 学修成果
- (5) 学生支援 (6) 教育環境 (7) 学生の受入募集 (8) 財務
- (9) 法令等の遵守 (10) 社会貢献・地域貢献 (11) 国際交流

II. 自己評価結果の学校関係者による評価について

- (1) 教育理念・目標 (2) 学校運営 (3) 教育活動 (4) 学修成果
- (5) 学生支援 (6) 教育環境 (7) 学生の受入募集 (8) 財務
- (9) 法令等の遵守 (10) 社会貢献・地域貢献 (11) 国際交流

評価委員からの評価および意見

項 目	評 価 ・ 意 見
(1) 教育理念・目標	養成施設としての歴史が長く、教育理念・目標も明確である。継続して人材育成に取り組んでほしい。
(2) 学校運営	教育の質を担保しながら教育の負担軽減に取り組み、効率化が図られている。
(3) 教育活動	調理・製菓・カフェの3つの学科で専門的・総合的な学び方を選択できる食の学校としての強みがある。
(4) 学修成果	① 学校で学んだ技術や資格をいかした就職者が多く評価できる。 ② コロナ渦においても感染対策を行って対面授業を継続し、授業の質や学生の学びの機会が保障されている。 ③ 教育界においても、今後はポストコロナ時代のニューノーマルへの適応や今の学生に合った教育手法の見直しが必要となるだろう。
(5) 学生支援	学生が将来に向かって学業をあきらめることなく続けられるよう、学内外が情報を共有し学生をサポートすることが望ましい。
(6) 教育環境	施設や設備が十分に整い、感染拡大防止対策も講じられており、学生は安全で衛生的な環境で学ぶことができている。
(7) 学生の受入募集	少子化、DXが進展する社会では、募集活動や広報の改革が必須となるだろう。
(8) 財務	学校の持続的な発展のためには、財政基盤の確立と財務体質の強化が求められる時代となっている。
(9) 法令等の遵守	特に問題はない。
(10) 社会貢献・地域貢献	地域や社会の人とのつながりは学生に良い影響をもたらすと思われるので、工夫して交流活動を続けてほしい。
(11) 国際交流	飲食業界でもインバウンドが増大しており、今後は様々な交流活動が行いやすくなるだろう。