

令和 6 年度

学校関係者評価報告書

学校法人 愛媛学園

愛媛調理製菓専門学校

令和 6 年度 学校関係者評価報告

学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校は、専修学校における学校評価ガイドラインに基づいた評価項目に沿って作成した令和 6 年度自己評価表の結果について、学校関係者評価委員会を開催し、ご意見・ご提言をいただきましたので、以下の通り報告いたします。頂戴しました貴重なご意見・ご提言を真摯に受け止め、学校運営・教育活動の更なる向上に反映してまいります。

令和 7 年 6 月

学校法人 愛媛学園

愛媛調理製菓専門学校

校長 渡邊 秀一

1. 日 時 令和 7 年 6 月 13 日（金） 15 時 00 分～16 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

種別		所属等	役職等
委員	協会・団体役員	調理師会	会長
委員	企業・経営者	中国料理店経営	店主
委員	卒業生	学園同窓会	会長・和食料理店経営者
事務局	学校関係者	愛媛調理製菓専門学校	校長
事務局	学校関係者	愛媛調理製菓専門学校	教頭
事務局	学校関係者	愛媛調理製菓専門学校	実習統括部長
事務局	学校関係者	愛媛調理製菓専門学校	実習管理課長

4. 各評価項目 と自己評価点

項目 (1)	教育理念・目標	3.4	項目 (7)	学生の受入募集	3.3
項目 (2)	学校運営	3.4	項目 (8)	財務	3.5
項目 (3)	教育活動	3.8	項目 (9)	法令等の遵守	4.0
項目 (4)	学修成果	3.6	項目 (10)	社会貢献・地域貢献	3.7
項目 (5)	学生支援	3.3	項目 (11)	国際交流	2.5
項目 (6)	教育環境	3.3	評価 適切:4,ほぼ適切:3,やや不適切:2,不適切:1		

5. 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。伝統も大事だが、新しい時代へ対応する柔軟性を兼ね備えて欲しい。
(2) 学校運営	■ 引き続き厳しい環境が続く中でも、教育の質を大切にしながら、より効率的な学校運営を目指して欲しい。
(3) 教育活動	■ 教員の学生・保護者対応の難しさが指摘される中、研修などによる教職員の能力向上が必要ではないか。教員のメンタルヘルスケアも重要。
(4) 学修成果	■ 求人の増加は喜ばしい傾向であり、学生が的確な進路選択を行えるよう、引き続き適切な情報提供と丁寧な指導・支援が望まれる。 ■ 多様な背景をもつ学生が増える中で、授業や実習の質を維持・向上させることは難しいが、ICT の活用など教育方法の工夫が重要。
(5) 学生支援	■ 修学支援新制度は是非、継続して適用されるようにしてほしい。 ■ 社会人のリスキリングの制度の理解を深めて活用してほしい。 ■ 学生支援制度について、教職員が正確に把握しておくことが、的確な助言や支援の提供につながる。
(6) 教育環境	■ 実習を重視する本校においても、教科書のデジタル化やオンデマンド動画の活用などを含む教育環境の DX 化の準備が必要と考えられる。
(7) 学生の受入募集	■ 学納金の水準は、同種の専門学校との比較が必要、各分野・地域における専門学校の学納金実態を把握することはできないか ■ 同窓会や卒業生のネットワークを活用した募集活動の展開も有効と考えられる。
(8) 財務	■ 物価および金利の上昇により、運営経費や借入負担が増加し、財務状況の悪化が懸念される。 ■ 財務基盤の安定のため、遊休資産の有効活用が重要な課題となる。
(9) 法令等の遵守	■ 職員研修等でコンプライアンスに関する認識の共有化が進められているのは評価できる。 ■ 近年、法令改正も多く、業務上の的確な対応が求められる。
(10) 社会貢献・地域貢献	■ 地域や社会との関係性を育み、交流の場を広げることが、学校の魅力を内外に伝える有効な手段となるのではないか。
(11) 国際交流	■ インバウンド客も多くなり、今後は留学生の活躍が一層期待される中、学校として受け入れ体制の整備が求められる。

以上