

学校関係者評価報告書

学校法人敷島学園ヨコスカ調理製菓専門学校関係者評価委員会は、令和3年度自己点検・自己評価報告書に基づいて学校関係者評価を実施しましたので以下の通り報告します。

★学校関係者評価の基本方針

調理分野の関係者や就労先である店舗実務者を学校関係者評価委員会委員として招き、自己点検・自己評価を報告書を元に意見並びに評価を頂き次年度の教育活動学校運営の改善の参考とする。

自己点検自己評価の内容は次の通り。

教育理念・目標、学校運営、教育活動、学修成果、学生支援、教育環境、学生の受入れ募集、財務、法令等の遵守等

令和4年3月30日

学校法人敷島学園
ヨコスカ調理製菓専門学校
学校関係者評価委員会

1. 学校関係者評価委員会

【委員】	
猿丸新二 張 学金	メルキュールホテル横須賀 総支配人 横須賀食品衛生協会 会長
【事務局】	
鈴木之一 浅井ちさと 岩崎高志	学校法人敷島学園 理事長 学校長 ヨコスカ調理製菓専門学校 副校長 ヨコスカ調理製菓専門学校 教務室長

2. 基準項目ごとの学校関係者評価・意見

項目	評価・意見
1) 教育理念・目標	・特に問題なし ・社会人としての人材育成、基本的考え方が評価できる
2) 学校運営	・特に問題なし
3) 教育活動	・特に問題なし
4) 学修成果	・成果の現れでもある技術考査合格率98%以上は評価できる ・新たな取り組みである調理実技検定の導入は技術向上と調理師としての資質向上に有効である ・課題として製菓衛生師受験者の増加
5) 学生支援	・高等課程、専門課程において推薦入学者は教材費の免除等や 高等教育支援制度の認定を受けている
6) 教育環境	・特になし
7) 学生の募集 と受入	・飲食業界へのダメージは衛生協会でも把握しているが、それによりこの業界への就職希望者が減ることは大変残念である。 ・推薦入試合格者には教材費免除を行っている。
8) 財務	・行政の支援により感染症対策も行えた。その他特に問題なし
9) 法令等の遵守	・特に問題なし

3. 学校関係者評価 全体的な総括

項目	評価・意見
自己点検・自己評価結果を見て全体的な評価・意見	十分な感染症対策を実施の上で対面授業が行われていることは、評価できる。その後の対応においては教育への情熱を感じられる。