

令和8年度 学校関係者評価結果報告書

1. 基本情報

- ・学 校 名：名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
- ・設置課程・学科：衛生専門課程 調理師専科（職業実践専門課程認定学科）
衛生専門課程 製菓製パン本科（職業実践専門課程認定学科）
- ・作 成 日：令和8年6月1日
- ・作 成 者：名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 学校関係者評価委員会

2. 評価の基本方針と目的

本委員会は、学校が実施した自己点検・評価結果の客観性・透明性を高めるとともに、教育活動の改善に向けた助言を得ることを目的としています。特に、職業実践専門課程として、産業界や地域社会と連携した教育の質保証・向上に資する評価を行います。

3. 学校関係者評価委員会の構成

職業実践専門課程の趣旨に鑑み、以下の多様な関係者によって構成されています。

氏名	所属・役職	属性
伊藤 高史	有限会社小ざくらや一清・代表取締役	製菓業界関係者
長谷川 享平	一般社団法人愛知県洋菓子協会・会長	製菓業界団体関係者
今井 昌人	有限会社O's フード	調理業界関係者
城塚 良彦	リゾートトラスト株式会社・主事	調理業界関係者
田中 裕貴	株式会社さんぽう・企画営業第2グループリーダー	教育業界関係者
山本 匠真	ブーランジェリーsamurai・店長	卒業生

4. 開催実績

- ・学校関係者評価委員会
 - 日 時：令和8年5月19日（火）
 - 内 容：前年度自己点検評価に基づく、今年度の改善点の確認

5. 評価結果の詳細

学校が実施した「自己点検評価報告書」に基づき、各項目の適切性を評価した結果を以下に示す。

評価項目	学校の自己評価概要	委員会による評価・意見	学校の対応・改善策
【項目1】 教育理念 目的・目標	建学の精神、教育理念に基づき、目標を設定し、周知している。(評価3)	明確に示されており、評価できる。	今後も継続していく。
【項目2】 教育課程 教育の実施 学修成果	学校の目的・目標を実現するために、適切な授業形態で教育を実施している。(評価3)	知識や技術はもちろんだが、あいさつや返事など基本的なことが大切。	社会人としての基本的なことについても、これまで以上に徹底して指導する。
【項目3】 学生の受け入れ 学生支援	教員への相談窓口などの体制は整っており、学生にも便覧により周知されている。(評価2)	適切に相談できる環境が整っている。	さらに相談しやすい環境づくりに努める。
【項目4】 教育実施組織 教員	新任研修や各種研修を実施している。 (評価2)	企業に長期で研修に行く機会があってもいい。	企業と連携した研修を検討していく。
【項目5】 教育環境	教育上必要な施設・設備が適切に整えられている。(評価3)	適切な教育環境が整っている。	よりよい教育環境づくりに努める。
【項目6】 教育活動の 基盤と改善 向上の取組	教育活動を安定して遂行するために必要かつ十分な財政基盤を確立している。(評価2)	明確に示されており、評価できる。	今後も継続していく。

6. 総合所見および改善計画・今後の展望

【委員会からの総合所見】

自己点検評価については適切に行われていた。

今後も、より一層、学生に寄り添った指導を続けていってほしい。

【学校の改善計画・今後の展望】

本委員会の評価結果を真摯に受け止め、以下の通り改善に取り組みます。

○教育実施組織の向上：教員研修を拡充し、よりよい教育活動に繋がります。

○情報公開への推進：本報告書および改善状況は、学校ホームページ等を通じて広く社会に公表します。

以上