

# 令和7年度 ユマニテク調理製菓専門学校

## 学校関係者評価報告書

学校法人みえ大橋学園 ユマニテク調理製菓専門学校 学校関係者評価委員会は、令和8年3月11日に「令和6年度 学校自己評価表」に基づいて学校関係者評価を実施しましたので、以下の通り報告いたします。

令和8年3月11日

学校法人 みえ大橋学園  
ユマニテク調理製菓専門学校  
学校関係者評価委員会

### 1. 学校関係者評価委員

#### ○業界関係者

- ・井上 直樹 氏 (ル・ミディ オーナーシェフ) [企業関係者]
- ・武藤 健一 氏 ((株) 旅館 寿亭 料理長) [業界団体・企業関係者]
- ・後藤 和真 氏 (テクノ・マーケティング(株) 呼月) [卒業生]
- ・岡 裕貴 氏 (岡田屋) [卒業生]

## 2. 令和6年度 自己評価

項目	評価・課題・改善
(1) 教育理念・目標	<p>評価：適切。</p> <p>課題：教育理念は募集活動時に発信し、入学後も発信しているため学生、保護者は周知できている。これからも業界ニーズを気にかけて実施していく。</p> <p>改善：特になし</p>
(2) 学校運営	<p>評価：ほぼ適切。</p> <p>課題：前年度の総括も反映し、事業計画を作り、それに基づいた目標を設定し運営しているが、達成できていない点もある。 情報システム化は進めているが、ハード面の整備が不十分である。</p> <p>改善：教職員全員が事業計画をしっかりと認識し、教員組織の役割に沿って確実に実施できるように計画する。 PC機能を上げ、情報システム化の有効性を上げる。</p>
(3) 教育活動	<p>評価：ほぼ適切。</p> <p>課題：関連分野の企業、関連施設、団体との連携をさらに充実させながら教員の知識、技術を習得したほうがよい。</p> <p>改善：教員の資質向上や能力開発のために研修をさらに行っていく。</p>
(4) 学修成果	<p>評価：ほぼ適切。</p> <p>課題：退学率が0%ではない。資格取得率が100%ではない。 卒業生の状況把握は一部に限られている。</p> <p>改善：学生指導は細やかにいき、保護者とも連携し、退学者がでないように取り組む。資格取得率を100%にするために1年次からの意識づけと個人対応によるサポートを強化する。</p>
(5) 学生支援	<p>評価：ほぼ適切。</p> <p>課題：担任、教科担当教員、学科全体による様々な支援を実施しているが、学生の多様化により、一部できていない点もある。</p> <p>改善：保護者との連携を強化する。①入学時に学生便覧を配布し、学校の教育方針等を理解してもらう。②入学時に既往症、持病を確認する。③些細な点でも個人によっては状況報告し、現状を共有し、連携してサポートする。また、全教員で担当クラス以外の学生も意識して接し、共通の学生指導ができるようにする。</p>
(6) 教育環境	<p>評価：ほぼ適切。</p> <p>課題：整理整頓、衛生管理等の方法は全教員の共通認識とし、担当者によって状況が変わらないようにする。</p> <p>改善：教員間の報告、連絡、相談を確実にいき、情報を共有する。 最終確認者を設け、整備できるようにする。</p>

<p>(7) 学生の受入れ 募集</p>	<p>評価：適切。 課題：懸命の募集活動にも関わらず、少子化、希望者減少により、調理学科の定員数確保が難しい状況である。製菓製パン総合学科は定員数をオーバーした。 改善：広報活動を見直して募集活動に取り組む。</p>
<p>(8) 財務</p>	<p>評価：適切。 課題：特になし。 改善：特になし。</p>
<p>(9) 法令等の遵守</p>	<p>評価：適切。 課題：特になし。 改善：特になし。</p>
<p>(10) 社会貢献・地域貢献</p>	<p>評価：ほぼ適切。 課題：特になし。 改善：特になし。</p>

### 3. 令和7年度 学校関係者評価（令和6年度の自己評価についての評価）

項目	評価
(1) 教育理念・目標 「理念・目的・育成人材像は定められているか」	適切である。
(2) 学校運営 「目的等に沿った運営方針が策定されているか」	ほぼ適切である。
(3) 教育活動 「教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか」	ほぼ適切である。 様々な教員研修を通して教員の指導力を上げることを継続する。
(4) 学修成果 「卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか」	ほぼ適切である。 SNS等により学校情報を発信し、卒業生来校時に現状を把握する。
(5) 学生支援 「学生相談に関する支援体制は整備されているか」	ほぼ適切である。 学生の多様化により個別指導を継続する。
(6) 教育環境 「施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか」	ほぼ適切である。 施設・設備の点検を定期的に行い、改善できる点は即対応することを継続し、衛生面も強化する。
(7) 学生の受け入れ募集 「学生募集活動は適正に行われているか」	適切である。 学生募集活動を通し、業界の活性に寄与する。
(8) 財務 「財務について会計監査が適正に行われているか」	適切である。
(9) 法令等の遵守 「法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか」	適切である。 法令等遵守は継続して実施する。
(10) 社会貢献・地域貢献 「学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか」	ほぼ適切である。 学生レストラン、学生パティスリーの運営等を通し、社会貢献・地域貢献を継続する。

#### 4. 学校関係者評価 総括と課題について

項目	評価・意見
自己評価結果についての全体的な評価・意見等	<p>全体的な評価は「ほぼ適切」だが、今後、課題を解決し、改善に努めていただきたい。また、業界のニーズに対応する人材育成に向けて、教育課程編成委員会で議論し、学校教育に反映していただきたい。</p> <p>お客様にきちんと対応できるようにするためには学校での教育は大きな意味があるため、実践授業を通して、厳しさだけでなく、やりがいや楽しさも実感してもらいたい。</p>