

平成 24 年度

学校関係者評価結果報告

平成 25 年 12 月 13 日

学校法人 誠心学園

東京誠心調理師専門学校

1. 学校関係者評価の基本方針

学校関係者として、調理専攻分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該専攻分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。(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)

2. 評価概要

(1) 学校法人誠心学園 東京誠心調理師専門学校の平成24年度における教育目標や教育環境等について、学校関係者評価委員により評価及び意見・提言を得た。

(2) 評価委員及び学校側関係者

<学校関係者評価委員> (敬称略)

三宅 洋子 社団法人 日本料理研究会会長

畔蒜 俊光 公益社団法人 日本中国料理協会副会長 株式会社コミュニティ
フーズ代表取締役社長

<学校側参加者>

廣瀬 喜久子 学校法人誠心学園 理事長

廣瀬 道 学校法人誠心学園 国際フード製菓専門学校 校長

藤木 隆幸 学校法人誠心学園 教務部 部長

3. 評価委員からの意見（主に教育目的および教育内容に関する意見・提言）

- (1) 学校と職場での意識の違いがギャップとなるため、教育の過程において専門教育も重要だが、その点を補完する。それに関するカリキュラムも導入する必要もあるのではないか。
- (2) 学校と現場を双方向で連携した現行の校外研修はギャップを埋める教育の一環となっている。更に、学校での教育と現場での実務を、これまで以上に連携して一定の期間（毎週2日間程度）に現場の実務が体験出来るようなシステムも必要と思われる。
- (3) カリキュラム全体としては、習得すべき技術項目は十分網羅されている。また、業界自体も家業から企業への転換をしている中で、マネジメントの教育も重要である。
- (4) カリキュラムに対する達成度が明確になることは、学生の学習意欲などのモチベーションにもつながるので良い事だ。
- (5) 現場では10年くらい経験して習得していく内容である。但し、学校で教育を受けることで技術の手順についてとかく習ったやり方に偏重しがちだが、現場によりいろいろな方法があることを前提に実技を指導してほしい。
- (6) 調理師の免許制度と専門調理師の制度が、学校の教育と連動すると良いのだが。現行の技術教育の水準は高いレベルであるので、専門調理師も取得できることが理想である。
- (7) 海外にも目を向けて、特に日本食の普及と現場実情から人材育成の対象をグローバルに捉えた取り組みも今後は期待される。中でも衛生レベルは非常に悪くその教育が不可欠だが、本校では衛生教育も重視している点で評価できる。

(8) 学園の教育理念が学生指導にも徹底されている。本校の学生は挨拶などの基本的な習慣が身につけて実践されている。学校に行くたびに学生達が率先して挨拶をしてくれて本当に気持ちが良い。現場でもそれは基本なので続けてほしい。

(9) 運営状況、学生募集、財務的な状況は良好である。

など、意見交換を行い、特に現場を理解させる教育的な機会をより設けることと同時に人生観に関わる教育も必要であることの評価を得た。本評価結果を踏まえて次年度の学校運営で活用を検討する。

平成 24 年度

学校関係者評価結果報告

平成 25 年 12 月 13 日

学校法人 誠心学園
国際フード製菓専門学校

1. 学校関係者評価の基本方針

学校関係者として、製菓製パンそれぞれの専攻分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該専攻分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。(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)

2. 評価概要

(1) 平成24年度における学校法人誠心学園 国際フード製菓専門学校の教育目標や教育環境等について、学校関係者評価委員により評価及び意見・提言を得た。

(2) 評価委員及び学校側関係者

<学校関係者評価委員>

畔蒜 俊光 公益社団法人 日本中国料理協会副会長
株式会社コミュニティフーズ代表取締役社長

渡部 昭 一般社団法人 神奈川県洋菓子協会 会長
有限会社 シュテルン 代表取締役

森 勇人 神奈川県パン協同組合連合会 会長
有限会社 モリ・ワールド 代表取締役

北條 正明 神奈川県菓子工業組合 理事長 和菓子処 鶴乃家 主人

<学校側参加者>

廣瀬 喜久子 学校法人誠心学園 理事長

廣瀬 道 学校法人誠心学園 国際フード製菓専門学校 校長

藤木 隆幸 学校法人誠心学園 教務部 部長

3. 評価委員からの意見（主に教育目的および教育内容に関する意見・提言）

- (1) 教育の過程において専門教育も重要だが、人生設計を早い段階で認識させる必要がある。高校卒業したての年齢でそれを理解するには難しい。それに関するカリキュラムも導入する必要もあるのではないか。過去のシステムは、中学校を卒業して現場に入り、修業である経験を通して一定の社会性を身に付けた。そして20歳までには、ほぼ完成された人材になっていた。
- (2) フランスの職人修業はとても厳しく、人間形成もできるようになっている。見習い期間のシステムがとても有効であることから、現行の校外研修はその一環となっている。更に、学校での教育と現場での実務を、これまで以上に連携して一定の期間（1～2ヵ月程度）に現場の実務が体験出来るようなシステムも必要と思われる。
- (3) 最近の若者は些細なことで辞めてしまうケースが目立つ。専門学校在学中に学生がもっと現場を知っておくべきだと感じる。昔は叩き上げで職人になる業界だったが、今は環境も変わってきた。しかし、まだ労働環境についても、他の業種と比べ厳しい業界である。
- (4) 現場に出る人材には、色々な体験が必要であり、その場を提供するのが我々の務めである。若者が業界に入ると、それまでの生活リズムとのギャップがある。
- (5) もう少し立ち戻って、社会人・職業人・専門職としての基本的人間性に関する教育も改めて重要になる。（気づき・コミュニケーションなど）
- (6) 現場の声としては、専門学校に行かせるより現場へ、というのが現状。しかし本校では、技術より人間教育を重視している点で評価できる。
- (7) カリキュラム全体としては、習得すべき技術項目は十分網羅されている。また、マネジメントに関する教育も重要である。

(8) 学園祭などの作品を拝見しても、非常にレベルが高く学生達の意欲や先生方の指導が本当によく出来ていると思う。特に和菓子の作品の完成度の高さを感じた。

(9) この時代に新校舎の建築など、非常に運営的にも発展的であり、業界としても期待している。今後もより連携をとり学生を育成したい。

(6) 運営状況、学生募集、財務的な状況は良好である。

など、意見交換を行い、特に現場を理解させる教育的な機会をより設けることと同時に人生観に関わる教育も必要であることの評価を得た。本評価結果を踏まえて次年度の学校運営で活用を検討する。