

令和3年度

自己点検・評価および学校関係者評価報告書

令和4年3月

学校法人ミズモト学園  
東海調理製菓専門学校

## 1 学校の概況

1. 設置者 学校法人ミズモト学園 理事長 水元久人
2. 学校名 東海調理製菓専門学校
3. 校長名 水元久人
4. 調理師養成施設指定 昭和52年2月15日 開校 昭和52年4月1日
5. 専修学校認可 昭和52年12月26日
6. 専修学校開校 平成53年4月1日
7. 製菓衛生師養成施設指定 平成8年2月2日
8. 所在地 〒430-0928 静岡県浜松市中区板屋町 101-11  
(Tel) 053-413-2005
9. 課程 衛生専門課程

### 10. 学校の沿革

- 1973年 浜松市田町に水元クッキングスクールを開校
- 1977年 浜松市高林に東海調理師専門学校を開校
- 1984年 学校法人ミズモト学園を設立
- 1991年 東海調理師専門学校に製菓科を新設
- 1994年 東海調理師専門学校を東海調理製菓専門学校に改称
- 2000年 浜松市板屋町に東海調理製菓専門学校を移転  
浜松市板屋町に研修レストラン「プティ・カザリス」を開店
- 2001年 フランス共和国パリ郊外に東海調理製菓専門学校フランス校  
シャトー・ド・ヴィニーを開校
- 2003年 東海調理製菓専門学校に通信課程製菓製パン科を新設
- 2017年 東海調理製菓専門学校の東田町校舎取得、シェフ・パティシエ科新設

### 11. 建学の精神

心・技・知・友 (健全な心を養い、技術を磨き、知識を広め、友を作ろう)

### 12. 教育理念

- (1) プロを目指すなら一流を目指せ。

他の人より優れた技術と知識を習得し、研究と努力を喜びとし、己の職業に誇りと生きがいを感じ、心身共に健全な人、  
これを一流のプロと言う。

- (2) 人間の能力は、思考と努力で無限に高められる。

人は誰でも計り知れない可能性を持っている。可能と思えば可能になり、不可能と思えば、その瞬間から不可能となる。

### 13. 教育目的

教育基本法に則り、学校教育法並びに調理師法及び製菓衛生師法に従い、「調理師に必要な科学的知識と調理技術」をはじめ保健衛生、食品等の専門分野の深い知識と共に「教養の向上と人格の陶冶」をはかり「プロとして通用する優秀な調理師」を養成することを目的とする。

### 14. 教育目標

業界が求める調理師・パティシエの育成

15. 設置学科

調理技術科専門料理コース（昼2年 男女 入学定員 70名）

調理技術科カフェフードコース（昼2年 男女 入学定員 40名）

調理師科（昼1年 男女 入学定員 40名）

製菓技術科（昼2年 男女 入学定員 80名）

シェフ・パティシエ科（昼1年 男女 入学定員 30名）

附帯教育

フード・スイーツ科（夜間課程1年 男女 入学定員 40名）

製菓衛生師科（通信課程1年 男女 入学定員 240名）

16. 学生数 （令和3年5月1日現在） 258名（附帯教育を除く）

17. 教職員数 （令和3年4月1日現在） 44名

18. 学校建物面積 2833㎡

## 2 本年度定めた重点目標

(1) 教員の指導力向上

① 分かりやすい授業の実施

② 研究授業と授業参観による教員の指導力育成への取組

③ 教職員の技術向上支援

(2) 学生募集目標の達成

① オンライン募集活動の強化

② オープンキャンパス参加者の確保

③ オープンキャンパス内容の充実

④ 学科改編の周知

(3) 学生指導の徹底

① 生活指導と学習指導の両面からの支援により修学の質を高める。

② 調理と製菓の交換授業の実施

③ コンクールへの取り組み支援の強化

(4) 資格合格率100%の達成

① 製菓衛生師国家資格取得にむけて習熟度の低い学生への学習およびメンタルサポート

② 中国料理料飲サービス検定3級取得にむけての学習サポート

(5) 就職率100%の達成と進路指導の向上

① 求人票を確保し就職希望者全員の年内内定をめざす。

② 個々の学生の就職活動情報の共有と的確な指導

③ 1年生への将来ビジョンや職業意識の啓発

④ 卒業生に対しての就職、転職サポートの強化

### 3 自己点検・自己評価委員会

#### (1) 委員名簿

- ① 理事長・校長 水元久人(委員長)
- ② 学園長 水元重友
- ③ 副校長 鈴木裕子
- ④ 調理学科長 大石勝洋
- ⑤ 製菓学科長 杉浦孝規
- ⑥ 進路指導部長 田中智明
- ⑦ 教務部長 若生富士男

#### (2) 自己点検・自己評価の委員会開催記録

- 令和3年6月21日 第1回自己点検・自己評価委員会開催
- 令和3年9月16日 第2回自己点検・自己評価委員会開催
- 令和4年2月12日 第3回自己点検・自己評価委員会開催
- 令和4年2月12日 自己点検・自己評価の実施
- 令和4年3月1日 自己評価の結果及び改善方策の設置者への報告
- 令和4年5月26日 自己評価の設置者への報告(理事会で報告)
- 令和4年4月2日 自己評価の公表

### 4 学校関係者評価委員会

#### (1) 委員名簿

- ① 太田一夫 学校法人ミズモト学園 理事
- ② 中村通 有限会社マスミ 代表取締役
- ③ 増田裕樹 株式会社スカイブリッジ 取締役
- ④ 山下真理夫 東海調理製菓専門学校卒業生

#### (2) 学校関係者評価委員会開催記録

- 令和3年5月14日 第1回学校関係者評価委員会開催
- 令和4年3月15日 第2回学校関係者評価委員会開催
- 令和4年3月15日 学校関係者評価の実施
- 令和4年3月28日 学校関係者評価の結果及び改善方策の設置者への報告
- 令和4年4月2日 学校関係者評価の結果及び改善方策の公表

## 5 自己点検・評価および学校関係者評価一覧

### (1) 教育理念・目標

[適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切…1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見
1	1	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	4	学園として建学の精神・理念・育成人材像を謳い、目的は学則に明記している。教職員には4月の研修、学生には学生便覧、入学式、新入生研修等で周知している。	4
1	2	学校における職業教育の特色は明確になっているか	4	本校の特色を明確にし、学校案内やホームページにも掲載している。またそれに沿った職業教育を実践している。	4
1	3	社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4	学園全体また学校としての短期・中期の経営計画を立てて学校運営に取り組んでいる。	4
1	4	学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	4	学生に配布する「学生便覧」に明記し学生、保護者に周知している。また、学校案内やホームページにも掲載している。コロナ禍の折、保護者会等、保護者との連携が例年に比べ少なかった。	4
1	5	各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4	学校関係者評価委員会や外部講師の講習会での意見や各業界団体からのニーズ、企業研修先の教員訪問等を通して社会のニーズを捉え、教育活動に反映させている。	4
<p>(1) 課題 今年度、外部講習会の実施や保護者との連携についてコロナウイルスの感染状況を注視しながら、出来る限りの内容で実施したが、コロナ禍における新たな方策を考え、構築する必要がある。</p> <p>(2) 改善策 昨年、今年度実施した内容をまとめ、検証し、緊急事態発生時の教育体制や内容について適切な方策を作成しておく。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>					

(太田委員)  
ニーズの先見性も大事です。外部業界で先駆的  
取り組みをしている人を招くのも良いのでは。

## (2) 学校運営

[適切… 4    ほぼ適切… 3    やや不適切… 2    不適切… 1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見	
2	1	目的等に沿った事業計画が策定されているか	4	年度毎に事業計画が作成され、学園会議での協議を経た後、理事会・評議委員会での承認を経て策定される。	4	
2	2	事業計画に沿った運営方針が策定されているか	4	年度毎に事業計画に沿った運営方針が策定され、年度当初の学園全体会で全教職員に周知しそれに取り組む体制も整えている。	4	
2	3	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、また、有効に機能しているか	4	年度当初の学園全体会で学園、学校組織図が発表され職務役割が明確にされている。校務分掌も毎年見直し意思決定、業務共に概ね有効に機能している。	4	
2	4	人事、給与に関する規程等は整備されているか	4	法人本部労務において、必要に応じて就業規則を見直し整備している。	4	(太田委員) 特定の職員への負担過重にならないようお願いします。
2	5	教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4	教務に関しては、職員会議を経て校長が決定する。財務に関しては、法人本部において経理規程に則って執行される。	4	
2	6	業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4	業界、地域からの苦情に対して教職員が情報を共有し、早急に対応する体制を整えている。	4	(太田委員) 業界や地域からの要望や苦情はあるのでしょうか?特に業界からの要望は教育活動に活かしてほしいと思います。
2	7	教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4	学校紹介・施設設備・資格取得・就職サポート等の学校情報をホームページ上に公開している。また、日々のトピックスも公開し情報発信をしている。	4	
2	8	情報システム化等による業務の効率化が図られているか	4	学籍管理、出欠管理、成績管理、学生募集において各種ソフトを用いて効率化を図っている。また次年度から業務の	4	(太田委員) 省力化、効率化に繋がり評価します。

				効率・共有を図るため新たな学生管理システムを導入することとし、導入準備を行った		
<p>(1) 課題 従来の学籍システムから次年度導入する学籍管理システムへの円滑なデータ移行と運用が課題となる。システム運用が出来る人材確保が必要。</p> <p>(2) 改善策 システムの運用について教職員研修を行い適切に運用できるようにする。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						

(3) 教育活動

[適切…4    ほぼ適切…3    やや不適切…2    不適切…1]

評価項目			自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見
3	1	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	4	教育目標に沿ったカリキュラムポリシー(教育課程編成・実施の方針)を策定し、教育課程を編成している。R3はそれに基づき調理技術科と製菓技術科において教育課程変更の手続きおよび申請を行い、R4より新教育課程での教育を行うこととした。	4	(太田委員) 教育課程の変更について良いと思います。
3	2	教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関としての修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4	カリキュラムポリシーや養成施設の基準に基づき教育課程を編成し、授業科目毎の教育目標や到達目標をシラバスに明記している。	4	(太田委員) 今後も継続して取り組んでいくことを望みます。
3	3	学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4	カリキュラムポリシーや養成施設の基準に基づき、講義と実習をフィードバックしながら技術の定着につながるよう体系的に編成している。R3は食品衛生学実習において実習内容を見直し充実させたことで、学生の興味喚起につながり、より理解度の高い教育内容となった。	4	(太田委員) 話題(評判)となっている新しい教材の導入、古いものとの入替も随時、考えて下さい。

3	4	キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	4	学校に併設する研修施設でのレストラン実習およびパティスリー研修を通して実践的教育を行うことで、教育効果を上げている。	4	
3	5	関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4	教育課程編成委員会でのヒアリングや、関連企業や業界団体および外部講師等から業界の現状等の情報を受け、カリキュラム作成、見直しの参考にしている。	4	(太田委員) 外部で評判のレシピ(学生からの要望を踏まえて)を学生に作らせてみるのはどうでしょうか。
3	6	関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか	4	1年次に関連分野の外部講師による定期的な講習、2年次に企業におけるインターンシップの実施などを体系的に配置し教育効果向上に活用されている。	4	
3	7	授業評価の実施・評価体制はあるか	4	前後期の年2回、学生による授業評価として「授業アンケート」を全教員が実施し、その結果を教職員で共有し、授業改善や質の向上に取り組んでいる。今年度は「授業アンケート」をオンラインへ移行し、集計作業の効率を図った。	4	(太田委員) 学生アンケートで少ない意見にも耳を傾けることも大事です。
3	8	職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	4	「学校関係者評価委員会」において外部の業界団体役職者と企業役職者からの助言等を取り入れ、職業教育の改善の参考にしている。	4	(太田委員) 学園祭などで一般人からの評価、意見も収集してみたらどうでしょうか。
3	9	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	4	本校学則の「実施細則」「試験、補講、成績評価に関する規程」により規定され、「学生便覧」をもって学生及び保護者に周知している。	4	(太田委員) 順調に執行されていると思います。 (増田委員) 保護者からの信頼は意見を取り入れることにより、より一層の評価に繋がると感じます。
3	10	資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4	製菓衛生師、中国料理料飲接客検定において資格取得のための教科科目がカリキュラムに組み込まれ、適切に指導をしている。	4	(太田委員) 今後も引き続き指導をお願いしたい。



3	11	人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	4	調理師および製菓衛生師養成施設の指定基準に基づき資格や経験年数を満たすとともに、本校の教育目標を具現化できる教員を採用している。	4	(太田委員) 学生アンケートから満足度の高い先生が多く大いに評価できます。
3	12	関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか	4	調理製菓業界において知識、技術等の専門性に長け、それぞれの現場において指導者経験のある人材を採用する方針をとっている。	4	(太田委員) 経費等で大変なこともあると思いますが引き続きお願いします。
3	13	関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	4	関係団体による研修会には積極的に参加している。また業界主催の各種コンクールや検定試験に取り組むことで技術の向上に努めている。第17回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーにおいて本校教員が銀メダルを受賞し高い評価を得た。	4	(太田委員) 業界の世間的評価、評判も情報を集め、分析すると良いのでは。 (増田委員) 国際大会の準優勝は素晴らしい成果ですね。塚田先生。おめでとうございます
3	14	職員の能力開発のための研修等が行われているか	4	学園全体の教職員研修を年1回、資質向上・能力開発等を目的に実施している。また新任教員には校内外での新任教員研修を実施している。今年度は教員相互で年間10回の研究授業を行い指導力の向上に努めた。	4	(太田委員) 外部講師を招く、又は校内の先生の自慢のレシピを講習として開陳してもらうのはどうか。
<p>(1) 課題 卒業生との人脈づくりをはじめ、教員人材の確保が課題である。</p> <p>(2) 改善策 中長期的には同窓会組織を整備することも重要であるが、短期的には今春卒業時より教員確保につながる卒業生と継続的に連絡をとる体制作りをしていく。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						

## (4) 学修成果

[適切… 4    ほぼ適切… 3    やや不適切… 2    不適切… 1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見	
4	1	就職率の向上が図られているか	4	就職率は毎年100%を維持している。就職面談、書類作成、面接指導は担任や就職担当教員がきめ細かく行い進路指導部がバックアップする体制をとっている。	4	
4	2	資格取得率の向上が図られているか	4	製菓衛生師国家資格取得100%を目標に本校独自のプログラムにより指導をしている。また習熟度の低い学生には放課後の補習等で底上げを図っている。	4	
4	3	退学率の低減が図られているか	4	学生と担任との個人面談を年間3回～4回実施し、学生の個々の状況等を把握するよう努めている。また保護者との連携を図る体制を整えている。	4	(太田委員) 保護者との連携は大事ですのでこれからも実施してほしい。 (増田委員) 現在の社会情勢から鑑みて退学率1.16%はやむおえない事情からと察します
4	4	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	4	卒業生アンケートにより卒業生の近況を把握すると共に、企業訪問等による情報交換により把握している。	4	(太田委員) 情報収集に努めてください。
4	5	卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	3	卒業生アンケートによる卒業生の近況や卒業生および企業からの情報提供により、本校での教育効果を把握し、教育活動に活かす取組をしている。	3. 5	(太田委員) 卒業生の素直な意見の集約が面白いと思います。 (増田委員) 次年度に対する取り組みを期待したい。 (山下委員) 大変ですが大事なことだと思う。

- (1) 課題 卒業生状況を把握し、教育内容や進路指導にフィードバックさせる体制の強化。
- (2) 改善策 企業実習巡回の際の報告書の作成。進路指導部内での情報共有を密にし、的確な進路指導に発展させる。卒業生を招いての進路講話の実施。
- (3) 特記事項 特になし。

(5) 学生支援

[適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切…1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見
5	1 進路、就職に関する支援体制は整備されているか	4	就職指導室の整備、求人票の開示、「就職ガイド」の配布、担任による就職面談、就職セミナーの開催等、就職活動を支援し的確なアドバイスをしている。	4	(太田委員) 業界の評判(特に第三者意見)を集約してみるのもよいのでは。 (増田委員) 就職希望者115名の内定(100%)は素晴らしい
5	2 学生相談に関する体制は整備されているか	4	担任制をとっているため学生からの相談は主として担任が応じるが、状況によって学科長、副校長が対応する体制はできている。	4	(太田委員) 小さな声(目安箱)も耳を傾ける必要がある。担任とウマが合わない学生対策など。
5	3 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4	今年度、高等教育修学支援新制度への機関要件申請を行い認定校として認定された。日本学生支援機構奨学金・ミズモト学園貸与奨学金等制度により、学生の経済的側面に対する支援体制を整備している。	4	(太田委員) 学校としてアルバイト紹介はしているのか。 (増田委員) コロナ禍での貸与制度にて救われた学生もいると感じます。支援体制を整えたことに評価する。

5	4	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	毎年4月に健康診断を実施、今年はコロナウイルス感染症にともない「健康観察票」を取り入れ毎朝、担任が確認した。感染時、濃厚接触時のフローチャートや報告書を作成し、教員が迅速かつ正確に対処できるように整備した。	4	(太田委員) 体調が悪い時に少し休憩する場所や、保健室の整備はされているのでしょうか。
5	5	課外活動に対する支援体制は整備されているか	4	放課後を利用した課外活動として「課外ゼミ」と「サークル活動」を実施している。授業外の技術習得やコンクールへの出場など教育効果を上げている。今年度はジャパンケーキショー東京において金賞、銀賞、銅賞を受賞し、グルメピックでは日本料理と西洋料理部門で団体会長賞を受賞した。	4	(太田委員) よく整備され活発に活動されており、大いに評価します。 (増田委員) グルメピック、静岡県作品展、ジャパンケーキショーにてのエコール部門、全菓協での入賞者の皆様、おめでとうございます。コロナ禍で本戦が中止は本当に悲しいですが、今まで努力した成果は必ず報われます。本当におめでとうございます。
5	6	学生の生活環境への支援は行われているか	4	担任が年3～4回、定期的に個人面談をし、生活上の悩み等の相談を受け助言をしている。また保護者との連携を密にして生活環境の整備に努めている。	4	
5	7	保護者と適切に連携しているか	3	従来1年次4月と3月に保護者会を実施し、学則・教育課程・学生生活全般を説明するとともに、授業参観も実施し保護者との連携を図ってきたが、コロナ禍において中止や規模の縮小が続いている。	3. 8	(増田委員) コロナ禍にてやむおえない状況ですがコロナ収束に向けて検討をしてほしい。 (山下委員) 仕方ないと考えます。
5	8	卒業生への支援体制はあるか	3	卒業後の転職、再就職に対しては求人斡旋、開業希望者に対しては開業支援、宣伝などを随時行っている。 受動的な面が大きいいため、卒業生とのネットワークづくり	3. 8	(太田委員) 卒業生が遊びに来られる環境づくりも良いのでは。同窓会組織について出来る範囲でスター

				をはじめ積極的な支援が必要。		トするのも良いのでは。初めに入っていない卒業生も後に入る可能性もあり、その為にも同窓会がある意味で「有益・利益をもたらす」ことになるが良い。 (増田委員) 双方の関係性から一方通行になる形が多くなるので、この辺りは永遠の課題だと感じます。 (中村委員) 卒業生の動向を把握する事で飲食業に対する「人材バンク」としての役割を学園として果たし得るのではないかと思います。
5	9	高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4	高校内での職業別ガイダンスへの参加、インターンシップや体験授業の受け入れ、家庭科授業や家庭科クラブへの講師派遣など積極的に取組んでいる。	4	
<p>(1) 課題 ①卒業生支援 ②同窓会組織の整備</p> <p>(2) 改善策 ①卒業生を対象とした講習会や技術指導など卒後教育の実施 ②創立50周年事業を機として数年かけて同窓会組織を整備する。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						

(6) 教育環境

[適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切…1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見	
6	1	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	4	専修学校設置基準及び調理師報施行令、製菓衛生師施行令の基準を満たし、適切に整備されている。今年度は外壁補修工事を実施した。	4	

6	2	カリキュラム上必要となる実習に用いる教材、器材およびソフトウェア等を使用できる実習環境が整っているか。	4	実習設備において実習室の改修、実習機器の定期的な入替えをし、設備の充実を図っている。今年度は全館にWi-Fiネットワーク環境を整備した。	4	(太田委員) 放課後などに学生が自由にレシピなど検索できる体制ができるとより良いと思います。 (増田委員) オンライン化が進み、効果が期待できます
6	3	教員に対して、学習指導のための研修や教材の利用についての研修を実施しているか	4	2年生用実習教本が完成し実習授業において習熟度が向上した。またパワーポイント教材の検討、ブラッシュアップを行った。新任教員に対して指導研修、学習指導案を活用しての研究授業を実施した。	4	(太田委員) 評判の外部の店で試食会、試食づくりを行ってみてはどうでしょうか。 (中村委員) 昨年苦労した教本完成によって教育内容に結果が現れたことに良かったと思います。
6	4	学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	4	併設する研修レストランでの実習はシラバスにより学習内容を定めている。企業実習では事前指導、研修日誌、研修期間中の巡回、評価等の体制を整備。	4	(太田委員) 校内・外部での実習は成果が大きいと思いますので充実して行って下さい。 (増田委員) 海外にはなかなかいきませんが、研修レストランの強みはあります
6	5	防災に対する体制は整備されているか	4	学園の防災マニュアルに基づいて、緊急連絡体制及び緊急対応の体制も整っている。また、校内において防災訓練を年間に2回実施している。	4	(太田委員) 学生の防災意識も高めて行ってください。
<p>(1) 課題 ①経年劣化による施設の改修など、安定して教育活動を継続するための環境や設備の強化が必要である。②コロナ禍での衛生環境対策の強化。</p> <p>(2) 改善策 ①必要性も含めて検討を始める。②衛生環境整備備品の購入を予定</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						

## (7) 学生の受入募集

[適切… 4    ほぼ適切… 3    やや不適切… 2    不適切… 1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見
7	1	学生募集活動は、適正に行われているか	4	4	(太田委員) 卒業生に出身高校を訪問させる。部活訪問も良いかもしれない。コロナ終息後は外部のイベントスペース(街頭)での試作品の販売などはどうでしょうか。 (中村委員) コロナ禍という状況の中、致し方ないとはいえ、定員充足率が昨年と比較し1割以上落ちているのは採算面等を鑑み、若干気になります。
7	2	学校案内等には選考方法など求める人物像や入学に必要なが学力、スキルなどの要件が明示されているか	4	4	(太田委員) 進路変更などの退学者を減少させるためにも、求める人物像は明示するほうが良い。入学後、意欲を持って取り組んでもらうためにも本人の意欲、学ぶ姿勢など入学後も前にも周知させることが重要。
7	3	学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4	4	(太田委員) 出品作品をオープンキャンパスなどで高校生や保護者に見せられると良い。
7	4	学納金は妥当なものとなっているか	4	4	(太田委員) 妥当であるか、他校との比較は行ってください

- (1) 課題 ①安定した入学者の確保 ②調理師科1年課程の入学対象者となる社会人募集の強化
- (2) 改善策 ①新しい教育課程に沿った募集およびPR方法の作成 ②社会人入学者の情報発信。
- (3) 特記事項 特になし。

(8) 財務

[適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切…1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見
8	1 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4	学園および学校として学科の改編を行い財務基盤の安定を図っている。また経費削減を図る一方で、施設や設備を充実させ入学者の確保につなげる策を講じている。	4	(太田委員) 10年先を見越した学生募集、社会環境の把握が必要だと思います。
8	2 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	事業計画に基づき学校単位で作成され、評議員会を経て理事会にて決定されている。予算執行は予算の権限者により有効性・妥当性を考慮して行われている。	4	(太田委員) スリム化が順当に行ったので今後は未来を見据えた計画のもと教育活動を行ってください。
8	3 財務について会計監査が適正に行われているか	4	私立学校振興助成法に基づく第三者である公認会計士による会計監査を実施しており適正である。	4	
8	4 財務情報公開の体制整備はできているか	4	私立学校法で情報開示の対象となっている財務諸表は毎年作成しており、令和3年度より財務諸表のWEB上での情報公開を行った。	4	

- (1) 課題 ①安定的な入学者の確保 ②建物の経年に伴う老朽化対策および施設ならびに教育環境の整備に要する支出の増加
- (2) 改善策 ②優勢順位をつけた教育環境整備の計画を作成し、計画的に整備していく。
- (3) 特記事項 特になし。



(9) 法令等の遵守

[適切…4    ほぼ適切…3    やや不適切…2    不適切…1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見	
9	1	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	4	専修学校、調理師および製菓衛生師養成施設の設置基準を満たし適正に運営されている。	4	
9	2	個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4	個人情報保護ポリシーを定め、その規定に則り諸活動に必要な個人情報を適正に扱っている。	4	
9	3	自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	「自己点検・評価に関する規程」に則り、私立専門学校等評価機構のフォーマットを基準に自己評価を実施し、問題点の改善に努めた。	4	(太田委員) 自己評価し改善の繰り返して良いと思います。
9	4	自己評価結果を公開しているか	4	令和3年度より自己点検・評価書のホームページでの情報公開を行った。	4	(増田委員) 公開することにより、信頼は得られると感じます。

- (1) 課題 整備した情報公開の体制を適切に運用し、また必要に応じてブラッシュアップさせていくことが必要。
- (2) 改善策 令和4年度において適切に運用していく。
- (3) 特記事項 特になし。

## (10) 社会貢献・地域貢献

[適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切…1]

評価項目		自己点検 自己評価	具体的取組	学校関係 者評価	関係者意見	
10	1	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	4	コロナ感染症のため規模を縮小したが、学園祭の一般公開、地域百貨店での製菓学生作品の展示また商品販売など産官学の連携事業を進めている。	4	
10	2	地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	4	浜松市協働センター、小中学校への講師派遣や中学生の職場体験の受入れなど積極的に行なっている。	4	(太田委員) 具体的にはどの位の実績があるのか。地域防災の日に「防災食の作り方講習・試作品」などを防災会場に提案できると良いのでは。
<p>(1) 課題 コロナ禍における新たな形式の社会貢献のスタイルの確立</p> <p>(2) 改善策 従来の講習会や講師派遣に加えて、新規の企画を広報部を中心に検討する。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						