

令和4年度
自己点検・評価および学校関係者評価報告書

令和5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4年5月1日現在） 266名（附帯教育を除く）

17. 教職員数（令和4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

(2) 学生募集目標の達成

① オープンキャンパス参加者の確保

② オープンキャンパス内容の充実

(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 コミュニケーション能力の向上

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

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 石川裕之
- ⑤ 製菓学科長 杉浦孝規
- ⑥ 進路指導 坪井 謙

(2) 自己点検・自己評価の委員会開催記録

- 令和4年6月 6日 第1回自己点検・自己評価委員会開催
- 令和4年9月30日 第2回自己点検・自己評価委員会開催
- 令和5年2月27日 第3回自己点検・自己評価委員会開催
- 令和5年2月27日 自己点検・自己評価の実施
- 令和5年2月28日 自己評価の結果及び改善方策の設置者への報告
- 令和5年5月25日 自己評価の設置者への報告(理事会で報告)
- 令和5年4月 3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4年5月24日 第1回学校関係者評価委員会開催
- 令和5年3月14日 第2回学校関係者評価委員会開催
- 令和5年3月14日 学校関係者評価の実施
- 令和5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5年4月 3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	(増田委員) 食のプロを目指す為に必要な『プロを目指すなら一流を目指せ』は明確な行動指針になるため、今後も一貫して教育内容にして欲しい。
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	(増田委員) 調理・製菓・製パンに特化したカリキュラムになっていて、コンテンツとアクティビティがわかり易くなっている。
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	(増田委員) 学生教育では達成するゴールが必要であるが、職場での人財育成観点としてプロセス体験が必要になるため、『なぜ必要なのか?』も将来構想に入れて欲しい
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。入学後オリエンテーション、保護者会などで周知している。	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	(太田委員) 今のトレンドの把握(学生、保護者、業界)は必要である。 (増田委員) 産学連携が更に強められる事でより、社会構造

					<p>を理解できると考えます。</p> <p>業界のニーズをどの時期にどのレベルで捉えるかで方向が変わってくるので「業界ニーズ」事体を検討する場が必要。</p>
<p>(1) 課題 ① 理念・目的等を実現するために、教育課程(カリキュラム)との目的適合性をさらに明確にしたい。</p> <p>② 業界のニーズについて進路指導担当や企業研修先を訪問した教員といった限定された教員にのみとどまっているため、教員間で共有する仕組みが必要である。</p> <p>(2) 改善策 訪問日誌の記録、職員会議等での報告など教員間で共有する体制を整え、教育内容や活動に反映させていく。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>					

(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	(増田委員) 中間での計画と実行と確認ができる仕組みも整えられていると感じる。
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	(増田委員) 明確な役割分担が学生にとってもより良い環境になると考える。
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) 働き方改革はどうか、職人という職業柄、難しい課題だと感じる。
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危機管理マニュアルをもとに早急に対応する体制を整えている。	4	(太田委員) 今までに苦情が寄せられたことがあるか?
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	(太田委員) 入学式、卒業式など新聞、テレビでのPRをしてはどうか。 (増田委員) 日々のトピックスで共感を持って貰える様な時代ですので今後も継続してほしい。
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	3	今年度より業務の効率化や可視化、教員間の情報共有を目的に新たに学生管理システムを導入し学籍、出欠、成績、募集業務を統合的に管理、運用している。	4	(山下委員) システムを導入したことで仕事が増えているのではないか。それならば教育に時間を費やすほうがよい。 (増田委員) 効率化できるものはデジタルにして、今後学校にあったものに変えていけばよい。
<p>(1) 課題 学籍管理および募集管理システムを今年度より新たに導入した。運用においてクラウド事業者は、保守仕様書や保守契約に基づいて校務サービスの保守・サポート対応を行ってはくれるが新規のシステムの理解や使いこなすことに時間を要し、業務の改善までには至っていない。</p> <p>(2) 改善策 教員間による作業内容の理解と共有化、役割分担、マニュアル作成に加えクラウド担当者によるサポートを引き続いて有効的に活用する。システムを使い慣らすことで、校務の処理速度向上や効率化、業務改善につなげる。</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。R4より新教育課程での教育を行った。	4	(太田委員) 本校の目玉は何か、ポイントや政策を明確にすることが重要。
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	
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。	4	(太田委員) 特別科目として今、話題の料理、菓子などを研究、開発、実食、販売など教員と学生とで研究する科目を加えてはどうか。
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	(増田委員) 研修レストランでの実践教育は成果が出ていると感じる。
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) トレンドを見極めて反映したい。 (増田委員) 毎年、新しいトレンドも取り入れる事も必要なため、自由度のある授業もあると良い。
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。今年度は各学科2回	4	(太田委員) 卒業生講話は有益だと考えます。今後も継続してほしい。

				の卒業生講話を行い、職業の楽しさ、厳しさ、現場で必要とされる人材になるために学生時代すべきことなどを講話いただき、学生の職業意識の向上に繋がった。		(増田委員) 卒業生講和の際は東京・静岡・地方での話が聴ける様な状況もあったのか知りたい。
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。	4	(増田委員) 評価に捉われずに自己研鑽・楽しみという形になれば先生方もやり易くなると思います。
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	(増田委員) 指摘するという観点で話すつもりはなく、厳しさの中により学生・先生方も楽しめる授業が良いと考えます。
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	
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	
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	3	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が、退職した教員の補充ができていない。	4	(太田委員) 教員の補充は急務です。常に卒業生と連絡を取り募集の際に備えることが重要。 (増田委員) 現場での分業化が進む中で、新たな教員採用の難しさなど人材確保が大変な状況下と感じる。 (中村委員) 教員確保は学校の根幹、学生募集にも大事な事 卒業生講話を機に教員確保につながるとよい。

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	3	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。今年度より卒業生講話を実施し講師として招聘することで教員確保につながる仕組みを作った。	4	(太田委員) 卒業生講話の講師を教員確保につなげるのは良い。 (増田委員) より学園を理解している卒業生が先生になる仕組みを継続して進めて欲しい。
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。	4	(太田委員) 各業界での人気店でのメニューを検討しては？ (増田委員) 向上にも繋がるコンクール・検定試験などは進めるべきではあるものの限られた時間の中で悩みは尽きないと感じます。
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の授業参観を行い指導力の向上に努めた。	4	(太田委員) 他校の専門学校などの授業参観、研修ができる と面白いと思う。 (増田委員) より良い手法を取り入れる為にも必要なこと なので、今後も継続して欲しい。
<p>(1) 課題 ①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。 ②教育理念や教育目標を主軸としつつ、時代の変遷、産業界のニーズや求める人物像の変遷に対応するために、今後も随時カリキュラム改革を実施していく必要がある。また教育内容を具体的に実施するに当たってのシラバスの見直しは随時必要。</p> <p>(2) 改善策 ①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。 ②実践的かつ専門的な職業教育を実践するためのカリキュラムを編成するために学校関係者評価委員会や教育課程編成委員会の意見を積極的に取り入れ、カリキュラム及びシラバス等の策定や教育環境の整備を行なうこととする。</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	(太田委員) 学生の希望就職先に変化がみられるか? (増田委員) 毎年の事ながら素晴らしいと感じます。
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	(増田委員) 製菓衛生師資格試験対策も含めて先生方の努力の成果と感じます。
4	3	退学率の低減が図られているか	4	学生と担任の個人面談を年間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。また年2回保護者会を実施する等、保護者との連携を図る体制を整えている。	4	(増田委員) 様々な環境の中で悩まれている学生も多い中で先生方の努力の賜物だと感じます。先生達の努力で繋ぎ留められているのではないかと感じます。 (中村委員) 集団についていくのが難しい生徒が増えている現状だ。コロナ過で進学先を選択してきているので修学意識が高く退学が少ないのでは?
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	卒業生や企業の採用担当者からの情報収集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) 今後も必要なことなので継続してほしい。 (山下委員) 卒業生動向を掴むことは難しい。それが出来れば他に発展させることも出来る。
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	4	卒業生からの情報収集や求人では来校される企業の採用担当からの情報提供により、本校での教育効果を把握し、教育	4	(増田委員) 卒業生ネットワークの構築はどのような形で

				活動に活かす取組をしている。		進められていますか？
(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。				
(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。また早期化する就職活動に対応するため1年生への就職講座を実施した。	4	(太田委員) 学生の進路先の傾向も変化するため、新たな進路先の確保を。
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	(増田委員) 補う体制として担任の負担も軽減できる仕組みが必要ですね。
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	高等教育修学支援新制度の認定校として認定され。日本学生支援機構給付奨学金とともに授業料等の減免による経済的支援を受けられる体制を整えている。また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学園独自の支援体制を整備している。	4	(増田委員) 独自での学園の奨学金仕組みは必要と考えます
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) 社会人としての意識づけのためにも、健康管理は学生にとって最も大切な事である。

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。	4	(増田委員) 向上心のきっかけ作りは大切な事であり、先生方の協力もあってだと感じます。
5	6	学生の生活環境への支援は行われているか	4	担当が年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	(増田委員) 面談がある事でより学生の状況把握に繋がる事もあるが、割く時間の効率と人の気持ちを聴く事で時間が非効率で反比例な事もある為、システム化できることはマニュアル的な要素も取り入れる必要もあるのかと感じる。
5	7	保護者と適切に連携しているか	4	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た。	4	(太田委員) 保護者会の出席状況はどうだったか。
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、宣伝などを随時行なっている。 受動的な面が大きい為、卒業生とのネットワークづくりをはじめ積極的な支援が必要。	4	(太田委員) 卒業生とのネットワーク作りは大切。地区ごと、業界ごとに担当者を卒業生で決めておくのはどうか。 (増田委員) 卒業生ネットワーク化は必要です。安定して業界で頑張っている卒業生に中心になってネットワークを作ってもらおうと全体的にまとまていくのではないかと。 (中村委員) 人材バンク化などで卒業生を積極的に支援することで入学者確保にもつながる。卒業してから追いかけていくのは難しいので在学中から

					卒業後もサポートがあることを周知する必要がある。
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。	(増田委員) 授業のある中ですが高校ガイダンスで興味を持ってもらうことは必要ですので継続して欲しい。
<p>(1) 課題 ①卒業生との人脈を情報収集に活用するとともに、卒業生の転職やキャリアアップ相談等に組織的に取り組む仕組みを構築すべきである。また学校HP上で卒業生の再就職支援や卒後教育などの情報を発信し、卒業生との連携を密にすることが課題。 ②転職やキャリアアップなどの卒業生支援</p> <p>(2) 改善策 ①SNSを利用したネットワークを構築する。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。 ②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。卒業生に対する求人情報をHPで公開することを検討する。</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。今年度は冷蔵庫の入替、男子トイレの改修を行った。	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。全館Wi-Fiネットワーク環境も整備している。	4	
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。教員相互の授業参観を通して指導力の向上に努めている。	4	(増田委員) ぜひ、見せてください。

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	(増田委員) 来店客数を伸ばす仕組みにより更に数を作ることができるため、広報的な観点でのプロモーションも必要。
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) 防災意識は社会人として必須。職業人としても大事なので、防災の知識、技術、対応は不可欠である。
<p>(1) 課題 ①経年劣化による施設の改修において、常に学生満足につながる教育環境や設備を維持するために、優先順位を定めて計画的に整備していくことが必要である。</p> <p>(2) 改善策 ①必要性も含めて検討を始める。</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	広報年間スケジュールに則り、高校訪問・DM発送・SNSの配信、校外での進学相談会、オープンキャンパス開催等の募集活動を広報部が中心となり年間を通じて行っている。	4	(太田委員) 新聞への掲載を多くしてはどうか。進路選択の際に保護者層へのアプローチには効果的なのでは。軸足を移してしまうことは難しいが親への働き掛けも必要。 (中村委員) 定員充足のため何らかの施策が必要。
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	学校案内書、入試要項、ホームページにおいて入学資格、選考方法、求める人物像を明示している。	4	

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	学生のコンクールでの入賞実績、資格取得率、就職内定率、就職実績などを学校案内書やホームページに記載しオープンキャンパスでも説明している。	4	(増田委員) 内外にも示す役割になるため、今後も積極的にして欲しい。
7	4	学納金は妥当なものとなっているか	4	教育内容や施設設備等を総合的に勘案し、適切な金額を考えている。	4	(増田委員) 原料高になっている昨今ですので、より原価意識が必要になると思われますが、これも勉強の一貫として覚えられる環境が良いと思われます。
<p>(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 ③広報スタッフの養成</p> <p>(2) 改善策 ①他校との差別化を明確にして入学者に伝えていく。②社会人入学者の情報発信。 ③広報担当教員の入れ替わりに対応できるように広報活動および学校説明のマニュアルを作成する。教員の誰が対応して共通の学校説明が出来るように研修を実施する。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						

(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) 子供の数が減る中での入学者の確保は社会のニーズをとらえることが重要。
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	
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、財務諸表のHP上での情報公開を行っている。	4	
<p>(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</p> <p>(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。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						

(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) 他校との比較で本校の問題点や課題は何か? (増田委員) 自己点検はより良くなる仕組み創りになる改善になります。
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	
<p>(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。</p> <p>(2) 改善策 令和5年度において適切に運用していく。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						

(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	中高生による食育コンテスト、小学生の食育教室の開催、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) 地域に対して防災食の講習会を実施してはどうか。
<p>(1) 課題 特になし</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が中心に検討する。</p> <p>(3) 特記事項 特になし。</p>						