

令和 6 年度
自己点検・評価および学校関係者評価報告書

令和 7 年 5 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 1号館 〒430-0928 静岡県浜松市中央区板屋町101-11
東田町校舎 〒430-0915 静岡県浜松市中央区東田町36-8
2号館 〒430-0915 静岡県浜松市中央区東田町36-8
(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
- 2024年 東海調理製菓専門学校2号館増築

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6年5月1日現在） 238名（附帯教育を除く）

17. 教職員数 （令和6年4月1日現在） 40名

18. 学校建物面積 3375㎡（1号館 2546.15㎡ 東田町校舎 287.6㎡ 2号館 541.41㎡）

2 本年度定めた重点目標

（1）教員の指導力向上

①授業科目のシラバスの見直し

②実技試験項目と評価基準の見直し

（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強豪校とのストロングポイントの共有とPR

（3）学生指導の徹底

①退学防止のための学生支援の実践・スクールカウンセラーの配置

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、低学力者への学習およびメンタル支援

②中国料理料飲服務検定3級取得にむけての学習支援

（5）就職率100%の達成と進路指導の向上

①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

③1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 副校長 鈴木裕子
- ③ 調理学科長 石川裕之
- ④ 製菓学科長 杉浦孝規
- ⑤ 進路担当 他 田中智明 加藤真司 杉本和恵

(2) 自己点検・自己評価の委員会開催記録

令和6年6月 3日 第1回自己点検・自己評価委員会開催
令和6年9月30日 第2回自己点検・自己評価委員会開催
令和7年2月27日 第3回自己点検・自己評価委員会開催
令和7年3月11日 自己点検・自己評価の実施
令和7年3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7年5月22日 自己評価の設置者への報告(理事会で報告)
令和7年6月 1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5年7月 3日 第1回学校関係者評価委員会開催
令和7年3月11日 第2回学校関係者評価委員会開催
令和7年3月11日 学校関係者評価の実施
令和7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7年5月22日 学校関係者評価の設置者への報告(理事会で報告)
令和7年6月 1日 学校関係者評価の結果及び改善方策の公表
令和6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6年6月 1日 学校関係者評価の結果及び改善方策の公表

令和 6 年度

自己点検・評価および学校関係者評価シート

学校法人ミズモト学園

東海調理製菓専門学校

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・育人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・育人人材像を謳い、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	(中村委員) 学生の様子を見ていても理念が浸透しているのが分かります。
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・育人人材像・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、育人人材像は、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) 業界・社会からのニーズは的確にキャッチしてください。基礎基本を基に新たな社会のニーズ、調理方法など業界からの情報収集をしてください。活躍している他校の資料も参考に。
(1) 課 題 特になし (2) 改善策 特になし (3) 特記事項 特になし。						

(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) 教員の過重労働に気を配ってください。健康管理を担保するためにも教職員の補充体制の充実を。
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対応する体制を整えている。	4	(太田委員) 具体的な苦情があれば教えて欲しい。
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	専門学校の機関要件に基づきホームページで学校概要等の情報公開をしている。また学校紹介・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日々のトピックスも定期的に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	学籍管理システムの導入により業務の効率化や可視化、教員間の情報共有ができ、学籍、出欠、成績、募集業務において効率化、業務改善を図っている。	4	(太田委員) 管理システムは効率改善に役立っているか検証を。 (増田委員) 分析や制作物作成案などにもAIの

						活用を。
(1) 課 題 特になし。 (2) 改善策 特になし。 (3) 特記事項 特になし。						

(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。新教育課程で実習授業を増やしたことにより技術向上に繋がった。	4	
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	
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	(太田委員)充実していると感じます。
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)経済状況、物価高を含めた世の中の動きなどもリアルタイムで授業に反映させることがあっても良いのだと思います。
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	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	4	(太田委員)企業での実体験は大事ですね。学生

		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		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。各学科2回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。		の意識向上に繋がると思います。
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」を専任・非常勤、全教員が実施した。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	
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	特別講習会の実施や学校関係者評価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)卒業生にアンケートの形式で学生時代を振り返り思いを記入してもらうことはいかがでしょうか。
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	
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出来ていない。	3. 8	(増田委員)教員資格に実務経験の要件があるが、就職後は人材確保が難しいので、学生時から教員として有望な人材を見つけ、卒業後も連絡をとることが必要。 (太田委員)教員の補充をお願いします。
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	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。毎年、卒業生講話を実施し講師として招聘	3. 5	(増田委員)教員になれる人材は企業にとっても必要な人材となるため企業からの紹介という仕組みがあればよい。

				することで確保につなげたい。		(山下委員)継続した努力を望みます。 (太田委員)業界との信頼関係にもつながると思います。
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。	4	
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。	4	(太田委員)評判となっている店の分析等、教員間で共有できるといいのでは。
(1) 課 題 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、随時カリキュラムの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や評価基準の見直しは随時必要。 (2) 改善策 (3) 特記事項 特になし。						

(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	(増田委員)人手不足なので企業との連携は重要、継続してほしい。
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り全員の合格を達成した。	4	
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	4	(太田委員)継続指導をお願いします。

				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	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)卒業生の活躍を学生に伝えられればなお良い。
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	4	卒業生からの情報収集や求人で来校される企業の採用担当者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。	4	(太田委員)社会ニーズの収集は大切な事なので充実させて欲しい。
(1) 課題 ①精神的事由、目的意識の欠如、家庭環境など、多様な問題を持った学生に対しての教員負担の増大。 ②卒業生情報が担当教員の把握にとどまり教員間や学校として共有されていない。学校として卒業生情報を把握するシステムが必要。 (2) 改善策 ①カウンセラーの活用 ②教員のカウンセリング研修 ③卒後登録による研修会など定期的に卒業生との交流の場を設ける。 (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)OBOGの座談会を実施してはどうか。
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	
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	4	

				貸与奨学金等制度により、学生の経済的側面に対す独自の支援体制を整備している。		
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、日常的には担任を中心に健康状態を把握し必要に応じて家庭とも連携して健康管理に努めている。	4	(太田委員)健康は社会人として必須条件。「健康だより」などを発行してはどうか。
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	
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	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。年度末には成績表を送付し成績、出席状況を連絡している。	4	(太田委員)保護者会や授業参観ができるのは素晴らしいと思います。
5	8	卒業生への支援体制はあるか	4	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。 受動的な側面が大きいため、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	(増田委員)デジタル化する取り組みが明確になるとさらに良い。 (太田委員)卒業生とのネットワークづくりは大変だが、できれば大きな学校支援策となる。 卒後教育を通してネットワーク作りができれば素晴らしいと思います。
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	

- (1) 課 題 ①卒業教育など卒業生との連携を密にする。 ②転職やキャリアアップなどの卒業生支援
- (2) 改善策 ①特別講習会への卒業生の参加案内 ②卒業生を対象とした講習会や技術指導など卒業教育の実施。
- (3) 特記事項 特になし。

(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。今年度は研修施設の改修移転、2階エントランスのエアコン設置などを整備し教育環境の改善に努めた。	4	(太田委員)学生がくつろげるエントランスの充実を。
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。静岡県教育振興会が実施する新任教員研修には毎年参加し指導力の向上に努めている。	4	(太田委員)優秀な教員は学校の顔となるので育成をしてほしい。
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。また海外研修旅行を実施した。	4	
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)火災、食中毒対策は万全に整備してほしい。

(1) 課 題	①優先順位を定めて計画的に整備していく必要がある。
(2) 改善策	①必要性も含めて検討を始める。
(3) 特記事項	特になし。

(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	(増田委員) オープンキャンパスの内容に新展開を。入学に繋げるための新機軸を。 (太田委員) 在校生の母校訪問があっても良い。
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	料理人としての出発をなぜそこから始めるのか、その為の「価値の提供」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	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	(太田委員) 教職員全員が広報意識をもって行動することが大切。
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	
(1) 課 題 ①調理師科を主とする社会人入学者の確保 ②オープンキャンパス参加者の出願歩留まりの減少 ③広報スタッフの養成 (2) 改善策 ①②他校との差別化を明確にして、本校の強みや魅力を入学者に伝えていく。 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。 (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)設備の充実は滞ることのないようお願いします。
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)物価高の折、教材の品質を落とすのではなく代替できる食材の紹介、開発も適宜行うと良い。
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財務諸表のHP上での情報公開を行っている。	4	
(1) 課 題 継続的に安定した収入の確保 (2) 改善策 入学者の確保 (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	(太田委員)個人情報の保護には細心の注意を。

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	
9	4	自己評価結果を公開しているか	4	専門学校の機関要件に基づき毎年、ホームページでの情報公開を行っている。	4	
(1) 課 題 特になし。 (2) 改善策 特になし。 (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	中高生による食育コンテスト、静岡県と連携して静岡食セクション認定食材を使用しての食育教室の開催、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	(太田委員)社会貢献・地域貢献は学校の評判や入学へのインパクトを与えることにも繋がるのでぜひ継続を。
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、小中高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)PRにもなるので継続を。
(1) 課 題 特になし (2) 改善策 特になし (3) 特記事項 特になし。						