

令和6年度 学校自己点検・自己評価

令和7年5月21日実施
学校法人エイシンカレッジ
シェフパティシエ専門学校

項目別の自己評価表

1. 基本方針

- (1) 専門学校の社会的役割を認識し、食の業界に貢献できる学校を目指す。
- (2) 現場力を備えて自ら行動できる人材を育成する。
- (3) 常に消費収支の適性な均衡を保ち、財政の健全化を図る。
- (4) 既存学科及び既存事業の健全運営に努める。

2. 『令和6年度』重点的に取り組むことが必要な目標や計画

- (1) 新型コロナウイルス以前の学校運営の状態に戻り、学生生活の充実化を高めていく。
- (2) 国家資格製菓衛生師の全員合格を目標とし、学生一人ひとりの対策サポートを手厚くする。
- (3) 地域社会との教育連携や協力体制を手厚くし、社会貢献や教育効果の向上に注力していく。
- (4) オープンキャンパスやSNS等で本校の学習内容や教育成果を紹介していく。
- (5) 食の業界の現状を正しく理解したうえで、業界で活躍することができる人材を育成する。

評価項目の達成及び取組状況

		適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(1) 教育理念・目標		4	3	2	1
評価項目	① 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか (専門分野の特性が明確になっているか)	④	3	2	1
	② 学校の理念、目的のもとに特色ある職業教育が行われているか	4	③	2	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	③	2	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	③	2	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	3	2	1

①現状

- ・食の業界で活躍できる人材育成を目的として、現場に即した実践型カリキュラムを強化している
(校外実習、料理・菓子販売、新潟市との連携事業「食と農のわくわくSDGs実施校」、地域貢献と連携)
- ・学校方針とルール共有のため「学生の手引き」により在校生と保護者に公開している

②課題及び改善方法

- ・調理、製菓部門で定例会議を開催、会議録の作成と全教職員で共有

③特記事項

なし

		適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(2) 学校運営		4	3	2	1
評価項目	① 目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	③	2	1
	② 運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4	③	2	1
	③ 運営会議(学校運営会議・学科運営会議等)が定期的に開催されているか	④	3	2	1
	④ 組織の構成員のそれぞれの職務分掌が文書化されているか	④	3	2	1
	⑤ 人事、給与に関する規定等は整備されているか	4	③	2	1
	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	③	2	1
	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	③	2	1
	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	③	2	1
	⑨ 教職員の健康診断がされているか	④	3	2	1

①現状

- ・上長による学校運営会議を毎月開催。事業計画の進捗、課題理解や対策協議を実施できている。
- ・調理、製菓の各部門で学科運営会議を毎月開催。現状共有、課題共有、対策、結果と考察が実施できている。

②課題及び改善方法

なし

③特記事項

なし

		適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(3) 教育活動		4	3	2	1
評価項目	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	③	2	1
	② 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	③	2	1
	③ 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	3	②	1
	④ 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	③	2	1
	⑤ 授業評価の実施・評価体制はあるか	4	3	②	1
	⑥ 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	③	2	1
	⑦ 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	③	2	1
	⑧ 職員の能力開発のための研修等が行われているか	④	3	2	1

①現状

- ・外部講師や非常勤講師、校外実習など業界関係者との連携を密にして現状や動向を把握している。
- ・校外実習では、実際に実習評価をいただき学生へフィードバックしている。

②課題及び改善方法

- ・業界関係者との連携や対話を経て、専門カリキュラムやシラバスを整備できる組織づくり。
- ・国家資格の調理師・製菓衛生師の養成校として、最適なカリキュラムであるか検証を行う。

③特記事項

なし

		適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(4) 学修成果		4	3	2	1
評価項目	① 就職率の向上が図られているか	④	3	2	1
	② 資格取得率の向上が図られているか	4	③	2	1
	③ 退学率の低減が図られているか	4	③	2	1
	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	3	2	1
	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	③	2	1

①現状

- ・就職率・国家資格合格率は、学校パンフレットで公開している。
- ・就職率の推移および業界の傾向について、学校全体で情報共有を行っている。
- ・国家資格製菓衛生師の全員合格を達成できず、次年度も継続して注力すべき課題とする。

②課題及び改善方法

- ・卒業生による講話を在校生やオープンキャンパスで高校生にも発信していきたい。
- ・退学防止の対策を強化していく。(個人面談、三者面談、新入生と上級生の交流プログラム 他)
- ・国家資格製菓衛生師の全員合格を目標に、学生一人ひとりに合わせた個別指導を強化していく。

③特記事項

なし

		適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(5) 学生支援		4	3	2	1
評価項目	① 進路・就職に関する支援体制は整備されているか	④	3	2	1
	② 学生相談に関する体制は整備されているか	④	3	2	1
	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	3	2	1
	④ 学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	③	2	1
	⑤ 課外活動に対する支援体制は整備されているか	4	③	2	1
	⑥ 学生の生活環境への支援は行われているか	④	3	2	1
	⑦ 保護者と適切に連携しているか	4	③	2	1
	⑧ 卒業生への支援体制はあるか	4	③	2	1
	⑨ 社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4	③	2	1
	⑩ 高校・高等専門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	3	2	1

①現状

- ・すべてのクラスで1on1面談を行い、一人ひとりのやる気や悩み事などを理解する機会を設けている。
- ・就職課と担任と実習教員によるトリプル支援を構築して、適切な就職支援が行われている。
- ・通信制高校からの体験授業や学校見学の受け入れを積極的に行っている。

②課題及び改善方法

なし

③特記事項

なし

			適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(6)教育環境			4	3	2	1
評価項目	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、保守・管理が定期的に行われているか	4	③	2	1
	②	学内外の実習施設、インターンシップ、研修等について十分な教育体制を整備しているか	4	③	2	1
	③	災害、事件、事故発生時の校内緊急体制は十分に整備されているか	4	③	2	1
	④	学生の駐輪場が確保され整備・点検されているか	4	③	2	1

①現状

・防災訓練や消防設備点検を適切に行っている。

②課題及び改善方法

・校舎設備等の経年劣化が見られるので、安全に学校運営を遂行するため定期的な点検を実施する。

③特記事項

特記事項なし

			適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(7) 学生の受入れ募集			4	3	2	1
評価項目	①	学生募集活動は、適正に行われているか	4	③	2	1
	②	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	③	2	1
	③	学納金が妥当なものとなっているか	4	③	2	1

①現状

・学校パンフレットと学校ホームページにおいて本校の教育活動を説明している。
・オープンキャンパスや高校ガイダンスなどで、本校の学習内容を詳しく説明している。
・本校の入試特典制度において、高校時代の努力を評価する学費の減免制度を設けている。

②課題及び改善方法

・調理師やパティシエの就職を希望する高校生の減少傾向が見られる。
・中学生や小学生に対しても調理師やパティシエの魅力を伝える就職授業などに協力している。

③特記事項

なし

		適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(8) 財務		4	3	2	1
評価項目	① 中長期的に学校の財務基盤が安定しているといえるか	4	③	2	1
	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	③	2	1
	③ 財務について会計監査が適正に行われているか	④	3	2	1
	④ 財務情報公開の体制整備はできているか	④	3	2	1

①現状

- ・年間を通して公認会計士による会計監査が行われている。
- ・少子化の影響により年々学生数の確保が厳しくなっている。

②課題及び改善方法

- ・自立した学校運営を行うためにも適切な在校生数を確保する。
- ・学生数を確保するため、リカレント教育やリスキリングを検討する層にもアプローチを強化する。

③特記事項

特記事項なし

		適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(9) 法令等の遵守		4	3	2	1
評価項目	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	3	2	1
	② 個人情報に対し、その保護のための対策がとられているか	4	③	2	1
	③ 自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	③	2	1
	④ 自己点検・評価報告書が公開しているか	④	3	2	1

①現状

- ・事業計画に基づき、年間の振返りを行い、問題点の抽出及び対策と改善に取り組んでいる。

②課題及び改善方法

- ・個人情報の管理及び保護対策は時代に即した整備を行っていく。

③特記事項

なし

		適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1			
(10) 社会貢献・地域貢献		4	3	2	1
評価項目	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	3	2	1
	② 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4	③	2	1
	③ 教育資源(施設・設備の開放・教職員の出張講座等)を地域社会に提供しているか	④	3	2	1

①現状

- ・新潟市農林水産部 食と花の推進課事業「食と農のわくわくSDGsモデル校」に認定、積極的に活動。
- ・近隣の笹口小学校と協同してオリジナル商品を制作、光のページェント点灯式典での販売に協力。
- ・例年通りに新潟県内の中学校からの上級学校訪問を積極的に受け入れて職業体験を実施。

②課題及び改善方法

- ・食の業界希望者が減少傾向にある、中学生・小学生など低学年層から職業の魅力伝達に注力していく。

③特記事項

- ・今後も、食を通じて多くの人を笑顔にできる人材の育成に努めていく。
- ・地元地域と共に、食の業界に関心のある若者を積極的に支援していく。