

学校法人常盤学園 シェフパティシエ学院

令和 6 年度 学校自己評価報告書

令和 7 年 3 月 31 日

1. 学校の教育目標

教育目標「世に立つ技を身に付ける」

三綱領「知性を磨き、情操を豊かに、勤労を尊ぶ」

校訓「自主性をもて、社会性をもて、科学性をもて」

本校では、昭和3年の開校以来「職業教育」に力を注いできた。現在は業界で求められる専門的な知識や技能などの「職業教育」と人としての心を養う「人間教育」を教育の柱に指導している。

2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

(1) 教育の充実

すべての教職員による組織的な生活指導の下、基本的な生活習慣を確立し、社会生活の基本的ルール・規範意識を身に付け、学習環境、授業規律の徹底を図る。また、生徒に応じた学習指導の充実（個別指導、補習による基礎・基本的な知識・技能の定着、習熟度別学習、発展的学習など）を図る。

(2) 進路指導の充実

生徒一人一人の進路希望を実現させるために、就職担当を中心とした個に応じたきめ細かい進路指導を行う。8月の校外実習に向けて事前指導を徹底し、系統的なキャリア教育の推進を図る。さらに、ハローワークや外部機関との連携を密に行い、就職率の向上と職場定着を図る。

(3) 施設の充実

魅力ある教育環境の整備に努め、中・長期的に調理実習施設及び製菓実習施設の充実を図るため、優先順位をつけ施設整備の可否の検討を進める。

(4) イベントの充実

楽しいイベント、思い出に残るイベントを企画し、在校生の満足度の向上に努める。学生と共に楽しい時間を共有し、信頼関係の構築を図る。

(5) ホームページ、SNSの活用

ホームページやSNS（インスタグラム、フェイスブック）を活用し、リアルタイムで情報を発信することでPRの効果を高め、より一層生徒募集の拡大を図る。

(6) オープンキャンパスの実施

季節に応じた内容でオープンキャンパスを開催し、ホームページ、広報誌等により幅広くPRし、効果的な実施に努める。また、食育教室を開催し、新聞等のメディア掲載を通して、地域に根ざした食育の啓発活動を行う。

(7) 新入生の確保

県下高等学校の学校訪問を積極的に行い、本校教育のPRに努める。また、高等学校、就職進学支援の企業から出前講座、ガイダンス等の要請があった場合は積極的に受け入れ、いつでもキャリア教育に貢献できる体制を整える。

3. 評価項目の達成及び取組状況

(1) 教育理念・目標

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…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
・学校における職業教育の特色は何か	4
・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	3
・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	3
・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

① 課題

学校の理念は、「世に立つ技を身に付ける」という教育目標に基づき、人格と専門分野での知識・技能を備えた信頼される人材を輩出することで社会に貢献することが目的である。

② 今後の改善方策

業界の第一線で活躍されている講師を外部から招き、教育の質の向上を目指す。

本校の教育目標や特色を教職員、学生、保護者へ、より一層浸透させる。また、社会のニーズに対応した新たな学科の設立も積極的に検討し、具現化していく。

(2) 学校運営

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	4
・運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4
・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、 有効に機能しているか	3
・人事、給与に関する規程等は整備されているか	4
・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	3
・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	3

・ 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
・ 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

① 課題

各規程や組織については、年度当初に運営方針を定め、教職員に明示している。必要な部分は毎年見直しを行い、常に改善に努めている。最終権限は校長であり、現場の意見との調整を図りながら運営している。

② 今後の改善方策

業務負担に差があり、賃金、諸手当、賞与及び就業規則についても検証が必要である。

職員会議を定例で設定し、十分に統制がとれるよう改善が必要である。人員の確保や配置について整備を要する。

業務の効率化を図るためにには、情報通信に強い職員の採用を図る必要がある。

(3) 教育活動

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…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
・ 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に 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	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
・ 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
・ 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	4
・ 見直し等が行われているか	4
・ 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
・ 授業評価の実施・評価体制はあるか	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
・ 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
・ 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	3
・ 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

・ 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
・ 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	3
・ 職員の能力開発のための研修等が行われているか	3

① 課題

カリキュラムは厚生労働省の規定に基づき、国家資格取得に必要な科目と時間数を適正に配分している。また、各科目担当で年間の授業計画を示すシラバスを作成している。成績評価・単位認定の基準は学則によって、授業時間数、成績評価の点数基準、単位付与の条件等について明確に定めており、学生への周知を図るとともに教員及び非常勤講師がその基準に従って評価・認定を実施している。卒業前には卒業認定会を開いて、レベルに達しているのか全職員で判断をしている。常勤教員・非常勤講師の採用に当たっては、経験年数や経歴をもとに選考しており、各業界で求められる知識、技能と併せて人間教育を行うことを方針としている。

② 今後の改善方策

非常勤講師については、できるだけ若手人材の確保に努める必要がある。

シラバスは学生が常に閲覧できる環境を整える。

教職員の資質向上を図るための職員研修や研修授業の時間を確保していく。

校外実習をその後の就職につなげ、意識の高揚を図る。

全生徒に授業アンケートを実施し、集計結果を全教員に周知することで教育力のスキルアップに努めていく。

インターネットを有効活用した学習システムを構築する必要がある。

(4) 学修成果

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

①課題

就職支援活動は、就職希望者が100%就職を目標に、就職担当と担任が行っている。景気の低迷など就職に厳しい状況があ

るが、更に支援体制の充実を図る必要がある。

在学中に取得できる専門調理師技術検査及び食育インストラクター資格（平成 22 年～）については、就職や将来の資質向上に役立てるために積極的に取り組むよう指導している。

学生全員の進路希望を調査し、実現に向けて担任及び就職担当で個に応じたきめ細かい進路指導を行っている。8月の校外実習に向けて事前指導を徹底し、系統的なキャリア教育の推進を図っている。さらに、ハローワークや外部機関との連携を密に行い、就職率の向上と職場定着を図っている。

本校卒業生は、調理関係で 3 千名、パティシエ関係で 300 名を越えており、県下有名ホテルの総料理長となっている者をはじめ、県外、外国で活躍している者もいる。平成 21 年度から県の補助事業「夢の道しるべ事業」を活用し、業界で活躍されている外部講師による特別講義を実施しているが、さらに人材を開拓していく必要がある。

②今後の改善方策

長期欠席者や学習意欲欠如による退学者を防ぐ取り組みを行う。

より多くの求人数を確保し、安定した就職指導（企業斡旋）ができるよう努める。

離職率の調査や卒業生の動向などを把握する必要がある。

遅刻・欠席がないように指導しているが、科目によっては 1/3 以上の欠課で基準をオーバーする学生もあり、早い段階で指導を徹底する必要がある。また、認定試験において、再試験、再々試験を実施してもなお多くの科目で不合格点となる生徒があり、指導には限界がある。今後の募集時には、能力の見極めが必要と考える。

（5）学生支援

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1
・ 進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
・ 学生相談に関する体制は整備されているか	4
・ 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	3
・ 学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4
・ 課外活動に対する支援体制は整備されているか	4
・ 学生の生活環境への支援は行われているか	3
・ 保護者と適切に連携しているか	3
・ 卒業生への支援体制はあるか	3
・ 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	3
・ 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

①課題

学生に対する就職指導は、担任が各業界と連携して、学生の志望に合わせ校外実習先の情報や求人情報などをもとに行って いる。また、進学指導は、学生の志望を把握する中で、担任を中心に指導している。

経済面での支援として、熊本県及び熊本市の公的奨学制度を紹介し、社会人には教育訓練給付制度を活用している。

学生の関心・意欲を引き出すため、放課後の時間を活用し、技術練習も認めている。

外部の医療機関と契約して、定期健康診断及び資格取得時健康診断を実施している。また、調理関係の校外実習においては、検便を実施している。今後、校医の設置をするとともに心の健康にも配慮した体制づくりが必要である。

本校生徒の多くは、アルバイトを希望しており、職業訓練として役立つアルバイト先を選定するよう指導している。なお、いわゆる部活といった課外活動は行っていない。遠隔地出身者に対しては、学校近隣のアパートの紹介を行っている。

学校の教育方針や年間計画の説明、学期ごとの成績評価の通知、実習の保護者参観、学園祭開催の案内、進路相談など、学校から保護者に情報を提供しながら進めている。

②今後の改善方策

保護者との連携を密にして、協力体制をより強化にする。

学生相談体制の整備と相談室の有効活用が図られるよう努める必要がある。

経済面では学費の遅延者に対して月払いの個別対応など配慮が必要である。

卒業生の進路のデータベース化して、卒業後離職者があった場合の相談窓口など支援も必要である。

学生からの相談に対しては、担任をはじめ実習担当教員などに相談しやすい雰囲気作りに努める必要がある。

(6) 教育環境

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…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	3
・ 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	3
・ 防災に対する体制は整備されているか	4

①課題

各科に必要な実習室を備えて、教育上の必要性に対応できるよう整備している。施設・設備の保守・清掃・警備などの維持管理については、多くを外部に委託して、生徒・教職員の安全確保と適切な教育環境を維持するよう努めている。

校外実習は各科において外部関係施設の協力を得て実施している。実習中は担当教員がその状況を把握するため、施設巡回を行っており、実習状況の把握と施設側の評価等について聞き取りを行い指導に努めている。

実習後は、学生による報告書作成と施設側からの成績評価をいただいている。

消防計画を含む「シェフパティシエ学院安全計画」を作成し、安全確保方策、教職員の役割分担、緊急連絡体制等について周知している。また、毎年、消防署に指導を要請して、地震、火災を想定した防災訓練を実施している。

②今後の改善方策

エアコン等、老朽化がみられる箇所は適宜改善し、教育環境を整える必要がある。

最新の実習設備を整え、魅力ある授業展開をする。

「避難確保計画」を作成し、災害時の対応についての意識を一層高めていく。

(7) 学生の受入れ募集

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1
・ 学生募集活動は、適正に行われているか	4
・ 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
・ 学納金は妥当なものとなっているか	4

①課題

季節に応じた内容でオープンキャンパスを年間 13 回開催し、ホームページ、広報誌等により幅広く P R し、効果的な実施に努めている。高校生の学校見学には個別で対応しており、高等学校等からの要請に基づく出前学習や施設見学・体験学習にも積極的に応じている。

ホームページやS N S(インスタグラム、フェイスブック)を活用し、リアルタイムで情報を発信することで P R の効果を高め、より一層生徒募集の拡大を図っている。生徒募集においては、真実を伝え、過剰な広告や募集活動は行わないよう徹底している。校納金は、教育内容、施設整備の状況、学校の財務状況を踏まえ、同分野の他校との比較検討を行った上で決定している。

資料請求には即日対応し、募集要項において、年間の納付総額、教科書・用具代、諸経費を表示し、納付者の資金計画に役立つようにしている。調理師養成科及びパティシエ科については、面接での志望動機、意欲等に高等学校長の調査書に基づく出席状況や成績評価も判断要素に含めて合否の決定を行っている。

②今後の改善方策

学校訪問の回数を増やし、進路指導教員との接点を増やすことで、学院に対しての知識を深めてもらうよう努める。

リアルタイムで出身校へ近況報告、内定報告ができるシステムを構築する。

(8) 財務

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、

	やや不適切…2、不適切…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
・ 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	3
・ 財務について会計監査が適正に行われているか	4
・ 財務情報公開の体制整備はできているか	4

①課題

徹底した経費削減を行い、財務基盤の確立に向け努力しており公認会計士による監査、規定に基づいた内部監査を実施している。

会計監査を受けるに当たっては、事務部において実施スケジュールの調整や監査資料の整備を行っている。私立学校法第47条第2項に基づき、財産目録、貸借対照表、資金収支計算書、消費収支計算書、事業報告書及び監事が作成した監査報告書を、本校事務部において閲覧できるようにしている。

②今後の改善方策

透明性のある経営改善や健全経営に向けての努力が必要である。

(9) 法令等の遵守

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…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
・ 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	3
・ 自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	3
・ 自己評価結果を公開している	3

①課題

広く社会の信頼を得るべく、法令や専修学校設置基準を遵守するよう努めている。また、熊本県からの通知等については、速やかに職員間で周知するとともに、学生や保護者に関するものは、必要に応じて配布するなど周知徹底を図っている。

個人情報保護に関しては、法律の趣旨を尊重し、学校法人常盤学園機密保持規程を定め学校が所有する個人情報保護に努めている。また、外部講師を含めた教職員は、個人情報保護について認識するために誓約書により誓約している。

②今後の改善方策

本校の自己評価の実施は、今年度から開始したが、点検・評価のあり方を含め、今後改善する必要がある。

自己評価により明らかとなった改善すべき事項については、実現可能な事項から逐次改善に取り組んでいく計画である。

自己評価結果については、本校ホームページにおいて公開できるように取り組む。

(10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…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	3
・ 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	3
・ 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

①課題

地域における料理教室への講師派遣、学校施設における研修、料理教室などの実施に協力している。また、県下の産業育成や食文化の普及などのイベント開催にも積極的に協力している。

②今後の改善方策

SDGs の取り組みや児童福祉施設訪問のボランティアなど、学生が社会貢献できる場を増やしていきたい。
可能な限り柔軟に学校施設を提供できるよう対応策を検討する。

(11) 国際交流（必要に応じて）

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1
・ 留学生の受け入れ・派遣について戦略を持って行っているか	2
・ 留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	3
・ 留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか	2
・ 学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	2

①課題

現在、人員不足で留学生の対応ができないため、受け入れや派遣は行っていない。

②今後の改善方策

学生数確保の観点からも受け入れの検討が必要である。

令和6年10月1日
学校法人常盤学園
シェフパティシエ学院
学校関係者評価委員会

令和6年度 学校関係者評価報告書

学校法人常盤学園 シェフパティシエ学院「学校関係者評価委員会」は、令和6年度自己点検・自己評価報告書に基づいて学校関係者評価を実施し、以下の通り報告致します。〔学校関係者評価委員会〕

杉山 司厨士協会熊本県支部長（外部団体）
末崎 ニューホテル熊本 総料理長（外部団体）
松尾 代表取締役社長（製菓業界関係者）

1 教育理念・目的・人物育成像

シェフパティシエ学院（以下本校）は昭和47年より、調理に関する専門教育を施し、その時代に即した調理師の育成に力を入れてきた。教育理念は深く学生・保護者・企業・地域社会に浸透し、現在は広く理解が得られている。

2 学校運営

学校運営においては、調理師法による調理師養成施設指導要領及び学校教育法による専修学校基準に基づき、健全に学校運営を行っている。年度始めには、運営方針ならびに事業計画を策定し、理事会で承認を得ている。就業規則の見直しを行い、育児休業制度の取得者も出ているため、整備を行っている。また、学校の教育活動においては、ホームページやSNSで情報公開をしており、開かれた学校を目指している。

3 教育活動

学科のカリキュラムは厚生労働省による調理師養成施設の規程通りの運営を行っているが、授業内容等は独自性を出すよう工夫をしている。教員の資格等は規程を遵守しているが、更なる授業内容の質の向上を目指している。

積極的にミーティングを行い教員の共通理解を図ってるように努めており、校内フィードバックをその都度行っている。またその成果を学生への授業や指導に生かしている。

4 学修成果

調理業界への就職率 100%を目指している。就職後も卒業生が頻繁に訪れる環境であり、離職率の低減を図るとともに業界の動向についても聴取している。また、企業の就職担当者と面談をし、業界の動向、卒業生の様子、求められる人材など企業と連携して深く見解を共有している。またその内容を就職活動中の学生に伝達し、学生と企業のパイプ役を担っている。

5 学生支援

進路選択においては、校内で情報を共有し、担任だけでなく職員全体で積極的に個人と関わるようにしている。このような体制から就職のみならず、学校生活においても学校全体で支援を行っている。また、中途退学者を低減させるため、高校在学時から職業への理解を求め、入学後は保護者との連絡を密に行い、長期欠席者が出ないよう心掛けている。就職活動時には就職後の将来設計を明確にするため、企業説明会や社会人としての心構えを学ぶ機会を設けている。また、日本年金機構の協力を受け、就職後の社会保障制度の講習会を開いた。

6 教育環境

施設・設備は調理師養成施設としての要件を充たしており、授業を行うにあたり問題なく整備されている。モニターを活用したり、室内マイクを使用したり、分かりやすい授業を目指している。

7 学生の受け入れ募集

学生募集については、定期的な学校説明会、高校ガイダンス等で、明確でわかりやすい説明をするよう心掛けている。学校納入金についても募集要項に金額及び納入期限を明記し、説明会で詳細に説明をしており、信頼を得ている。

8 財務財務

事業計画に則り、予算案を作成し、収支バランスを健全に保持している。年 2 回の監査法人による点検指導、月 1 回の会計監査を行っており、健全な財務体制を築いている。

9 法令等の遵守法令等の遵守

厚生労働大臣指定校であり、法令の遵守が学校運営の絶対的条件となっている。個人情報保護については、各教員に「守秘義務」「個人情報流出防止」を徹底しているが、ガイドラインを早急に作成し、教職員全体で意識を上げることが課題となっている。

10 社会貢献・地域貢献

「社会で貢献できる調理師・製菓衛生師」が本校の教育理念にあることから、今後はボランティア活動も積極的に行っていきたい。