

令和元年度 平岡調理・製菓専門学校 自己評価表		5…完璧 4…かなり進んでいる 3…普通 2…やや足りない 1…ほとんど進んでいない 0…該当しない			学校関係者評価	
評価項目		自己評価	現状の認識・評価	今後の課題	学校関係者評価	学校関係者評価の概要
人材育成 理念・目的	① 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	5	社会の即戦力たる、調理師、製菓衛生師育成を行うことを明示している	特になし	5	生徒募集媒体にも明示しており、分かりやすい。
	② 学校の理念・目的・育成人材像について、学生、保護者、学校関係者へ周知されているか	4	本校要覧、ホームページ、SNS公式アカウントなどを通じて、適時、本校の理念、目的、育成を目指す人材像を発信している。定期的なオープンキャンパス、ガイダンス参加や、高校訪問を通じ、本学への理解を学校関係者に周知している。	継続が重要である。	4	学生や就職先企業への説明は十分だが、保護者への説明が不足しているように感じる。文化祭行事などへの保護者の酸化を通じ、より学校の理念を理解していただく努力が必要。
	③ 学校の理念・目的・育成人材像は社会のニーズに適合しているか？	4	年3回から5回実施している、学外実習（インターン）を通じ、定期的な、調理・製菓業界との情報交換を行い、本学が目指す人材育成が専門業界に求められていることを確認している	職業専門実践課程への申請を行うべく、科目編纂会議を業界関係者を交えて実施し、より現場の即戦力育成に注力する	5	飲食業界は、人材難の時代を迎えており、本学の人材育成方針は特にニーズに合致している。今後もより多くの有為な人材を飲食業界へ輩出願いたい。
学校運営	① 目的に沿った学校運営がなされているか	5	即戦力の育成に必須の設備投資を定期的に変更しており、設備を活用した実践的なカリキュラム構成を行っている。加えて、人間性・社会性の涵養を目的に学校行事も盛んに実施している。	特になし	5	定期的な設備投資や、投機的資産運用を一切行わない、安定した学校運営は大いに評価に値する。
	② 学校運営は、校則等に定める組織において、適正に運営されているか	5	理事会・評議員会の意思決定を基に、適正な組織運営を実施している。	特になし	5	問題はない。
	③ 就労・人事・給与に関する規定は整備されているか	5	問題なく整備、教員室内に公示している。加えて、弁護士、司法書士、公認会計士、社会保険労務士を顧問として設置している。	特になし	5	問題はない。
	④ 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	学生に対して、定期的に周辺住民への迷惑行為の禁止指導、SNSなどでのモラル順守、インターンの際の社会人としてのルール順守を指導している。加えて、学生懲罰規定を定め、明確に違反行為を定めている。教員に対しても、守秘義務、ハラスメント行為の禁止などを、就労規則に明示し、新人研修やOJTを通じて継続的に指導しているが、問題の根絶ができておらず、途上である。	毎年学生が入れ替わり、教員の新規採用もある以上、根気強く継続指導することが必要。	3	地域社会に対するコンプライアンスが問題である。生徒、特に親元を離れて通学している者への生活指導に注力すること。
	⑤ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	3	掲示板での公示に加え、ホームページ上での情報公開を行っている。	特になし	3	問題はない。
	⑥ 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	Salesforceを導入し、企業、高校、学生、卒業生情報を一括管理している。	継続的なシステム改修、データ入力更新が必要	4	問題はない。
教育活動	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	5	調理師、製菓衛生師資格の取得に必要な必修科目を法規定時間を遵守して設定している。そのうえで、即戦力育成に必要な科目については法規定よりも履修時間を確保し、内容についても独自のものを実施している	今後も時代に合わせて科目編纂を検討していく	3	より現場のニーズに即したカリキュラムとするため、委員会を設置して、職業実践専門課程への指定を申請することが望ましい。
	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	4	学習時間の確保と並行して、学期末に実施する筆記、実技試験で目標とする水準への学力、技術到達を確認している。	特になし	4	問題はない。
	③ 学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	5	調理師法、製菓衛生師法に定める、資格取得に必要な科目要件を充足しつつ、即戦力育成に必要な技術知識を身に付けられるよう、科目編纂を実施している	特になし	5	特に実習については、基礎から応用、現場のシミュレーションと申し分が無い構成である。
	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	独自科目の就職対策で、専門業界の実態と、キャリアアップ、社会人としてのスキルを指導している。加えて専門技術習得のための師範、実習授業には現役の職業人を招聘し、実践的な職業知識の教授を行っている。そのほか、スーパージャーナルを呼んでの着こなし講習など、社会人としての常識を教える、実践的な講座も実施している。	特になし	5	卒業生を含む、外部の実務経験者を授業に招くことで、学生の現場に対する理解を深めている。
	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	3	現状、学外実習を通じた現場との意見交換や、現役で専門業界で活躍する非常勤講師の招聘・意見回収、地元業界団体合会への参加を通じたヒアリングに留まっている。	現場で活躍する非常勤講師を集め、カリキュラム編纂会議を行うことを検討する。	2	現状のカリキュラムに問題はないが、最新の知見をコンスタントに導入すべく、委員会を設置し、カリキュラム編纂会議を行うことが望ましい。職業実践専門課程への指定申請を実施されたい。
	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	5	学外実習（教育実習）と学則に明示して実施している。年1～2回を必修とし、追加で春季、夏季、冬季休暇を利用して、学校斡旋の下、インターンができるよう整備している。インターン先も、全学生に希望調査を行い、全国各地、いずれの専門店、ホテルについても斡旋を行っている。	特になし	5	学生全員の希望を反映して、インターンを実施する姿勢は大変素晴らしい。
	⑨ 授業評価の実施・評価体制はあるか	4	卒業時に学生アンケートを実施して、各教科の評価を実施している	頻度を増やすことを検討する	3	非常勤講師、特別授業に招聘した現場実務経験者についてもアンケートを実施し、個々人に授業内容の発展、改善を促すことが望ましい。
	⑩ 職業教育等に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	0	実施していない。	第3者評価制度の利用を今後検討する	0	第3者評価を将来的に導入することが望ましい。
	⑪ 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	5	卒業時の国家資格取得、あるいは受験資格取得を充足するよう、法規定に沿って出席状況、試験得点での評価基準を定めている。評価基準は学生要覧に明記し、学生に対して公示している。	特になし	3	折角100点満点を基準とした客観的な成績評価を実施しているのだから、成績証明書を表示形式を、GAPと互換性のあるものに改定し、国際的に通用するものにするべき。

令和元年度 平岡調理・製菓専門学校 自己評価表		5…完璧 4…かなり進んでいる 3…普通 2…やや足りない 1…ほとんど進んでいない 0…該当しない			学校関係者評価		
評価項目		自己評価	現状の認識・評価	今後の課題	学校関係者評価	学校関係者評価の概要	
	⑫	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	5	卒業時または進級時に国家試験の受験資格が付与される。製菓衛生師科について、国家試験対策を特別科目として設定している。加えて学内で模擬試験も実施し、成績不良者は、長期休暇時に補習授業を実施している。	特になし	5	問題はない。
	⑬	人材育成目標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	5	指定調理師養成施設、製菓衛生師養成施設として、資格取得に必須の科目を指導可能な教員を確保している。そのうえで豊富な現場経験を有した人材を教員として継続的に採用しており、調理・製菓の現場との温度差が無いよう腐心している。	特になし	5	教員に現場関係団体の理事が在籍していたり、教員と現場関係団体との交流も密であり、問題はない。
	⑭	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・兼務含め）を確保するなどマネジメントが行われているか	5	調理製菓の業界における、トップランナーを特別講師として招聘し、授業を実施している。	今後も継続して人材確保や発掘に努める。	5	関係団体とのコネクションも活用して、人材確保にあたられたい。
	⑮	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	各業界団体が実施する講習会や、学会への教員参加を通じスキルアップや知識習得を図っている。加えて、希望学生のコンクール参加、個別指導を通じて、教員も指導スキルを磨いている。	特になし	3	専任教員のインターンの頻度を上げると、よりよい教育につながるのでは？
	⑯	職員の能力開発のための研修等が行われているか	4	業務ノートを通じて、業務能力の向上指導を上長より実施している。加えて高度な専門性を要する、実習・師範授業については、授業計画書、報告書を毎回作成し、その内容を上長が確認して指導、日々継続的な技術・知識の向上を図っている。	特になし	4	長期休暇期間中の、教員間のスキルアップ講習なども評価に値する。
学習成果	①	就職率の向上が図られているか	4	卒業見込みの希望者就職率100%を達成している。	特になし	4	就職への意欲が薄い、モチベーションの低い学生に教育を通じて意欲付けをしていくことが今後重要である。
	②	資格取得率の向上が図られているか	4	調理師科は卒業時に調理師資格、製菓衛生師科は、製菓衛生師国家試験の受験資格を自動的に付与されている。製菓衛生師専修科については、2年時に受験が可能のため、令和元年度の希望者合格率100%を達成している。	製菓衛生師専修科の受験率向上が課題。面倒だと受験を拒否する者がいるため、資格取得の重要性を教育していく。	4	問題はない。
	③	退学率の低減が図られているか	4	退学率5%未満を目標に、担任を中心として指導体制を確立。毎日行う職員会議で学生の問題行動について教員間で情報や指導方針を共有している。特に無断欠席から不登校につながるケースが多いので、徹底した出欠管理を実施。具体的には、欠席した生徒への担任からの口頭指導に始まり、一定数を超過して欠席した科目が生じた場合、保護者への通知はがき、さらにそれ以降も欠席する場合は保護者を交えた担任との3者面談を全員に実施している。さらには、各期末に家庭連絡票を全保護者に送付し、生徒の出欠状況、生活態度についての担任の見解を確認できるようにし、学校と家庭の連携による生徒指導体制を確立している	残念ながら、学資面の理由で退学せざるを得ない生徒が毎年一定数生じている。新修学支援制度が利用できるよう申請を行い、フォロー体制を確立する。	4	新修学支援制度対象校指定申請を急がれたい。
	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	学外実習の際に、職員で事業所訪問を実施し、卒業生の勤務状況について確認を行っている。また毎年、近況確認のはがきを卒業生に送付し、現状の把握に努めている。優秀な卒業生については、要覧で紹介を行い、専門職を志向する人たちの参考としている。入手した情報は、Salesforceへ入力し、全職員が把握、共有可能な環境を構築し、広報職員を介して、卒業生の出身高校へも活躍を報告している。	SNSを活用した、卒業生情報の把握を強化したい。	4	卒業生として、同窓会、豊味会の活動を盛り立てていきたい
	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	活躍する卒業生を、学内就職ガイダンスや、授業に招聘し、専門職を志向する生徒たちのモデルケースとしている。加えて、現場教育に必要な情報・経験を聞き取り、カリキュラム改善につなげている。	カリキュラム編纂会議のメンバーに、現場で活躍する卒業生を加えたい。	4	協力できることは是非協力させてもらいたい。
学生支援	①	進路・就職に関する支援体制は整備されているか	5	就職課を設立し、専任職員を配置して、求人受付、就職事務、企業対応、新規求人開拓など、学生の就職活動のサポートを通年で実施している。また、担任教員を通じ、毎朝のSHRで求人情報を告知するとともに、学内に就職掲示板を設置し、求人票はもちろん、就職の参考資料を掲示している。図書室には、専任の司書の管理の元、各企業のパンフレットを収蔵し、就職活動の報告書も整備、加えて調理製菓の業界情報誌を多数定期購読し、学生が自由に使用できるインターネット環境も完備して、最新情報の収集が容易な環境を整備している。	特になし	5	問題はない。
	②	学生相談に関する体制は整備されているか	4	40人学級に1名担任を置き、毎日始業前にSHRを実施して学生生活のサポートを実施している。定期的な学生面談を担任、就職課職員を交えて実施し、学生生活で困ったことがないか、相談に応じている。	メンタルヘルスに通じたスクールカウンセラーの設置を検討	3	精神的に幼い若者が増えている。社会人としての意識付けと並行して手厚いメンタルケアが重要。
	③	学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	3	教務課を設置し、専任事務員に各種奨学金事務を担当させている。加えて学資困難な学生への対応を、経理課中心に実施し、学費の支払い等の相談に応じている。奨学金等は、一部学生の学資を他の学生の負担に転嫁する形になってしまったため、採用はしない。	新しい修学支援制度の利用を行い、資金困難者の支援を実施する。	2	学校独自の奨学金に対する考え方は理解できる。公的な支援制度を最大限に活用できるよう、早急な申請を求む。
	④	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	3	地域の医院が減少する中、近隣の内科医を校医に任命し、市内の中核病院と連携して健康管理を実施している。	将来的に、法人立の診療所を学園近隣に開設し、生徒の健康管理を一括で行うことを検討中	3	学校としての努力は評価する。地元医師会との連携も検討するべき。

令和元年度 平岡調理・製菓専門学校 自己評価表		5…完璧 4…かなり進んでいる 3…普通 2…やや足りない 1…ほとんど進んでいない 0…該当しない			学校関係者評価	
評価項目		自己評価	現状の認識・評価	今後の課題	学校関係者評価	学校関係者評価の概要
	⑤ 課外活動に対する支援体制は整備されているか	5	部活動や技術コンクールについて、人間性や技術向上に資することから、人的、物的、両面から支援を実施している。その結果、部活動においては、専門学校各種学校協会実施の体育大会で優秀な成績を修めている。特に、コンクールにおいては、調理師養成施設技術コンクール全国大会において、平成29年、31年の2度にわたり、全国制覇を成し遂げた。製菓衛生師養成施設技術コンクールにおいても、平成31年に全国3位、令和2年には自由課題部門で全国制覇を成し遂げ、ジャパンケーキショー東京では令和元年に銀賞、銅賞を獲得した。調理・製菓ともに、全国トップクラスの成績を修め続けている。	今後も、良き伝統として継続していく。	5	全国有数の素晴らしい成績を、専門分野のコンクールで修めていることは、学校の優れたサポート体制の賜物である。今後も活躍を期待する。
	⑥ 学生の生活環境への支援は行われているか	5	学生の住環境整備のため、1 2の直営寮を整備している。建物の構造も、いずれも鉄筋、鉄骨コンクリート造で、高い耐震性、耐火性を有する。セキュリティ面もオートロック完備で、監視カメラも有し、防犯面も万全に整備している。ニーズに合わせて、一人部屋、多人数部屋を選べるようにしており、家具家電も完備して、近隣のアパート、マンションを上回る住宅設備に低廉な寮費で居住できるよう整備している。	旧式化した寮設備が生じた場合は、更新を進め、より充実した環境整備を行っていく。	5	学生寮運営の取り組みについて、説明を聞き、ここまで細かく対応しているのかと感心した。
	⑦ 保護者と適切に連携しているか	5	毎日の職員会議で向題行動が報告された生徒について、適時担任より保護者へ電話連絡を実施している。加えて期末には担任より、出席状況や生活態度についてコメントを添えた家庭連絡票を生徒全員に作成して送付している。その上、出席指導はがきを家庭に送付したり、担任との3者面談も実施、家庭との密接な連携を通じて教育目標の達成を図っている。	放任主義的な考え方の家庭も増加し、学校から保護者への連絡を拒否するケースも増加している。より効果的な取り組みを検討していく。	5	教育と家庭の連携を重視していることが良く理解できた。
	⑧ 卒業生への支援体制はあるか	5	定期的に学園新聞を卒業生宅へ送付したり、近況確認のはがきを送付している。加えて適時、電話及び来校にて卒業生の相談を受け付け、アフターフォローを実施。必要に応じて就職の際斡旋も生涯を通じて実施している。	今後も適切な対応を実施する。	5	問題はない。
	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	3	教育環境については大多数を占める高校新卒の生徒をターゲットにしたものであるが、社会人経験の有る入学者も存在するため、個別の相談、フォローを、担任及び就職課から実施している。夜間課程などは、本校の立地を鑑み、ニーズが存在しないことから検討しない。	特になし	3	社会人向けの教育と高校新卒向けの教育の両立の難しさを理解した。
	⑩ 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	本校が授業の一環で運営する、学生運営カフェレストラン「カフェヒラオカ」にて、近隣高校の職業体験に協力している。また各高校の要請に応じる形で本校教員を出張授業に派遣したり、専門職としての仕事内容について各種講義を実施している。	今後も、広報課を通じ各学校への周知を図っていく。	4	問題はない。
	⑪ 関連分野における業界との連携による卒後の再教育プログラム等が行われているか	3	学びなおしの場として、本校図書館を卒業生に対して開放している。所謂、第二新卒として、再就職の相談に来校したが、スキル・経験が不足している者を、学校教員見習いである副手として雇用し、経験を積ませた後、就職をあっせんしたケースも複数あり。	業界との連携という点で、出来ることがないか、検討を進める。	3	業界との連携という点が弱く感じる。
教育環境	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	5	1人1台の実習台、運動場や体育館、280インチの師範用モニター、3万冊以上の専門図書有する図書館など全国的に見ても稀な施設設備を有している。平成元年の小郡キャンパス移転以来、平均して4年に1度、校舎を新築しており、細かい施設改装や設備更新はほぼ毎年実施して、常に生徒の学習環境の向上を図っている。	今後も設備新築、改装を適時実施していく。	5	問題はない。
	② 学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修の場等について十分な教育体制を整備しているか	5	学内に実践教育の場として、学生運営カフェレストラン「カフェヒラオカ」を2011年10月より開業。学内にいながら、調理製菓の現場を学習できる環境を整備している。インターンシップについても、希望先を学生全員に聞き取り、職員会議を経てインターン先を決定して、全国の事業所に依頼を行い、必修科目として実施している。海外についても、欧州を中心に低廉な価格で充実した内容の企画旅行を実施して、学生の教育に資するよう配慮している。	特になし	5	問題はない。
	③ 防災に対する体制は整備されているか	4	国の耐震、防火基準を十分に満たした、鉄筋コンクリート造で全校舎を整備しており、防火設備も完備している。定期的な防火設備メンテナンスを専門業者に委託しており、教員を防火責任者に任命し必要な講習会も受講させている。定期的に学生の避難訓練や、消火器訓練も実施している。	今後も安全性の向上に努める。	4	問題はない。
学生の受け入れ募集	① 高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取組が行われているか	5	広報課を設置し専任職員を置いている。九州全県、沖縄、山口を中心として、本学への入学ニーズが存在する高校全てを年複数回訪問し、進路指導教員や3年生担任を中心に本学の説明を実施し、必要な情報提供を適時行っている。さらには、WEB上では毎日更新の学園ブログや各SNS媒体を通じ学生生活の様子を配信し、30年以上発行している平岡学園ニュースを3か月に1回、各高校に送付して、情報提供を行っている。	特になし	5	問題はない。
	② 学生募集活動は、適正に行われているか	5	広報課を設置し専任職員を置いている。福岡県専修学校各種学校協会が、福岡県教育委員会等との協議で定めた学生募集の指針を遵守して、適正な学生募集を実施している。	特に高校生の学習環境に配慮して適切な募集を実施する。	5	問題はない。
	③ 学生募集活動において、資格取得・就職状況等の情報は正確に伝えられているか	5	学生要覧、ホームページ、本学広報課職員のガイダンス参加等を通じ、適正な情報提供を実施している。	適切に更新を行っていく。	5	問題はない。
	④ 学生納付金は妥当なものとなっているか	5	適正である。	増税等の社会情勢変化に適時対応し、合理的な学費設定を実施する。	5	全国の同様の専門学校と比較しても低廉である。

令和元年度 平岡調理・製菓専門学校 自己評価表		5…完璧 4…かなり進んでいる 3…普通 2…やや足りない 1…ほとんど進んでいない 0…該当しない			学校関係者評価	
評価項目		自己評価	現状の認識・評価	今後の課題	学校関係者評価	学校関係者評価の概要
財務	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	5	中長期的に、教育水準の向上・維持のため、定期的な施設設備更新を継続的に行いつつ、学校運営を行えるだけの財務基盤を有する	今後も安定性を最重視し、投機的な運用はせず、教育環境の充実を最優先にする。	5	投機性の高い資産運用を一切しておらず、好感が持てる。
	② 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	5	有効かつ妥当である。	今後も安定性を最重視し、投機的な運用はせず、教育環境の充実を最優先にする。	5	問題はない。
	③ 財務について会計監査が適正に行われているか	5	公認会計士による財務資料作成と、監事による適正な監査がなされている	引き続き適正な運営を実施する。	5	定期的に公認会計士による監査と月例報告が提出されており、良好。
	④ 財務情報公開の体制整備はできているか	5	ホームページを通じ、適正に公開を行っている	特になし	5	問題はない。
法令等の遵守	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	5	問題はない。	特になし	5	問題はない。
	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	5	学生の個人情報保護のため、必要な措置を適時実施している。	SNSの普及など、社会情勢が変化しているため、教員を中心に個人情報管理についての指導を徹底していく。	5	問題はない。
	③ 自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	行っているが、今後も向上に努める。	特になし	4	問題はない。
	④ 自己評価結果を公開しているか	5	適正に公開している。	特になし	5	問題はない。
社会貢献・地域貢献	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	家庭科教員向けの料理講座や、一般向けの料理講習会を実施している。加えて近隣の小学校のために実習室を開放してクッキー教室を毎年実施している。	今後も推進していく。	4	自治体とも連携し、地域に開かれた学校を目指してほしい。
	② 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	5	ボランティア活動については人間性を培うものであるため奨励している。特に若者の協力が不可欠な献血活動については、校内に献血車両を招聘して、全面的な協力を実施している。	今後も要請に応じて協力していく	4	外部に出た社会貢献活動も頑張してほしい。
	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	毎年2万人以上が来場する文化祭行事を通じ、本校教員、学生による料理教室、食育教室を開催している。	市や商工会議所、教育委員会などの地元組織にニーズの聞き取りを行っていく。	4	是非、自治体との連携を密に。
国際交流	① 留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか	4	広報課を通じて、市内の日本語学校2校と連携し、語学学習後、専門技術の習得と日本での就労を希望する外国人を募集している。外国語ホームページも次回改装で実装予定。受け入れ態勢についても、日本語が堪能な中国人事務員の雇用など、フォロー体制の整備を進めている。	台湾など海外現地への広報課の派遣、ガイダンスへの酸化を検討。	3	留学生募集にもっと積極的になるべき。
	② 留学生の受入れ・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	5	教務課を介して、適時関係諸機関への届け出、報告などを適正に実施している。	特になし	5	問題はない。
	③ 留学生の学習・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	0	現状、留学生が学内に存在しないため、将来的に整備を見据えて準備を行う。	特になし	0	募集活動を頑張してほしい。
	④ 学修成果が国内外で評価される取組を行っているか	3	卒業証明書、成績証明書について、英語での発行を実施している。	多言語への対応、GPA表記への対応を検討。	3	現状に満足せず、より分かりやすい成績評価を。