

令和5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
教育理念・目的・人材育成像	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	特に問題はない。
	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	5	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。昨年から配信開始したTiktok動画を介しても、今までに興味を持たれにくかった層へ本学の取り組みを訴求できている。		今後も、様々な媒体を利用したような年齢層の学生、保護者、学校関係者への周知を模索する。	5	想像以上に、若者層への動画での訴求ができており、今後も継続願いたい。
	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？	5	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。加えて、調理・製菓の現場で現役の料理人として活動している非常勤講師を招聘し、本学の理念・目的・育成人材像について定期的な意見交換を実施している。		今後も現場への意見聴取を継続。	5	今後も継続されたい。
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実施しており、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。本年は、調理製菓業に必須の体力涵養を目的とした体育館や運動場施設の補修改装を実施して、より生徒が良好な環境で学習できるようにした。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。		一部老朽化施設について、今後の改装計画を進行する。	5	毎年のように設備投資を実施して、教育環境を整備しており、評価できる。
	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。来年度の私学法改正に向け、評議員会の機能強化を踏まえた、新しい寄付行為案を作成中であり、こちらに沿った適正な運用を模索する。		新寄付行為について、現場サイドとのすり合わせが必要	5	法改正に備えた早期の動きは法令順守の姿勢から見ても望ましい。
	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	特に問題はない。
	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	4	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、昨年度は同種のトラブルの根絶に成功している。		周辺住民より、登校の際に車道にはみ出す、横断歩道の無い所を横断するなど学生に対するクレームが出ており、指導を要する。	4	学生に関しては、正直、家庭教育のレベルから指導を要する者も居るように感じます。社会人として恥ずかしくないよう指導願いたい。
	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	5	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。公開内容を整理してわかりやすくした。		特になし	5	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。加えて職員間の稟議上申、スケジュール共有に専用のグループウェアを導入して大きな効果を上げている。GoogleWorkspace for Educationの導入を経て、学生へのスマートフォンを介した情報共有を進めており、来年度は就職活動用のアプリを導入する予定である。		技術の進歩に即して、適時必要な機材・ソフトウェアの導入を進める。	5	時間割をスマートフォンから閲覧できるようになり、非常勤としても大変助かっている。
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。職業実践専門課程については、調理製菓の実務者の間でも認知度がゼロに等しく、実効性が薄く、学生へのメリットが無いと判断している。		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到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	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。調理師科では、全国調理師養成施設協会が設定した、技術審査制度、実技検定制度を全面導入し、それぞれ全学生が学年相応の検定をクリアすることで全体の知識、技術水準を担保できている。また、製菓衛生師科においては、製菓衛生師国家試験の合格率向上を介して、全体の到達レベルを担保している。		製菓衛生師国家試験の受験者合格률을100%(に到達させる。	4	調理師全員が実技検定をクリアしていることは高く評価するが、製菓衛生師試験合格率が依然100%達成されていないので、引き続き尽力されたい
	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	問題はない。
	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、スーツ業者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	問題はない。
	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	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、地元業界団体会合からのヒアリングを実施している。		特になし	4	問題はない。

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
	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	学生向けグループウェアを活用して、インターン希望先を集計している点が特に印象的。今後も理想と効率を追求されたい。
	⑨	授業評価の実施・評価体制はあるか	5	前期と後期のタイミングで生徒への科目評価アンケートを実施している。アンケートはオンライン化しデータ分析を容易化している。	特になし	5	毎年のアンケート結果を分析し、教員の指導内容について適正な評価と指導が出来ている。
	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	現状、特に実施はしていない。	外部関係者として適任者の選定が必要。	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。	GAP制度の導入が望ましいが、退職に伴う人員欠乏で見送り。	3	海外で就職する卒業生も増えているので、GAP制度の導入を進められたい。
	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。加えて、調理、製菓共に行政への資格申請のやり方を教育し、卒業式の前後にも改めて手続きの仕方を案内している。	特になし	5	特に問題はない。
	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	十分な数と質を備えており、問題はありません。
	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	関東や関西のトップランナーを招聘した授業も実施しており、今後も継続されたい。
	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	5	校内において、教員研修会を開き、スクールポリシーの共有、緊急時対応の講習、専門知識技術の向上を行っている。今年もQC活動を経て、姉妹校と共同で問題解決能力の向上を目的とした研修会を実施した。また、教員の技術向上を目的として、各種コンクールへの出場を奨励しており、製菓の実習教員が大阪で実施された全国コンクールで優勝、3位入賞を同時に果たすなど、資質の向上が進んでいる。	今後も継続したい。	5	教員の資質向上が目に見える形で出てきているので、今後も挑戦されたい。
学習成果	⑯	職員の能力開発のための研修等が行われているか	5	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。加えて、学生の長期休暇期間を利用し、専門分野について相互に研鑽する研修会を実施してレベルの向上に努めている。	特になし	5	特に問題はない。
	①	就職率の向上が図られているか	5	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	売り手市場であり、今後は就職の質向上が求められている。
	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、受験者合格100%を目指し、指導を継続する。	製菓衛生師国家試験の受験者合格率を100%に到達させる。	4	今後も、取り組みを継続されたい。
	③	退学率の低減が図られているか	5	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、一定数を超えて欠席した科目が生じた場合、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。近年はQC活動のテーマとしても退学率の低減を取り上げ、各担任の成功体験や失敗を共有することで教員全体の指導力レベルアップを図っている。	取り組みを継続することが重要。	4	今後も継続して取り組まれたい。
	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。就職活動のアプリとしてキャリアマップを導入したことで、卒業生の活躍を在校生も把握しやすくなり、自らのロールモデルに活用している。	地道な同級生聞き込みなどを介し、SNSやアプリを使用していない卒業生の把握に努めている。	5	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	5	卒業生へのヒアリングを介し、本学の授業で現場のキャリア形成に役立った部分や改善点を把握して授業に反映している。特に近年は、スケジュールマネージメントとタスク管理、職場コミュニケーションスキルの向上と記録の付け方を重点的に指導してきた結果、27歳の若さで東京の最高級ホテル管理職まで昇進する卒業生も出てきたことは大きな成果である。	成功した卒業生をロールモデルとして授業等に招聘し、在校生へ授業の効果を体感させて効果の増進を図る。	5	平岡学園の教育方針が現場の求める人材像に合致している証左であり、後進が続くよう期待しています。

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
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。コロナ明けで来校企業も増加しているため、就職年次の担任も同席させるなどして、最新の情報を学生指導に反映できるよう対応している。	特になし	5	就職あっせん指導の質・量ともに担保されている。今後も継続されたい。
	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当、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。本学の地理的問題もあって、スクールカウンセラーに適任の人材確保が難航している現状。	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	4	率直に言って精神年齢が幼すぎて、社会人としての素養に不安を感じる若者が増えている。難しい面もあるだろうが、教育を通じて改善いただきたい。
	③	学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	5	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。現在、コンクール挑戦など高い意欲を持つが家計面で進学が厳しい生徒を対象とした返還不要の奨学金制度を検討しており、平成6年度生徒募集から告知を行う予定である。資質の高い生徒がリーダーシップをとることで学生全体の士気向上につながると考えている。	初導入となる本校独自の奨学金運営について手探り状態であるので、運用上出た問題点を適時改善していく。	5	奨学金制度は、他学生の学費を以て当該学生の学資に充てるようなものなので、在学中の素行や実績を厳しく査定し、不良であるなら取り消しも辞さないことが大切。
	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。	近隣の医療機関が乏しいため、中核病院との連携を引き続き強化する。	3	こればかりは何ともしようがない部分があろうと思うが、自治体の協力を得るなど手段の模索を続けてほしい。
	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。令和3年度についても、コロナの影響こそあるが、5月のマジバンコンテストで、学生部門を独占し、10月のジャパンケーキショーでは5名入賞、2月のグルメリックでは農林水産大臣賞を獲得した。令和4年度についても、調理製菓共に優秀な成績を修め、2月のグルメリックでは観光庁長官賞を獲得した。令和5年度も、製菓グルメリックにおいては全国最多決勝進出、ジャパンケーキショーではエコール部門銀賞1名、銅賞2名、調理グルメリックでは九州地区全部門1位獲得、文部科学省受賞とさらに躍進した。	今後も、良き伝統として継続していく。	5	今年度の輝かしい実績に祝意を述べたい。次年度に良き伝統が続くよう、課外活動の支援をされたい。
	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、一人部屋、多人数部屋を選ぶようにしており、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。	4	昨年度より、一部寮の寮則緩和をした結果、一部寮生の素行に問題が出てきていると感じます。自由と規律のバランスをとって寮運営をされたし。
	⑦	保護者と適切に連携しているか	5	毎日の職員会議で問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。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。指導はがきの送付を実施しているが、郵便を確認しない、受け取りを拒否するケースもあり効果が薄くなっている。	指導はがきの送付を取りやめ、その労作を直接の学生指導に充当する。	5	学生指導はがきに代わる効果的な指導方法を模索されたい。
	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。次年度からはキャリアマップアプリを導入し、そちらを介して卒業生の再就職あっせんのフォローができるよう、体制を構築中である。	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	4	特に問題はない。
	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「カフェドヒラオカ」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。また本学の施設を利用する形で、高校生に対し各種講習会を実施して始めた。	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	4	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や助手として雇用し、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。本年は、助手としてリスキリングした卒業生が地元の高級ホテルへ入職し活躍している。	業界との連携という点で、出来ることがないか、さらに検討を進める。	4	挫折した卒業生を助手雇用してのリスキリングは業界にとっても非常に有意で今後も継続されたい。
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、2 8 0 インチの師範用モニター、3 万冊以上の専門図書を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5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「カフェドヒラオカ」を2 0 1 1 年1 0 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。海外については、現状、急激な円安に伴い渡航費用が異常に高騰していて学生の費用負担があまりにも大きいため見送り、代替として、関東関西の大規模コンクールや有名企業の訪問を主軸とした国内研修を実施している。	海外研修旅行の再開を検討し、情報収集を続ける。	5	問題はない。
	③	防災に対する体制は整備されているか	5	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。	5	問題はない。

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
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。年1回6月に校内に高校教員を招いて、本学の取り組みについて校長より見学も交えて直接説明する進路研修会を実施して、高校教員への直接情報発信も実施している。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。	今後も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、SNS、本学広報課職員のガイダンス参加等を通じ、不当表示や誇大表記の無いよう、適正な情報提供を実施している。	特になし	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	急激な円安進行、世界情勢の変動に伴い、大幅な水光熱、食材費高騰が進んでおり、適時学生納付金を見直す必要がある。極力、学資金の負担が出ないよう、水光熱費・食材費の節約を校内で取り組み、妥当な校納金額で学校運営ができるよう尽力している。	食材ロス、水道・電気の無駄遣いを極限まで圧縮するため、学生側にも協力を要請していく。	5	学生納付金の価格上昇を抑えるための取り組みが良く理解できた。
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。	急激な物価上昇に伴い、銀行預金が実質的に目減りしていく現状であるので、他学校法人同様に、安定性の高い投資運用を今後検討。	5	施設設備への投資が、理想の教育への投資であるので、工事価格高騰で預金が目減りしないよう、適正な運用が必要であると感じる。
	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	学校実務に通曉した常勤監事が日々の会計について細目までチェックを実施した上で、公認会計事務所を介して定期的に会計チェックと監査報告を実施するなど、極めて透明性が高い監査を実施している。	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。さらには常任監事により、平素の資金動向も監査されており、公益法人として申し分ない。
	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。特に新入職員については、個人情報保護のためのコンプライアンス研修を通じて、個人情報保護の意識を高めている。	今後も、職員間のコンプライアンス意識を高めていく。	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	5	自己評価の結果、改善点が見つかった場合、具体的な数値目標を提示して、対策チームを個別に設定し、QC活動として取り組み、毎年1回、QC活動報告会を通じ、その効果を報告共有している。	特になし	5	具体的に数値目標に落とし込んだうえ、定期的に報告を実施する体制を構築していることを評価。
	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。
貢 社 献 会 貢 献 ・ 地 域	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	地元小学校の料理教室やお菓子教室、社会科見学の受け入れ、地元学童保育へのお弁当等提供、地元自治体と連携した講習会の企画など地域貢献に積極的に協力している。	特になし	4	今後も、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	4	校内で献血会場を提供するなど、献血活動に積極的に取り組んでいる。加えて地域の花火大会などのボランティア募集にも協力している。	今後も要請に応じて協力していく	4	特になし
	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	職業訓練制度を1年制課程で利用可能としており、そちらを利用して入学するケースも増えてきている。	公開講座等は要請があれば積極的に受け入れていく。	4	特になし
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。その他、県内大学の留学生を対象として、各種広報活動を実施し、留学生のニーズ掘り起こしを実施中である。	卒業後、調理・製菓で就労資格がとりにくく、実際に入学する留学生がいない状況である。	4	今後も取り組みを継続されたい。
	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。	姉妹校の平岡介護福祉専門学校には留学生が多数在籍しているので参考とする。	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。