

**国際製菓専門学校**  
令和7年度 自己点検・自己評価報告書（概要）

大項目	自己点検・自己評価
<p style="text-align: center;">基準1 教育理念・ 目的・ 育成人材像</p>	<p>本校の教育目標「知・技・倫・汗」とその理念は、「学生・生徒便覧及び心得」等に、わかりやすく明示されている。学外へも、主にホームページ、学校パンフレットで公表している。</p> <p>また、本校では毎年、定期的に関心・意欲・意欲・意欲等を見直している。今後も「教育課程編成委員会」への諮問や、業界の動向などを見ながらカリキュラムの編成を行っていく。</p>
<p style="text-align: center;">基準2 学校運営</p>	<p>業務運営における意思決定は、学校法人及び学校内の各会議によってなされる。最高議決機関としての「理事会」とその諮問機関である「評議員会」の位置づけや役割、機能も明確化され、事業計画に基づいた効率的な意思決定を図っている。</p> <p>外部委員が中心となる「教育課程編成委員会」及び「学校関係者評価委員会」を定期的開催し、第三者からの視点による情報提供・助言も積極的に学校運営に反映させている。</p> <p>また、学校業務分掌は、「運営組織図」に基づき、各教職員の職務分掌・責任を詳細に明記している。今後も定期的に点検し整備していく。</p>
<p style="text-align: center;">基準3 教育活動</p>	<p>本校の教育活動は、本校の教育理念、教育目標「知・技・倫・汗」に基づいている。</p> <p>1、学習指導の重点（知）</p> <p>① 基礎的・基本的事項の徹底</p> <p>② 一人ひとりの学生・生徒の能力、個性を生かした授業</p> <p>2、実習指導の重点（技・汗）</p> <p>専門技術を修得させることとともに、技術を磨くのに必要とされる「強い精神力・忍耐力・体力」も身につけさせる。また衛生管理についても徹底指導をしている。</p> <p>3、生活指導の重点（倫）</p> <p>全教職員は共通理解のうえで一人ひとりの学生・生徒の個性、能力、適正を的確に把握した指導を行う。そのうえで、自己実現能力を修得させることを学生・生徒指導の最終目的としている。</p> <p>4、進路指導</p> <p>就職希望者全員の要望に応えるよう丁寧な指導を行う。</p> <p>企業・社会からのニーズに合致した教育内容とするため、業界関係者などから意見を聴取し、カリキュラムへの反映に努めている。進学をサポートも同様に丁寧に行う。</p> <p>5、諸検定について（知・技）</p> <p>一つでも多くの資格を取得し、社会に貢献できる人間を育成する。</p> <p>6、学校行事（倫・汗）</p> <p>学園祭、宿泊研修、学外研修を通して学生・生徒の人間教育を行う。</p> <p>今後は、＜カリキュラム・ポリシー＞の策定も視野に入れ、より体系的・組織的な教育課程構造を持つ活動を目指す。</p>

<p>基準 4 学修成果</p>	<p>就職・進路指導に関する体制は就職担当教員を中心に、担任と連絡を密に取り合う形になっており、十分機能している。</p> <p>本校講師として教壇に立っている製菓製パン料理業界の先生方のご理解もあって毎年高い就職率を誇っている。</p> <p>就職率向上のため、担任・教務・実習・進路指導の各職員が、多方面から指導を図り、学校全体で支援する環境を整えている。</p> <p>さらに、進路先のミスマッチを避けるため、専門課程 1 年次 12 月の 3 週間に渡る企業研修(スタージュ)については、実施時期を拡大し、8 月の夏休みと 3 月の春休みにも枠を広げ、希望者を対象に通年で 3 回実施している。12 月の繁忙期での研修の実施が契機となり、さらに学生が自主的に研修先や就職先を探してくるなど、職業意識の向上、増進に繋がっている。</p> <p>なお、高等課程についても 2 週間の企業研修(スタージュ)を課している。</p> <p>また、製菓衛生師・調理師の資格取得に全校あげて力を注いでおり、様々な検定にも意欲的に挑戦する学生・生徒が増加傾向にある。毎年度、製菓衛生師試験については、高い合格実績をあげている。</p> <p>その他、退学者や退学予備軍が生じないよう、担任・副担任・教務・実習の各職員が、出席率・授業態度を共有し、絶えず学生生徒とコミュニケーションを取っている。ケースバイケースで、関係者の面談実施と情報共有のもと、保護者と密な連絡を行い、退学率の低減に努めている。</p>
<p>基準 5 学生・生徒支援</p>	<p>学生・生徒相談に関しては各クラス担任及び副担任を中心に指導を行っており、個人面接も年間行事予定表に組み入れて実施している。また、進路指導担当の進路面接も必ず定期的に行っている。</p> <p>経済的支援については、奨学金・教育ローン・学割などの利用が可能であるほか、特待生制度が設けられており、合格者には授業料全額または半額免除という減免措置を行う。</p> <p>また、総合型選抜(AO入試)や指定校推薦入学者、留学生に対しての入学金減免措置等が設けられている。</p> <p>健康管理面については、年度初めに校医の内科検診ほか健康診断を実施している。また、実習があるので検査機関に細菌検査を定期的に依頼している。養護専門の教員は置いていないが、保健室があり、教職員全体で体調不良者やけが人の対処を行っている。学校から 5 分ほどのところに学校医の病院、また車で 5 分ほどの場所に救急医療病院があり、病気やけがの状況に応じて各医療機関を利用している。</p> <p>課外活動に関しては、デコレーションの活動があり、専任教員と助手の指導のもと、長期休暇や土曜日曜あるいは放課後、実習室を利用しコンクール入賞を目指して前向きに活動している。</p> <p>地方の学生生徒の生活環境については、近隣の業者と提携し、担当職員が学生寮やアパートの斡旋を行っている。</p> <p>保護者との連携は、学生・生徒の欠席の場合など担任が必ず家庭と連絡を取るようになっており、家庭との協力体制を普段から築くことに努めている。昨年度からは、連絡アプリも導入し、さらにスムーズに共同歩調が取れるようになった。</p> <p>卒業生の支援については、就職担当が転職等の相談に応じているほか、定期的に同窓会を開催し、情報交換の場を提供している。</p>

<p>基準 6 教育環境</p>	<p>施設・設備は効果的に教育目標を達成できるよう、また、より良い環境の中で学習を行えるように、かつ安全・快適な教育環境を提供できるように整備している。</p> <p>校外実習・研修は、就業体験を通して卒業後の進路を考える際に活かされている。</p> <p>海外研修においては、海外の事情や異文化、習慣の見聞とともに体験を通して、広く国際理解や国際親善の精神の向上を図る。同時に専門技術・知識を修得できるプログラムが組まれている。国際舞台で活躍するグローバルな視野をもつ人材の育成が大切であると考え、海外インターンシップ制度も策定している。</p> <p>今般、アジアからの留学生が増えている中、本校においては留学生が比較的少ない。学校生活の中でも、留学生を通して国際理解が図れることを考え、留学生数増加のための広報活動等を検討中である。</p> <p>近年では、タイの王立学校との交流を図るプログラムを計画、実行している（両国の学生・生徒が相互に自国食文化を紹介するなど）。さらなる友好関係を築き、タイから本校への留学を促していく。</p>
<p>基準 7 学生・生徒の 受け入れ募集</p>	<p>現在、本校にとって最も重要な問題は、少子化に伴い、入学者の減少傾向が見られることである。このための有効な対策を見出すのはなかなか難しいが、中期的な構想を実現させるため、教職員が一体的な取組みを展開できるように、今後も定期的に会議を設け、発展的な意見をさらに出しあえるような組織づくりの構築を強化する。</p> <p>また、「食」という仕事の知識と技を専門的に学べる専門学校に進みたいと希望しつつ、経済的理由から断念せざるをえない学生・生徒には、夢を叶える方法として各種の奨学情報をPRする。</p> <p>募集活動は志願者、保護者、中学・高校の先生方の考え方や動向に敏感なことが肝要である。今後も教育理念は守りつつ、志望者ニーズに柔軟に対応していく必要がある。</p>
<p>基準 8 財務</p>	<p>学校法人全体の財務および会計処理状況の点検を行っている。収入・支出の把握・処理は各学校とも正確に行っており、計算書類も内訳表として作成している。今後は、学校ごとに更に点検、評価をしていき、見直していきたい。また、よりよい教育環境を維持していくため（整えるため）に財務分析を更に行っていく。社会への説明責任を果たし、質保証・向上に取り組む観点から、財務諸表について積極的な情報公開を図る。</p>
<p>基準 9 法令等の遵守</p>	<p>学校教育法、私立学校法、製菓衛生師法、調理師法などの各種関連法規に準拠して学校運営を行っている。</p> <p>令和 7 年 4 月 1 日施行の私立学校法一部改正に伴い、法人の寄附行為の変更、役員等の改選任、各種校内規程の策定を行った。理事会・評議員会・監事の各機関において相互の役割を明確にし、より一層のガバナンス強化を目指す。</p> <p>令和 8 年 4 月 1 日施行の学校教育法の一部改正についても同様に、学則の変更等、適切な対応を行う。</p> <p>個人情報の取扱いについては、学校方針を記述した文章を配布し、それぞれの情報に応じた管理を厳重に行っている。</p> <p>製菓衛生師養成施設・調理師養成施設として認可を受けている学科（厚生労働省管轄）については、所定書式による自己点検・自己評価を定期的に行い、法令遵守に努めている。</p>

基準 10  
社会貢献・  
地域貢献

年々、地域の方々の本校に対する興味関心が高まってきており、協力依頼が増加傾向にある。本校は移転当初から立川市に根ざした専修学校を目指しているのでその期待に応えることを目指す。

専修学校として立川市などが主催するイベントには積極的に参加し、学生・生徒も製菓指導者(マジパンなどの作品指導)として無償で協力している。市民の皆様からの反応はおおむね好評である。

また、学園祭・販売実習など本校の行事を通じた地域の人々との交流の機会も大切にしている。いずれも、近隣住民の皆様にはご好評をいただいております。恒例行事となっている。

地域企業や自治体と連携・協同し、商品開発や地域活性等の活動に年間を通じて取り組む「産官学協同プロジェクト」も実施している。

なお、学校周辺での清掃活動は毎年度の検討事項となっている。