

学校法人 滋慶文化学園 仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校 学校関係者評価委員会 会議資料

2021年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

学校関係者評価委員氏名【 鹿野 佐一 】

大項目	点検・評価項目	自己評価	点検・評価項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)	評 価	学校関係者評価委員よりの御意見
		優れている…3 適切…2 改善が必要…1			優れている…3 適切…2 改善が必要…1	
1 教育理念・目的・育成人材像	1-1 理念・目的・育成人材像は定められているか	3	学校法人滋慶学園仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校は、学校法人滋慶学園グループに所属し、「職業人教育を通じて社会に貢献していく」をミッション(使命)としている。 また、「建学の理念」…「実学教育」・「人間教育」・「国際教育」を実践し、「4つの信頼」…「学生と保護者の信頼」・「高校の信頼」・「業界の信頼」・「地域の信頼」を得られることを軸にした考え方で学校運営を行っている。 学校設立のコンセプトは、～業界と共に「信頼」を得る学校～であり、単なる専門知識・技術を持った人材を養成するのではなく、業界に喜ばれる感動的な人材を育てるという基本的な考えの基に人材育成を行っている。 又、「職業人教育」=「専門職業教育」+「キャリア教育」との観点より「仲間と面白い仕事を夢中でする幸せ」の獲得を目指し、そのために必要な「身構え、気構え、心構え」を育成する。という基本的方向性に基づいて、入学前(基盤となる勤労観・職業観の形成と確立をする時期)・在学中(専門職業に就くプロセスの設計と能力の習得をする時期)・卒業後(社会・職業人への移行と更なるキャリアを開発する時期)と捉え展開している。 滋慶学園グループの「建学の理念」や「4つの信頼」を踏まえた、自主的・自律的な3つのポリシーの策定 ①DP(ディプロマポリシー)…卒業認定・学位授与の方針 卒業までに学生が身に付けるべき資質・能力の明確化 ②CP(カリキュラムポリシー)…教育課程編成・実施の方針 体系的で組織的な教育活動の展開のための教育課程編成、教育内容・方法、学修成果の評価方法の明確化 ③AP(アドミッションポリシー)…入学者受け入れの方針 入学者に求める学力の明確化と具体的な入学者選抜方法の明示 以上の3つのポリシーとそれに基づく教育の実績等を分かりやすく積極的に情報公開することで、産業界からの理解を得て連携を強化する。	「学校法人滋慶学園グループ」 昭和51年の創立以来、「職業人教育を通じて社会に貢献していく」ことをミッションに掲げ、全国に84校の高等教育機関及び専門学校を設置し、業界で即戦力となる人材育成のため、「建学の理念」…「実学教育」・「人間教育」・「国際教育」と「4つ信頼」…「学生と保護者の信頼」・「高校の先生の信頼」・「業界の信頼」・「地域の信頼」を実践することで、教育の実現を目指している。 ○仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校における「実学教育」 業界が求める人材を業界と共に育成し送り出すことを教育コンセプトとし、業界の即戦力として活躍できる専門知識や技術を習得し、将来的なニーズに対して創造的に対応できる専門職として、業界が求める人材を育成する。 ○仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校における「人間教育」 学ぶことは、将来の目標実現に向けて自己変革し、自らに付加価値をつけ、専門知識や技術だけでなく、使命感を持って前向きに生きる情熱と思いやりを持った心豊かな人材を育成する。 ○仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校における「国際教育」 21世紀はボーダーレスの時代といわれ、ビジネス・シーンにおいては海外での活動や外国の方々とのコミュニケーション、ビジネスの機会が広がる中、外国語だけでなく他国のことを知ると同時に、自国のこと(歴史、文化、伝統)を良く知り主張もできるグローバルな視点を持った人材を育成する。 3つのポリシー DP(ディプロマポリシー) 創造力豊かな業界が求める即戦力となる人材を育成する 1)「好きな仕事」を通じて想像力とアイデアで人に感動を与える人 2)夢に向かって自らイノベーションし成長していく人 3)業界が必要とするリーダーシップを発揮する人 CP(カリキュラムポリシー) 「建学の理念」(実学教育、人間教育、国際教育)を実践し、「4つの信頼」(学生からの信頼、高等学校からの信頼、産業界からの信頼、地域からの信頼)を得ることを教育コンセプトとし、産学連携教育を通じて、業界に必要とされる即戦力を身につける。 AP(アドミッションポリシー) 仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校では、職業人教育を通じて社会に貢献することをミッションとし、業界に喜ばれる人材を業界とともに育成している。よって入学者受け入れ方針を満たした以下のような人を国内外より広く受け入れる。 1)将来の夢や目標を持っている人 2)学校の教育内容や方針を十分理解している人 3)好きな仕事を通じて、人に喜びや感動を与えたい人 4)「好きな事を仕事にしたい」という気持ちを持っている人	3・2・1	特記事項無し
	1-2 学校の特色は何か					
	1-3 学校の将来構想を抱いているか					

2 学校運営	2-4 運営方針は定められているか	3	諸環境の変化に対応できるように、事業計画については、滋慶学園グループが毎年、長期・中期・短期展望をし、事業計画を作成している。 それを受けて、滋慶学園COMグループが短期事業計画を作成するが、そのもとになるのが、滋慶学園COMグループに属する各学校が作成する短期事業計画であり、毎年作成しているこの事業計画書が各校における運営の核となるものである。	各学校における事業計画書は、広報・教務・就職と、学校における全ての部署について考えられ、また、全ての部署が同じ方針・考え方を理解し、徹底している。 学校全体の運営、あるいは各部署の運営が正しく行われるために、様々な研修や会議が設けられ、この研修、会議を通じて、個人個人の目標設定及び業務への落とし込みを行い、また常に方向性、位置づけ等を確認できるシステムを構築している。	3・2・1	特記事項無し
	2-5 事業計画は定められているか					
	2-6 運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか		事業計画は、法人常務理事会、法人理事会の決算を受け、承認を得ることになっている。 それを受け、各学校では毎年3月に事業計画を全教職員へ周知徹底するための研修も行っている。 事業計画においては、グループ全体の方針や方向性、組織、各部署における目標や取組み、職務分掌、各種会議及び研修等々についてが明確に示されている。			
	2-7 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか		運営組織は、事業計画の核をなす組織目的、運営方針、実行方針と実行計画に基づいたものである。単年度の運営も、中期計画の視点にたって行われる。事業計画書の組織図には学校に係わる人材が明記され、誰もが全員の組織上の位置づけを理解できるようになっている。			
	2-8 意思決定システムは確立されているか		学校が最も大切にしていることとして、滋慶学園グループの中期・短期の事業計画に沿って、採用と人材育成を行い、様々な研修において目標達成に向け、スタッフのスキル面とマインド面の向上を図り、また係わる全ての人が学校の方向性、学校の方針の実現に向けて同じ方向を向くために、各種研修や会議、ミーティングにより、コミュニケーションの重要性を確認している。			
	2-9 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					
3 教育活動	3-10 各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか	3	職業人教育は業界と密接な関係を持つ必要があるため、建学の理念・学校設立コンセプトに基づいて、常に業界の動向を把握し変化に対応して養成目的や教科目標の見直しを毎年実施している。 仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校は、「産学連携教育システム」を実践しており、このシステムにより、業界と乖離することなく、業界で即戦力となりうる人材を育成している。 教科目標達成のためのカリキュラムは、入学前から卒業まで体系的に編成されている。 また、カリキュラムは専門職業教育とキャリア教育の二本柱から成り立っている。 講義改善、教職員・講師の資質向上等を目的として授業評価を年2回実施しており、学生の理解度や講師の状況等を正確に把握し改善している。 成績評価・単位認定は、明確な基準を学生に提示している。 資格取得については、業界で業務遂行上必要な資格、就職に有効な資格を中心に取得へ向けて支援を行っている。	仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校は、開校以来教職員の目標として、 1.就職率100%(第一専門職) 2.退学率0% を目標に掲げ、達成のために教育システムを構築している。 1. 産学連携教育システム 即戦力としての専門的知識・技術、資格取得、ビジネスマインド等の修得のための教育システムであり、 ① 企業プロジェクト ② ダブルメジャー・カリキュラム ③ 業界研修 ④ 海外実学研修 ⑤ 特別ゼミ ⑥ キャリアセンター などである。 2. キャリア教育 「仕事は一人ではできない。仲間と面白い仕事を夢中とする幸せは、何よりの幸福である。」という根本的な考えから、キャリア教育ロードマップを作成し、 ① 入学前・・・基盤となる勤労観・職業観の形成と確立をする時期 ② 在学中・・・専門職業に就くプロセスの設計と能力の修得をする時期 ③ 卒業後・・・社会・職業人への移行と更なるキャリアを開発する時期と捉えて取組んでいる。	3・2・1	特記事項無し
	3-11 修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか					
	3-12 カリキュラムは体系的に編成されているか					
	3-13 学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置付けをされているか					
	3-14 キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか					
	3-15 授業評価の実施・評価体制はあるか					
	3-16 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					
	3-16-17 教員の専門性を向上させる研修を行っているか					
	3-17 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか					
	3-18 資格取得の指導体制はあるか					

4 教育成果	4-19 就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか	3	開校以来、産学連携教育システムである企業プロジェクト、企業課題に積極的に取り組み、企業に採用された作品や地域との信頼、貢献に繋がるプロジェクトやボランティア活動も定期的の実施できるようになり、学生達への「実学教育」「人間教育」に繋がっている。	教育成果の1つである就職率は、コロナ禍に於いても就職希望者32名中32名で目標としていた第一専門職種100%となる。 また、2021年度の退学については124名中2名が退学し、退学率は1.6%であった。 昨年に引き続き一人ひとりの状況を確認し、早期発見・早期対策が結果として出せたことは大きな成果と自信となった。2022年度は、これからも一人ひとりに目を向け、チームとして情報を共有し、小さなことから発見していくように今後も努めていきたい。各学科内での連携、学生への個別カウンセリングの強化・保護者との連携などを行い、退学率の減少に努力したい。 2022年度目標は122名在籍、退学率は2名の1.6%を目指していく。	3・2・1	・就職希望は司厨士協会に相談して欲しいい 協会員に情報共有して事可能。洋食に限らず相談してください。 ・第一専門職に就くことを優先し。 ・先日、卒業生の再就職希望の情報を頂いたので紹介できた。引続き卒業生再就職の情報があれば頂きたい。 ・離職率も気になるところです。
	4-20 資格取得率の向上が図られているか					
	4-21 退学率の低減が図られているか					
	4-22 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					
5 学生支援	5-23 就職に関する体制は整備されているか	3	仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校では、学生支援として下記の事項を行っている。 ① 就職・・・専門部署であるキャリアセンターを設置し、担任との連携を取りながら、就職イベントの開催(就職出陣式、合同企業説明会、キャリアセミナー、就職保護者説明会)、就職の相談、斡旋、履歴書作成等の各種指導などの支援を行っている。 ② 学費・・・事務局会計課に相談窓口を設置し、フィナンシャルアドバイザーによる支援を行っている。また、教務部に奨学金窓口を設置している。 ③ 学生生活・・・担任・副担任制により学生カウンセリングを行っているが、悩み相談窓口としてSSC(スチューデント・サービス・センター)を設置し、週2日は心理カウンセラーも配置している。 ④ 健康管理・・・年1回の健康診断を実施し在学中の健康管理を支援している。 ⑤ 学友会・・・学友会として、ゴスペルやバレーボール部・サッカー部などの部活動がある。 ⑥ 施設使用・・・学生が自ら進んで勉強できるように、実習室・機材を貸し出ししている。 ⑦ 図書室・・・知識を広げ自習が出来るように図書室を設置、図書室には情報収集ができるようインターネットが利用できる。	学生支援の特記事項として、下記の事項をおこなっている。 ① 就職は、入学時からの目標であるため専門部署であるキャリアセンターを設置し、業界研修の指導から、個別相談、就職対策講座、就職支援イベント、就職斡旋等、就職に関するあらゆる支援を行っている。また、求人情報が携帯電話でも閲覧できる就職支援システム「サクセスナビ」等も導入している。 この結果、就職希望者全員就職までのサポートが出来ている。 ② 学費・・・事務局会計課に学費の分納等に関する相談窓口を設置し、フィナンシャルアドバイザーによる支援を行っている。また、日本学生支援機構の奨学金を利用する学生が在校生の47.9%と高いため、教務部に奨学金窓口を設置している。 ③ 教育環境・・・即戦力の人材育成をするために、施設・設備、機材等について整備し、業界のニーズと合致したカリキュラムを構築している。	3・2・1	・今後業界として、更なる高いスキル・価値を学ぶことが必要になってきます。また、マネジメントやリーダーシップが取れる人材を業界は求めています。SNS関連の授業も今後取り入れては如何でしょうか。
	5-24 学生相談に関する体制は整備されているか					
	5-25 学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか					
	5-26 学生の健康管理を担う組織体制はあるか					
	5-27 課外活動に対する支援体制は整備されているか					
	5-28 学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか					
	5-29 保護者と適切に連携しているか					
	5-30 卒業生への支援体制はあるか					

6 教育環境	6-31 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	仙台カフェ・パティシエ＆調理専門学校では、「職業人教育を通して社会に貢献する」というミッションのもと、業界で即戦力となり得る人材育成を目的としている。 この目的を達成するために必要な教育環境(施設、設備、機材等)の整備は重要であり整備されている。 また、校内の教育環境に留まらず、学外の教育環境(業界研修、学外演習、海外実学研修)も整備している。	東北地区における「好き」を仕事にするをキーワードにした専門学校でオンラインワンを目指す本校にとって、施設・設備・機材等のハード面は非常に重要な要素であり、業界に即したものを配置している。 毎年、事業計画により予算計上を行い、計画通りに更新している。	3・2・1	・機材について、開講からの物が多く経年劣化が出て来た。メンテナンス作業と時代に、有った機具機材のひ必要と感じている。 ・各実習室に、実用的なカメラ・モニターが必要。固定式でピントも合わないカメラでは技術教育には適しておらず、手元まで可動式のピントの合うカメラが、学生全員に見える大型モニターで表示されるように希望する。
	6-32 学外実習、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					
	6-33 防災に対する体制は整備されているか					
7 学生の募集と受け入れ	7-34 学生募集活動は、適正に行われているか	3	本校は宮城県専修学校各種学校連合会に加盟し、同会の定めたルールに基づいた募集開始時期、募集内容(AO入試等)を遵守している。 また、過大な広告を一切廃し必要な場合は根拠数字記載するなど、適切な学生募集ができるように配慮している。 さらに広告倫理委員会を設置し、広報活動の適切さをチェックしている。 広報・告知に関しては各種媒体、ホームページ、入学案内、説明会等を通して、学校や教育内容を知ってもらえるように努めている。 これらすべての広報活動において収集した個人情報は、校内に個人情報保護委員会を設置し、管理の徹底を行っている。 入学選考に関しては、出願受付及び選考日を学生募集要項に明示し、決められた日程に実施しており、入学選考後は「入学選考会議」により、可否を決定する。 学納金や預かり金、教材等の見直しを毎年行っている。保護者への授業料及び諸経費の提示についても、入学前の段階において、年間必要額を学生募集要項に明記し、基本的に期中での追加徴収を行わない。	学生募集については、募集開始時期、募集内容等々ルールを遵守し、また、過大な広告を一切排除し、厳正な学生募集に配慮している。 広報活動では「学校の特色を理解してもらう」ことを強化している。 本校は専門職への就職・デビューを果たしてもらうことを第一目標としているため、入学前から目指す職業のイメージが明確になっていることが大切と考え、体験入学や説明会を通して十分理解し、疑問を解消した上で出願してもらうことを心がけている。 教育成果として、就職実績と卒業生の活躍の打ち出しを強化している、学生募集上の効果はかなり高いと考えられるが、それゆえに過大な広告にならないよう、学内に広告倫理委員会を設置し、常にチェックしている。	3・2・1	特記事項無し
	7-35 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					
	7-36 入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか					
	7-37 学納金は妥当なものとなっているか					

10 社会貢献	10-46 学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか	3	滋慶学園グループには、「4つの信頼」①業界の信頼 ②高等学校の先生の信頼 ③学生・保護者の信頼 ④地域の信頼 というコンセプトがある。この「4つの信頼」の獲得を目指すことが社会貢献に繋がると考えている。 又、滋慶学園グループが推進する「地球温暖化防止対策」や「節電」に関するクールビズやウォームビズは、学生、教職員、講師が積極的に取り組んでいる。	滋慶学園のミッションである「職業人教育を通して社会に貢献する」ことを目標に、人材育成を具現化することで、本校を巣立つ学生が社会に貢献することを願う。 在学中から、職業人として育成する「職業人教育」＝「専門職業教育」＋「キャリア教育」を教職員、講師一丸となって推進していくことにより、多くの卒業生が社会貢献できると確信する。 また、東日本大震災で被害に有った農地で育った仙田野菜を使い、焼き菓子・ジャム等を製作し販売。売上金は「田中好子いつもいっしょだよ基金」に寄付を毎年行うなど具体的に取り組んでいる。	3・2・1	数年前に行っていた小学校での味覚の授業(食育)など学生を巻き込んで食と農のボランティアなども今後行って頂きたいSDGs活動も取り組んで頂きたい。
	10-47 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか					