

作成日：2025年5月16日

自己評価報告書

2024年度

自 2024年4月 1日
至 2025年3月31日

専修学校 厚生労働大臣指定・製菓衛生師養成校
日本菓子専門学校

評価項目	評価(4段階)	前回値
①-1 学校の理念・目的・育成人材像は適切であるか (学生・保護者等に十分に周知されているか)	4	4
評価の根拠		
・新年度のミーティングで理念、目的を確認し、それをもとに各職員が職務に取り組んでいる。 ・求人企業からも求人を多数頂いており、評価を得ている。 ・開校以来、「菓子業界の期待に応える人材づくり」を教育理念として、高い意識・技術を持つ専任教師と、オーナーシェフをはじめ第一線で活躍する外部講師が、それぞれの知識と経験をもって菓子作りやパン作りの楽しさややりがい、現場に即したプロ意識、そして人間教育や社会教育までを実践している。		
課題と今後の改善方法		
・これからの様々な変化に対応できるように、常に最新の情報を得よう努力し、その時代に合った教育を考える。 ・この業界を目指す者の職業観の変化への対応、製菓技術の向上と共に時代に合った製造方法や技術を考え授業に取り入れる。 ・限られた時間の中であるが、様々な道具の使い方に関しても授業に取り入れる。 ・入学前はオープンキャンパスなどで保護者に周知させる事はできるが、入学後はガイダンス、保護者会のみで機会が少ないため、周知させるための具体的な案を検討する。 ・今まで以上に最新の情報を得よう努力し、今の時代に合った教育を考え実践できるよう努力する。 ・時代の変化に対応できるように、業界と常に意見、情報交換に励みその時代に合った教育を考える。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
①-2 学校の職業教育としての特色は適切であるか	4	4
評価の根拠		
・少人数制、材料の選択・比較など職場に通用する経験が出来るように、カリキュラムに取り入れている。 ・製菓技術学科は製菓衛生師養成校として受験資格のみならず、衛生師学科で学んだ内容が授業内容がコロナ禍で活かされた。 ・製菓技術学科・パティシエ科1班3名、製パン科1班4名での少人数の実習により技術向上を目指す。それにより1人あたりに対する実習製品に触れる頻度は十分である。 ・実習室11室、講義室5室と学校内の教室、設備も充実している。 ・少人数制を活かした授業内容ができており、対外的にもPRできている。 ・少人数制等、様々な職場に対応する為の経験が出来るようなカリキュラムを組んでいる。		
課題と今後の改善方法		
・教育理念を崩す事は好ましくないが、時代に適用したカリキュラムを常に考えながら、変える必要がある。 ・少人数制、和洋パン学べる、資格取得など特色をアピールするように努める。また多様性やSDGsに対応できる教育に務める。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
①-3 社会経済のニーズ等を踏まえた学校が目指す将来像を抱けているか	3	3
評価の根拠		
・伝統校だからこその変わらないところがある。その為めまぐるしく変わるニーズに対応するのに時間が掛かり、遅れる事がある。 ・様々な案件に於いて、決定に時間が掛かっている。 ・ペーパーレス等のデジタル化への移行が遅れている。 ・有名デパート、エキナカ店舗での製品販売、美術大学との授業コラボ、外部依頼による喫茶でのメニュー考案授業など実施は進んでいる。		
課題と今後の改善方法		
・業界との情報交換や社会経済のニーズに沿ったカリキュラムを作成していく。 ・職員各自がより積極的に、様々な案件の提案、改善案を出せるようにする。 ・外部での催事も校内で出来ることも、円滑に進められるようにする為に、各部署間でのミーティングを増やし、若手職員の技術向上を目指す。 ・稟議、決定のスピードを上げ、迅速に物事を決めて行けるようにする。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
①-4 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	3	3
評価の根拠		
・各学年の責任者が、次年度のカリキュラムを組む時。教育目標、新たな取り組みなどを考え、時代に合う要素を取り入れようと努力している。 ・例年就職内定率を高水準に保っている。 ・各科とも各業界の特性に合わせた内容の授業になっている。		
課題と今後の改善方法		
・講師などを含め、業界団体と意見交換して時代に合った育成に努める。 ・常に情報を新しくする。 ・製菓・飲食業界のニーズが多様化しているため、学校としての教育目標などを再確認し、より良い人材育成に努める。		

総合平均値	前回
3.5	3.5

②学校運営

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	評価(4段階)	前回事
②-1 教育理念に沿った運営方針が策定されているか	4	4
評価の根拠		
・カリキュラムが教育理念を基に作成され、実行されている。 ・外部講師による技術と理論、実習授業の充実。 ・就職内定率100%という実績。 ・常任教師の授業に加え、外部講師による充実した実習授業の実施。		
課題と今後の改善方法		
・流行り、廃りやその時代に合った授業内容を考える。 ・引き続き継続し、職員全員が方針を理解しておくことが必要である。 ・和洋パンの100%の就職率を今後も維持する。 ・生徒達の製菓製パン業界で働くという意識、イメージが以前とは変わってきている中、この業界で働く意義の伝達。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
②-2 運営方針に沿った事業計画が策定されているか	3	3
評価の根拠		
・すべての物資が高騰する中で、節約、材料の見直しをすることにより授業の質を落とさず、予算を抑えて実施できている。 ・電力抑制も、全職員に周知されており、全体的には対応出来ている。		
課題と今後の改善方法		
・事業計画において将来的にどのように存続していく事を目的に策定されているのか、ビジョンをより明確にする。 ・物価が上がり続ける中、常に新しい材料より良い材料を見極め質を落とさない授業に努める。 ・校舎の建て替え、募集人数の縮小、学費の検討、業務のデジタル等の確認。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
②-3 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	3
評価の根拠		
・理事会、理事評議委員会等が行なわれている。 ・役職別会議は月1回で実施しており、連絡事項はそれぞれの会で共有している。 ・決定機能は明確化されているが、進みが遅い部分がある。		
課題と今後の改善方法		
・教育局と事務局の連携の更なる強化 ・課題の決定をスピード感をもって進めるように努力する。 ・今まで以上に教務部と事務部の連携を深めて素早くスムーズな組織運営を目指す。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
②-4 教務・財務等の組織整備の意思決定システム(理事会や幹部会等)は整備されているか	3	3
評価の根拠		
・教務では各学年の主任が、ミーティングを行い(不定期開催) 意志決定、意見交換を行なっている。 ・意見が出やすいように、役職により分かれて会議を行う。 ・教務と事務(会計)を連携し意思決定している。 ・役職で分けた会議を行い、意見が出やすいようにしている。 ・教務部と事務部でも会議を行い決定している。		
課題と今後の改善方法		
・会議内容を精査し、無駄を軽減して、効率よい作業性を考える。 ・現在も進めているが、さらに業務の効率化を行い、職員の負担減を目指す。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
②-5 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	4	4
評価の根拠		
・職員、学生、保護者にガイダンス資料を配付し、カリキュラム等を周知している。 ・卒業生には「にっかせん」を発送し活動内容を報告している。 ・学校HPにて財務状況、授業内容等の各種学校情報を公開し、毎年更新を行なっている。		
課題と今後の改善方法		
・引続き学校HP、SNS等で発信に努める。 ・学校PR、入学者数増に向けて、より具体的な方向性の提示。 ・現在行われているHP・SNS等での発信をさらに良くして、学校自体の知名度を上げ、入学検討者に対してアピールしていく。 ・HP等も含めさらに学校自体の知名度を上げ、また高校実習授業等でも本校のアピールをして、さらなる入学者増を目指す。		

総合平均値	前回
3.5	3.5

③教育活動

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	評価(4段階)	前回値
③-1 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科が編成されているか（業界の役立つ人材輩出のための学科編成は適切か）	4	4
評価の根拠		
・教育理念を基に各科カリキュラムが編成されている。 ・製菓技術学科・製パン技術学科ともに、実績就職率100%と企業の信頼も厚い。 ・製菓技術学科においては2年次に和洋を選択して専門的な技術を学んでいくが、1年次に和・洋・パンと学ぶことで、より広い知識を得る事が出来るよう編成している。		
課題と今後の改善方法		
・卒業生の活躍などの発信。 ・多様化・専門化する業界に合わせ、各科ごとの内容等をさらに充実させ、業界に多くの役立つ人材を輩出するよう努める。 ・卒業生オーナーによる実習授業をより充実させ、経営学、販売学などもとり入れる。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
③-2 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適切か	4	4
評価の根拠		
・段階的に技術向上が出来る実習カリキュラムが組まれている。 ・前、後期の試験課題で個人の技術習得の確認ができ、授業へのフィードバックに生かしている。また、可否を設けることによって不合格者には再試験等を通して技術を補足できる流れになっており教育到達レベルに問題はない。 ・体系立てたカリキュラムを組み、履修させている。		
課題と今後の改善方法		
・学生の技術習得の差のばらつきが年々増えているため、授業をどのレベルに合わせて行うかの検討の余地がある。 ・現在の実習製品は基礎を学ぶには適した製品だが、見栄えなどの点で劣る製品があり現代の製品に合わせた製品の見直しが必要である。 ・教職員への指導体制の整備を進め、学生への指導に生かす。(特に近年では、学生のメンタル面のフォロー強化も必要と思われる) ・反復練習による基本技術習得、および理解不足の学生に対してのフォロー時間の確保。 ・年々広がる学生間のレベルの差をどのように埋めていくか、どうしたら授業の流れがよいか等、検討が必要		

評価項目	評価(4段階)	前回事
③-3 学科等のカリキュラムは合理的に編成されているか	4	3
評価の根拠		
・製菓衛生師の受験資格、試験対策にそったカリキュラムを編成している。 ・座学講師の方々とも出来る限りの情報を交換しながら適切な授業を構築している。 ・和洋パン、座学ともに万遍なくカリキュラムを組み、ステップアップを図る内容になっている。 ・学科テキスト、配布資料などは各年度で講師、職員で毎年新たにまとめたものを使用している。 ・ゼミナール、経営学基礎論など広い範囲で編成できている。		
課題と今後の改善方法		
・座学講師間でのコミュニケーションを増やし、講師同士でどのように授業を進めていくのかより深め、把握できるよう試みる。 ・基礎的な学びは大切であり、今後も継続すべきである。応用として最新の技術や素材を取り入れた授業も、推し進めていく必要がある。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
③-4 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	4	4
評価の根拠		
・製菓衛生師試験のためのカリキュラムにより、合格率は高水準を保っている。 ・在学中に製菓技術学科は製菓衛生師の受験、製パン技術学科は食品衛生責任者の取得を行っており、取得率は高水準である。		
課題と今後の改善方法		
・前年度の傾向を確認しながら、その年にあった指導方法を構築していく。 ・菓子製造技能士、パン製造技能士のための講習会を一般、もしくは企業向けに実施の提案。 ・過去の試験データをもとに授業を進め、今後の試験問題の変化に対応するように心がける。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
③-5 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	2	2
評価の根拠		
・やや人員不足であり、教職員人数に余裕がない。 ・ホテルや個人店での菓子製造経験及び製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行なっている。		
課題と今後の改善方法		
・授業内でも若手職員の技術指導し、全体のレベルアップを目指す。 ・今後さらに中間、若手職員の研修などの勉強の機会を増やし、将来的に質の良い授業を行えるようにする。 ・教師の質及び人員を増やし、学生の満足度をより深める。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
③-6 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）を確保するなどの経営が行われているか	2	2
評価の根拠		
・やや人員不足であり、教職員人数に余裕がない。		
課題と今後の改善方法		
・人員の確保。 ・優れた人材を確保するための条件の見直し。 ・中途採用の人材が魅力を感じる条件の再考。それに伴い、現職員に長く働き続けられる条件や環境の見直しが必要。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
③-7 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	3
評価の根拠		
・講習会の参加等を行い、技術取得に努めている。 ・人員の余裕が無い為、外部講習会の参加や試作等の時間の余裕が無い。 ・コンテスト参加や勉強会のためのサポートの実施、コンクール参加補助体制を行っている。		
課題と今後の改善方法		
・職員の外部講習の参加などもっと積極的に行い、上司も講習会などの情報を仕入れて部下に促すべき。 ・これからの学生への接し方、コンプライアンスの研修等の導入。 ・引続き中堅、若手職員の資質向上の為の取り組みを進める。 ・職員の外部講習の参加などをより積極的に行い、情報を共有する。		

総合平均値	前回
3.3	3.2

④学修成果

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	評価(4段階)	前回値
④-1 就職率の向上が図られているか	4	4
評価の根拠		
・就職希望者の就職率は、高水準を保っている。 ・本人、保護者とも納得のいく就職活動を進めている。 ・就職企業への会社見学、会社説明会を経て、本人と保護者の意思確認後、進めている。 ・就職のためのガイダンスや、企業説明会などを学内でも行っている。		
課題と今後の改善方法		
・学生が数年続けられる企業に就職できるように、従来通り個人面接をしながら進路担当の職員と進めていく。 ・就職先企業との良好な関係性を保つためにも、学生への教育、指導をより充実し、より良い人材を育てる。(学生が自信を持って社会へ出られるよう指導していく) ・学生の職業観も常に変化しているため、進路指導担当者も常に対応できるようにリサーチする。 ・現場と、学校の差を少なくし、現場に出た時の違和感がなくなるように指導していく。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
④-2 資格取得率の向上が図られているか	4	4
評価の根拠		
・製菓衛生師、技能検定などの合格率は高水準である。 ・ハイテクニカル学科の2級菓子製造技能士の合格率は非常に高い。また、職員の技能士取得率も高水準である。		
課題と今後の改善方法		
・昨年度の傾向を確認しながら、その年にあった指導方法を構築していく。 ・いかなる価値観の学生にも対応できるように考え行動する。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
④-3 退学率の低減が図られているか	3	3
評価の根拠		
・進路変更などの退学はあるが、出席率などによる退学は職員のサポートなども含めて適切に対処できている。 ・個別相談により、出来る限り対処している。 ・本人が最終判断を下す前に、きちんと話し合い適切にサポートしていく。		
課題と今後の改善方法		
・継続した個別相談や、相談窓口の開設など。 ・メンタル的なサポート、および、個性にあった柔軟な対応が必要。 ・一人暮らしの学生、特に留学生は、母国との生活環境の変化が大きく、語学学校在籍時よりも体力的に大変になるため、サポートが必要と考える。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
④-4 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	3	3
評価の根拠		
・業界誌、コンテスト、個人的な付き合いの継続などで把握をしている。 ・ホームページ上での卒業生紹介などによるアピールや、玉川高島屋での販売において卒業生も関連付けて出店してもらうなど、連携を図っている。 ・同窓会等で情報交換をし、取材を行うよう努力している。		
課題と今後の改善方法		
・卒業生が自身の動向を報告できる書き込み欄をホームページ上に作る。 ・常にアンテナをはり、情報を集めるよう努める。 ・卒業生とのつながりを、より密にする。		

総合平均値	前回
3.5	3.5

⑤学生支援

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑤-1 進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4	4
評価の根拠		
・例年、多くの企業より求人票を頂いており、就職率は100%である。 ・就職担当職員を中心に、学生からの相談に応じている。		
課題と今後の改善方法		
・学生が継続して続けられる企業に就職できるように、従来通り個人面接をしながら進路担当の職員と進めていく。 ・留学生にはビザの問題もあるが、出来るだけ日本で就職できるように、さらなる支援を進める。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑤-2 学生相談に関する体制は整備されているか	4	4
評価の根拠		
・個人面接、保護者会などコミュニケーションをとることができる機会を設けている。普段の授業を通して、学生が気軽に相談できる環境、雰囲気作りができています。 ・職員による個別面談を設けている。 ・クラス担任制により、個人面談や普段の生活を通して、個々の学生を理解出来る体制になっている。		
課題と今後の改善方法		
・学生の相談内容によっては保護者ともコミュニケーションをとり3者で進めていけるよう考える。 ・常に個々の学生の個性を見極め、区別なく対処する。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑤-3 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	3	3
評価の根拠		
・一般的な奨学金制度が整備されている。 ・分納制度や教育ローン等の制度も取り入れており、相談等も行っている。		
課題と今後の改善方法		
・学校独自の奨学金の拡充や同窓会独自の支援制度の創設。 ・個々に沿ったよりきめ細やかなフォロー体制を整える。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑤-4 学生の健康管理を担う組織体制はあるか	3	3
評価の根拠		
・救急病院を把握し、救急に対処できるように整えている。 ・欠席連絡者には常に担任が対応する。		
課題と今後の改善方法		
授業時の如何なる事故にも対応できるよう、講習受講の実施。(救急の対応など)		
精神面のケアなども行えるようにカウンセラーの導入など。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑤-5 課外活動に対する支援体制は整備されているか	3	3
評価の根拠		
・親睦を深める行事などもカリキュラムに編成しており、授業内での課外活動及び希望する学生による部活動など支援体制は整っている。 ・部活動希望者には部活動費の補助があり、支援体制は充実している。		
課題と今後の改善方法		
・課外授業、部活動時の事故対応のマニュアルの再確認。 ・課外活動時の学生の行動が把握できるよう対応する。 ・運動部だけでなく、校内にある設備を使った部活動の実施。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑤-6 学生の生活環境への支援は行われているか	4	4
評価の根拠		
・通学時間、体調、持病などの有無を面接で把握している。 ・欠席の多い学生には指導し欠席超過にならないように努めている。 ・高等教育の就学支援新制度や日本学生支援機構貸与奨学金、給付奨学金、独自の奨学金制度等の学費面でのサポートも行っている。 ・学生への保険加入や災害物資の備蓄、災害時備品の備え(止水板、水囊など)も行っている。		
課題と今後の改善方法		
・継続した支援の実施。 ・補助金制度を活用して、学校備品の更なる購入。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑤-7 卒業生への支援体制はあるか	3	3
評価の根拠		
・中途採用企業の紹介などを実施している。 ・同窓会を通じて、講習会や同期会などの企画運営を行っている。		
課題と今後の改善方法		
・卒業生専用のホームページ相談窓口の開設。 ・卒業生の現状把握方法の確立。 ・各期の卒業生住所の整理、把握に努める。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑤-8 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	4
評価の根拠		
・高校、大学、一般等への出張授業やものづくりマイスター派遣、高校教諭対象の和、洋、パン体験授業など実施している。		
課題と今後の改善方法		
・高校、大学のみならず中学校、小学校への派遣授業の実施。 ・学校の施設を使用しての派遣授業の実施拡大を図る。 ・少子化の時代、裾野を広げる取り組みが必要。		

総合平均値	前回
3.5	3.5

⑥教育環境

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑥-1 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	3
評価の根拠		
・実習を行う設備環境は、必要最低限整っている。		
課題と今後の改善方法		
・実習設備の更新。学生ロッカー等、その他学生の学習環境の充実。 ・劣化箇所について、修繕を行えるとなお良い。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑥-2 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	3
評価の根拠		
・製菓、製パン共にドイツ、フランスに姉妹提携している学校がある。 ・希望者へのホテルインターンシップの斡旋を行っており、紅茶セミナーやUCCカフェセミナーでの講習をカリキュラムに組み込んでいる。 ・実習室11室、講義室6室と学校内の教室があり設備は充実している。		
課題と今後の改善方法		
・姉妹校との交流、提携の継続。 ・教室数、設備は充実しているが老朽化した建物の改築が急務である。 ・校内設備の点検を行い、修理等を行う。学内外での販売授業をカリキュラムに組み込む。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑥-3 防災に対する体制は整備されているか	3	3
評価の根拠		
・世田谷区の災害避難拠点となっている。 ・毎年、避難訓練を実施している。		
課題と今後の改善方法		
・防災設備の更新。 ・危機管理組織体制の構築。 ・非常時を想定とした実践的な訓練や会議を行うとなお良い。		

総合平均値	前回
3.0	3.0

⑦学生の受け入れ募集 適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑦-1 学生募集活動は、適正に行われているか	4	4
評価の根拠		
・法令を遵守して、強引な勧誘等を行っていない。 ・虚偽の記載等を行わず、正確な数字での募集活動を行っている。		
課題と今後の改善方法		
・曖昧な表現や学生が勘違いしないような表現を用いる。 ・数字を維持できるよう継続的に募集を行う。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑦-2 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	3	3
評価の根拠		
・虚偽の実績報告等を行っていない。 ・伝えられてはいるが高校生が理解できているかは不明		
課題と今後の改善方法		
・見やすい工夫やデジタル化によって、より正確に伝えられる工夫をする。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑦-3 学納金は妥当なものとなっているか	4	4
評価の根拠		
・材料費や光熱費等諸経費や人件費を考慮した設定となっている。		
課題と今後の改善方法		
・時代や状況に合わせた金額設定を今後も検討していく。		

総合平均値	前回事
3.7	3.7

⑧法令等の遵守

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑧-1 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	4
評価の根拠		
・ 準学校法人として、法令に準拠した運営をしている。		
課題と今後の改善方法		
・ 最新の法改正等情報収集に努める。		

評価項目	評価(4段階)	前回値
⑧-2 行政等監督官庁への届け出は適切に行われているか	4	4
評価の根拠		
・ 製菓衛生師養成校及び準学校法人への届出を期限内に行っている。		
課題と今後の改善方法		
・ デジタル化に対応したシステムへの移行。		

総合平均値	前回
4.0	4.0

⑨国際交流

適切…4、ほぼ適切…3、やや不適切…2、不適切…1

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑨-1 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	3	3
評価の根拠		
・基本的な受入体制を整備しており、問題ない。		
課題と今後の改善方法		
・国の傾向等、各々の国に応じた対応の整備。 ・例年制度変更があるため、説明会や情報共有、収集を行う。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑨-2 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	4	4
評価の根拠		
・入国管理局への手続き等適切に行っている。		
課題と今後の改善方法		
・紙での管理だけではなく、デジタルでの管理等、管理方法も不測の事態に備える。		

評価項目	評価(4段階)	前回事
⑨-3 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	4	4
評価の根拠		
・留学生会の開催。		
課題と今後の改善方法		
・留学生の悩み等を早期に把握し、よりきめ細やかな支援体制を充実させていく。		

総合平均値	前回
3.7	3.7