

平成 29 年度

## 華調理製菓専門学校

自己評価・学校関係者評価報告書

平成 30 年 9 月 28 日

# 基準項目ごとの学校自己評価及び学校関係者評価・意見

## 基準1 教育理念・目的・育成人材像

### 自己評価結果

学園の「建学の精神」に則り、理念・目的・育成人材像は明確に定められ「学則」において明文化されている。育成人材像については企業や卒業生の意見及び関連業界等で構成される教育課程編成委員会の提言に基づき、人材ニーズに適合できるよう教育課程の編成と授業計画（シラバス）等を作成している。理念等の達成に向け専門知識、技術はもとより社会人基礎力（コミュニケーション能力、積極性）を高める為にアクティブラーニングを取り入れ、特色ある教育活動に取り組んでいる。社会のニーズ等を踏まえた人材育成の将来構想として『学生第一』主義のもと、「学園本部機能の強化」、「教育システムの充実」、「教員の資質向上」、「学生のための設備の検討」の4本を柱とした中期3ヶ年経営計画を策定した。

## 基準2 学校運営

### 自己評価結果

理念に沿った運営方針については、企業等の意見を取り入れながら職業教育システムの構築・充実をさせる仕組み作りを行っている。理念等を達成するための事業計画として中期3ヶ年計画に沿った平成29年度の事業計画を定め実施した。設置法人の組織運営として理事会・評議員会を5月と11月の2回定期的に行い、必要に応じて臨時会議も行っている。学校における運営組織は明確化され組織は整っているが、より特徴を明確にするため「調理系」と「製菓系」学科を別組織にし、平成29年度よりそれぞれに「学科長」を設置した。人事給与に関する制度については「華学園給与規程」に基づき運用しているが明確な人事考課制度を策定すべく検討中である。意思決定は稟議が行われ、決定の過程は稟議書として記録している。情報システム化の取組みとして、入学前・在学中・卒業後の一元情報管理システムを構築し、平成29年度より運用開始。

## 基準3 教育活動

### 自己評価結果

理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針は定められているが、職業教育に関するより精度・鮮度の高い情報の共有が必要である。また学生の実態と企業側の要望をより加味した修業年限に応じた教育到達レベルを設定する必要がある。教育課程編成委員会等の意見を参考に教育目的・目標に沿った教育課程の編成はされており、その評価も合わせて行われているが、その評価に関するアンケート等を適正な時期に実施し、結果を生かせる体制（システム）の更なる構築が必要である。また各授業の教育到達レベル設定と授業計画書（シラバス）を整備し、授業アンケートと合わせて取り組む必要がある。成績評価・修了認定基準は明確化され、適切に運用されているが、特に技術力評価は料理の種類で異なり、客観的判断基準の設定が難しく今後も課題となる。資格・免許の取得の指導体制に関しては、厚生労働大臣認可校として、調理師法及び専修学校設置基準に基づいて運営し各種資格取得についてはその定めているところにより適正に指導している。教員・教員組織においては、調理師法施行規則および専修学校設置基準に基づき資格・要件を備えた教員を確保しているが、教員の資質向上への取組みについては、教員研修や研究活動において不十分な状況もあり強化が必要である。また組織体制における講義・実習等での教員間の連携・協力体制は今後さらに強化すべきであると認識し、実践に繋げてゆく。業界との連携を強めるため「華友会」という親睦会を設けている。これの活用によりインターシップ制度及び就職指導、同好会活動に役立てている。調理テクニカル科はもちろんのこと、パティシエテクニカル科においても専修学校設置基準に従って授業を進めており、十分なカリキュラムである。また学校という殻に閉じこもることなく、常に進取的な精神を持てるよう飲食業界の最前線を知るための特別授業を行なっている。社会での活躍度を考慮して、非常勤教員による特別授業も行なっている。特に外国人講師による授業は、資格上の問題から履修単位とすることができないため、学則規定時間外で授業を行なっている。民間資格なども積極的に取得させる方向で考えている。介護食士・ラッピングクリエイター・フードコーディネーターといった資格にも挑戦し、資格取得の有無に関わらず勉強できるカリキュラム作りを行っている。職業実践専門課程の理念に基づき、学生の資質の向上のため、技術力向上、知識向上のための様々な取り組みを行っている。民間資格にも積極的に挑戦させる土壌を作っていく。現在数種の資格が取得できる養成施設として認可を得ている。法定外教科においては、社会での実績を重要視しての特別講師の授業を行っている。「社会人基礎力の向上」では「菓子販売」の授業で商品決定に「グループ

ワーク」を導入し成果をあげた。専門技術の向上として基本技術認定試験（星印テスト）を実施して認定試験合格者に星のシールを名札に貼ることで、モチベーションが向上し基本技術の向上が図られた。キャリア教育に関して校外実習、卒業生講話、企業説明会、企業見学会、外部講師の実習授業などの機会を通し実施したが、より多彩な講師と実施回数を検討する。成績評価・修了認定基準については、学則に明記し、学生に配布する学生便覧にも明記している。作品及び技術等の発表における成果の把握として、全学科、学年ごとに技術認定や作品展、技術コンクール等を実施した。外部コンクールへの取り組みとして、調理技術コンクール全国大会に2名出場したが、入賞には至らなかった。またジャパンケーキショー東京には7名が出展し、銀賞1名・銅賞2名が入賞した。平成29年度は作品指導の見直しを行った。目標とする資格・免許については、調理師免許取得を教育課程上で明確に位置づけている。資格・要件を備えた教員については、調理師法施行規則・専修学校設置基準にある資格要件を満たす教員を確保している。教員の資質向上では、助手の技術向上について技術訓練を放課後から夜間に実施した。今後は個人毎の目標と成果（達成度合い）を明確にし、その成果披露する機会の検討が必要である。外部コンクールにおいては教員による「ジャパンケーキショー東京」の出展をし、マジパндеコレーション部門（プロの部）で銅賞2名入賞した。平成30年度も目標を定め取り組んでいく。

## 基準4 学修成果

### 自己評価結果

就職率の向上として希望者に対する就職率は100%であった。就職指導にあたってはミスマッチ防止に努め、キャリアセンターと担任教員が学生カルテを活用しながら連携して学生の就職活動状況を把握した。但し担任によるカルテの記入にバラつきがみられたため徹底を図ったが、カルテの十分な活用については課題が残った。平成30年度は調理科製菓科共に就職担当者を設け、キャリアセンター、担任と共にトリプルサポートで学生対応をしていく。資格・免許取得の向上において調理系の学生には専門調理師技術考査の受験対策授業を行い合格率は90%であった。今後も全員の合格を目指し取り組んでいく。製菓系の学生には、食品衛生責任者の取得講習会を行い他校との差別化を図っている。今後も調理師やパティシエの仕事に役立つ資格取得に積極的に取り組む必要がある。製菓衛生師の合格率は79%（昨年度53%）と向上。平成30年度も引き続き、対策授業等で合格率を上げていく。

## 基準5 学生支援

### 自己評価結果

就職等進路に関する支援については、キャリアセンターと担任教員が学生カルテを活用しながら連携して就職支援に取り組んでいる。また各企業、業界団体と連携し卒業生講話会、校内企業説明会、企業見学会などを実施している。退学率の低減については、毎日の出欠を担任が確認し教務担当に報告している。更に月単位で学生の動向を報告書にまとめ、欠席や遅刻が目立つ学生は担任が面談を実施し学生個人カルテに記載している。指導経過記録として情報を共有し保護者の協力も得て退学防止に努めている。退学率の目標を5%以下とし平成29年度は約4%であった。今後も低減に取り組む。学生相談に関する体制として専任カウンセラーの配置はしていないが、相談を必要とする学生は担任が対応し必要に応じて教育部長が面談した上で、学生カルテに記録し経過観察を行っている。留学生に対する相談体制として入学前は入学相談室、在学中は生活指導を含め担任が対応しているが、卒業後の活動に法的な制限があるため就職の斡旋が困難である。学生の経済的側面に対する支援については学校独自の特待生制度、日本学生支援機構奨学金や各種教育ローンについて入学案内に記載し入学前から周知している。また、分納制度を設け個別の事情にも応じている。公的支援制度も窓口を設け、相談及び手続きの対応している。学生の健康管理については学校医を選任して、学校保健法に基づき年1回4月に健康診断を行っている。学生寮については、管理会社との提携により入館者対象の奨学金制度もあわせて通学至便な学生会館を斡旋している。入館者の生活状況は管理会社から定期的に報告を受けている。また提携企業の社員寮を利用する進学アルバイト制度も紹介している。課外活動は年間計画に基づいて活動し掲示やウェブサイトでも活動状況を公開している。保護者会は進級前や就職活動開始前に開催し、学校の方針や取り組み状況、講師による就職講演会やクラス懇談会を開催し必要に応じて保護者面談も行い保護者の理解を深めている。卒業生への支援はキャリアセンターによる企業アンケートで在籍状況を把握しながら転職等キャリア相談に対応している。将来的に卒業生をフォローアップする体制整備およびキャリアアップ支援を検討する。

## 基準6 教育環境

### 自己評価結果

教育上の必要性に対応した施設・設備については、法律や調理師養成施設指導ガイドラインに従って設備を整備している。また図書にあっては必要な専門書や一般教養向け書籍を配置している。インターンシップについては、教育課程上に位置づけられており、受け入れ先企業との協議のもと計画的に実施している。その評価については所定の評価表に基準を定め実施している。防災への対応としては防災体制を構築しマニュアル化して年2回の防火防災避難訓練を実施している。新入生に防災グッズを配布し、水、食料等非常食の備蓄を行っている。また安全管理については、不審者対策として受付での入退館チェックを行っている。夜間は人的、機械警備の両方を導入し、学校財産の保全に努めている。授業中の事故や怪我については、対応マニュアルを策定しており、近隣の専門医療機関とも連携している。

## 基準7 学生の募集と受入れ

### 自己評価結果

高等学校等接続する教育機関に対する情報提供については、高等学校のガイダンス等を通じて教育活動等の情報提供をしている。オープンキャンパスにおいて体験授業や個別面談で入学者拡大に努めたが、本校の良さの具体的なアピール不足などが課題となった。平成30年度はホームページの見直しに取り組んでいく。学生募集活動においては入学基準を明確にし、その基準を募集要項に明記して行っている。志願者へは学校案内時に個々に応じた入学相談を実施し学校説明をしているが、学科・コースの特徴をより詳しく説明していく必要がある。入学選考基準や選考方法は規程で明確に定めており、募集要項に明記している。可否判定は入学選考委員会において、適切、公平に実施されている。入学選考に関する実績の把握については、学科ごとの合格率・辞退率のデータを蓄積して適切に把握している。学納金の算定にあたっては消費税の変化など、社会情勢に鑑み算定を行い、最終的に理事会の承認を経て決定している。在学中の学納金については全て募集要項に明記し、追加徴収がないよう心がけている。入学辞退者への返還金については、文部科学省の趣旨に基づいて募集要項に明示し、適切に取り扱っている。

## 基準8 財務

### 自己評価結果

財務基盤を安定に保つため応募者数・入学者数及び定員充足率の推移を把握し、収支の均衡を保つため、学費改訂や設備投資を含めた継続的な経営改善に取り組んでいる。財務分析は顧問の公認会計士の指導を受けて各種資料を作成し、その内容や数値に関する情報およびその推移について把握することを十分に心がけている。予算編成および予算執行全般について、さまざまな改善を実施したことで無駄な支出を防ぎ、経費節減が図られている。顧問の公認会計士により、総務部経理係に対し、日常および決算書類作成の会計指導が行われ、監事による会計監査に臨んでいる。私立学校法における財務情報公開の基準に沿って、ホームページでの公開や希望者への閲覧体制を整えている。

## 基準9 法令等の遵守

### 自己評価結果

設置基準に基づき学校運営の諸届を行っている。文部科学省、東京都、台東区等、各行政に対して、適切に届出をし、運営している。個人情報保護に関して職員室は夜間施錠され、機械警備による防犯対策を講じており、業務時間外での情報漏洩やPCセキュリティ面に対しては一定の保護はされている。自己評価の実施については学則に規程を定め実施している。平成27年度より学校点検委員会を組織し、その内容を精査している。評価結果については、学校長主導のもと、改善に取り組むよう組織化している。自己評価の結果は文部科学省のガイドラインに則り、ホームページで公開している。学校関係者評価については規程を定め実施している。委員の選任に関しては、学校評価ガイドラインに基づき、必要な委員を選任している。委員の意見は内部で検討し授業内容の見直しなど改善に努めている。学校関係者評価の結果はホームページにて公表している。学校の概要、教育内容、教職員等の教育情報については、ホームページ、学校案内等で積極的な情報公開に努めている。

## 基準10 社会貢献・地域貢献

### 自己評価結果

学生による地域奉仕として学校・駅周辺の清掃活動を行っている。国際交流の取り組みとしてはイタリアのルッカ・イタリア料理学院と提携し、学院長によるイタリア料理講習を実施し、そこへの留学制度も設定している。学生のボランティア活動では学園祭において募金活動を行い、平成29年度も被災地を対象に寄付を実施した。

## 学校関係者評価委員からの主な意見・対応等

### <教育活動について>

【意見】「コミュニケーション力の向上」というテーマについて、まず浮かぶのは「清潔感」「挨拶」「笑顔」「聞き上手」等であるが、このコミュニケーションの向上については外部のプロによる研修が有効ではないか？

【対応】現在外部講師では行っていないが、「就職対策」の授業に取り入れられるか今後検討します。

【意見】教職員の資質向上にはもっと外部コンクールへ参加するのが良い。

【対応】製菓系の教員3名以上、昨年に続き参加を検討中です。調理系教員は講習会には参加しています。コンクール参加については次年度以降に向け検討します。

【意見】校内の作品展に外部から審査員を呼んで行くと良い。

【対応】基礎調理作品展は姉妹校の栄養校、学園本部に審査員を依頼しています。卒業作品展については外部審査員を依頼しています。

【意見】学内作品展におけるレシピ指導ではスケッチも内容も充実し、良い結果につながっている。また、技術面だけでなく一般常識テストも大切な取り組みだと思う。我々も含めて、今の社会は手書きで文章を書く機会が失われている。学生達にはこの様な指導を進めてほしい。

【対応】一般常識の授業において、作文指導も行い正しい文章構成や表現力を身につけるようシラバスを見直して取り組んでいます。またレポート提出時の指導を徹底して更に効果が出るよう指導しています。

【意見】外部コンクールは結果も大事だが、プロセスがもっと大事である。傾向と対策を練るだけでだいぶ変わる。評価基準を分析して学生に伝えれば結果に表れるはず。

【対応】前年度の結果を踏まえ対策しています。特にグルメピック対策として、学内の技術試験をグルメピックの評価基準（減点法）に沿って実施しています。また、校内コンクールにおいても同様に取り組んでいます。

【意見】ホテルでは年々外国人宿泊者が増えているので、調理で使う接客英語位は話せると良い。英語の指導にも力を入れて欲しい。

【対応】来年度のカリキュラムに取り入れられるか1月までに検討します。

【意見】学生時代は皆エースのような活躍をしているが、企業に入ったら補欠からやらなくてはならない。「社会に出たら皆そうであること」を先生方から教えていただければ社会に出てからの覚悟ができると思う。

【対応】入学時オリエンテーション並びに進級オリエンテーションはもちろん、各授業、特に実習授業を通して「基本が大切である」ことを機会があるたびに話をしています。今後も継続していきます。

【意見】新しい取り組みである学内での「弁当販売」は、学生自身がお客様のニーズをしっかりと考えて取りまわせるのが良い。また、売値・原価・廃棄率も調べさせると現場に出て役に立つ。学生のうちに、そのステップを踏んでいると社会に出た際、流れが掴めて良い。

【対応】メニュー作成から原価計算、実際の販売を通して実践的に体験できることを更に検討していきます。30年度後期から実施を予定しています。

【意見】学生と社会人のギャップが無いように忍耐力・基礎人間力をきっちりと教えて欲しい。

【対応】学校全体として、挨拶やコミュニケーション力を高めるために繰り返しの指導を行っています。また実習教員が自身の経験談を授業並びに調理実習を通して教えています。卒業生を呼んでの講話会においても学生と社会人のギャップを経験談を通して学ばせています。さらに就職対策授業の内容を見直し対応します。

### <学修成果について>

【意見】就職について・・・

今の時代に限って言えば、就職環境は極端な売り手市場であり、「就職率」よりはむしろ「就職先の質」と「就職後にその職場でいかに活躍できる人材に育つか」が問われる。本人の希望通りの企業に就職出来ることが第一ではあるが学校としても入社後の教育、職場環境が優れているか等の企業研究が必要。

【対応】キャリアセンターが中心となり情報収集を行い、就職担当教員ならびにクラス担任で情報を共有していきます。

【意見】離職率について・・・

- ・人材不足により就職の状況は良くなっていくと思います。今後は離職を防ぐ対策も必要になる。
- ・現在就職率 100%は当たり前であり、離職率の把握が必要である。

【対応】キャリアセンターで離職率について調査をします。また、学生の卒業時に離職した場合に学校への報告をしっかりとさせます。

【意見】資格取得は学校が真剣に取り組んでいる姿勢を学生が理解すればモチベーションの向上、合格率アップへとつながると感じています。取得率の向上に向けてこのまま指導の取り組みに期待します。

【対応】受験対策のロードマップを明確にして受験対策を含め、モチベーションアップへつなげます。

【意見】製菓衛生師資格合格に関して、全員受験でモチベーションをあげると合格率もあがるのではないかと

【対応】全員受験させたいが講座受験料、試験費用が別途必要となるため、現状では難しいです。

### <教育環境について>

【意見】学校の施設、設備も更新されており、教育環境は充分整っていると感じている。施設・設備の充実には金銭が絡んでくるので難しいことだと思う。その点でも学生達には設備の整った所で調理、授業などが受けられるありがたさを知ってもらえれば良いと思う。

【対応】学生満足度を向上させるよう常に整備・整頓に心がけ、衛生管理もしっかりと行っていきます。

### <学生募集について>

【意見】華の強みをオープンキャンパス等で更に強くアピールする。

【対応】調理・製菓に興味がある人に技術向上・社会人基礎力への取り組みなど、他校との差をアピールできるように、常にホームページの内容を見直し更新していく。