

平成 26 年度 自己点検・自己評価報告書

華調理製菓専門学校
平成 27 年 3 月 10 日作成

教育目標と本年度の重点目標の評価

学校の教育理念・目標
<ul style="list-style-type: none">・建学の精神は「華学園の教育を通じて、時代の求める職業人を育成し社会の発展に寄与する事」であり、行動指針の第一条は「社会のニーズを知り、技能を修得し知識と礼節を身に付けること」と定めている。・「専門技術および理論を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成することを目的とする」事を具体的目標として学則の第一条に定めている。
平成26年度重点目標
<ul style="list-style-type: none">・より実践的な調理技術を身に付ける。・挨拶、返事などの社会人としてのマナーを身に付ける。・就職に対する意識付けを早期から行う。・就職の質の向上に努める。・教員の資質の向上に努める。・食材（野菜、魚、肉等）の旬を覚える。
計画
<ul style="list-style-type: none">・社会ニーズにあった特色あるカリキュラムの見直し。・校外研修でのマナー教育および「ながらスマホ等の撲滅」「朝の挨拶当番」などを実施して挨拶、返事の指導強化に努める。・キャリアセンターと協力し分野別の企業説明会、校外研修を行う。・卒業生の各企業での在籍確認を行い、寄せられた求人票から好条件の企業情報を各担任と共有するとともに、業界を知るために各担任が企業との接触に努める。・外部団体が主催する研修会に教員が参加する。・特別授業や研修を行い、様々な方法で食材について学び旬を覚えさせる。
計画の達成状況
<ul style="list-style-type: none">・平成27年度より調理本科および調理テクニカル科のカリキュラム変更。・挨拶、返事は「ながらスマホ等の撲滅」「朝の挨拶当番」などを実施して指導強化に努め身に付いてきたがまだ十分ではない。・就職に対する早期意識付けはキャリアセンターと協力し分野別の企業説明会、校外研修を利用し集中して行った。結果、学生の就職に対する意識は高まり就職活動開始時期が早まった。・卒業生の各企業での在籍確認を行い、また寄せられた求人票から好条件の企業情報を各担任と共有するように努めた。今後はキャリアセンターだけでなく担任が就職先に対し理解を深める必要がある。・夏休み、休日を利用した職員の自主的な勉強会の参加や、業務時間内での外部講師を招いての講習などを積極的に行った結果、特に実習の授業内容の充実を図ることができた。・外部講師を招いて京野菜、関東野菜の違いや旬について学ぶ、また校外研修として築地市場見学を行い旬の魚について学ぶ機会を設けるなどし、食材の旬についての知識を深めた。
課題と解決策
<ul style="list-style-type: none">・学科編成およびスイーツ・カフェ科のカリキュラム変更が必要。・挨拶に関しては入学直後のオリエンテーション内でも時間をかけて身に付けるようにしている。今後は調理校の教員だけでなく、他校の教職員や学園の来客にも積極的に挨拶できるよう声掛けし根気強く指導していく。・担任が就職先に関する知識を付け、キャリアセンターと連携して就職に対する早期意識付けを行う。・企業と連携し、業界のニーズの把握や学生に必要な技術の習得など教員の資質向上に努める。・職業実践専門課程認定校として、教員の資質の向上、学生のレベルアップを図るべく、様々な講座や講習会を取り入れるとともに、就職に向けた取り組みを充実させている。・今後も通常の実習のみならず、様々な機会を設け食材の旬について学ぶ。・本校に蓄積されている貴重なレシピを整理し学生の参考とする。

基準項目ごとの学校自己評価および学校関係者評価・意見

基準項目	中項目	自己評価		学校関係者評価
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準1 教育理念・目的・育成人材像等	理念・目的・育成人材像は定められているか	学園の建学の精神に則り明確に定めており、その実現に向けて教職員共通認識の下、取り組んでいる。 この内容については学生便覧で明示している。	5	4
	育成人材像は業界の人材ニーズに適合しているか	平成26年度職業実践専門課程の認定を受け、教育課程編成委員会を発足させ、教育課程編成委員会を開催し、提案いただいた意見により人材ニーズを取り入れている。	4	4
	特色ある教育活動に取り組んでいるか	飲食業界の変化に伴い、食育教育を目的とした食育インストラクター資格の取得、また高齢化社会への対応するため、介護食士講座を開催している。 今後は新入生のニーズに合わせた学科の再編成を行う。	3	3.6
	学校関係者評価・意見・改善方策 ・時代にあった職業のために何が必要か。		評価平均	
			4	3.9
基準項目	中項目	自己評価		学校関係者評価
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準2 学校運営	運営方針を定めているか	建学の精神に基づき明確に運営方針が定められている。	5	4.2
	事業計画を定めているか	学園の経営方針に則り、事業計画および予算を編成している。事業計画および予算は、理事会・評議員会で承認を経た後に、その進捗状況について、毎月の連絡会議、業務報告会議において理事に報告の上、確認、修正を行っている。	4	4
	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	組織運営の健全化を図るため、前年度の実績をもとに年度初めに組織が再構成されている。	4	3.8
	人事・給与に関する制度を整備しているか	人事考課制度および、給与規程が整備されている。個々に業務目標を立て、その達成度を上席者と面談し評価を行い、給与規程に則り、昇格、降格、賃金を決定している。	4	3.8
	意思決定システムは確立されているか	稟議制度により各部署から理事長まで案件が回付され決定される。 稟議に馴染まないものについては職員会議を通じて、意思決定を図っている。	4	4
	情報システム化により業務の効率化が図られているか	各部署パソコンを導入し業務の効率化を図っているが、今後は学園全体のネットワーク利用により学生情報（入学前、在籍中、卒業後）を一元化して業務の効率化を図る必要がある。	2	2
	学校関係者評価・意見・改善方策 ・教員間の話し合いが必要である。 ・情報システムの状況を早急に把握し、整備すること。		評価平均	
			3.8	3.8

基準項目ごとの学校自己評価および学校関係者評価・意見

基準項目	中項目	自己評価		学校関係者評価
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準3 教育活動	各学科の教育目標は業界のニーズに合致しているか	教育理念、調理師養成施設指導要領を基に、教育課程編成委員会の意見を取り入れ学科ごとに定めているが、教職員により曖昧な認識があり、今後はその徹底が必要である。また、業界ニーズに対応するため学科の再編およびカリキュラム検討が必要である。	3	3.2
	各学科の教育目的に沿ったカリキュラムが編成されているか	カリキュラムについては学科ごとにその授業内容を定め編成されているが、今後は、教育目標にあった内容にするためカリキュラムの再編成が必要である。	2	3.2
	キャリア教育を実施しているか	入学直後の4月にオリンピックセンターにおいて就職先の方をお招きし、ホテルや街場のレストランなど業態別に必要な技術や素養、やりがいや難しさなどについて説明いただく機会を設けて学生の職業への理解を深めている。今後はアクティブラーニングの導入を検討している。	3	3.2
	授業評価を実施しているか	一部（座学）の教員が、学期末、授業評価（アンケート）のみを実施している。今後は全授業についても検討する。また、アンケート結果から授業改善までは至っていないため、実施については教務で管理し、実施方法の策定をし、中間と学期末で実施するよう検討している。	2	3
	成績評価・修了認定基準を定め、適切に評価しているか	学則により科目ごとの成績評価・単位認定の基準は明確に定められており、それに基づき適切に評価されている。また段階ごとに技術認定試験を実施しており、技術の修得が遅れている学生には、補講、追試という形で技術力の向上を図る。	5	4
	資格・免許取得の指導体制はあるか	学生は調理師資格はもとより食品衛生責任者資格、製菓衛生師など必要性の高い資格については正規授業に取り入れ取得させている。	4	4
	資格・要件を備えた教員を確保しているか	調理師法施行規則・専修学校設置基準に適合し必要資格・専門性とも要件を満たした教員を確保している。科目によっては要件を満たす教員の確保が難しく、採用に苦慮しているため、今後は採用時期の見直しなど改善方法を検討する。	4	3.8
	教員の資質向上への取り組みを行っているか	学生への実践的教育を行うため、様々な団体が主催する研修会や資格講習会に積極的に参加し、技術力向上に努めている。教員の資質についてはさらに何が必要か今後検討が必要である。教員の資質向上のためには授業評価が必須であるため、今後は導入する必要がある。	2	3.2
	学校関係者評価・意見・改善方策 ・アクティブラーニングのさらなる研究と、導入による教職員の指導力向上。		評価平均	
		3.1	3.6	

基準項目ごとの学校自己評価および学校関係者評価・意見

基準項目	中項目	自己評価	学校関係者評価	
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準4 学修成果	就職率の向上が図られているか	例年、就職希望者に対し100%の就職率を目標としほぼ達成している。入学時より就職への早期意識付けを目的に個人面接や卒業生による体験談等を実施すると共に、就職試験に必要なマナーや一般常識も指導している。 今後は就職率だけでなく、就職の質の向上のため、離職率等の調査を行い、優良企業の斡旋に繋がるよう分析が必要である。	4	3.8
	資格・免許の取得率の向上が図られているか	調理師免許の他に就職に役立つ資格講座をカリキュラムに取り入れている。正規授業外においても対策講座を行った結果、取得率は伸びている。今後は資格取得の重要性を学生に認識させるよう努め、さらなる資格取得を促す。	4	4
	卒業生の社会的評価を把握しているか	毎年、企業に卒業生の在籍状況などの確認を行っているが、情報不足は否めない。今後は同窓会の活動を活性化させ、卒業生の情報収集に役立てる。そのためには卒業生の情報のシステム化の構築が必要である。	2	3.2
	学校関係者評価・意見・改善方策 ・資格が100%修得できるように指導体制を充実させる。 ・就職面接等の方法改善。 ・離職者の対応、再就職の手助けをフォローするチームを作成する。 ・卒業生の活躍情報の収集に努める。		評価平均	
		3.3	3.7	
基準項目	中項目	自己評価	学校関係者評価	
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準5 学生支援	就職等進路に関する支援組織体制を整備し、有効に機能しているか	キャリアセンターとクラス担任とで分担した就職体制を整備している。今後は担任が学生指導を、キャリアセンターは優良企業への就職を進めるため担任と情報の共有化をすすめる必要がある。	3	3.6
	退学率の低減が図られているか	退学理由は経済的なもの、病気によるもの等様々であるが、進路変更による退学者数が増加したため、その対策として早期に学生の異変を察知するようにし、担任、学生指導係、必要があれば保護者と連携して対応に当たっている。	2	3.2
	学生相談に関する体制を整備しているか	クラス担任および学生指導係、教務部が連携して学生相談に当たっているが、最近では学生の悩みも多様化しているため、専門家によるサポート体制も検討したい。	4	3.6
	学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	民間学生寮の紹介、アルバイト進学制度を設けている。 アルバイト進学希望者には、就職先企業紹介と同時に住居として社員寮が提供され、働きながら学べる支援体制を整備している。また、アルバイト進学学生の生活指導を会社と連携して行う。	4	3.8
	保護者との連携体制を構築しているか	保護者に成績表の送付などを含め連絡・報告し適切に連携している。特に問題の多い学生については保護者と連携を密にしている。	3	3.6
	卒業生への支援体制を整備しているか	中途退職者に対しても再就職斡旋等を積極的に支援している。また、卒業生からの各種証明書の申込についてはホームページから申込できる体制を作っている。さらに卒業生への支援を的確にするために情報のシステム化の構築が必要である。	3	3.2
	学校関係者評価・意見・改善方策 ・進路変更や退職を減らす方法を保護者も交えての指導体制作り。 卒業生支援の充実（相談できる体制）。		評価平均	
		3.2	3.5	

基準項目ごとの学校自己評価および学校関係者評価・意見

基準項目	中項目	自己評価		学校関係者評価
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準6 教育環境	教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	調理師養成施設指導要領に則り、必要な設備は整備されている。ただし、常に維持管理を行う必要がある。平成26年度に階段教室（調理デモ室）を改築した。また平成27年度、調理師法改正により総合調理実習室を新設する。	3	3.8
	学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	調理テクニカル科、スイーツ・カフェ科、調理本科においてインターンシップを取り入れている。夜間部生は時間的余裕がなくインターンシップの導入は難しいが、自己で飲食店の開店を検討している学生もいるため 27 年度以降希望者を対象に導入を検討している。 また、島根県の邑南町と協定を結び実践的な職業教育を目的に農業体験研修を行い食材についての専門的な知識、産地の食材を活かした調理方法、生産者や料理を提供する側の思いなどを学ぶ研修を行った。	4	3.8
	防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	学園の防災組織を整備し、各校、関係部署の防災責任者による防災会議を定期的に行っているが、防災訓練に対する取り組み姿勢がまだまだ低いため、さらに検討が必要となっている。	4	3.4
	学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか	年2回の自衛消防訓練（防災・防火避難訓練）を実施するなど、適切に運用している。学生、職員への防災グッズの配布と、学園での防災用品の備蓄を行っている。校舎においては、全て耐震構造となっている。	4	4
	学校関係者評価・意見・改善方策 ・食に興味を持てるような職業教育、研修等の充実。	評価平均		3.8
基準項目	中項目	自己評価		学校関係者評価
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準7 学生の募集と受け入れ	学生募集活動を適切かつ効果的に行っているか	高校の進路担当者へ積極的に情報提供を行っている。また、高校からの要請によるガイダンスや見学会には可能な限り応じている。進路のミスマッチを防ぐために体験入学において、授業体験や教員との面談を実施している。また、積極的に保護者の見学等も受け入れている。	4	3.8
	入学選考基準を明確化しているか	入学選考基準を明確に定め、その基準を募集要項に明記している。	4	3.8
	学納金は適正なものとなっているか	入学者の経済面を考慮し、東京都内においては比較的安く、負担が少ない設定にしている。今後は材料の高騰、消費税増税などの影響により、教育水準の維持向上のための学納金（実験実習費）の見直しが必要となってきている。	3	3.6
	入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか	入学辞退者から返金の申し出があった場合は、「入学辞退者に対する授業料等の取り扱い（18 文科高第 536 号）」に則り、適正に処理されている。（入学金を除き返還に応じており、募集要項に記載済み）	4	4
	学校関係者評価・意見・改善方策 ・経済支援等を入学前にしっかり説明する。 ・卒業生が母校へ赴き華学園の評価を伝える機会を増やす。 （できなければDVD、ビデオレター）	評価平均		3.8

基準項目ごとの学校自己評価および学校関係者評価・意見

基準項目	中項目	自己評価		学校関係者評価
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準8 財務	中長期的な財務基盤は安定しているか	充実した専門教育の実施に必要な教職員、施設設備等を確保して学校運営を行っている。 借入金も無く、設備投資等も全て自己資金で行っている。財政基盤は安定しているとはいえ、18歳人口の減少という厳しい状況をふまえ、入学者確保を重視した学校運営をするとともに、安全確実な資金運用による財務基盤の向上を目指す。	4	4
	予算、中期計画は妥当なものとなっているか	予算計画の中心である学園事務局の機能を高めるとともに、各学校教務部との連携を深め、単年度予算および中期計画を策定している。中期計画については、まだ短期的に捉えているところがあり、視野を広めた計画を立てる必要がある。また、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、経費節減を図っている。	4	3.8
	財務について適切に監査を実施しているか	公認会計士による、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を行っている。決算後には、公認会計士から報告書が提出され、指摘事項等について改善を図っている。	4	4.2
	財務公開体制を整備しているか	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。ホームページ等インターネットを活用した公開方法については、今後も工夫を重ねていく必要がある。	4	3.8
	学校関係者評価・意見・改善方策		評価平均	
		4	4	
基準項目	中項目	自己評価		学校関係者評価
		評価総括並びに改善方策	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準9 法務等の 遵守	法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な運営を行っているか	東京都台東区に対し、運営報告を行っている。	3	3.6
	個人情報保護に関する対策を実施しているか	個人情報に対する取扱いについては、徹底を行っているがパソコンの普及により、さらなる対策を講じる必要がある。	3	3.4
	自己評価・学校関係者評価の実施体制は整備されているか	毎年、自己点検・自己評価を行い、自己評価については学校関係者評価委員からの評価を受けホームページに公表している。また、指摘事項については速やかに改善を行っている。	4	4
	教育情報に関する情報公開を行っているか	ホームページへの掲載を行っている。	4	4
	学校関係者評価・意見・改善方策		評価平均	
		3.5	3.8	

基準項目ごとの学校自己評価および学校関係者評価・意見

基準項目	中項目	自己評価		学校関係者評価
		自己評価の妥当性	自己評価の妥当性	自己評価の妥当性
基準10 社会貢献	社会貢献・地域貢献を行っているか	付帯事業として、介護食士3級認定講習を一般の方も対象に実施している。また、台東区教育委員会から要請を受け、区内の一部中学校において、日本食の文化や包丁の使い方など地元浅草にちなんだ内容の講習を実施している。 また、島根県の邑南町と協定を結び実践的な職業教育を目的に研修を行った。 その他、日常における学校周辺の清掃活動などに取り組んでいる。	3	3.6
	学校関係者評価・意見・改善方策		3	3.6

【注記】

※達成状況は

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

NA=当てはまらない

※学校関係者評価は

自己評価の妥当性

5=目標を十分達成している 4=目標を達成している 3=目標をほぼ達成しているが改善の余地がある

2=目標を達成するにはいくつかの課題がある 1=課題が多く改善が必要

改善方策の妥当性

○=妥当 ×=方向性が違う -=該当なし