

様式（従来版）

自己点検・自己評価報告書

（専門学校等評価基準 Ver.4.0 準拠版）

平成26年3月10日現在

華調理製菓専門学校

平成26年3月10日作成

目 次

教育目標と本年度の重点目標の評価	1	5-16 就職等進路.....	22
基準 1 教育理念・目的・育成人材像	2	5-17 中途退学への対応.....	23
1-1 理念・目的・育成人材像.....	3	5-18 学生相談.....	24
基準 2 学校運営	4	5-19 学生生活.....	25
2-2 運営方針.....	5	5-20 保護者との連携.....	26
2-3 事業計画.....	6	5-21 卒業生・社会人.....	27
2-4 運営組織.....	7	基準 6 教育環境	28
2-5 人事・給与制度.....	8	6-22 施設・設備等.....	28
2-6 意思決定システム.....	9	6-23 学外実習、インターンシップ等.....	30
2-7 情報システム.....	10	6-24 防災・安全管理.....	31
基準 3 教育活動	11	基準 7 学生の募集と受入れ	32
3-8 目標の設定.....	12	7-25 学生募集活動は、適正に行われているか.....	33
3-9 教育方法・評価等.....	13	7-26 入学選考.....	34
3-10 成績評価・単位認定等.....	14	7-27 学納金.....	35
3-11 資格・免許の取得の指導体制.....	15	基準 8 財務	36
3-12 教員・教員組織.....	16	8-28 財務基盤.....	37
基準 4 学修成果	17	8-29 予算・収支計画.....	38
4-13 就職率.....	18	8-30 監査.....	39
4-14 資格・免許の取得率.....	19	8-31 財務情報の公開.....	40
4-15 卒業生の社会的評価.....	20	基準 9 法令等の遵守	41
基準 5 学生支援	21	9-32 関係法令、設置基準等の遵守.....	42
		9-33 個人情報保護.....	43
		9-34 学校評価.....	44
		9-35 教育情報の公開.....	45

基準 10	社会貢献・地域貢献	46
10-36	社会貢献・地域貢献	47
10-37	ボランティア活動.....	48

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	平成25年度重点目標	重点目標・計画の達成状況	課題と解決方策
<ul style="list-style-type: none"> ・時代の求める職業人の育成 ・社会のニーズを知り、技能を習得し知識と礼節を身につける 	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎技術を身につけ修得する ・献立作成から料理製作まで一人で行えるようにする ・社会人としてのマナーを身につける（挨拶、返事等） ・食材（野菜、魚、肉等）の旬を覚える ・高い意識をもって就職できる人材を育てる ・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 ・26年度より文部科学省より認定される「職業実践専門課程」の要件にあった教育内容を整える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎技術は全体的に向上してきた応用技術習得を更に目指す ・献立作成能力は、各種コンクールで最優秀賞や、準優勝する学生が出るなど、一定の成果が見られた ・挨拶、返事等は身につけてきたがまだ不足している。 ・食材の旬は今後の授業で更に学習効果を高めていく ・1年制課程は入学直後に行う校外研修において、社会人としてのマナー講習を行い、早期の就職意識付けをすることが出来た。 ・2年制課程の学生には、2年生進級直後に宿泊の校外研修を行い、就職活動に必要なマナー講習や、グループディスカッションを行うなどの方法で就職に対する意識を高め、前年に比べ就職内定状況が好転した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不足している献立作成能力をつけるため、より多くのプロの作品展やコンクールを見学する機会を増やし見聞を広める。また学生自身がコンクールに参加したり講習会に参加する機会を増やす ・先生に対しての挨拶、返事は良くなってきているが、来客にも積極的に挨拶できるように、職員からの声掛けを行うなどしていく ・普段の授業から食材を覚えるため、野菜はまるごと、魚、肉は一本のまま見せ説明する ・学校での様々な取り組みは成果が見られる反面、学生の中には料理の世界での就職に自信を持っていない者もいる。学生だけでは解決できない事に関しては担任、保護者、学生指導、教務職員などが共に面談を行っている

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	秋葉文夫
--------	------------	-------	------

基準 1 教育理念・目的・育成人材像

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p> 外食産業の発展や国民の食生活の多様化、またそれらが誘因とも考えられる生活習慣病等の健康問題、あるいは欧米化を中心とした食生活への移行に伴う食糧輸入問題など、日本の食は今や変革を必要とする時代へと進んでいる。こういった社会情勢を踏まえ、調理師やパティシエの果たすべき役割は益々増大するものと考えられる。 </p> <p> 本校は、日々変化する食産業界のニーズに的確に対応できる調理師あるいはパティシエを育てるために飲食に関するあらゆる基礎教育を行い、社会が求める人材を育て世に送り出すといった使命がある。 </p> <p> 調理師養成施設指導要領に則ったカリキュラムを行なうとともに、食べるという行為の持っている大きな力を認識させるための取り組みを行っている。また、入学適齢人口は年々減少し同系学校間と言わず大学とも競合する時代となっている。今後は学生確保の意味からも、時代に即応したカリキュラムや新しい学習システムの導入などに努めることが大切と考えている。 </p>	<ul style="list-style-type: none"> ・サービス業に従事する者としての素養と、調理に対する姿勢を育てる。 ・基本実習から専攻実習へと進むカリキュラムにより、調理作業の流れを理解させる。 ・専門技術者を目指して修行するための基本的な生活習慣を養う。 ・常に一つ上の資格や技術を目指し、夢をもって努力する継続力を育てる。 ・必修科目、選択必修科目、自主選択科目と大きく分類し、学生個々の自由意志で選択できるカリキュラムを多く取り入れ、自主独立の精神を養い判断力を養う。 ・社会人経験者、大学卒業者、留学生といった人達にニーズに応えられるよう、カリキュラムに飲食店経営に関する科目を取り入れている。 ・社会に出てから役に立つ各種資格取得を目指す為に豊富な講座を用意している。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

1-1 理念・目的・育成人材像

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
1-1-1 理念・目的・育成人材像は、定められているか	理念・目的・育成人材等については明確に定めている。周知、徹底することは重要である。	学則・校訓等により学校の目標を明確にしている。教職員の勉強会を年間通して実施し、認識を共有している。	教育目標の達成と教職員の認識の程度に問題。教職員勉強会の実施	学則・学生手帳・入学を前に入学案内・募集要項・ホームページ
1-1-2 育成人材像は専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか	学生指導方針を明確にし、それぞれの科にて個々に指導を行なっている。	規定教科及び就職指導等において逐次学生の職業意識の向上に努めている。また、養成施設協会等の外部団体より協力を得ている。	一部の学生については浸透できないこともあり、根気強く指導していく。	調理師養成施設指導要領・学則
1-1-3 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか	飲食業界の変化にともない、食育教育といった内容も目的となっている。又、高齢化社会への対応も意識している。	食育基本法の施行、食育教室の開催推進。 高齢化社会→介護食士講座の開催	社会の変化に即応した教育目標をたてる。	健康増進法、食育基本法、全調協活動
1-1-4 社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか	職業実践専門課程を導入し、企業のニーズを把握することに努める。	教育課程編成委員会を開催し意見の集約を行っている。	校外の意見を取り入れてカリキュラムに取り入れる。	職業実践専門課程規約。ホームページ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
日々変化する食産業界のニーズに的確に対応できる調理師あるいはパティシエを育てるために飲食に関するあらゆる基礎教育を行い、社会が求める人材を育て世に送り出すといった使命がある。 調理師養成施設指導要領及び教育課程編成委員会での意見に則ったカリキュラムを中心に授業を行なうとともに、食べるという行為の持っている大きな力を認識させるための取り組みをしている。	<ul style="list-style-type: none"> サービス業に従事する者としての素養と、調理に対する姿勢を育てる。 基本実習から専攻実習へと進むカリキュラムにより、調理作業の流れを理解させる。 専門技術者を目指して修行するための基本的な生活習慣を養う。 常に一つ上の資格や技術を目指し、夢をもって努力する継続力を育てる。

最終更新日付

平成26年3月10日

記載責任者

芳賀正幸

基準 2 学校運営

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>調理師法の規定により学校運営は行なわれており、学校の運営内容については毎年厚生労働省に報告をしている。</p> <p>学校の運営は調理師養成施設指導要領及び専修学校設置基準に基づいている（法令遵守）。</p> <p>理事会において前年度の事業報告および本年度の事業計画の承認を得て事業を進めている。</p> <p>学園事業と学校事業、教務的事业と技術的な事業などをそれぞれで検討し決定しているが、おのおのが縦割り状況にあったため学園の意思決定の部分で遅れることが多々あった。現在は、学園全体の疎通をはかるため連絡会議を設置し毎月の打ち合わせを行なっている。</p>	<p>調理師法施行規則、調理師養成施設指導要領に基づき学校運営を行っている。またスイーツ・カフェ科もそれに準じて運営している。</p> <p>学校法人華学園は3つの学校を有し、それぞれが連携しながら学校運営を行なっているが、3校共通の事業もあり相乗効果も得て活発化している。</p> <p>学校長を中心としてのトップダウン形式での学校運営がなされているため、各校での意思決定はスピーディーだが、教職員同士の意見交換の場が少なくなる点に問題はある。</p> <p>外来講師の採用については規定が設けられている。社会での活躍経験を重視しての採用としている。</p>

最終更新日付

平成26年3月10日

記載責任者

芳賀正幸

2-2 運営方針

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-2-1 理念に沿った運営方針を定めているか	学校教育法及び調理師法に調理師養成施設指導要領に則り的確に運営している。	学校運営については官公庁への報告が義務付けられており、設備・教員・財政・カリキュラムなど規定された内容を実行している。	学校経営は今後厳しい状況となると予測される、規定カリキュラムの見直しが必要と思われる。	調理師養成施設指導要領 理事会議事録 専修学校設置基準

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師法の規定により学校運営は行われており、毎年学校内容についての報告を厚生労働省に提出している。 このようなことから適切な学校運営が常に求められ対応できている。	調理師法施行規則 調理師養成施設指導要領に基づき学校運営を行っている、またスイーツ・カフェ科もそれに準じ法令遵守のもとで運営している。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

2-3 事業計画

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-3-1 理念等を達成するための事業計画を定めているか	理事会の開催により事業計画の承認を得る。	前年度事業の反省点、改善点を検討し、本年度の事業計画を承認するなどの体制がとられている。	新規事業計画の承認に時間がかかり実行が遅れる傾向にあるので、速やかな議決を行うこと。	理事会議事録 事業報告書 事業計画書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
理事会において前年度の事業報告および本年度の事業計画の承認を得て事業が適正に進められています。諸事情による変更もありますがほぼ計画通りに実行できています。	学校法人華学園は3つの学校を有し、それぞれが連携しながら学校運営を行っている。3校共通の事業もあり相乗効果も得ている。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

2-4 運営組織

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-4-1 設置法人は組織運営を適切に行っているか	職務分担し、運営を適切に行っている。	教務部、技術部、それぞれに課、係があり、校務分掌に基づき運営している。	職務分担が明確にできない部分がある。それぞれ重なり合う職務があるので話し合いをしていく。	教職員組織票 組織分担表
2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか	運営の滞りがないう、組織を整備している。	教職員組織図及び職務分担表にて業務を実行している。	責任の所在が不明確な場合もあるので、より組織分担を整備する必要がある。	教職員組織図 職務分担表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
従前は各部が縦割り状況にあり、不可侵的な部分が存在していたが、徐々に解消されつつある。効率的な運営をする今後も広く意見を求める体制を作りあげていく。	学校長を中心としてのトップダウン形式であるため意思決定が速く対応が円滑である。定期の職員会議において広く意見を取り入れ、稟議制度を整備し、その意見を実現できる体制を整えている。

最終更新日付

平成26年3月10日

記載責任者

芳賀正幸

2-5 人事・給与制度

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-5-1 人事・給与に関する制度を整備しているか	学園として給与規定および人事考課制度を整備すべきである。	規定と制度に基づき、教職員の仕事内容、教員資格、免許資格、外部経験、経歴などが千差万別であるため個々に合わせて運用している。	細かな制度となっていないので、何らかの資格を得てもそれが賃金に反映されることがない。	給与台帳 就業規則 給与規定 講師手当一覧 自己申告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校の特殊性から教職員及び講師の賃金制度や採用制度を一定の形にするのは難しい。保有資格や社会での経験年数、前職場の社会的評価や地位、仕事内容などを総合的に評価して採用しているのが現状であり改善の必要がある。	外来講師の採用及び採用条件については規定が設けられている。講師採用については社会での活躍、経験を重要視しているため面白い人材を確保できていると思われる。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

2-6 意思決定システム

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-6-1 意思決定システムを整備しているか	教職員会議・管理者会議・理事会 稟議規定に基づき、事前に決裁を得る制度を整備すべきである。	教職員会議、経営者と管理者との会議、理事会と順追って意思決定を行う。会議前に稟議書の提出が行われている。	トップダウン方式に比べ時間がかかるが多くの意見を反映しやすい。事項内容により下部決定に委ねる。	教職員組織表 職員会議議事録 理事会議事録 予算書 稟議書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学園事業と学校事業、教務的事业と技術的事业など、どの組織部分で定めのかを決めている。多くの決定は教職員会議で検討し学校長が最終決定をする。内容により決定機関を下部組織にすることも検討する必要がある。	多くがトップダウンであり意思決定に時間がかからない。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

2-7 情報システム

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-7-1 情報システム化に取組み、業務の効率化を図っているか	さまざまな様式はシステム化されるべきです。	独自の情報システムを作成し、出席管理・成績管理を実施。入学者情報、証明書発行、授業料等は事務にて管理。	卒業生の管理については遅れている。個人情報の問題もあり、難しい。	成績表 科目別出席表 学籍簿 出席簿 証明書発行大腸

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
独自に情報システムを構築しているが、個人情報の部分が多いため、情報公開は行っていない。	事務処理に関する部分はシステム化している。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

基準 3 教育活動

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>概ね業界のニーズに对应されているが、本来「調理師」の資格は国民の健康を担うにふさわしい資質を持つ者に与えられるものであり、調理技術を第一としたものではない。調理師学校の授業内容および授業時間はこれにそったものであり、必ずしも業界の要望と一致するものではない。</p> <p>授業の大半は調理師養成施設指導要領に従って行っている。使用する教科書は全国で共通しており、また履修単位や各科目の合格点は国の基準が設定されているので問題はないものと思われる。</p> <p>法律の遵守を第一とし、その範囲内で時代に即応した新しい教科目の導入を図っているので適正に位置づけられていると考える。学生の興味は調理実習授業に極端に偏る傾向にあり、専門学科の座学に対する興味は浅く、座学の在り方に苦心している状況にある。このようなことから、学生による授業評価は難しく、試験的導入にとどまっている。学校による教員評価は一部実施しているが、今後幅を広げるべきと考えている。</p> <p>教員資格については調理師法施行規則および専修学校設置基準に明確に定められており、すべてそれに従って教員を確保しているので問題はない。</p> <p>厚生労働大臣認可の学校であり、調理師法及び専修学校法に基づいて運営しており、調理師養成施設指導要領に準じて成績評価・単位認定を行なっているので、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。</p>	<p>業界との連携を強めるため「華友会」という懇談会を設けている。これの活用によりインターンシップ制度及び就職指導、同好会活動に役立てている。</p> <p>調理師科はもちろんのこと、スイーツ・カフェ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特別授業を行なっている。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>食育は調理師養成施設協会が積極的にすすめている事業であり、本校としても前向きに取り組んでいる。</p>

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
---------------	------------	--------------	------

3-8 目標の設定

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-8-1 理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか	理念に沿った教育の実施方針を定めている。	時代に即応したカリキュラムの編成に努めている。	実施の方針と教職員の認識の程度に問題。 教職員勉強会の実施。	ホームページ 入学案内
3-8-2 学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか	学科毎の就業年限に応じ、教育到達レベルを設定している。	調理師法・調理師要請施設指導要項を主体としている。	学生の入学動機が多岐にわたるため、授業進行が難しい。 個々に対応したクラス編成やカリキュラムを考慮する	調理師養成施設指導要領

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
全国調理師養成協会から出版されている教科書にそった授業を行い、かつ時代のニーズに対応した目標を設定している。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

3-9 教育方法・評価等

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-9-1 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	調理師法、調理師養成施設指導要領を参考に編成している。	調理師養成の科目と授業時間が定められている。	さまざまな学生が入学する為、個々に対応したクラス編成も考慮する必要がある。	調理師養成施設指導要領
3-9-2 教育課程について、外部の意見を反映しているか	調理師養成施設要領を軸に、外部の教育課程編成委員による意見をカリキュラムに反映させている。	職業実践専門課程を導入するに当たり、教育課程編成委員会を開催している。	全ての意見を反映できる訳ではないため、学生にとって必要な内容を優先順位をつけ導入していく。	
3-9-3 キャリア教育を実施しているか	専門学校生命線は就職である。学生の期待に応えるべく、本校のなかでも最も重要なものと位置付けている。	専任の就職担当を置き、就職講座という授業を行っている。また2年制課程の学科では宿泊研修、1年制の課程でも校外研修を導入し、就職や職業教育に力を入れている。	入学時点で目的意識がない学生が増えてきている。担任、就職担当が一体となって、目標を持たせる指導を行っていくのと、卒業生からのアプローチを更に多くしていく。	
3-9-4 授業評価を実施しているか	学期末に授業評価を実施している	授業アンケートの実施。	座学のための為、実習	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
授業評価はアンケートのみではなく、教員評価も含め、詳細に行うべき。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

3-10 成績評価・単位認定等

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-10-1 成績評価・修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか	調理師養成指導要領に準ずる。	学則に成績評価、ならびに単位認定について明記。	技術力評価は料理の種類で異なり、総合的判断基準の設定が難しい。技術試験の評価項目を増やす。	調理師養成施設指導要領 学則 学生手帳 学校便覧
3-10-2 作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	全学科、学年ごとに年に数回作品展を実施している。 また段階ごとに技術認定試験を実施している。	外部の技術者を呼び、評価してもらっている。金賞、銀賞、銅賞を各作品展ごとに付与する。	技術の修得は個人差があり、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。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
成績を評価する前提である、出席状況の管理を行っている。試験は定期試験や課題提出なども考慮にいれ総合的に評価、認定している。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

3-11 資格・免許の取得の指導体制

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-11-1 目標とする資格・免許は、教育課程上で、明確に位置づけているか	各種講座を開催し、不合格者に対する補習を行い、次回の試験につなげるなど十分に行われている。	調理師法施行規則による調理師養成施設の基準及び専修学校設置基準に準じて授業を行っている。	閉鎖的な民間資格がなくなり、多くの資格に挑戦できるようになった。	調理師法 食品衛生法 専修学校設置基準
3-11-2 資格・免許取得の指導体制はあるか	調理師資格・食品衛生責任者資格、製菓衛生師など目標資格を定めている。	資格取得についての規則があり、それに則り授業を行っている。	卒業生に対するサポートが不十分であり改善が望まれるが、費用対効果が低くなっている	調理師法 調理師法施行規則 製菓衛生師法調理師養成施設指導要領 時間割表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
厚生労働大臣認可の学校であり、調理師法及び専修学校法に基づいて運営している。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	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。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

3-12 教員・教員組織

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-12-1 資格・要件を備えた教員を確保しているか	必要資格・専門性とも要件は満たしていると考えられます。	調理師法施行規則・専修学校設置基準に適合する教員を確保しています。専門性と資格が強く求められています。	科目によっては有資格者の確保が難しく、特に講師の採用には苦慮しています。資格基準の変更が望まれます。	教職員履歴書 調理師養成施設指導要領 専修学校設置基準
3-12-2 教員の資質向上への取組みを行っているか	外部での研修及び学内研修を実施。	自校での研修は料理研修程度ですが、様々な協会が主催する研修会や資格講習会には積極的に取り組んでいます。	時間的調整が難しい。	全国調理師養成施設協会教職員研修会テキスト 食育フォーラムテキスト
3-12-3 教員の組織体制を整備しているか	教職員組織の確立により職務分担を明確にし、教職員会議及び学校便覧にて伝達を行っている。	事務職員との疎通に多少の問題点があり、具体的にどのようにすべきかを明示する努力が必要。	教職員組織表、教職員職務分担表	教職員組織の確立により職務分担を明確にし、教職員会議及び学校便覧にて伝達を行っている。

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教員資格については調理師法施行規則および専修学校設置基準に明確に定められており、すべてそれに従って教員を確保しているので問題はない。	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。外国人の場合は資格外講師となり履修時間に入れられないため学則規定時間外で行っている。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

基準 4 学修成果

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>専門学校進学理由の第一は就職に有利となっている。毎年 100%の就職率を目標とし、ほぼ満足できる就職状況となっている。</p> <p>専門調理師技術考査については若干の不合格者が出ているが、目標はほぼ達成できている。</p> <p>退学者数は入学者の3～5%程度だが、近年は退学率が低くなる傾向にある。ただし、入学動機があやふやの学生が増えており、職業学校としての教育の在り方を従来とは異なったものにする必要性もある。</p> <p>飲食業界の変革は著しいものがあり、様々な業種・業態に対処できるプロの養成を目指すことが重要である。学校創立38年となり社会で活躍する卒業生も年々増加している。独立開店する者、料理長として活躍している者など様々である。</p>	<p>就職担当者により、通常の授業の中に就職ガイダンスを組み入れるなどして職業教育に力を入れている。</p> <p>専門調理師技術考査受験対策授業を実施し、全員の合格を目指している。</p> <p>また、スイーツ・カフェ科の学生に対しては他校との差別化を含めて食品衛生責任者資格取得講習会を独自で実施。</p>

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

4-13 就職率

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-13-1 就職率の向上が図られているか	就職担当者の業務拡充を行い、新しい試みに積極的に取り組むようにしている。	就職指導年間スケジュールに則り、確実に実施している。	就職の適材適所の判断と学生への指導が難しい。個別面談や保護者、クラス担任との連携を密にする。	就職先一覧、就職ガイダンス資料 就職統計

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
専門学校進学理由の第一は“就職に有利”となっています、毎年就職希望者に対し100%の就職率を目標とし、ほぼ満足できる就職率となっている。	就職担当者により、カリキュラムの中に法定外教科として就職ガイダンスを取り入れている。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

4-14 資格・免許の取得率

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-14-1 資格・免許の取得率の向上が図られているか	調理師免許は本校を卒業することで得られる。また専門士の称号も得られる。 その他、国家資格、民間資格も積極的に取得できるよう講座を開講し、学生の資格取得をサポートしている。	調理師法施行規則により全員が資格取得できるようになっている。 校内において、放課後、土曜日、日曜日にも各種講座を開講している。	学生により資格取得に積極的な者とそうでない者に差がある。費用の面も関係していると思うが、ステップアップの意味、就職に有利な資格を学生に提供していく。	卒業生名簿 調理師法 調理師養成施設指導要領 食品衛生法

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
専門調理師技術考査については若干の不合格者が出ているが、目標はほぼ達成できている。	専門調理師技術考査受験対策授業を実施し全員の合格を目指している。またスイーツ・カフェ科の学生に対しては他校との差別化も含めて食品衛生責任者資格取得の講習会を東京都食品衛生協会に依頼し実施している。 多くの資格の中から、将来調理師、パティシエなどの仕事に役立つ資格を積極的に採用していきたい。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

4-15 卒業生の社会的評価

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-15-1 卒業生の社会的評価を把握しているか	飲食店経営者や調理長を多く輩出、また調理の世界コンクールで優勝するなどしている。	開店の知らせや飲食店情報誌などで把握。	企業に卒業生の在籍などの確認を毎年行っているが、情報不足は否めない。	就職先名簿 華調理師専門学校親睦会資料 卒業生現状報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校設立37年余となり社会で活躍する卒業生も年々増加している、独立開店する者、料理長として活躍している者等さまざまであるが、国際的に活躍している卒業生もお楽しみである。途中で他業種に進む者もあり誠に残念である	歴史を重ねるごとに社会で高い評価を受ける卒業生が多くなり期待感もてる。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

基準 5 学生支援

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>就職の重要性を認識し、就職指導専任教員を配置するなどポイントを置いている。</p> <p>クラス担任と就職担当が連携をとりながら学生指導をする体制が整っている。近年増加傾向にあるニートという現象に対処するため、教員のカウンセリング技術の向上が望まれる。</p> <p>学生への金銭的支援は、学校独自の貸付制度・特待生制度・運動部特待のほか公的な貸付制度を導入している。</p> <p>保健体制は万全とはいえませんが、消防署との連携を密にすることで救急に対処している。健康診断につきましては教職員の定期健康診断をふくめ学校保健に努めている。</p> <p>住居支援については、学生寮の紹介、アルバイト進学制度による住宅提供などで行っている。</p> <p>保護者と学校との連携はとても重要と考える。特に調理師という職業を理解してもらうことが大切であり、まず学校を理解してもらうことが大事と考え、学生の状況については細かく伝達することを心がけている。</p>	<p>就職指導の専任教員を置き、学生の就職活動をフォローしている。専門学校への進学理由の第一が就職にあることへの対応である。</p> <p>特待生制度の一つに野球特待制度があります、野球部は活発な活動をしており、例年東京都内にある専門学校の強豪として紹介されるなど有名チームとなっている。</p> <p>アルバイト希望者については、勉学に支障がない、且つ就職活動に役立つといったことを条件に斡旋している。</p>

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

5-16 就職等進路

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-16-1 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	就職指導担当及びクラス担任。	就職指導専属教員2名、クラス担任17名による指導体制の他、教務部等の職員を加えてトータルで実施している。	積極性に欠ける学生の増加と、個別就職相談の充実。	教職員組織図 職務分担表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
就職指導専任教員を設置している。クラス担任と連携をとりながら指導。学生指導の体制派就職の重要性を強く認識している。	就職指導のみの教員を置き、学生の就職活動をフォローしている。専門学校への進学理由の第一が就職であることへの対応である。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

5-17 中途退学への対応

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-17-1 退学率の低減が図られているか	退学率を減らすことが大命題である。年度によって退学率に差があり、3～8%で推移している。目標は5%以下。	全専門学校の平均的な退学率は10%を超えている。学生指導を徹底し、学生の悩みに対応できるよう、担任、教務部、学生指導部、保護者と連携している。	目的意識の薄い学生が増加しているので、意識の高揚を図る授業(実習内容)を取り入れる。	学籍簿 出席簿 月別出欠調査票 退学者名簿

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
5%以内の目標を達成した。今後は、さらに教員と学生との距離を縮める努力をしたいと考える。	厳しく、学生指導を行う、そしてじっくりと学生の話聞くことが退学者の低減に繋がる

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

5-18 学生相談

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-18-1 学生相談に関する体制を整備しているか	クラス担任及び学生指導部、教務部が連携して担当。	カウンセラーといった専門の相談員は設置していない。	心の相談には対応できないので、専門家を紹介できる程度は実施したい。	教職員組織図 職務分担表
5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか	広報部の留学生担当が中心となりますが、入学後はクラス担任との連携となる。	留学生担当の広報課職員並びにクラス担任が担当。	問題が生じた場合、言葉の問題が障壁となるので、通訳できる人を手配できる体制を図っていく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
生活指導、就職指導等の体制はとられているが、近年増加傾向にある内面的な悩みを持つ学生に対しての相談には適切に対応できていない。教員がカウンセリングに対する勉強をすることが求められる。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

5-19 学生生活

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-19-1 学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか	種々の奨学金制度あり。	日本学生支援機構奨学金制度・東京都育英資金等。	対象となる学科に制限があり、該当しない場合は教育ローン等を利用することとなる	学校案内書 学生募集要項
5-19-2 学生の健康管理を行う体制を整備しているか	学校保健法に則り配慮している。	定期健康診断及び細菌検査の実施。	学校近隣に外科がないことが課題、応急処置ができるよう教員に救急の訓練を行う。	学則 健康診断書
5-19-3 学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	学生寮（民間）への斡旋・アルバイト進学への斡旋。	民間学生寮の紹介、働きながら学ぶアルバイト進学企業を紹介、同時に住居は社員寮が提供される。	アルバイト進学学生の生活指導を会社と連携して行う。	学生寮案内書 アルバイト進学先紹介パンフレット
5-19-4 課外活動に対する支援体制を整備しているか	クラブ活動 食育活動 高等学校連携を積極的におこなう。	野球部・料理研究同好会への支援及び食育事業への支援	野球部には特待生制度を設けるなど学校の支援を実施しています。	校友会資料

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
経済的支援については、家庭ごとに柔軟な対応をとっている。	特待生制度やアルバイト進学制度を設けている

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

5-20 保護者との連携

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-20-14 保護者との連携体制を構築しているか	成績表の送付 保護者面談 現状報告	期末試験の点数報告を行い、保護者の学生理解を求める。 出席状況を知らせると同時に、保護者と連携した指導をする。	学校に無関心な保護者が多い為、保護者会のようなイベントを実施する。	担任業務総括表 成績通知書 出欠報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
保護者と学校との協力体制がとても重要であると考え。特に調理師という仕事に対する理解が大切。学校生活については特に細かく連絡している。	クラス担任と保護者との協力体制を強化する。必要に応じ学生指導部、教務部も交えての面談を実施している。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

5-21 卒業生・社会人

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-21-1 卒業生への支援体制を整備しているか	卒業生が来校して来た場合には就職斡旋などを積極的に行う。	HPに企業向けのページがあり、新卒と同時に、既卒向けの求人票をダウンロードできるようにしている。	卒業生を採用したい企業が多いのでフォローをの充実を図りたい。	HP
5-21-2 産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取り組んでいるか	学校としての取り組みは行っていない。	特になし。	卒業後1～3年程度で離職してしまう卒業生も見られる。就職担当職員が状況を調査し全体で対策を考えていく。	
5-21-3 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	社会人のみを集めたクラスを1年生課程に設置し、学習環境を整備している。	社会人経験者のニーズに応え、カリキュラムに飲食店経営に関する科目を取り入れている。	入学希望者が年によりばらつきがある。また主に社会人の受け入れ先となっていた夜間部への志願者が減少傾向にある。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
独立開店する者、料理長として活躍している者等、社会で活躍する卒業生も年々増加している。	歴史を重ねるごとに社会で高い評価を受ける卒業生が多くなり期待感が持てる。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

基準 6 教育環境

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>調理師法施行規則並びに調理師養成施設指導要領による設備に規定があります。また、最新の調理法を実習するための設備も充実しています。設備の新旧や性能については各校に任せられた状況にありますので、学校間で設備を競うことにもなります。そのため常に設備投資する結果となり経済性に問題もあるが、常に学生の教育の充実を考え取り組んでいる。</p>	<p>各国料理に対応できる設備を整えている。 常に設備を更新し近代的な設備となっている。</p>

6-22 (1/1)

6-22 施設・設備等

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-22-1 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	法定基準があり、法律に従って設備している。また基準を上回る設備、備品を用意している。	調理師養成施設指導要領に従って設備している。	調理実習室の増設などで、実習の充実を図りたいが、施設の問題、法的な問題もあるため、学園全体で検討している。	調理師法施行規則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師法により設備も規定があり、不備な場合は認可されない。設備の性能については各校に任せられた状況にあり、学校間での競争が激化することもある。	料理、菓子、製パンまでのすべての実習に対応できる設備がある。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

6-23 学外実習、インターンシップ等

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-23-1 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	2年制(調理テクニカル科・スイーツ・カフェ科)の学生がインターンシップを行っている。1年制の調理本科についても導入。	調理テクニカル科、スイーツ・カフェ科は正規授業としてインターンシップを取り入れている。	1年制の学生は短期間で実施。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	学則 調理師養成施設指導要領

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学外での実習を取り入れることで、より実践的な教育効果が期待できる。モチベーションのアップにも繋がり、就職活動の一端にもなる。	約一ヶ月間、(調理本科は1週間)という校外実習であるが、欠席者もほとんどなく、実習の目的がよく認識されている。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

6-24 防災・安全管理

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-24-1 防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	消防署の指導による総務部を中心とした防災組織を策定すべきである。	自衛消防組織 火元責任者 学内非難経路 台東区災害時 避難場所の提示など行っている。	避難訓練の回数は増やしたが、 更なる改善も必要である。	自衛消防組織表 避難経路図
6-24-2 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	普通教室や調理実習室においての防災について直接指導すべきである。	新入生オリエンテーションで 防災・防火についての指導を徹底して行っている。また実習室 において現場指導を行っている	実習担当助手に対し、防火器具 の使用方法や応急手当の方法 を十分に教授する。	調理実習注意書 器具使用マニュアル

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
上野消防署の指導のもとに実施する教職員防災訓練、学生避難訓練。 昼夜で実施しているが、昼間部は年2回、夜間部は年1回行っている。	東日本大震災を教訓に、防災組織の大幅な見直しを行ったほか、非常放送訓練、訓練委員の訓練、職員のみ訓練、学生を含めた訓練など、非常時に向けた各種訓練を充実させている。また、学園備蓄のみならず、職員、学生個人に防災グッズの導入をすすめ、非常持ち出しができるよう整備をすすめた。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

基準 7 学生の募集と受入れ

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学生募集に関わるさまざまな案内書については“解りやすい”をポイントに作成しており、抽象的な表現をすることなく、授業時間数やカリキュラム内容など具体的に解りやすく表現することになっている。最近は感覚的に捉えた案内書が多くなっているように思うが、これでは学校を理解するのは不可能と考える。</p> <p>卒業生の活躍状況についてはパンフレットなどを通して公開しているが、学生募集に貢献しているかどうかのはっきりしたデータはない。</p> <p>入学選考には、推薦入学・一般入学・AO入学などの方法があり、基本的には、調理師やパティシエへの志望動機や将来の夢などを中心に、何か頑張っていることがある、継続しているものがあるといったやる気を大切に評価している。</p> <p>学費については、都内他校に比べ低く抑えられているとは思いますが、現在の日本経済の状況からみても、授業料の値上げは学生確保に大きく影を落とすものと考えられる。</p>	<p>華学園の「ハナ」にかけて、毎年8月7日に高校生対象の料理イベント（コンクール）を行っている。多くの高校生の参加を得て好評なため、規模を拡大し、3月にも「スイーツチャンピオン」という企画を8月から移行して開催するなど、魅力ある体験行事を実施している。</p> <p>入学選考にあたっては、体験入学への積極的な参加を焦点にして、入学意欲が高いことを重要視している。</p>

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

7-25 学生募集活動は、適正に行われているか

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-25-1 高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取り組んでいるか	広報部を中心に募集活動を行っています。	学校ガイダンス 会場ガイダンス 模擬授業 見学会 体験入学等を実施。	出張模擬授業の増加が教員負担を大きくしている。様々方法を模索しているが、高校側の行事との兼ね合いがあるため難しい。	入学案内書 HANAニュース 募集要項
7-25-2 学生募集活動を適切かつ効果的に行っているか	広報事務が確立されており、かなり親切に対応。土、日、祝日にも職員が出勤し、相談や見学に対応。	広報部職員、事務職員、教員のいずれもが対応できる能力を有する。	体験入学会でも個別面談を実施、時間がかかりすぎる傾向がある。	広報部の相談マニュアル

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学生案内書は抽象的な表現をせず、授業時間数やカリキュラム内容を分かりやすく解説することになっている。	進路相談などに細かく対応できる体制にある。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

7-26 入学選考

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-26-1 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	本校の入学選考基準に従って選考を行っています。	学校推薦入学基準・自己推薦入学基準・AO入試基準を定めて実施している。	AO入試についても、事前学習会を実施するなど工夫をしている。	募集要項 入学選考委員会 調査書
7-26-2 入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか	募集要項等に明文化されています。	推薦入学、自己推薦入学、一般入学、AO入学。	AO入試制度は多くの専門学校で取り入れられておりますが、内容が明確に表現されていないので検討を要する。	募集要項

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
AO入試制度は多くの大学や専門学校で取り入れられておりますが、専門学校では今ひとつ内容が明確に表現されていないような気がします。本校においては、レポート提出などにとどめず、事前にAO入試合格者を集めて、学習会を実施するなど、工夫を重ねていますが、制度についてさらに検討を重ねたいと思います。	一日体験入学への参加を高く評価。 高校生料理コンクールなどで料理に対する姿勢をみて、優秀な作品出展者には推薦入学を許可。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

7-27 学納金

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-27-1 経費内容に対応し、学納金を算定しているか	東京都内の調理師養成施設としては中間的な学納金である。	全国の調理師養成施設の学費や教材費を参考に、決して負担が重くならないように配慮している。	保護者負担を軽減するために分割納入を認めているがそれでも学納金の納入が困難な学生が毎年いる。 低減化に努力している。	全国調理師養成施設協会東京地区協議会学納金調査結果
7-27-2 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	3月31日までに辞退の申し出があった者には、入学金を除き返還に応じる。	辞退者から返金の申し出があった場合は、入学金を除き返還に応じている。募集要項にその旨記載し周知している。	納入金全額の返金を請求する辞退者もいる。その場合は判例、募集要項への記載を説明する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
ここ数年間は学納金を据え置いています。教材費等の値上がりはありますが、諸経費を少しずつ抑えることで対処しています。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

基準 8 財務

点検大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>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、学校運営を行っており、借入金も無く設備投資等も全て自己資金で行うなど、中長期的な学校の財務基盤は安定している。</p> <p>主要な財務数値についても各種会計資料等を有効に活用し、推移を正確に把握しており、年度予算の執行についても妥当であると認識している。</p> <p>なお、ここ数年、中期計画について具体性が欠けているという認識を持っていたが、一昨年度より予算編成や予算執行について問題点を洗い出し改善を実施するなどして、中期的な計画をより具体的なものに取り組み始めている。</p> <p>また、今後、より健全な学校運営を行っていくために、引き続き入学者の確保と資産の有効活用を重視した予算計画を立てる必要があると認識している。</p> <p>財務の監査については、本学園顧問の公認会計士の指導により適正な決算書類を作成して、監事の監査に臨んでいる。</p> <p>財務情報の公開については、保護者等関係者の理解と支持を得るためにも極めて重要であり、閲覧申請書による財務書類の公開だけでなく、学校法人会計基準に準拠した形式によりホームページ等インターネットを活用し行なっている。</p>	<p>学校法人華学園には華服飾専門学校、華調理製菓専門学校、華学園栄養専門学校の3校がある。同一敷地ということもあって入学式、卒業式、学園祭等の学校行事は合同で行っており、財務についても学校法人の財務という形をとらえることがほとんどであるが、当学園は設立以来、堅実で安定した学校運営を行ってきており、強固な財政基盤を堅持している。</p>

最終更新日付	2014年3月10日	記載責任者	米崎剛史
--------	------------	-------	------

8-28 財務基盤

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-28-1 学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか	18歳人口の減少といった厳しい状況に備え、学校運営を継続的に継続させるためには、事業計画に基づいた予算の執行による支出を管理し、中長期的に財務基盤を安定させるべきである。	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。	
8-28-2 学校及び法人運営にかかる主要な財務数値に関する財務分析を行っているか	主要な財務数値に関する情報とその推移については、各種会計資料等を有効に活用し、正確に把握している。	顧問の公認会計士の指導を受けて各種の会計資料を作成し、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。	特に課題があるとは考えていない。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
すべて自己資金によって、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おり、中長期的な学校の財務基盤は安定している。主要な財務数値についても各種会計資料等を有効に活用し、その推移を把握している。	学校設立以来借入もなく堅実な且つ安定した学校運営を行ってきている。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	米崎剛史
--------	------------	-------	------

8-29 予算・収支計画

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-29-1 教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	教育目標との整合性を図る事業計画を策定し、その計画に基づき単年度予算だけでなく中期計画も策定すべきである。	予算計画の主要部門である総務部の人員を拡充して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。	
8-29-2 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか	事業計画により予算を策定し、適正に執行されるべきである。	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。	すべての教職員が、引き続き無駄のない予算執行に取り組む必要がある。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
年度予算については、適切な予算配分をしており、その執行も計画に従って妥当であると考えている。しかし、中期計画については、具体性に欠けていた面があったことを認識しており、一昨年度から改善に取り組み、成果が表れ始めている。	特になし。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	米崎剛史
--------	------------	-------	------

8-30 監査

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-30-1 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか	寄附行為に基づき、監事による会計監査を適切に行うべきである。	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。	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。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
財務については、顧問の公認会計士による日常および決算書類作成の会計指導を受けて監事による会計監査に臨んでおり、適正な会計監査が行われていると認識している。会計監査の責任体制も明確化され、監査の実施スケジュールも妥当であると考えている。	特になし。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	米崎剛史
--------	------------	-------	------

8-31 財務情報の公開

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-31-1 私立学校法に基づく財務公開体制を整備し、適切に運用しているか	財務情報の公開は、学校法人においてアカウンタビリティを果たすという観点からも行うべきである。	私立学校法における財務情報公開の最小限の基準を満たしている。	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べきである。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
財務情報の公開については、保護者等関係者の理解と支持を得るためにも極めて重要であり、学校法人会計基準に準拠した情報の公開を、ホームページ等インターネットを活用し積極的に行なっていくべきである。	特記事項なし。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	米崎剛史
--------	------------	-------	------

基準 9 法令等の遵守

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>厚生労働大臣の指定校であり、法令の遵守が学校運営の絶対的条件となっている。毎年5月1日現在の学校の状況を厚生局に提出しており、常に基準を満たすように配慮している。</p> <p>個人情報が記載されている書類については、門外不出であり職員室に厳重に保管するとともに、不要になった書類はシュレッダーにて処分している。</p> <p>学生情報はクラス担任が保有しているものが多く、個人情報管理という意味で十分に注意するよう指導している。</p>	<p>法令を遵守し、さらに法定外部分で差別化を図っています 卒業アルバムにも卒業生の現住所記載を中止しています。</p> <p>入学案内書に使用する写真については、本人、卒業生の同意のもと掲載しています。</p>

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

9-32 関係法令、設置基準等の遵守

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-32-1 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	法令の遵守が学校運営の絶対条件であるべきである。	調理師法施行規則、専修学校設置基準に従って運営しています。	調理師養成施設指導要領による授業内容と、社会が求める調理師学校卒業生の技術にギャップがあり、カリキュラムの中でどう両立させるかが課題であり、苦慮するところです。	調理師法施行規則 専修学校設置基準

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
厚生労働大臣の指定校であり法令の遵守が絶対的な条件となっています。毎年学校の状況を提出していますので、常に基準を満たすように配慮しています。	法廷を遵守し、さらに法廷外部分で差別化を図っています。

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

9-33 個人情報保護

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-33-1 学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか	個人情報は広報部、教務部で厳重に管理すべきである。	入学願書及び学籍簿管理、健康診断書、成績等は担任と教務部で管理しています。	同窓会会員名簿の発行を中止、卒業生進路状況も発刊中止するなど卒業生の追跡調査が難しくなっています。	同窓会名簿 進路調査表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
個人情報の掲載されている書類については職員室書棚に整理。在校生についてはクラス担任が保管しているので保護できている。個人情報保護対策についての文書化は遅れています。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

9-34 学校評価

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-34-1 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか	校長をトップとし、事務局を交え自己評価を行っている。その結果を公表し、次年度以降の指針とする。	各部門担当者、事務局で自己評価を行い、最終的には事務局長、学校長、理事長と内容を精査し公表する。	自己評価について全職員が内容を把握できていないのが現実であるので、解決に向け勉強会を実施する。	自己点検・自己評価報告書
9-34-2 自己評価結果を公表しているか	自己評価は開示している。財務状況も含めすべて開示すべきである。	学校のホームページ等で公表している。また希望者には校内でも開示している。	外部へは、学校関係者評価委員会への開示と都庁への提出のみであり、開示請求はない。	ホームページ
9-34-3 学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか	内部と外部の委員による学校関係者評価委員会を設置し、評価を行うべきである。	年2回学校関係者評価を行う。	スタートしたばかりの取り組みのため、委員にも浸透していない部分がある。回数を重ねることにより改善されると思われる。	学校評価委員名簿 評価報告書 運営組織図 就任承諾書・同意書
9-34-4 学校関係者評価結果を公表しているか	学校関係者評価は「評価報告書」という形で公表すべきである。	ホームページ、紙による報告書という形で公表している。	ホームページのアクセスについては主に高校生である。関係者以外の関心はないのが現実である。	評価報告書 ホームページ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
自己点検・自己評価の公開はホームページや、閲覧という方法で実施していく。 職業実践専門課程の認可を受けることと学校関係者評価を行うことは関連があるため、今後も評価委員会の意見を聞きながら学校の改善のために実施していく。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

9-35 教育情報の公開

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-35-1 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	学校の概要からキャリア教育、評価を含めた様々な取り組みについて情報を公開すべきである。	教育情報の公表という形で、紙、ホームページ上で公開している。	教育情報を知りたい対象が不明瞭であり、目的も不明である。誰にでもわかりやすい内容に努める。	教育情報の公表 ホームページ

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校として情報を広く公表する必要性はあるが、公開している内容が請求者の必要とする情報なのか不明である。現時点では誰にでもわかりやすい内容に順次更新が必要と考えられる。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

基準 10 社会貢献・地域貢献

大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>都立高校との連携により高校生の職業教育の一環として、調理実習と製菓実習を体験します。</p> <p>同好会活動を通して、食料の生産、流通、消費を生産業者、流通業者から学習し、調理師としての使命を認識する。</p> <p>学園祭模擬店の売り上げの一部を福祉事業に寄付</p>	

10-36 社会貢献・地域貢献

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10-36-1 学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	付帯事業として介護食士等の講習を実施。	介護食士 3 級認定講習を一般対象に実施。2 級認定講座実施予定	経費の問題	付帯事業として介護食士等の講習を実施。
10-36-2 国際交流に取り組んでいるか	ヨーロッパの学校や、企業との連携を進める。	日本のイタリアンレストランを通じて、イタリアの料理学校へ1年間留学する取り組みが始まった。今後も推進していく。	費用と需要の関係。留学生派遣、受け入れに伴う語学力問題。	ヨーロッパの学校や、企業との連携を進める。

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師養成学校として、食の安全や食料自給、食品流通など日本に適した食のあり方や、流通、消費について研究したい。 社会的問題を学生向けに教授する授業の導入を検討する。(社会科、衛生法規などの授業の他、新規に一般教養、社会学等の科目導入など)	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

10-37 ボランティア活動

小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10-37-1 学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	日常における学校周辺の清掃活動などとおして学校として取り組んでいる。	学生、職員が一緒になり、学校周辺から、最寄駅までの清掃活動を行い、ボランティア精神の涵養に努めている。	ボランティアの案内や募集が外部からあった場合は、掲示板に掲載したりして学生に周知しているが、参加意欲を示す者が極めて少ないのが現状である。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
今後幅を広げていきたいと考えますが、さまざまな制約を受けることが多く発展させることが難しいと思われます。	

最終更新日付	平成26年3月10日	記載責任者	芳賀正幸
--------	------------	-------	------

平成26年 5月16日

平成25年度 学校関係者評価報告書

学校法人 華学園
華調理製菓専門学校
学校関係者評価委員会

学校法人華学園華調理製菓専門学校「学校関係者評価委員会」は、平成25年度自己点検・自己評価報告書に基づいて学校関係者評価を実施し、以下の通り報告致します。

1. 学校関係者評価委員

- ・ 卒業生

 舘野 雄二 氏 みちば和食たて野 店主

- ・ 保護者

 野口 節子

- ・ 学校の専門分野における業界関係者

高橋 和重 氏	株式会社共立フーズサービス	代表取締役社長
長 幸樹 氏	日本料理あづま	料理長
大木 振一 氏	株式会社馬淵商事	人事課長
田中 喬 氏	株式会社新橋亭	取締役総料理長

- ・ 高等学校長、進路指導担当者等

 山中 克修 氏 大宮開成高等学校 学校長

2. 基準項目ごとの学校関係者評価

基準1 教育理念・目的・育成人材像等	
【現状と課題】	<p>華学園の建学の精神である「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」に基づく人材の育成教育を目指す。入学段階で目的意識の薄い学生の意識改革が必要とされている。</p> <p>料理の基礎知識、基本技術を修得させる実習を主眼において、調理師法の目的である「調理の業務に従事する者の資質を向上させるとともに、さらに調理技術の合理的な発達を促進し、国民の食生活の向上に寄与する。」を実現できる人材の育成を目指す。</p>
【改善のための方策】	<ol style="list-style-type: none"> 1. 授業、実習、及び就職指導において学生の職業意識の向上に努める。 2. 一部の学生に関しては浸透できないこともあるので、個別面談を実施するなど根気強く指導している。 4. 卒業生から実際の仕事の話聞く機会を設け、業態別の仕事ぶりを話してもらい、仕事選びの一助にする。 5. 2年生は進級直後に国立中央青少年交流の家において、また1年制課程の学生向けに入学後間もなく国立オリンピック記念青少年総合センターにてマナー講習及び就職に関するガイダンスを実施している。 6. 料理人としての知識を身につけさせる取り組みを行う。(季節ごとの旬の食材を知り、地域による食材の違いを学ぶ)
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の取り組みは概ね妥当であると思われる。 ・「旬」を意識した教育方針は今後も継続すべき。 ・豊かな調理理論の構築をする。 ・学生の資質にあった教育体制を実施し、学生に対し意識づけを行う必要性がある。 ・仕事とはどういう状態かを教え込むことが大切である。

基準2 学校運営	
【現状と課題】	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理師法、製菓衛生師法、調理師養成施設指導要領、専修学校設置基準に基づいて運営されている。また、華学園3校共通の事業もあり、それぞれが連携しながら学校運営をおこなっている。 2. 学校組織は、教務部、技術部に分かれ相互に補完しながら学校運営を行っている。経営的な面は学園組織として総務部が行うが、縦割りの側面が見受けられる。 3. 職員の採用に当たっては資格や社会経験年数などの要件があり、科目により確保が難しい面もある。 4. 情報のシステム化については、構築が遅れている。
【改善のための方策】	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学園全体の意思疎通を図るために、毎月定例の連絡会議を行っており、各校、各部署の情報を共有できる体制が確立している。 2. 学校の事務と学園としての事務について、各校と事務局で連絡をとりながら意思の疎通を図っている。 3. 講師の採用に当たっては、講師相互の紹介や他校からの紹介で運用している。 4. システム化は総務部を中心に構築し、広報部システムなど、学校において活用できるものはデータの共有を行うが、学校事務としてはデータの蓄積や集計が遅れている。
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・全ての面での経営・運営努力が図られていると感じる。 ・学生からの意見の吸い上げを考えてみるべきである。 ・トップダウン形式から起こりうる課題をどう克服するのか一考が必要である。 ・教職員間のコミュニケーションの強化が大切である。

基準3 教育活動	
<p>【現状と課題】</p>	<p>概ね業界のニーズに据えられていると思いますが、本来「調理師」の資格は国民の健康を担うにふさわしい資質を持つ者に与えられるものであり、調理技術を第一としたものではありません。調理師学校の授業内容および授業時間はこれに沿ったものとなっています。</p> <p>授業の大半は調理師養成施設指導要領に従って行なっています、使用する教科書は全国で共通しており、また履修単位や各科目の合格点は国の基準が設定されていますので問題はないものと思われます。</p> <p>学生の興味は調理実習授業に極端に偏る傾向にあり、専門学科の座学に対する興味は浅く、座学の在り方に苦心している状況にあります。このようなことから、学生による授業評価は難しく、試験的導入にとどまっています。</p> <p>教員資格については調理師法施行規則および専修学校設置基準に明確に定められており、すべてそれに従って教員を確保しているため問題はありません。</p> <p>指導要領に準じて成績評価・単位認定を行なっていますので、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ます。</p> <p>キャリア教育に関しては、卒業後の進路を見据え就職ガイダンスの授業を取り入れ、職業意識の涵養に努めているが時間の経過とともに意識が薄れてしまい、就職試験間際になり慌てるという学生が多い。</p>
<p>【改善のための方策】</p>	<p>業界との連携を強めるため「華友会」という懇談会を設けています、これの活用によりインターンシップ制度及び就職指導、同好会活動に役立てています。</p> <p>調理師科はもちろんのこと、スイーツ・カフェ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と思っています。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特別授業を行なっています。</p> <p>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ます。民間資格なども積極的に取得させる方向で考えています、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おります。</p> <p>2年生は進級直後に国立中央青少年交流の家において、また1年制課程の学生向けに入学後間もなく国立オリンピック記念青少年総合センターにてマナー講習及び就職に関するガイダンスを実施している。</p> <p>2年制課程においては就職ガイダンスの授業を1年次より取り入れ、早めに就職に対する意識を植え付けるとともに、華友会の会員企業に協力いただき、1年次の後半と、2年次の前半の二回に分けて校外実習を行うなど早めの進路選択に寄与している。</p>
<p>【関係者評価】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・企業との連携を深めるため「華友会」の意義は大きいと感じた。今後の更なる活動を期待する。 ・教員の資質向上のための取り組みが更に必要。 ・学生の進路別の重点目標の設定が必要 ・華の学生に限らないが将来のビジョンが希薄な学生が多い。 ・職に就いてからの5年後、10年後の自分について考えてみる機会を与えて欲しい。(自分がどうなりたいのか考えさせて欲しい) ・和、洋、中、菓子など一番大切な基礎を教える事が大切。

基準4 教育成果	
【現状と課題】	<p>専門学校進学理由の第一は就職に有利となっています、毎年 100%の就職率を目標とし、就職希望者に対してはほぼ満足できる就職状況となっています。</p> <p>今後は就職を希望しない学生がなぜ希望しないのか理由を分析し、就職意識を高める取り組みをキャリアセンターとともに実施していく必要性が益々重要となってくると考えています。</p> <p>就職後の離職率を調査し、その原因の調査を継続して行っています。</p> <p>専門調理師技術考査については若干の不合格者が出ていますが、目標はほぼ達成できています。</p> <p>退学者数は調理テクニカル科では7.8%、スイーツ・カフェ科は3.4%で専門学校の平均10%以上に比較し低い水準を維持しておりますが、年により退学率の増減がばらついています。ただし、入学動機があやふやの学生が増えており、職業学校としての教育の在り方を従来とは異なったものにする必要性も感じています、</p> <p>飲食業界の変革は著しいものがあり、様々な業種・業態に対処できるプロの養成を目指すことが重要です、社会で活躍する卒業生も年々増加しています、独立開店する者、料理長として活躍している者など様々であり楽しみです。</p>
【改善のための方策】	<p>就職担当者により、通常の授業の中に就職ガイダンスを組み入れるなどして職業教育に力を入れています。</p> <p>専門調理師技術考査受験対策授業を実施し、全員の合格を目指しています。</p> <p>また、スイーツ・カフェ科の学生に対しては他校との差別化を含めて食品衛生責任者資格取得講習会を独自で実施しています。また製菓衛生師国家試験の受験資格講座も開講しています。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・今後の課題として就職率でなく「離職」まで視野に入れての活動は大変評価できると思う。 ・就職定着率も大切。 ・他校との更なる差別化打ち出すことが必要。 ・卒業生の動向等の把握を。 ・学生から社会人へのギャップを考える。

基準5 学生支援	
【現状と課題】	<p>就職の重要性を認識し、就職指導専任職員をキャリアセンターに配置するなど早期の指導体制を築いています。キャリアセンターではいつでも就職に関する相談を受け付けており、随時面接指導などに対応しています。</p> <p>クラス担任と就職担当が連携をとりながら就職指導をする体制が整っています。</p> <p>学生への金銭的支援は、学校独自の貸付制度・特待生制度・運動部特待のほか公的な貸付制度を導入しています。</p> <p>留学生の支援策として、学園に留学生担当職員がおり、入学から在学中のアドバイスを行うとともに、留学生受入れに関する研修会を終了した職員がいます。まずは担当が各種相談にのり、卒業後の進路のアドバイスを行っています。</p> <p>住居支援については、学生寮の紹介、アルバイト進学制度による住宅提供などで行っています。</p> <p>保護者と学校との連携はとても重要と考えます。特に調理師という職業を理解してもらうことが大切であり、まず学校を理解してもらうことが大事と考え、学生の状況については細かく伝達することを心がけています。</p>
【改善のための方策】	<p>就職指導の専任職員を置き、学生の就職活動をフォローしています。専門学校への進学理由の第一が就職にあることへの対応です。</p> <p>特待生制度の一つに野球特待制度があります、野球部は活発な活動をしており、例年東京都内にある専門学校の強豪として紹介されるなど有名チームとなっています。</p> <p>アルバイト希望者については、勉学に支障がない、且つ就職活動に役立つといったことを条件に斡旋しています。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・育英資金の充実は「これでいい」というところはないので、更なる努力、取り組みを期待します。 ・学生の就職に対する意識改革。 ・学生の精神的カウンセリングの充実。 ・過保護な生徒の保護者教育も必要では。 ・卒業生に対する動向の把握と情報の入手が大切である。

基準6 教育環境	
【現状と課題】	<p>調理師法施行規則並びに調理師養成施設指導要領による設備に規定があります。また、製菓衛生師受験資格取得に必要な設備も整えられています。最新の調理法を実習するための設備も充実しています。</p> <p>設備の更新や性能については各校に任せられた状況にありますので、学校間で設備を競うことにもなります。そのため常に設備投資する結果となり経済性に問題もあるが、常に学生の教育の充実を考え取り組んでいます。</p> <p>防災計画に関しては、総務部にて企画立案し、防災組織が作られており、春と秋の2回、消防、警察の協力を得て避難訓練を実施しています。</p>
【改善のための方策】	<p>各国料理に対応できる設備を整えています。</p> <p>常に設備を更新し近代的な設備となっています。</p> <p>平成27年度の教育課程改正に合わせた設備の更新も計画的に進めています。</p> <p>災害発生時にはより安全にそして素早く避難できるよう、避難経路の確保や避難順路の掲示を見直すなどしています。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・設備に関しては特に問題もなく整備されています。今後も計画的に更新していくなど施設の充実を図ってほしい。 ・衛生観念を学生に浸透させるために、清掃用具、洗剤、スポンジに至るまで常に綺麗なものを用意し使用するくせをつけさせることも必要である。 ・学生には、自分の身は自分で守る、そして就職後にはお客様の安全を守ることを考えさせ避難訓練時のみならず日ごろから意識させることが重要である。

基準7 学生の募集と受け入れ	
【現状と課題】	<p>学生募集に関わるさまざまな案内書については“解りやすい”をポイントに作成しており、抽象的な表現をすることなく、授業時間数やカリキュラム内容など具体的に解りやすく表現することにはしています。</p> <p>卒業生の活躍状況についてはパンフレットなどを通して公開しています。</p> <p>入学選考には、推薦入学・一般入学・AO入学などの方法があり、基本的には、調理師やパティシエへの志望動機や将来の夢などを中心に、何か頑張っていることがある、継続しているものがあるといったやる気を大切に評価し専攻しています。</p> <p>学費については、都内他校に比べ低く抑えられているとは思いますが、消費税の増税にあたり、材料費や光熱水費の値上がりがあるためその対策は必要であると考えられます。しかし授業料の値上げは学生確保に大きく影を落とすものと危惧されます。</p>
【改善のための方策】	<p>華学園の「ハナ」にかけて、毎年8月7日にイベントを行っており「スイーツチャンピオン」、「クック de チャンピオン」など企画を変えながら多くの高校生の参加を得て好評を得ています。参加者の中から入学した学生も多く、高校生にも進路選択の一助になっていると思われます。</p> <p>来年度以降もイベントの内容を変えつつ、高校生に料理の面白さを伝えていく努力をしていきたいと考えています。</p> <p>入学選考にあたっては、体験入学への積極的な参加を基準にして、入学意欲が高いことを重要視しています。学力のみに偏らず、「料理が好き」、「お菓子が好き」、「将来この分野で就職したい」という意欲を第一に入学選考を行っています。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本当にやる気のある人が勉強したい時、学費の納入方法の選択の仕方（分割回数など）が多いと良い。 ・ 大学全入時代に入り、Uターン組の取り入れ策は？ ・ 私たち高校では直接広報の方と会うが、その的確さ、誠実さには大変信頼をおいている。 ・ 学費の納入方法やアルバイトの状況なども明確にパンフレットに明記した方が良い。 ・ 学生の就職先の定着率を上げて模範となる卒業生を紹介する。

基準8 財務	
【現状と課題】	<p>中長期的な学校の財務基盤は設置基準に定める割合をクリアしており、また借入もなく安定的に学校を運営していくための必要な資産・資金力は充分ある。</p> <p>財務についての監査も公認会計士により監査予定表に基づき適切な会計指導がおこなわれている。</p> <p>但し主要な財務数値に関する情報とその推移については正確に把握しているが、予算・収支の中期計画については不適切な予算配分、不要な投資等はないものの、具体性に欠けた計画のものもある。</p> <p>今後厳しい業況が続くなか安定した入学者の確保等、安定的に学校を運営していくためには、短期・中期目標の実現に向けた実行計画に対応したものでなければならない。</p> <p>そのためには明確な予算計画及び規程の文書化の策定、予算決定機関と編成プロセスの構築を図っていくことが最重要課題である。</p>
【改善のための方策】	<p>学校法人として設立以来借入もなく堅実な且つ安定した学校運営を行ってきており、強固な財政基盤を堅持している。又公認会計士の厳正な指導に基づいて会計処理を行っている。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・ 視野を広めた中期計画の作成。 ・ 財務情報の公開。 ・ 予算に対する教職員の意識づけ。

基準9 法令等の遵守	
【現状と課題】	<p>厚生労働大臣の指定校であり、法令の遵守が学校運営の絶対的条件となっております。毎年5月1日現在の学校の状況を厚生局に提出しており、常に基準を満たすように配慮しています。</p> <p>個人情報に記載されている書類については、門外不出であり職員室に厳重に保管するとともに、不要となった書類はシュレッダーにて処分しています。</p> <p>学生情報はクラス担任が保有しているものが多く、個人情報管理という意味で自宅などに持ち帰ることを禁止し、その取扱いには十分に注意するよう指導しています。</p> <p>自己点検・自己評価を毎年実施しており、関係機関に提出しています。</p> <p>平成25年度より学校関係者評価を実施し本校の教育活動について、評価、助言をいただいています。</p>
【改善のための方策】	<p>法令を遵守し、さらに法定外部分で差別化を図っている。</p> <p>卒業アルバムにも卒業生の現住所記載を中止している。</p> <p>入学案内書に使用する写真については、本人、卒業生の同意のもと掲載しています。</p> <p>学校関係者評価結果については、平成25年度分よりホームページ上で公開しています。また、自己点検・自己評価とともに希望者には学校において閲覧できる体制をとっています。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・同窓会組織の追跡調査。 ・学校評価（授業評価）は学生も参加させた方が良い。 ・就職先の会社評価も必要と思う。

基準10 社会貢献	
【現状と課題】	<p>都立高校、台東区との連携により高校生、中学生の職業教育の一環として、調理実習と製菓実習を体験します。</p> <p>同好会活動を通して、食料の生産、流通、消費を生産業者、流通業者から学習し、調理師としての使命を認識させています。</p> <p>学園祭模擬店の売り上げの一部を福祉事業に寄付しています。</p>
【改善のための方策】	<p>連携先の拡充を図ることにより、早いうちから調理に対する興味を持たせる、朝食をとることの大切さや、家族で食事をとることの大切さを伝えることが必要であると考えています。</p>
【関係者評価】	<ul style="list-style-type: none"> ・ボランティア精神の育成、奨励。 ・幅広い心と包容力の育成。 ・自立精神の植え付け。