

平成 27 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 28 年 6 月 30 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。 育成人材像は、「時代の求める職業人」であり、調理・製菓・ホテルなどの関連業界等が求める知識・技術等、教育課程編成委員会及び学校関係者評価委員会の提言を基に定めている。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。平成28年に学園創立70周年を迎えるにあたり、職業実践専門課程を確実に実践するための体制として「職業実践推進本部」「調理職業実践推進室」を配置し、常に進捗状況の報告を行い、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。
学校関係者評価意見・改善方策
<ul style="list-style-type: none">・教育理念に沿い、人材を育成し、時代を見据えて取り組む姿勢を感じており、このまま進めていけば良い。・特色ある教育活動構築の為に、更に積極的な取り組みに期待する。・調理師養成・育成校として、常にリーディングカレッジとして、更なる向上を期待する。又、料理人として社会人として、将来を担う、人材育成を図る事を期待する。・学校の理念に基づいた、教育目的、人材育成を行っている。

基準2 学校運営

自己評価結果
運営方針は理念、育成人材像を踏まえ、重点目標として定められている。前年度の事業計画及び実施状況、その反省に基づく改善を行い、重点目標を踏まえ新年度の事業計画を立案している。学校法人における理事会・評議員会は寄附行為に基づき適性に行われ、必要に応じて臨時会議が行われている。学校における運営組織は明確化され、組織としても整っているが、調理と製菓の組織区分が不明確であった。次年度の課題として調理と製菓を分野ごとに組織を区分し運営を行う。「華学園給与規程」に基づき運用している。従来の月給制による定期昇給制度から、より適正な年俸制による新たな制度への見直しを検討する。意思決定は稟議が行われ、決定の課程は稟議書として記録している。承認がおりた段階で起案者に連絡されるシステムが確立されている。情報は各校、各部署で別々に管理しており、合理的かつ一元的な管理ができていない。次年度に向けて志願者から学生、卒業生に至るまで、一貫して管理できるようにし、業務の効率化を図るため情報管理システムの構築をしている。平成28年度より部分的に稼働開始予定である。
学校関係者評価意見・改善方策
<ul style="list-style-type: none">・運営についてはおおむね良い。・組織においては明確な役割分担、一定の権限譲渡を行ったうえで、責任の所在も明確化する事が望ましい。・年俸額の決定は、本人に対する十分な説明のうえ、納得してもらう事が重要。意志決定については更なるスピード化が重要。・情報システムは時代の変化と共に、常に新しいものが構築され、常にそれに追われている。しかし、そのスピードに追いつき、あるいは先んじていないと、その組織は変化の激しい時代に生きていけない。それは学校も企業も同じ、将来を見つめ、その為に、何が必要かを考え、システムの構築を図るべき。・学校運営は適切に行われていると認識している。

基準3 教育活動

自己評価結果
教育理念、調理師法を基に、関連業界の方で構成される教育課程編成委員会での提言を受けて、理念に沿った教育課程を編成している。学科ごとの教育目標は示しているが企業のニーズに沿った教育到達レベルの基準書の策定が必要となる。厚生労働大臣指定の調理師養成施設であり調理師法等に基づく教育課程を編成している。今後は個別の授業に教育目標に企業のニーズを採り入れ

シラバスの整備を行なう。関連業界の方で構成される教育課程編成委員及び学校関係者評価委員会において、意見の聴取や評価を行い、教育課程に反映している。更に企業を対象に卒業生評価アンケートも実施し、意見を集計した。その結果は次年度の教育課程に反映させる。キャリア教育については、就職ガイダンス各種就職講座などを実施している。職業指導の時間で分野ごとに卒業生を招き特別講座を行っている。学生による授業評価アンケートを実施しているが、結果は有効な改善に結びつけられるようなデータにまとめられていない。今後は、その活用と上級職員による授業評価も検討する。成績評価基準は学則に明記し、学生に配布する学生便覧にも明記している。全学科、学年ごとに年数回作品展の実施や技術学外コンクール等の参加状況などを把握している。入選の結果はパンフレットなどで紹介をしている。調理学科においては、調理師免許を取得するのに必要なカリキュラムは調理師法に定められており、教育課程上で、明確に位置づけている。また、製菓学科においては、製菓衛生師を目標資格としている。

教科目、教育内容は、調理師法で定められており規則に沿った指導体制を取っている。専修学校設置基準、調理師養成施設指導要領の資格・要件を満たす教員を確保している。また、授業担当要件については、履歴書(専門性と担当科目も記載)、必要資格の確認及びその写しも管理している。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るが企業と連携した教員研修や研究活動においては不十分な状況もあり強化が必要である。組織体制は整備されているが教務部、技術部の調理・製菓における業務分担、責任体制と教員間の連携について検討が必要である。

学校関係者評価意見・改善方策

- ・学校内における研修会などは実施されているのか、あるいは必要はないか。
- ・教員の組織体制の整備については、まずは各部のトップ間の連携が必要であると考えます。
- ・授業評価について、卒業生の評価を聞くのも良い。
- ・教員の資質向上に関しては、助手の向上が不可欠。生徒は身近な助手の技量を見て自己判断する。
- ・教育活動は、国の定めた様々な課程とカリキュラム、評価方法など、適切であると判断する。

基準 4 学修成果

自己評価結果

就職希望者に対する就職率は100%であり、平成25年度、26年度と2年連続100%となっている。担任とキャリアセンターが連携し学生の活動状況を把握している。企業との連携を図りながら専門分野と関連する業界への就職活動支援を行っている。校内企業説明会、校外研修を実施している。調理師法施行規則により、卒業時に調理師試験免除の上で調理師免許を取得している。また希望者については、製菓衛生師の受験資格講座を受講して、製菓衛生師受験資格を取得している。更に関連資格取得講座の開講で、その他の資格への取り組みを推進・支援している。今年度はじめて平成25年度及び26年度の卒業生の就職先企業に対し、「卒業生評価アンケート」を実施し、学修成果の把握と本校卒業生の在職者の状況調査を行った。今後は離職状況の把握にも努める。

学校関係者評価意見・改善方策

- ・資格取得は在学中にできるだけ多く取らせる指導が好ましい。離職状況については、専門高校の中で卒業して5年後、10年後を調査した事がある。
- ・離職の原因は、企業側の責に帰する事なので、離職の原因等を企業側に伝え、問題点を指摘して欲しい。
- ・資格を取る事だけに目を向けずに最終的な自己目標をしっかり確立させることも必要。
- ・就職後の離職は対人関係と労働環境が大きく携わる。学修中にコミュニケーションの取り方の伝授を願う。
- ・就職率は2年連続100%であり、資格、免許取得も十分に図られている。

基準 5 学生支援

自己評価結果

会議を行い、求人情報の共有や希望者の有無等、情報共有を行っている。関連業界と連携し、校内企業説明会を実施している。また就職指導の授業を設け、就職活動の流れから、実際の受験対策の指導を行っている。毎日の出欠を担当が確認し、教務担当に報告を行う体制である。さら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及び学生指導担当者で面談を実施しフォローしている。学生生活に悩みのある者に対しては、担任や学生指導係による面談も行っている。学生相談の対応窓口は担任としている。担任は教務責任者と連携し対応に当たっている。その内容は担任が指導記録(個人カルテ)に記録しているが、担任の指導力、指導記録の活用に課題がある。指導力の向上、指導記録の更なる活用を検討する。就職、学費については専門の担当者を置き、指導記録で情報共有し対応している。留学生は若干名であるが、担当者を配置して対応している。学校独自の特待生制度を設けている。日本学生支援機構奨学金や各

種教育ローンについては担当者が個別に対応している。奨学金制度・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。学費納入に関し、分納制度を設け、個別の事情にも応じている。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。有所見者については、予防措置、治療指示をしている。また学校医を選任している。遠隔地から就学する学生に対しては、関連企業と提携し、施設・寮数を確保している。管理面においては、寮に常駐している管理人より、定期的な報告を受け、生活指導に活かしている。経済的負担の軽減のために寮利用対象の奨学金制度がある。課外活動の年間計画に基づいて、随時状況を把握している。大会の応援に関わる交通費、全国大会出場に関わる諸費用などを支援している。

保護者会を実施し、学校の考え方や取り組み状況、就職に関する情報の提供を行っている。またクラス懇談会を開催し、保護者の理解を深めている。緊急時の連絡体制も確保している。卒業生からの再就職の支援、卒業生の店からの求人など相談のあった場合には随時対応している。卒業生にむけて産業界と連携した再教育プログラムは実施されていない。卒業生のキャリア相談は対応している。夜間部に入学する際に、本学園または他校で栄養士資格を取得するための科目を履修している場合、重複する科目については入学後に履修免除としている。調理本科(昼間部)においては社会人クラスを編成している。

学校関係者評価意見・改善方策

- ・保護者会について、専門高校では、学校によっては企業の方に出席してもらっているが、家庭での躰や社会人としての自覚など企業ニーズと親の考え方のギャップに考えさせられる事がある。
- ・学生相談の対応窓口は担任という事だが、学生の不満の原因が担任本人にある場合も考えられ、別に相談窓口を設置した方が良い。
- ・卒業生の支援体制の充実は大変重要な要素。企業から見ても非常に心強く感じる。更なる強化を望む。
- ・進路指導や学生生活への助言、保護者との連絡など、細かいところまで手をつくしている印象である。

基準6 教育環境

自己評価結果

調理師養成施設として、法令で定められる設備は十分に整っているが、ニーズに沿った教育を行うためには更なる設備の充実が必要である。また定期的なメンテナンス計画が必要である。今年度調理師養成施設の指導要領の変更により、総合調理実習室を新規に設置した。インターンシップ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。学園事務局を中心に防災体制を構築し、マニュアル化している。年2回避難訓練を実施している。毎年新入生には防災グッズを配布し、水、食料等の防災用品の備蓄を行っている。平成22年にすべての校舎の耐震化が終了しており、緊急地震速報の設置をしている。法令に基づき、消防設備の点検、特定建築物検査を実施し、指摘事項について改善を行っている。安全管理では、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いる。

学校関係者評価意見・改善方策

- ・学生の安全をはかり、施設等の充実を進めるという観点で良いと思う。
- ・防災に対する準備は十分と思われる。更に、復旧段階における地域に対する復旧支援が出来れば、社会的信頼度は格段に向上する。
- ・校外実習は大変重要であり、今後もより実のある体制作りに期待する。
- ・教育施設は申し分なく、インターンシップは企業側との協議のもと計画的に行われている。

基準7 学生の募集と受入れ

自己評価結果

高等学校の進学説明会に適切に参加し、情報提供を行っている。説明会及びパンフレットを作成し、情報提供を行っている。東京都専修学校各種学校協会の自主規制を遵守し、募集を行っている。志願者には専用窓口(入学相談室)を設け、適切に対応している。特徴ある活動をまとめ、差別化が図れるよう媒体の作成を行っている。入学選考基準、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。合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。学科毎の募集状況、合格率、辞退状況、出願者の成績等を活かし授業方法の改善を図っている。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。

学校関係者評価意見・改善方策

- ・入学を考える学生は学科内容が大事だが学費は大きな問題。学生に対して明確に金額を打ち出し、明記する事は評価出来る。
- ・学生募集活動に関しては、更に御校の素晴らしさをアピール出来る様、工夫される事を望む。

- ・学生の募集に当り本校のピーアールが少し弱いと思われる。生徒数の激減は学校の命取り。
- ・学納金など適切に取り扱っている。

基準 8 財 務

自己評価結果

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おり財務基盤は安定している。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及びその推移について把握することを心がけている。単年度予算および中期計画を策定している。予算計画については、事業計画に基づく策定スケジュールに課題があり、検討が必要である。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、無駄な支出を防ぎ、経費節減を図っている。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。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。

学校関係者評価意見・改善方策

- ・しっかりと財務基盤があってその学校運営だと思うので、おおむね良好だと思う。
- ・財務状況は良好であり、管理されていると認識している。

基準 9 法令等の遵守

自己評価結果

学校教育法のもと、専門学校の教育に関する各種の法令、専修学校設置基準及び調理師養成並び調理師法施行令及び調理師法施行規則を遵守し、適正な学校運営を行っている。法令に基づく個人情報の取り扱いは適切に行っているが、規程整備にまで及んでいない。学生、卒業生データを電子化し保存しているので古いPCのリプレース、ウイルスソフトの完備等を行い一定の保護策を講じている。日常業務での個人情報取り扱いについては、個人責任に負うところが多い。業務に合わせた個人情報保護関連の規程の策定中である。学則に自己評価について規程を定め実施している。今年度より学校点検委員会を組織し、その内容を精査して、評価結果については、改善に取り組んでいる。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。評価結果については、経営層に報告し、改善に努めている。評価結果を取りまとめ、ホームページにて公表している。職業実践専門課程の規程に基づきホームページにて公表している。

学校関係者評価意見・改善方策

- ・法令に則り、適切に対処できている。
- ・個人情報保護関連の規定策定は急務。
- ・法令を守る取り組みが、順次なされている。

基準 10 社会貢献・地域貢献

自己評価結果

地域貢献では台東区教育委員会主催のキャンパスプランニング事業に参画。台東区立中学校に職員と学生を派遣し、日本料理の講習を行った。介護食士講座を開講し、一般の方に介護食について専門知識と技術を教授している。学校施設の貸し出しについては、積極的に行っている。国際交流については11月に海外研修を行い、イタリアの市場見学、バルサミコ酢工場での研修を行った。イタリアのルッカ・イタリア料理学院と提携を行い、学院長によるイタリア料理講習、を行っている。

例年、2月の学園祭においてチャリティーイベントを実施し募金活動を行っている。平成27年度は、学校の取引先企業の工場がある陸前高田市に義援金として送金をしている。また、学校周辺及び最寄り駅付近の清掃を年間通して実施している。上記の活動状況は把握しており、次年度のボランティア活動の参考にしている。

学校関係者評価意見・改善方策

- ・地域貢献では、近くの特別支援学校の生徒を体育祭や文化祭に毎年参加させている学校もある。
- ・社会貢献活動は、今後更に進めて頂きたい。