

令和元年度

華調理製菓専門学校

自己評価・学校関係者評価報告書

基準項目ごとの学校自己評価

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・卒業後の一元管理している。

学校運営にあたり、常に全教職員が教育目標を念頭に置き、教育目標実現のための具体的な方策の検討と実施により、必要とする望ましい授業を提供することができるよう取り組むことが重要である。そのためには教職員が常に情報を共有し、また共通理解を持ち教職員一丸となって取り組む体制の整備が必要である。

基準3 教育活動

自己評価結果

教育目的・目標に沿った教育課程の編成には、教育課程編成委員会等の意見を反映し企業などが求める教育到達レベルを設定する必要がある。目標達成のためには各教科の授業計画書（シラバス）を整備しその内容が達成されているか確認するため講義簿を作成している。

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、客観的判断基準を設定し取り組んでいる。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教員研修や研究活動において不十分な状態であったので、平成31年度に西洋料理、中国料理、製菓分野の助手計4名が企業研修を実施した。助手の技術向上として技術特訓を放課後から夜間に実施したが、業務の煩雑さで時間確保に課題があった。また、その成果を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7名が「ジャパンケーキショー東京2019」に出展し、1名が国内産米粉を使った焼き菓子部門で銀賞、1名がマジパン部門（プロの部）で銅賞を受賞した。令和2年度も目標を定め取り組んでいく。

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。

パティシエテクニカル科とスイーツ・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。職業実践専門課程の理念に基づき、学生の資質の向上、技術力向上、知識向上のための様々な取組みとして、常に進取的な意識を持ち、現在の調理業界の理解を深めるために最前線で活躍しているプロの講師を招き、学則規定時間外を含め特別授業も行なっている。さらに社会常識の醸成を目的に「納税」や「年金」などの特別授業を行っている。

「実践力の推進」として調理、製菓とも企業と連携し商品開発にも積極的に取り組んだ。学内においても調理「弁当販売実習」や製菓の「校内菓子・パン販売」を複数回実施した。企業コラボや販売実習では、メニュー立案に「グループワーク」を導入し成果をあげた。

基本技術の向上として基本技術認定試験（星印テスト）を実施した。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が、合格期限が不明確であったので、今後は期限をはっきりと提示して取り組む。

成績評価・修了認定基準については、学則に明記され、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、調理では調理技術コンクール東京地区大会に11名が出場し、西洋料理部門2名、中国料理部門2名の計4名が全国大会出場を決めた。日本料理部門は3年連続で全国大会出場ができなかった。製菓では「第8回2019彩の国ケーキショー」のマジパン部門に7名が出展し、金賞1名、銀賞3名、銅賞3名の7名全員が入賞した。また、「2019 ジャパン・ケーキショー・東京」マジパン仕上げ部門(学生の部)に7名が出場、またバタークリーム仕上げ部門に3名が初めて出場したが、両部門において入選には至らなかった。介護食士・ラッピングクリエイターなどの資格にも挑戦し、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。

基準4 学修成果

自己評価結果

昨年度より担任とは別に就職担当者を設け、求人情報から就職指導までキャリアセンター・就職担当者・担任のトリプル体制で就職支援を行い就職率100%、第1希望合格率80%以上を目標として取り組んだ。中には就職を希望しない学生もいる。就労意識を高めるためには、早期からのキャリア教育が重要と捉える。そのため、次年度の就職における授業のシラバスを見直し、授業時間数を増やす。

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っている。今後も全員の合格を目指し取り組んでいく。製菓系の学生には昨年に引き続き製菓衛生師資格取得に関して必要性の認識を深めさせる目的で、年度初めに対策講座の開講予定を告知し学生の受験意識高揚を図っていく。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。

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とは別に就職担当教員を設け、連携して就職支援に取り組んでいる。また就職先企業等と連携し、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、毎日の出欠を担当が確認し教務担当に報告し管理している。無断欠席についてはその都度担任が電話で確認し指導、相談を行っている。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。今後も低減に取り組む。相談を必要とする学生は担任が対応し、必要に応じて学生指導係、次いで教務部長と順次面談し対応している。その内容は指導記録として学生カルテに記載している。留学生対応は卒業後の支援が困難であったことから積極的な受け入れは行ってこなかったが、相談体制としては入学前には入学相談室、在学中は生活指導を含め担任及び学科長が対応している。今後、卒業後の就業が緩和されることに伴い留学生対応に力を入れていく。

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をしている。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寮者対象の奨学金制度を創設し、通学至便な学生会館を斡旋している。

入寮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アルバイト進学制度も紹介している。

事業活動は年間計画に基づいて実施し、掲示版やウェブサイトで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学科ごとに開催し、学校の教育方針や取り組み状況及び就職支援について説明している。さらにクラス懇談会も行い、必要に応じて保護者面談も実施して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置されているが、使用年数の経過に応じた計画的な修理修繕が必要である。

図書にあっては必要な専門書や一般教養書を配置している。

校外実習(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。

海外研修については例年11月にフランス・イタリアにおいて調理、製菓に関する研修を希望者のみ実施している。

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。また、入学時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。学外実習は担当者を明確にし、学生には傷害保険に加入させ、不慮の事故に備えている。

基準7 学生の募集と受入れ

自己評価結果

学生募集を強化するために、調理、製菓とも広報担当教員を新たに配置し広報部との連携強化に努めている。情報提供については、ホームページを常に更新し最新情報を提供できるよう改善しまた、広報部員とともに模擬授業や学校見学会、高等学校のガイダンス等を通じて学校の特徴などさまざまな情報を提供している。

オープンキャンパスにおいては、内容を見直し複数回参加者対象のA0入試対策講座を取入れ手厚く対応している。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行い、学科・コースの特徴をより詳しく説明して入学のミスマッチをなくすよう取り組んでいる。また、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。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。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セキュリティー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、同校への留学制度も設定している。

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】学内コンクールの採点基準は学生全員に周知されており、作品の講評は丁寧かつ的確にしているか。

【対応】採点基準は事前に学生に周知している。講評は表彰式の際に担当教員より全体に行き、実習の授業時に個別に改善点などの指導を行っている。また、採点結果を掲示し、自分がどのように評価されたか自覚できるようにした。

【意見】セルフトレーニングの参加状況について、調理では個別に指導してもほとんど参加しない学生がいるのはなぜか。

【対応】生活費や学費のためにアルバイトを行っている学生は放課後に残って参加するのが難しい。特に留学生は生活のためにアルバイトが必須である。技術を身につけるためには継続して練習することが大切であるため、引き続き参加を呼びかける。

【意見】今年のジャパンケーキショーでは関西の入賞者が多かったとあるが、審査員などは事前にわかるのか。色使いや細かさの不足が反省点として挙げられていたが、関西では色彩感覚が異なる。賞を取りに行くのであれば戦略が必要。

【対応】過去の入賞作品を参考に次年度の指導に取り組む。

<実践教育の推進について>

【意見】産学連携による商品開発の取り組みは素晴らしい。特に将来店を持ちたいと考えている学生には大変勉強になる。原価、廃棄率、利益なども踏まえて指導をすれば学生もやる気になる。

【対応】今後も調理、製菓ともに取り組みを継続する。

<学生支援について>

【意見】遅刻・欠席等の生活指導は難しい。レポート提出などそういったことをしてこなかった学生は厳しくすると反発するのでは。楽しい雰囲気づくりや、できたことを褒めてあげるのが大切。

【対応】高校時代から授業をきちんと受ける習慣が身につけていない学生は座学の授業で90分間座っているのも難しい。一方で実習は真面目に楽しく参加している。座学でも楽しくできればいいが内容によっては難しい。遅刻・欠席が多い学生にはアルバイトの勤務状況を聞くなど個別に指導している。

<学生募集について>

【意見】学校HPの内容は改善されてきているが、若者に人気のInstagramなどのSNSをより積極的に活用すると良い。

【対応】現在Instagram、ツイッターのアカウントを開設し、若手教員を中心に更新している。本校や調理師・パティシエの仕事の魅力を効果的に伝える写真や映像をより積極的に配信していく。