

令和5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」(教育理念)に則り、目的は「学則」において明文化されている。職業実践専門課程認定校として、卒業生、企業や関連業界等で活躍している方々で構成される教育課程編成委員会の提言に基づき、社会が求める人材ニーズに適合できるような教育課程を編成し、授業計画(シラバス)に沿った授業を行っている。教育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の教育手法を多く取り入れ、特色ある教育活動を展開している。併せて、常に時代に沿った企業が求める職業人を育成するために、令和4年度には、これまで漠然としていた各科ごとの育成人材像及び教育目標を見直し、新たにディプロマ・ポリシーを明文化した。

○育成人材像

- 1) 調理ベーシック科：即戦力となる社会人力と基礎知識・技術を持つ調理師の育成
- 2) 調理テクニカル科：即戦力となる社会人力と専門知識・技術を持つ調理師の育成
- 3) スイーツ・カフェ科：即戦力となる社会人力と基礎知識・技術を持つ製菓・製パン技術者の育成
- 4) パティシエテクニカル科：即戦力となる社会人力と専門知識・技術を持つ製菓・製パン技術者の育成

基準2 学校運営

自己評価結果

教育理念に沿った基本的な運営方針は定められており、企業等の意見を取り入れながら職業教育システムを構築・充実させる仕組み作りを行っている。設置法人の組織運営として、理事会・評議員会は、毎年少なくとも5月と3月の2回定期的に行われ、必要に応じて臨時会議が行われている。学園の運営組織は、法人部門と学校部門に職務分掌されており、学校部門では「調理系」と「製菓系」学科を別組織とし、それぞれに「学科長」を設置している。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。人事や給与等の処遇については、半年ごとの人事考課により個人が目標設定してその達成度合いを自己評価し、上長による個人面談で評価を行っている。重要な意思決定はその都度稟議が行われ、決定まで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・卒業後の一元管理をしている。

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重要である。そのためには、教職員が常に最新の教育情報を共有し、また共通理解を持ち、教職員が一丸となって取り組む体制の整備が必要であり、特に法人部門との職務分掌をより明確にする必要がある。

しかし、運営方針がどの程度組織に浸透しているか、職員の共通理解としてどれだけ認識できているのかを確認する具体的な指標がないことが課題である。

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。本校では、目標達成のために各教科の授業計画書(シラバス)に沿った授業が行われ、その内容が達成されているかを確認するため、講義簿を作成している。

調理系学科の成績評価・修了認定基準は、学則(学生便覧)に明記され、適切に運用されており、特に技術力評価は料理の種類で異なるため、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、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・要件を備えた教員が、適正に指導している。なお、令和5年度は、教員の資質向上への取組みとして、助手の技術向上のための技術特訓を業務終了後に実施したが、業務の煩雑さで時間確保に課題があった。また、本年度も教員の現場研修が実施できず、学内で代替の研修を学生の休業中に実施したが、現場研修と同等の効果が得られたかは評価できないため、改善が必要である。

学園には、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ある。本校では、この活用を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及びスイーツ・カフェ科においても、専修学校設置基準に従い、適切なカリキュラムもとで授業を進めている。職業実践専門課程の理念に基づき、学生の資質向上、技術力向上、知識向上のための取り組みとして、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パティシエ・調理師等を講師として招き、学則規定時間外を含め特別授業を行なっている。さらに社会常識の醸成を目的に「納税」や「年金」などの特別授業も行っている。

「実践力の推進」として、学内において調理系学生による「弁当販売実習」や製菓系学生による「校内菓子・パン販売」を複数回実施した。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。試験合格者の名札に星のシールを貼ることで、学生個々のモチベーションが向上し、基本技術の向上が図られたが、一方で、合格期限までに合格できない学生が多く見られたため、令和5年度より、調理では試験内容を見直し最初の課題を減らし早期に合格できるよう改善したところ、その後の合格率や放課後のセルフトレーニングの参加者も増加した。製菓では、教育課程編成委員会委員の助言に基づき一部課題を変更し実施した。

製菓系学科の成績評価・修了認定基準についても、学則（学生便覧）に明記され、適切に運用されている。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ている。

令和5年度は、全調協主催「調理技術コンクール東京地区大会」に調理テクニカル科2年生3名が出場し、3名とも全国大会に選出され、1名が後援団体賞を受賞した。また、パティシエテクニカル科2年生6名が「2023 ジャパンケーキショー東京」に出品し、銀賞3名、銅賞2名が入賞するなど、日頃の成果を十分発揮することができた。

基準4 学修成果

自己評価結果

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%を目標として取り組んでいる。中には就職を希望しない学生もおり、就労意識を高めるためには、早期のキャリア教育が重要と捉えている。そこで、通常の講義や実習では、調理・製菓の業界の魅力や、やりがいをわかり易く伝えるよう心掛けている。資格・免許取得の向上のために、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。令和5年度の合格率は96%であり、前年度と同等であった。今後も全員合格を目指して取り組んでいく。また、介護食士3級や食育インストラクター3級の資格取得を支援している。製菓系の学生には、製菓衛生師合格率80%以上を目標に対策授業を毎週行っている。令和5年度は、合格率83%と目標を達成できた。今後もしっかりと対策授業の取り組みを行っていく。

基準5 学生支援

自己評価結果

就職活動が積極的に取組めるよう校内企業説明会を企画し5月に開催した。

退学率の低減のための取組として、学生一人ひとりの毎日の出欠状況を担任が確認後、教務担当に報告している。無断欠席があれば、その都度担任が電話で確認している。必要に応じ担任が面談を実施しているが、度重なる場合は、学生指導担当等複数人が同席し指導にあたっている。その経緯は学生個人カルテに記載し、更に毎月の職員会議において欠席や遅刻が目立つ学生の状況報告を行い、職員全体で共有しその対応に取り組んでいる。また、父母等保証人に連絡をとり状況把握に努め、学生の意欲向上を図り退学防止に努めている。留学生の相談体制としては、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。学生の経済的側面に対する支援としては、学校独自の特待生制度のほか日本学生支援機構奨学金、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、学費の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。

令和5年5月に1年生を対象に父母等学校説明会を開催し、教育方針や技術習得の取り組みについての理解を深める取り組み

を、11月には2週間の父母等授業見学期間を設けた。参加者のアンケート結果では、満足度100%であった。

卒業生への支援は、特段行っていない。将来的には、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したいと考えている。

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、関連する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、施設、設備の改修・更新など、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。

図書については、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、校外実習に係る担当者を明確にし、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。学生は傷害保険に加入し、不慮の事故に備えている。

防災への対応として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、4月にマニュアルに沿って防災避難訓練を実施し、非常時の避難経路の確認を行った。

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

令和5年度の入学者は180名、入学定員の58%と定員割れの状態である。特に調理テクニカル科33%と低迷している。

学生募集を強化するために、調理、製菓系ともに広報担当教員を配置し、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て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、対面以外でも情報提供する手段が今後益々重要になる。そのため、学園及び業者のホームページにあげるオープンキャンパス等の情報は常に更新するよう、そしてオープンキャンパスへの参加者には個々に相談にのり、本学で学ぶことへの理解を深めてもらっている。また、ホームページでは、インスタグラムによりオープンキャンパスの状況や実習で作成した料理の動画を発信するなどの工夫を施している。

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。合否判定は入学選考委員会において、適切、公平に実施しているが、昨今では学力試験を課すなどの選抜がないため、入学後の学力不足が認められるものも少なくない。そこで、入学者の学力を確認するため、入学直後に基礎学力確認テストを実施し、その結果を分析するとともに、一般教養科目に重点項目として取り入れ、学力の補強を図っている。

学納金については、社会情勢に鑑み算定し、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。奨学金を借りる入学希望者が多い中、特典制度の見直しなどが必要と考える。

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の経営改善計画を検討中。定員充足率が落ち込み、収入と支出の均衡が崩れており、入学者数の減少に対処するべく過大な設備投資を控えるなど経費節減に努めている。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は、さまざまな改善を実施したことで無駄な支出が抑えられ、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て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。今後は監査法人による外部監査も視野に入れなければならない。

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が、明確な規程はない。

基準9 法令等の遵守

自己評価結果

関連法令、専修学校設置基準に基づき、学校運営の諸届及び学校運営に必要な規則・規程等を整備し、適切に運営している。また、パワーハラスメント、セクシュアルハラスメントについては教職員に対し就業規則で徹底し、防止に努めている。今後は、ハラスメント全般の防止に関する規程の整備が必要である。

個人情報の取扱いは、「学校法人華学園個人情報取扱規程」に基づき適切に行っており、職員に対しては、就業規則で個人情報の守秘義務を定めている。今後は、適切な運用方法を徹底するための研修会を実施する必要がある。

本校の自己評価については、「学校法人華学園自己評価の実施、運営規程」および「学校関係者評価の実施・運営規程」に基づく学校関係者評価委員会により精査（外部評価）されている。評価結果については、理事長に報告し、改善に努めている。自己評価および学校関係者評価報告書は、ホームページにて公開している。

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。キャリア教育の受け入れとして、小学校2校児童計45名、中学校1校生徒6名の受け入れを行った。また、高校1校より就業体験の3名を受け入れ、実際の助手業務を3日間行った。今後は、学校独自の食育教室の開催等を計画・実施していく必要がある。

学校関係者評価委員会からのおもな意見

意 見	対 応
<p><基準3 教育活動></p> <p>① 学生の質の向上</p> <p>○身だしなみや挨拶がしっかりできることが大事だと思う。コックコートの着方でやる気がわかる。</p> <p>○料理人としての人間育成でもあるが、厨房という職業としての現場に出す施設でもあるので職業意識を高めるような、楽しさを踏まえながらの教育の場所としてもらえるといい。</p> <p>○コロナ禍で調理師を目指す学生が減少する状況でも、目指す学生はより志を高く持っているといえる。技術力、人間力ともに引き続きケアしてもらいたい。</p> <p>○コロナの影響で生徒の勉強不足は否めないが、生徒は生徒なりに取り組んでいるように見える。</p> <p>②教職員の資質・指導力の向上</p> <p>○教員も助手も優れた人が揃って頼もしいが、生徒の心の中まで分け入った指導をして欲しい</p> <p>○華学園は業界でもトップクラスの学校です。基本を大切にしたい</p> <p>○根気強く社会の厳しさを教えてもらいたい</p> <p>③教育システムの充実</p> <p>○技術も大切だが、最低限の社会人としてのモラルを教えて欲しい。</p> <p>○できる限り実践を取り入れてもらいたい。</p>	<p>○登校時の挨拶運動の実施。授業開始・終了時の挨拶の実施しっかりとされていないときにはやり直し指導を行い出席簿に○、×で記録している。</p> <p>○実習室入室時には持ち物やコックコートの着方や汚れ等を確認している。不備なものはペナルティーとして実習室清掃等を行い意識付けさせている。</p> <p>○学生が相談しやすい体制、雰囲気作りを心がけている。学生は年齢の近い助手によく相談することがある。相談を受けた内容によっては即答せず、先生に相談する体制としている</p> <p>○実務家教員は授業で自分の経験談を伝えている</p> <p>○校内での弁当や菓子・パン販売を通し売れるもの、売れないものなどの理解を深める取り組みをしている。</p>
<p><基準4 学修成果></p> <p>○技術においては反復練習が一番。その時間を作ってもらいたい</p> <p>○就職先を紹介するとき、学生と相談して斡旋する</p> <p>○技術の習得ばかりでなく職業意識に関わることや、料理を作ることは人を喜ばせることも学ぶ、仲間との交流を通して未来への期待など、先を見越した経験をさせるのがよい</p>	<p>○1年次には調理実習基礎の時間を設定し、基本的な切り方やむき方の習得に取り組んでいる。そして基礎技術認定試験(星の試験)を行いその成果を確認し、学生の意欲向上にもつなげている。</p> <p>○実習では、毎時間班長を指名しデモンストレーション後に班長が作業担当を決め作業の偏りがないう、学生間で調整する取り組みを行っている</p>
<p><基準7 学生の募集と受け入れ></p> <p>○卒業生の喜びの便りなどアピール</p> <p>○企業とのタイアップを企画し実行</p> <p>○外部コンクール入賞など優秀なコーチ陣が揃っていることをアピール</p>	<p>○ホームページは適時更新し情報発信に取り組んでいる。</p> <p>○グルメピック東京地区大会では西洋料理1位、中国料理1位、日本料理3位となり全国大会出場をきめたこ</p>

<p>○ホームページの「卒業生の声」の拡充</p> <p><基準 10 社会貢献・地域貢献></p> <p>①地域清掃の継続。食のイベントの実施</p> <p>②近隣の人が楽しんでもらえることを実施</p> <p><総合(その他)></p> <p>①現時点では特に新たな意見はない</p> <p>②食卓作法を兼ねた各分野の店舗での試食会</p>	<p>と、ジャパンケーキショー2022 東京において学生部門に6人が出展し、金賞2名、銀賞2名、銅賞2名と全員が受賞、さらにプロの部門で教員1名が会長賞を受賞したことを、ホームページやオープンキャンパスで強くアピールしている</p> <p>○ボランティア清掃は今後も継続していく</p> <p>○コロナの影響で色々なイベントが開催されていなかった。今後の計画に取り入れていくよう検討する</p> <p>○学内で行っていたテーブルマナーと食卓作法を学外で実施。</p>
--	---