

令和 6 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によって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した教育課程の編成を継続して行い、授業計画（シラバス）に沿った授業を行っている。また、教育理念等の達成を目指し、専門知識や技術の習得に加え、社会人基礎力（コミュニケーション能力、積極性）の育成にも力を入れている。教育手法としては、引き続きアクティブラーニングを多く取り入れ、実践力を高める特色ある教育活動を展開している。令和 4 年度に明文化したディプロマ・ポリシーおよび、各科ごとに明確化された育成人材像および教育目標に基づき教育を実践しており、時代の要請に応え得る職業人の育成に努めている。

○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

本校では、建学の精神および学則に基づいた教育目的・目標を実現するために、教育課程編成委員会等の意見を反映しながら、企業や業界が求める教育到達レベルの設定に努めている。各教科では、目標達成に向けて作成された授業計画書（シラバス）に基づいて授業を展開し、その達成状況を確認するために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、適切に運用されている。特に、調理実習における技術力評価については料理の種類ごとに客観的判断基準を設定し取り組んでいる。資格・免許取得の指導体制に関しては、厚生労働大臣認可校として、調理師法および専修学校設置基準に基づいて運営しており、各種資格の取得指導は、定められた資格・要件を満たす教員が適正に行っている。なお、令和 6 年度における教員の資質向上への取り組みとして、助手の技術向上を目的に業務終了後の技術特訓を計画したが、業務多忙により継続実施には至らなかった。また、現場研修についても実施ができず、代替措置として学生休業中に学内研修を 1 回実施したが、実践的な効果は限定的であり、今後は現場研修の機会を計画的に確保する体制構築が

課題である。

製菓系学科においても、成績評価・修了認定基準は学則（学生便覧）に明記され、適切に運用されている。パティシエテクニカル科およびスイーツ・カフェ科は専修学校設置基準に基づき、適切なカリキュラムのもとで授業を実施している。

職業実践専門課程の理念に基づき、学生の資質・技術力・知識の向上の取り組みとして、常に進取的な意識を持ち、教育内容の充実に努めている。その一環として、現在の調理・製菓業界の第一線で活躍するプロの調理師やパティシエを外部講師として招聘し、学則規定時間外を含め特別授業を行っている。これにより、業界への理解を深めるとともに、学生のモチベーション向上にもつながっている。また、社会常識の涵養を目的に、「納税」や「年金」などに関する特別授業も行っている。

さらに、「実践力の推進」を目的として、調理系学科による「弁当販売実習」や製菓系学科による「校内菓子販売」を複数回実施した。メニューの立案にはグループワークを取り入れ、学生同士の協働や創造力の育成にもつなげることができた。

基礎技術の向上を目的に、基礎技術認定試験（星印テスト）を実施し、合格者には名札に星シールを貼付することで、モチベーション向上を図っている。調理では令和5年度に初期課題を見直し、合格率や放課後のセルフトレーニング参加が増加した。さらに令和6年度には、技術定着を目的に、合格者を対象とした確認テストを導入した。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。

作品および技術等の発表における成果の把握として、全学科、学年ごとに作品展、技術コンクール等を実施している。外部コンクールでは、令和6年度に全調協主催「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、中国料理部門1位、日本料理部門2位、西洋料理部門3位を受賞し、中国料理部門と日本料理部門の2名が全国大会に選出された。また、「2024 ジャパンケーキショー東京」ではパティシエテクニカル科2年生の出品者6名全員が入賞（銀賞3名、銅賞3名）と、優れた成果を収めた。

基準4 学修成果

自己評価結果

就職支援は、キャリアセンター・就職担当者・担任のトリプル体制で行い、就職率100%を目指して取り組んでいる。就労意識向上のため、早期のキャリア教育の重要性を認識し、講義や実習では業界の魅力や、やりがいを伝える工夫をしている。

資格取得支援として、調理系では専門調理師技術考査対策授業を実施し、令和6年度は合格率100%を達成した。令和5年度の合格率は96%であったため、前年を上回る成果を収めた。また、介護食士3級や食育インストラクター3級の取得も支援している。製菓系では製菓衛生師の対策授業を継続し、令和6年度は合格率96%で目標を達成した。今後も引き続き全員合格を目指して取り組んでいく。

基準5 学生支援

自己評価結果

就職活動への積極的な取り組みを促すため、5月に校内企業説明会を実施した。加えて、毎週放課後に企業別説明会を開催し、学生が多様な企業と直接接点を持てる機会を継続的に提供した。

学園には、業界との連携を強化することを目的に、「華友会」という親睦会を設けている。本校では、この「華友会」を、インターンシップ制度や就職指導、同好会活動の支援に活用している。令和6年度においても、「華友会」を通じて業界関係者との交流を深め、教育活動における実践的な支援体制の構築に努めた。

退学率の低減のための取り組みとして、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6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。

卒業生への支援は教員が個別に行っており、組織的な体制整備が課題となっている。将来的には卒業生フォローアップ体制の整備と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い設置されている。しかし、施設や設備の改修・更新など、使用年数の経過に伴い、計画的な修理・修繕が必要である。

図書については、専門書および一般教養書を適切に配置している。

校外実習（インターンシップ）に関しては、担当者を明確にし、受け入れ先企業との協議のもとで計画的に実施しており、その評価は所定の評価表に基づいて行っている。学生は傷害保険に加入し、不慮の事故に備えている。

防災対策として、入学時に防災グッズを配布し、水や食料などの非常食を備蓄している。また、4月には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、近隣の専門医療機関と連携している。

基準7 学生の募集と受入れ

自己評価結果

令和6年度の入学者は166名であり、入学定員に対する充足率は53.5%と定員割れの状況となっているため、学生募集の強化が喫緊の課題である。このため、調理・製菓系ともに広報担当教員を配置し、広報部との連携を強化に努めている。ホームページの更新頻度を高めて最新情報の提供に努めるほか、模擬授業や学校見学会、高等学校のガイダンスを通じて本校の特徴を積極的に発信している。

オープンキャンパスにおいては、対面に加え、オンライン等を活用した情報提供の重要性が高まっている。そのため、学園および業者のホームページに掲載するオープンキャンパス等の情報は常に最新の内容に更新し、参加者には個別相談を通じて本校への理解を深めてもらっている。また、ホームページでは、インスタグラムを活用し、オープンキャンパスの様子や実習で作成した料理の動画を発信するなど、視覚的な工夫を加えて情報発信を行っている。

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。可否判定は入学選考委員会において、適切かつ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。このため、入学直後に基礎学力確認テストを実施し、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反映させることで、学力の補強を図っている。

学納金については社会情勢を踏まえて算定し、最終的に理事会の承認を経て決定している。在学中にかかる学納金はすべて募集要項に明記し、追加徴収が発生しないよう配慮している。入学辞退者への学納金返還についても、文部科学省の方針に基づき募集要項に明示し、適正に対応している。また、奨学金制度の利用希望者が多い現状を踏まえ、特典制度の見直しなどが必要と考える。

令和6年度には、新たに東京都専門人材育成訓練の受託校として申請を行い、調理テクニカル科が認定され、令和7年度には当該訓練により7名が入学した。今後も社会人を含む多様な入学希望者に対応できるよう、募集活動および教育体制のさらなる充実が課題となっている。

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、入学者数および定員充足率の推移を把握し、収支均衡を維持するための経営改善計画を検討している。定員充足率の低下により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、その内容や数値の推移について把握するよう努めている。予算編成および予算執行に関しては、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。また、また、顧問公認会計士による総務部経理係への会計指導が行われ、監事による会計監査を受けている。今後は、監査法人による外部監査の導入も視野に入れる必要がある。

私立学校法に基づき財務情報をホームページで公開するとともに希望者への閲覧体制を整えているが、明確な規程は存在していない。

基準 9 法令等の遵守

自己評価結果

関連法令および専修学校設置基準に基づき、学校運営に必要な諸届ならびに各種規則・規程を整備し、適切な運営を行っている。また、パワーハラスメントおよびセクシュアルハラスメントについては、就業規則や校内研修会により教職員への周知を徹底し、防止に努めている。今後は、ハラスメント全般を対象とした防止規程の整備が課題である。

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、個人情報の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 5 校児童計 79 名、中学校 1 校生徒 4 名の受け入れを行った。また、高校 1 校より就業体験の 4 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。

また、令和 6 年度の卒業作品展（鶯華祭）は地域住民を対象に広く開放し、学生による模擬店や技術披露、地元企業・卒業生との連携によるキッチンカー出店、体験コーナー等を通じて地域交流を促進した。

学校関係者評価委員会からのおもな意見

意 見	対 応
<基準3 教育活動> ① 学生の質の向上 ○基本的な包丁の技術をしっかり教えてほしい。 ○日々の練習が技術力アップにつながるので、技術認定試験課題の見直しは良いと思う。 ○製菓2年制の技術認定試験はより高いレベルのものを求めてもいいのでは。 ○最近の学生は技術習得に野心を持っていないように感じる。試験も大切だが上達する喜びや楽しさを教えてほしい。 ○(販売実習)衛生面や原価・コストなど社会に出て必ず必要になる。 ○校内菓子販売のテーマに「季節」を取り入れたらどうか。 <基準4 学修成果> ○(就職支援) 企業によって労働条件に差があり、求人票と実態が異なり従業員を酷使する例もあると聞いている。学生の就職先選定に際しては、求人票の内容だけでなく、学校が企業の実態を可能な範囲で把握し、慎重に対応する必要がある。 <基準7 学生の募集と受け入れ> ○いま若者が見ているTikTokやInstagramを広報活動にもっと活用すべきでは。 ○オープンキャンパス参加者の出願率を上げるために、現在のオープンキャンパスが参加者に響いているのか、学校のアピールに繋がっているか見直しても良いのでは。	○1年次には調理実習基礎の時間を設定し、基礎的な切り方やむき方の習得に取り組んでいる。さらに基礎技術認定試験(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。 ○基礎技術認定試験に加え、コンクールや作品展など学生が技術を披露する機会を設け、上達の喜びや楽しさを実感し、意欲向上につなげている。また、調理テクニカル科では、令和7年度に1年次の学生対象の新たなコンクールを計画し、短期間での成果を発表し、成長や達成感が得られる場として位置づけていく。 ○衛生管理や原価・コストの重要性については販売実習に加えて座学科目においても指導している。しかし、原価やコストの指導は学生にとって理解が難しく、教員側にも指導力の強化が求められる。今後は、教員の資質向上も含めた体制の整備が必要と考える。 ○3回目の菓子販売では「季節」をテーマに取り入れたが、実際に旬の食材を使用したのは栗のモンブラン1品のみであった。学生に季節の野菜を調べさせる、使用する季節の食材を指定する、商品名やPOPにより季節を表すデザインを取り入れるなど、今後は明確に季節を意識した販売実習となるような指導を計画する。 ○学生の就職先選定にあたっては、就職担当と担任が連携し、求人票を確認のうえ、ミスマッチが起きないように支援を行っている。また、卒業生からの情報も教員間で共有し、企業の実態把握に努めている。今後も慎重な対応を継続していく。 ○Instagramの広報活動は助手が通常業務の合間に行っているが、TikTokの活用までは手が回っていない。若者向けの広報手段として、Instagramに加えTikTokも活用する必要があると認識している。SNS更新担当者の増員や業務効率化を検討するなど、広報体制の強化が課題である。

○華をより多くの(高校の)先生方に知ってもらえるよう頑張っていたきたい。教員は皆大卒なので、専門学校はほとんど知らない。 ○学力不足の学生に対する支援は何をしているのか。 ○卒業生の親族特典や地方出身者向けの寮があればよいと思う。 <基準 10 社会貢献・地域貢献> ○親子教室、(男性向け)総菜教室などのイベントを行ってはどうか。 ○近隣の人が楽しんでもらえることを実施 <総合(その他)> ○スチームコンベクション、ブラストチラー、真空包装機などを使った指導をしていただきたい。	○広報部員による高校訪問や高校主催の進路ガイダンスへの参加に加え、出張模擬授業、キャリア教育(職業理解)や家庭科実習授業への講師派遣、高校生のインターンシップ(助手業務)受け入れなどを通じて、専門学校の学びを直接伝える機会を増やしている。今後も継続して、専門学校への理解促進に努めていく。 ○学力不足の学生に対しては、個別指導、再試験制度、補習の実施などを通じて基礎知識の定着を図っている。また、担任や教員との面談等により状況を把握し、必要に応じて学習計画の見直しや支援内容の調整を行うなど、学生一人ひとりの状況に応じて柔軟に対応している。 ○親族特典や学生寮があるが周知されていない。広報と連携しアピールを強化する。 ○台東区と連携し、令和 7 年度中に一般向け料理教室の実施を検討している。 ○令和 6 年度卒業作品展(鶯華祭)は地域住民を対象に広く開放し、学生による模擬店や技術披露、地元企業・卒業生との連携によるキッチンカー出店、マジパン体験コーナー等を通じて地域交流を図った。 ○現行の指導内容に取り入れているが、機材の台数に限りがあり、使用人数にも制限があるため、授業内での一斉指導が困難な状況である。
---	---