

令和7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く教育目的・目標の実現に向け、教育課程編成委員会の意見を反映しながら、業界が求める教育到達レベルの設定に努めている。各教科はシラバスに基づいて授業を展開し、講義簿により達成状況を確認している。

調理系学科の成績評価・修了認定基準は学則に明記され、調理実習においては料理種別ごとの客観的評価基準を設定し運用している。資格・免許取得指導については、厚生労働大臣認可校として関係法令および設置基準に基づき、要件を満たす教員が適正に実施している。

学校教育法改正に伴い学則を改定し、令和8年4月1日よりカリキュラムを時間制から単位制へ移行する。あわせて技術習得を重視した内容へ再編し、教養科目および就職対策科目を選択科目化することで、多様な学習ニーズへの対応を図った。

令和7年度は教員の資質向上として技術特訓や現場研修を計画したが、業務都合により十分な実施には至らず、代替として学内研修を1回実施したにとどまった。今後は現場研修の計画的実施体制の整備が課題である。

製菓系学科においても成績評価・修了認定基準は学則に基づき適切に運用しており、専修学校設置基準に則ったカリキュラムを

実施している。

また、職業実践専門課程の理念のもと、外部講師による特別授業を実施し、業界理解と学生の意欲向上を図っている。加えて、「納税」「年金」等の社会常識に関する授業も行っている。

実践力育成の一環として、弁当販売実習や校内菓子販売を実施し、グループワークを通じて企画力・協働性の向上を図った。

基礎技術向上のため、基礎技術認定試験（星印テスト）を実施し、合格者には星シールを付与して意欲向上につなげている。調理の試験課題は全国調理師養成施設協会の実技検定やグルメピックを参考に毎年見直し、独自基準で設定している。セルフトレーニングは週1回1.5～2時間確保し、令和8年度より従来の基礎練習30時間を「調理実習（基礎）」として科目化し、基礎技術習得時間を明確化した。

作品・技術発表として作品展やコンクールを実施しており、令和7年度には調理テクニカル科1年対象の新コンクールも実施した。外部コンクールでは「調理技術コンクール東京地区大会」において西洋料理部門3位、日本料理部門4位を受賞し、西洋料理部門1名が全国大会に選出された。また、「ジャパンケーキショー東京」では4名（銀賞3名、銅賞1名）が入賞するなど成果を上げている。

## 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7年度は合格率95%と成果を収めた。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7年度は合格率81%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

就職活動の促進を目的として、5月に校内企業説明会を実施したほか、毎週放課後に企業別説明会を開催し、学生が企業と直接接点を持つ機会を継続的に提供した。

また、「華友会」を活用し、インターンシップ制度や就職指導、同好会活動の支援を行い、業界との連携強化および教育活動における実践的支援体制の構築に努めた。

退学率低減の取組として、出欠状況の確認、無断欠席時の連絡、面談対応を組織的に実施し、必要に応じて複数体制で指導を行っている。これらの情報は学生個人カルテに記録し、職員会議において共有している。また、保証人への連絡や面談等を通じて状況把握を行い、退学防止に努めている。

留学生については入学前から在学中まで一貫した相談体制を整備している。経済的支援としては特待生制度、日本学生支援機構奨学金、教育ローンの案内に加え、分納制度や公的支援制度の相談窓口を設けている。健康管理については年1回の健康診断を実施している。

学生寮については管理会社と連携し、奨学金制度の創設および学生会館の斡旋を行い、生活状況は定期的に報告を受けている。

令和7年度には1年生を対象とした父母等学校説明会および授業見学期間を実施し、満足度は100%であった。

卒業生支援については個別対応にとどまっておらず、今後は組織的なフォローアップ体制およびキャリア支援体制の整備が課題である。

## 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7年度の入学者は166名であり、入学定員充足率は53.5%と定員割れの状況であることから、学生募集の強化が喫緊の課題となっている。このため、調理・製菓系ともに広報担当教員を配置し、広報部との連携強化に努めている。あわせて、ホームページ更新頻度の向上や模擬授業、学校見学会、高校ガイダンス等を通じて本校の特徴を積極的に発信している。令和7年度は、新たに高校教員対象の研修会を本校で開催したほか、家庭科教員対象の調理出張授業（茨城県）や各種研修会・講演への参加を実施し、本校への理解促進および高校における進路指導の実態把握に努めた。

オープンキャンパスについては、対面に加えオンライン等の活用が重要となっており、情報の最新化と個別相談の充実を図っている。また、ホームページおよびInstagramを活用し、実習内容やオープンキャンパスの様子を動画等で発信するなど、視覚的な情報発信を強化している。

入学選考は規程に基づき適正に実施しているが、学力試験等を課していないため、入学後の学力差が見られることから、入学直後に基礎学力確認テストを実施し、その結果を一般教養科目へ反映することで補強を図っている。

学納金は社会情勢を踏まえ理事会の承認を経て決定し、募集要項に明記することで追加徴収が生じないように配慮している。入学辞退者への返還についても文部科学省の方針に基づき適正に対応している。

また、奨学金制度利用希望者の増加を踏まえ、特典制度の見直しが課題である。

さらに、東京都専門人材育成訓練については、令和6年度より調理テクニカル科が認定され、令和7年度に7名、令和8年4月に3名の入学実績がある。加えてパティシエテクニカル科でも新規申請を行い2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である。

## 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。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。

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、監事による監査に臨んでいるが、今後は外部監査の検討も必要である。

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。

## 基準9 法令等の遵守

### 自己評価結果

各種法令の遵守は学園の根幹にかかわる事項であり、本校学則をはじめとして明確に方針化されている。日常業務において法令からの逸脱等がないよう、職員会議をはじめとする会議等での自由な議論が展開されている。

また、新年度には前年度の総括をふまえ、各教職員からの改善のための提案が出され、予算的措置も含め、単に法令遵守にとどまることなく、「よりよい学園の構築」のために改善が図られているが、学生数の減少に伴い、財政の健全性の維持との関係が難しくなっている。

個人情報の保護に関しては、「学校法人華学園個人情報取扱規程」に基づき、学生の個人情報に関する書類（本人調査書等）を教務部で管理している。また、学籍簿や成績表などの電子データは、アクセス制限を加えた専用コンピュータで管理している。その他の関係書類は施錠できる棚や机での管理を行っているが、機密性が高い集中的な管理システムの導入が必要である。

学校教育法施行規則第66条、第67条及び第68条により実施する本校の自己評価は、「学校法人華学園自己評価の実施、運営規

程」に基づいて行い、その内容は同じ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。

自己評価、及び学校関係者評価委員会による評価結果は、ホームページにて公開されている

## 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 139 名、中学校 2 校生徒 11 名の受け入れを行った。また、高校 1 校より就業体験の 1 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 7 年度の卒業作品展（鶯華祭）は昨年と同様に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。

今年度は下谷町会と連携し、親子お菓子講習会を開催した。今後も地域行事への参画を通じて地域発展に寄与するとともに、地元を対象とした料理講習会等の新たな取り組みを検討する。

## 学校関係者評価委員会からのおもな意見

意 見	対 応
<p><b>&lt;基準3 教育活動&gt;</b></p> <p><b>① 学生の質の向上</b></p> <p>○技術認定試験に関して、出題される課題は常に同じなのか。セルフトレーニング（自主練習）は、一日にどの程度実施しているのか。</p> <p>○高校では競争志向よりも「平均点で満足する」生徒が多いため、評価は順位だけでなく多角的に行う必要がある。校内外のコンクールに加え、学生のモチベーション向上策も検討する必要がある。</p> <p>○パイピングは製菓分野のみの技術なのか。祝い用メッセージプレートの需要もあるため、機会があれば調理学生にもパイピングを学ぶ場を設けてはどうか。</p>	<p>○全国調理師養成施設協会の実技検定やグルメピックを参考に、毎年見直しを行い独自基準で試験課題を設定している。セルフトレーニングは各クラス週1回、1時間半から2時間確保している。さらに令和8年度より、従来授業時間外で行っていた切りもの等の基礎練習30時間を「調理実習（基礎）」として科目化し、基礎技術の習得時間を明確に確保する。</p> <p>○検討中</p> <p>○今年度、調理テクニカル科の授業の一部で試行したところ学生の反応が良好であったため、来年度は特別授業等での導入を検討する。</p>
<p><b>&lt;基準7 学生の募集と受け入れ&gt;</b></p> <p>○本校ホームページについて、スマートフォン閲覧時に見づらく、デザインや構成が古い印象があり、訴求力が十分でない。</p> <p>○SNS、特にTikTokなど動画媒体の影響力は大きく、若年層への情報発信手段として重要性が高い。一方、Instagramについても世代によっては古く感じられる場合がある。</p> <p>○他校の広報や学園祭では印象に残る演出や見せ方が行われており、本校においても調理技術等の強みを活かしつつ、効果的な発信方法の工夫が必要である。</p> <p>○オープンキャンパスに積極的に参加する生徒は前向きと考えられる一方、1・2年生の参加は限定的であり、高校3年生では進路を早期に絞るケースも見られることから、高校段階での進路指導の重要性は大きいと考えられる。</p>	<p>○現在、運営会議メンバーおよび広報室と連携し検討を進めており、若手職員を中心に高校生の視点を取り入れた改善に取り組んでいる。</p> <p>○出張模擬授業への参加、高校教員対象研修会の開催、家庭科教員対象の調理出張授業（茨城県）、各種研修会・講演への参加を実施した。これらの取組を通じて、本校への理解促進と高校における進路指導の実態把握に努めている。</p>
<p><b>&lt;基準10 社会貢献・地域貢献&gt;</b></p> <p>○学校・企業ともに人材確保が課題となるなか、親子教室等の取り組みを通じて調理業界への関心を高め、企業との連携や人材育成・採用面での成果が期待できる。継続して取り組んでいくことが重要である。</p>	<p>○今年度は下谷町会と連携し、親子お菓子講習会を開催した。今後も地域連携の充実に努める。</p> <p>○令和8年4月の学則改正により科目等履修生制度を新設し、社会人の学び直し等に対応する体制を整備した。</p>