

平成 28 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ヶ年計画に沿った平成28年度の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組織は整っているが、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年度にはそれぞれに「学科長」を設置する。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、決定の課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・卒業後の一元情報管理システムを構築し、平成29年度より運用を開始していく。

基準3 教育活動

自己評価結果

理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針については、教育課程編成委員会の提言も踏まえて定めているが、現在の調理テクニカル科とパティシエテクニカル科（ともに2年課程）におけるカリキュラムの見直しが不十分であった。特に「社会人基礎力」に関わる授業科目の不足や「製菓衛生師試験」や「パン実習」に関する授業科目と時間数の編成については課題があるので検討している。学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルについては、調理師養成施設指導ガイドラインの教育目標に基づき、修業年限に応じて設定している。教育目的・目標に沿った教育課程の編成については、調理師養成施設指導ガイドラインを参考に科目を適切に配分し教育課程を編成している。また職業実践教育の視点で校外実習や実践授業等を実施している。しかしシラバスの整備が不十分であり、特に実習科目のシラバス整備と管理運営を実施する。食材の知識に関しては、産地との連携授業、市場見学や「島根県邑南町の農業酪農体験」などを実施したが、より理解を深めるためのグループディスカッションなどの取り組みが必要であった。「社会人基礎力の向上」では「菓子販売」の授業で商品決定に「グループワーク」を導入し成果をあげた。また一方、一般常識問題は、問題レベルや出題範囲が就職対策の試験として適切ではなかった。キャリアセンター保有の過去問題を検証して試験問題を見直し、学生個々の弱点指導を徹底する。専門技術の向上として基本技術認定試験（星印テスト）を実施して認定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。衛生意識向上として手指の細菌検査、アレルギー特別講義などを実施した。基本的衛生管理の指導においては、調理作業における手洗い、洗浄、食材洗浄、中心温度測定などの実施はしていたが点検記録がなかったので記録を残すようにする。キャリア教育に関して校外実習、卒業生講話、企業説明会、企業見学会、外部講師の実習授業などの機会を通し実施したが、より多彩な講師と実施回数を検討する。授業評価の実施については、各学期末に学生による授業アンケートを実施したが、教員から学生へのフィードバックが不十分であった。またアンケート内容の見直しと校長による授業参観などアンケート以外の評価も実施する。成績評価・修了認定基準については、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。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。作品のレシピ作成の指導については添削指導を実施するなど改善をする。外部コンクールへの取り組みとして、調理技術コンクール全国大会に4名が出場して、日本料理部門で関係団体長賞を1名が受賞した。またジャパンケーキショー東京には7名が出展したが、入賞には至らなかった。平成29年度は作品指導の見直しを行った。目標とする資格・免許については、調理師免許取得を教育課程上で明確に位置づけている。資格・要件を備えた教員については、調理師法施行規則・

専修学校設置基準にある資格要件を満たす教員を確保している。教員の資質向上では、助手の技術向上について技術訓練を放課後から夜間に実施した。今後は個人毎の目標と成果（達成度合い）を明確にし、その成果披露する機会の検討が必要である。コンクールにおいては教員による「ジャパンケーキショー東京」の出展をしたが入賞には至らなかった。過去入賞作品の分析と早期からの作品準備と指導を実施した。また学園の服飾・栄養校と合同で教員発表会を実施し各校の教員が授業での取り組みについて発表した。教員の組織体制においては調理師系学科と製菓系学科を区分し教員の組織体制の見直しを実施したが、職務分掌がはっきりせず機能の面では不十分であった。平成29年度は組織を再編し教育部長・学科長を置き改善を図る。

基準4 学修成果

自己評価結果

就職率の向上として希望者211名の就職率は100%であった。うち当初のホテル希望者は120名のうち101名が合格し過去最高の人数となった。就職指導にあたってはミスマッチ防止に努め、キャリアセンターと担任教員が学生カルテを活用しながら連携して学生の就職活動状況を把握した。但し担任によるカルテの記入にバラつきがみられたため徹底を図ったが、カルテの十分な活用については課題が残った。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い合格率は93%であった。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、食品衛生責任者の取得講習会を行い他校との差別化を図っている。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。特に製菓衛生師の合格率は53%（昨年度45.2%）と平均合格率（約70%）に比べ低迷した。対策授業や意識付けも十分でなかった。

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教員が学生カルテを活用しながら連携して就職支援に取り組んでいる。また各企業、業界団体と連携し卒業生講話会、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。退学率の目標を5%以下とし平成28年度は学科により3~6%の範囲であり今後も低減に取り組む。学生相談に関する体制として専任カウンセラーの配置はしていないが、相談を必要とする学生は担任が対応し必要に応じて教育部長が面談した上で、学生カルテに記録し経過観察を行っている。留学生に対する相談体制として入学前は入学相談室、在学中は生活指導を含め担任が対応している。卒業後の活動に法的な制限があるため就職の斡旋が困難である。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館者対象の奨学金制度もあわせて通学至便な学生会館を斡旋している。入館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進学アルバイト制度も紹介している。課外活動は年間計画に基づいて活動し掲示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開催し、学校の方針や取り組み状況、講師による就職講演会やクラス懇談会を開催し必要に応じて保護者面談も行い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備を整備している。また図書にあっては必要な専門書や一般教養向け書籍を配置している。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。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回の防災避難訓練を実施している。新入生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。

基準7 学生の募集と受入れ

自己評価結果

高等学校等接続する教育機関に対する情報提供については、高等学校のガイダンス等を通じて教育活動等の情報提供をしている。オープンキャンパスにおいて体験授業や個別面談で入学者拡大に努めたが、非入学者アンケートの意見から、個別面談の際のきめ細やかな対応、本校の良さの具体的なアピール不足などが課題となった。学生募集活動においては入学基準を明確にし、その基準を募集要項に明記して行っている。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しているが、学科・コースの特徴をより詳しく説明していく必要がある。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、公平に実施され入学試験や面接結果は授業に反映させている。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。予算計画の主要部門である学園総務部の人員を拡充して機能を高めるとともに、各学校教務部との連携を深め、単年度予算および中期計画を策定している。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セキュリティ一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、そこへの留学制度も設定している。学生のボランティア活動では学園祭において募金活動を行い、平成28年度も被災地を対象に寄付を実施した。

学校関係者評価委員からの主なご意見・対応等

〈基本技術の修得について〉

(意見)

基本技術試験での星印のアイデアは非常に良いと思う。学生のモチベーション向上に繋がる。
和食は特に道具を大切にしているため、その指導として包丁研ぎも試験に取り入れてみてはどうか。

(対応)

実習授業中の実技試験の際に包丁点検をしていたが試験を行っていなかった。7月の技術認定試験（星印付与）より採点項目に組み込み評価する。

(意見)

和食の基本技術試験内容は適当だと思うが、魚の試験も取り入れたら良いのではないかな。

(対応)

初年度の実習授業でアジの3枚おろしの指導をしていたが、試験は未実施であった。今後は初年度の6月にアジの3枚おろし試験を実施する。

(意見)

コンクールについては、時間をかけて一定の基準に達すれば出場できるなど出場基準を決めてはどうか。

(対応)

調理技術コンクールは評価基準を設け学内予選を2～3回行い出場者を絞っている。ジャパンケーキショーにおいては今年度より評価基準を設け、出場者を選抜する。

(意見)

企業と連携した商品開発では、企業の考え方「売れる商品」を意識させる指導が重要である。

(対応)

企業の店舗担当者の意見を聞きながらグループワークで商品検討し作品を試作させている。本年度の作品展は評価基準で「商品力」の配点を高く設定し意識させる。来年度はマーケティングの授業と連動させていくことを、カリキュラム検討委員会で検討する。

(意見)

原価管理、安全衛生の徹底については普段の授業にも反映させる必要がある。

(対応)

「原価管理」は「集団調理」の授業と商品開発の機会に指導する。「安全衛生」においては実習の衛生管理マニュアルを作成する。

(意見)

マジパンの技術向上には優れた指導者の育成が不可欠。素晴らしい作品を多く見る機会をつくる。

(意見)

コンクールに出場する事は、学生のモチベーションを向上させることになる。ただし出場し低評価だった学生へのケアも必要である。

(対応)

学内コンクールは作品の前に学生を立たせ審査員から直接アドバイスを受けられるようにする。外部コンクール未入賞の学生は学内で反省会を開き、学生には自己評価をさせた上で教員がアドバイスを行う。

(意見)

コンテスト、タイアップ（企業連携）について学生に主旨の徹底をすべきである。

(対応)

今後は教務部と実習教員で連携を図り、事前にコンテストの主旨説明と評価内容についても告知する。

<専門知識の修得（食材知識・衛生教育）について>

(意見)

食材知識では食材関係の検定を活用してみてもどうか。

(対応)

一般常識の授業において、食材に関する試験問題（産地や旬）を取り入れる。

(意見)

手洗いでは「すすぎ」時間も重要であり、習慣づけが必要である。

(対応)

手洗い手順の啓蒙ポスターを掲示し対応する。

(意見)

ホテルではトイレでドアに触れてしまうことを想定して内側だけでなく出たところでもアルコール消毒をさせている。こうした習慣をつけさせるべきではないか。衛生チェックも大切だが日頃の習慣化、躰が必要である。

(対応)

実習室がある階のトイレの出入口（外側）にアルコール消毒液を設置する。トイレにポスターを掲示するとともに、実習授業時に教員より注意喚起する。

(意見)

安全衛生は記録が一番大切である。調理実習に入る際に健康管理表での体調管理も必要ではないか。

(対応)

実習時の健康状態（下痢・腹痛・発熱）のチェック表を作成し記録をとる。チェックと記録は実習班の班長（学生）が担当し、教員が更にチェックする。

<一般教養の修得について>

(意見)

調理技術だけではなく一般常識やコミュニケーション能力も大切である。スペシャリストでありながらジェネラリストでもある人材を目指すべきである。

(対応)

今後のカリキュラム検討委員会で、各科目の内容や科目名、次年度に向けた実施回数の検討などを行う。

<教員の資質向上について>

(意見)

教員の資質向上は単年では達成できない。教員の強みと弱みを精査していつまでに何をやるのかを決めることが必要である。

(対応)

対象者を決めて強みと弱みを整理し目標を定めて訓練する。評価表を作り、期日を明確にして評価・指導を実施する。