

令和2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。

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。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、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。教員の資質向上への取組みについて助手の技術向上として技術特訓を放課後から夜間に変更し実施したが、業務の煩雑さで時間確保に課題があった。また、本年度は新型コロナウイルス感染症の影響により企業研修や研究活動が十分行えない状況であったため改善が必要である。

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、同好会活動に役立っている。

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」として学内において調理「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。メニュー立案に「グループワーク」を導入し成果をあげた。しかし、企業連携による「商品開発」は、コロナ感染症の影響で中止となった。

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。外部コンクールについては新型コロナウイルスの影響により、全て中止となったため、外部審査員を招聘した代替の学内コンクールを実施した。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

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。そこで、通常の講義や実習で調理・製菓の業界の魅力や、やりがいをわかりやすく伝える授業を心掛ける。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。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、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例年1回4月に健康診断を行っているが、本年度はコロナ感染症の影響で7月に実施した。また、新型コロナウイルス感染症予防と拡大防止対策のための注意喚起をポスター等で行っている。また入校時の検温とアルコールによる手指消毒を徹底している。

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、掲示板やウェブサイトで活動状況を公開している。

1年制課程は7月に、2年制課程は1年の11月末に保護者会を計画したが、コロナ感染症の影響で中止し、代替として11月中旬に保護者授業見学会をおこなった。安全を確保するために、1日あたりの参観者を4～5名程度として実施した。参加した保護者にアンケートをとった結果100%の満足度であった。また、成績や出席が思わしくない学生に対して、担任が都度保護者と連絡をとり状況把握に努め、学生の意欲向上を図っている。

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が、本年度は新型コロナウイルス感染症流行により中止となった。

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、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(新型コロナウイルス感染症対策のため、遠隔授業として実施)、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】作品展、コンクールなど基本は大事である。続けてほしい。

【対応】新型コロナウイルスにより規模を縮小せざるを得ないが、スケジュールに余裕を持ち、感染症対策を十分に講じた上で実施。展示の仕方や外部審査を依頼するなどして、学生のモチベーションの向上を図っている。

【意見】調理の基本は切る前の包丁の研ぎ方が大切

【対応】2年生になると自分の専攻以外の包丁を使う機会が少ないため手入れしていない者もいる。今後は定期的に点検を行う。

<実践教育の推進について>

【意見】校外実習に参加した学生同士の討論会があると効果的では

【対応】例年、校外実習終了後にグループワークを行い発表会を行っていたが、昨年度はコロナの影響で中止し、学生の提出物等で評価した。状況を見て再開したい。また昨年同様、学生一人ひとりに主担当者を置き、きめ細やかな指導を行う

<教員・助手の資質向上について>

【意見】教員・助手の技術向上は企業研修が良い。部下に対する指導、上手く教えるテクニックと理論が学べる。指導者は教える技術、知識、理論が絶対的に上回っていないと教わる側に不信感を与える。

【対応】助手の技術特訓は昨年同様校内にて週一回行っているが、企業研修や試食会はコロナのため実施できていない。今後の状況に応じて計画。

<学生支援について>

【意見】保護者との連携はとても重要である。今後も充実されることを望む。

【対応】本年度はコロナの影響で保護者会が中止となったが、代替として11月に2週間の保護者公開授業期間を設けたところ大変好評であった。今後も状況を見て保護者会とともに保護者授業見学会も継続して実施する。また、試験結果や学校生活に問題が見られる学生には、その都度保護者に連絡している。その経緯や結果は記録として適切に保存している。緊急時の連絡体制も確保している。

<学生募集について>

【意見】オープンキャンパスに来場困難な入学希望者向けにWEBを上手く活用したらどうか。

【対応】現在Instagram、ツイッター、youtubeなどのSNSや動画配信サービスを活用し、情報を発信しており、ホームページには保護者向けのページも開設している。また、休日以外に平日昼夜間にオンライン相談など様々な方法で対応している。