

令和元年度

華学園栄養専門学校

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及び学校関係者評価・意見

## 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。育成人材像は教育課程編成委員会及び学校関係者評価委員会の意見を基に検討し業界の人材ニーズに対応した教育課程の編成と授業計画をしている。特色ある教育については2015年度より栄養士科・管理栄養士科共に調理系実習科目、給食系実習科目を多く設定し、社会のニーズに対応し職場での即戦力に結びつくようにしているが学生の習熟度の検証が不足しているため、検証し現カリキュラムの見直しを検討する。管理栄養士科については、学則以外にもさらに調理系実習を設定し、社会のニーズに対応した人材を育て、職場での即戦力に結びつくようにしている。華学園は2016年に学園創立70周年を迎え、将来構想として学生第一の精神に基づき「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」を4本柱に中期3ヵ年計画を策定した。中期3ヵ年計画では、社会のニーズを踏まえ「学生の質の向上」、「社会人基礎力の向上」を重点目標として掲げて取り組んでいる。

## 基準2 学校運営

### 自己評価結果

運営方針は、学園が掲げる理念・目標を踏まえ、「教育指針」として学校長が定めている。中期3ヵ年計画、前年度の事業計画及び実施状況とその反省に基づく改善を行い、重点目標を踏まえ新年度の事業計画を立案している。その進捗状況は定例会で確認し、推進会議で報告している。予算は事業計画に従い稟議書を作成して経営会議の承認を経て執行している。組織運営は学校法人全体の組織図と学校毎の組織図が示され、各部署の役割分担は職務分掌表をもって示している。重要事項は理事会・評議員会の決定に従い、各学校が組織的に運営している。人事給与については「華学園給与規程」に基づき運用している。意思決定のシステムとしては各校・事務局の「定例会」で議論し、月例の学園幹部も出席する「推進会議」を通して審議され方向性が示されている。最終的には費用が発生するものは稟議書を通して稟議されている。情報システム化への取組として学事情報は職員室内でLANを構築し、各教職員のPCと共有フォルダー間で情報共有を図っている。学生情報管理は入学志願者から在学学生、卒業生に至るまで一元管理できる学生情報管理システムの構築を進め2018年度より運用開始。

## 基準3 教育活動

### 自己評価結果

本校の教育内容は、業界における栄養士・管理栄養士の人材ニーズに広く対応しており、毎年、卒業生の9割以上は栄養士・管理栄養士として就職している。学科ごとの教育目標は示しているが企業のニーズに沿った教育到達レベルの基準書の策定が必要となる。学科毎の教育レベル到達については栄養士科では、2年間の修業年限において一定のレベルに達したかを計るために、全国栄養士養成施設協会が実施している栄養士実力認定試験を受験させ、「評価A」の取得を到達目標としている。管理栄養士科では、4年間の就業年限を経て管理栄養士国家試験の合格を到達目標としている。栄養士科の教育目標は、「調理もたくみな栄養士」を目指し、「基礎調理実習」、「献立作成」など実習・演習科目を充実させた。また、「調理技術試験」を実施し、技術力の維持・向上を図った。管理栄養士科においては、調理技術の定着・維持のために4年次にも調理実習の授業を取り入れ、基礎調理技術試験を行った結果全員が合格ラインに達した。学生の力量もわかりそれを踏まえ来期に授業改善を図りたい。教育課程に対する外部の意見の反映については、教育課程編成委員会において意見交換や評価を行った。キャリア教育については、分野ごとに卒業生を招き特別講座を開催。就職試験対策として筆記試験、面接試験対策を行っている。また、社会人基礎力においては、コミュニケーション力、プレゼンテーション力の向上に向けた取組みを行ったが、まだ取組みが不足している。授業評価は学生による授業評価アンケートを実施し、結果は各教員にフィードバックし、教員には授業改善シートの提出を課している。成績評価基準等は学則に定め、学生に配布する学生便覧にも明記している。科目ごとの評価の詳細はシラ

バスの評価方法に記載して実施している。技術・成果の把握は栄養士科では作品展を4回実施した。管理栄養士科では3年次に「療養食作品展」を実施し、外部の審査員による審査で成果を把握している。なお、審査方法については改善の余地があるため、今後検討する。栄養士資格及び管理栄養士国家試験受験資格を取得する為に必要なカリキュラムは栄養士法に定められており教育課程上で、明確に位置づけている。管理栄養士国家試験および栄養士実力認定試験対策本部を設置し体制を強化。資格・要件を備えた教員の常勤教員数は、栄養士法施行規則、専修学校設置基準、栄養士養成施設指導要領・管理栄養士養成施設指導要領及び本学学則(第3章第13条教職員組織)に従い確保している。教員の資質向上としては、各専門分野に関する学会等への参加や論文発表などを通じて取り組んでいる。2018年度の教員の研究は、管理栄養士養成都内3校による「合同学術研究集会」を実施し、教員の資質向上に努めた。分野ごとに必要な教員は、栄養士法施行規則、栄養士・管理栄養士養成施設指導要領に則り整備されている。また、教員組織の業務分担や責任体制も一定の構築はされていたが、明確でない部分もあり、2017年度より学科長を置くなど組織を整備した。

## 基準4 学修成果

### 自己評価結果

就職率の向上に関しては、栄養士科の就職希望者に対する就職率は100%（10年連続）、管理栄養士科も100%である。今年度より新たに就職担当者を設け、担任とキャリアセンターのトリプルサポートで学生の動向を説明会参加から内定まで把握し、個人カルテに記入している。栄養士又は管理栄養士を採用する企業20数社の担当者を学内に招き、2,3月に「校内企業説明会」を実施している。また事前に各分野で活躍する卒業生による講話や、企業研究をすることで早期の意識付けを行い就職率の向上を図っている。免許の取得に関しては、栄養士科及び管理栄養士科を卒業する者全員、栄養士免許を取得している。栄養士科の「食育栄養インストラクター」資格に該当する栄養士実力認定試験「評価A」取得率80%を目指し対策を強化した結果、今年度は67.8%（29年度75.7%）であった。平成30年度より、「評価A」評価基準が上位60%から得点率60%以上に変更したことを受け、今後は得点率60%以上の「評価A」取得率70%を目標とし、栄養士実力認定試験対策を充実化して知識の定着を進めていく。管理栄養士国家試験は試験対策室を設置し、試験対策を計画して実施した。その結果、2018年度は合格率100%、3年連続で90%以上を達成した。卒業生の把握については、2018年度に在籍調査実施。

## 基準5 学生支援

### 自己評価結果

就職等の支援体制については、今年度より新たに就職担当者を設け、担任とキャリアセンターとのトリプルサポートで随時個人の活動状況と就職先別の希望者の有無等、情報共有を行っている。また、卒業生講話や校内企業説明会を実施し早期意識付けを行い、実践面では就職活動の流れから実際の受験対策までの指導を行い支援している。退学率の低減については、主な退学理由が経済的理由や学習意欲の低下が多い。学習意欲低下に対しての対策としては、欠席や遅刻が目立つ学生との面談をその都度実施している。また体験入学等での説明、意思確認の徹底などで入学後のミスマッチ防止に取り組んでいる。その結果、2018年度の退学率は、栄養士科9.5%、管理栄養士科は0.7%であった。今後も学生相談を充実させモチベーションの維持・向上を図るなどして、引き続き低減に取り組む。学生相談に関する体制として窓口は担任としている。担任は、定期的に面談を実施し、教務責任者と連携している。その内容は担任が指導記録（個人カルテ）に記録している。就職、学費等は専門の担当者が対応している。留学生に対する対応は留学生担当職員を配置し個別に行っている。就職に関してもできうる限りの支援を行っている。経済面に対する支援体制としては学校独自の特待生制度、公的基金である日本学生支援機構奨学金や各種教育ローンなどについては入学案内に記載し周知すると共に入学後は担当者が個別に対応している。学費納入に関し、分納制度を設け、個別の事情にも応じている。学生の健康管理については学校医を選任し、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。卒業生にむけて産業界と連携した再教育プログラムは実施されていない。卒業生のキャリア相談は対応している。現状では、社会人への教育環境の特別な配慮は行っていない。

## 基準 6 教育環境

### 自己評価結果

栄養士養成施設として、法令で定められた設備は十分に整っているが、ニーズに沿った教育を行うためには更なる設備の充実が必要である。また、定期的なメンテナンス計画が必要である。インターンシップ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。また、毎年度、希望者対象の海外研修旅行（イタリア、スペインなど）を実施し、参加者に好評を得ている。学園事務局を中心に防災体制を構築し、マニュアル化している。年2回避難訓練を実施している。毎年、新入生には防災グッズを配布し、飲料水・食料等の防災用品の備蓄を行っている。2010年にすべての校舎の耐震化が終了しており、緊急地震速報も設置している。法令に基づき、消防設備の点検、特定建築物検査を実施し、指摘事項について改善を行っている。安全管理では、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、応マニュアルを策定している。

## 基準 7 学生の募集と受入れ

### 自己評価結果

入学選考基準、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、公平に実施されている。学科毎の募集状況、合格率、辞退状況、出願者の成績等を活かし授業方法の改善を図っている。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。高等学校の進学説明会への適宜参加や高校訪問を通じて、パンフレットを配布し情報提供を行っている。学生募集は東京都専修学校各種学校協会の自主規制を遵守し行っている。志願者には専用窓口（入学相談室）を設け、適切に対応している。特徴ある活動をまとめ、他校との差別化を図れるよう媒体の作成を行っている。2018年度においてはオープンキャンパスを31回開催した。入学前には希望者に対し基礎的な生物・化学・数学のプレ授業を行っている。入学時に基礎学力試験を実施しその後の授業運営に反映している。

## 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

学校教育法のもと、専門学校の教育に関する各種の法令、専修学校設置基準及び栄養士養成並びに管理栄養士養成に関する栄養士法、栄養士法施行令及び栄養士法施行規則を遵守し、適正な学校運営を行っている。学生の個人情報等については、保管場所を施錠できる棚に定め、適切に管理されている。また、夜間は施錠され、機械警備による防犯対策を講じている。学則に自己評価について規程を定め実施している。学校点検委員会を学園で組織し、自己評価を行っている。評価結果については、改善に取り組んでいる。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。評価結果については、校内で検討し授業内容やカリキュラムの改善に努めている。また評価結果は取りまとめ、ホームページにて公表している。学校の概要、教育内容、教職員等教育情報については、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

社会貢献として、台東区教育委員会主催の「学びのキャンパスプランニング事業」、台東区社会福祉協議会主催の「ファミリー・サポート・センター事業」にも積極的に参加している。地域貢献活動として、学生は学校周辺の清掃を年間通して実施している。国際交流に関連することでは、毎年11月に海外研修旅行を希望者対象で実施し、海外の高齢者施設を訪問している。

## 学校関係者評価委員からの主なご意見・対応等

### <教育理念・目的・育成人材像について>

#### 【意見】

- ・中期3ヵ年計画の目標の実践に努められているので、今後も継続することで「学生の質」の向上に繋がると思う。
- ・栄養士、管理栄養士は、栄養価の整った献立を作り提供することだけが業務ではなく、「食は生命の源」という意識に立ち人が健康で幸せに生きる上でとても重要な関わりのある資格だと思う。本質を理解した人材の育成が必須である。

### <学校運営について>

#### 【意見】

- ・世の中のニーズを的確に捉え、迅速に変化できる風土や、物事が縦割りではなく横軸でも検討される組織が学校運営の活性化に繋がるのではないかと思う。
- ・ITを活用した管理・運用がされており、幹部会等も充実していると思う。

### <教育活動（学生の質の向上）について>

#### 【意見】

- ・評価委員会の提言を取り入れられ、改善されていると評価する。
- ・栄養士、管理栄養士資格取得のための指導方法や対策は、先生方のご努力によって確実にモデルが構築されているように思う。

#### (1) 調理技術の向上について

#### 【意見】

- ・個人作品審査会は、毎年良くなっていると感じている。学生が90分間にこれだけの料理を作るということは素晴らしい。調理技術の向上は栄養士・管理栄養士にとって大変重要と捉えている。同じように厨房の人員構成や設備の違い、提供食数の多少で適切な調理法を臨機応変に選択し「現場をまわす」という視点での教育も必要。

#### 【対応】

- ・「給食管理」分野の講義では、現場の設備・機器や調理員の技術に見合った献立計画や作業計画作成の重要性を講義しています。また、「給食管理実習」では、“栄養士・管理栄養士役”の学生が立てた計画に従い、“調理員役”を指揮・指導する取り組みをしていきます。さらに校外実習・臨地実習発表会では実習先の施設毎の食数・人員配置など報告し、知識を共有しています。

#### (2) 社会人基礎力について

#### 【意見】

- ・技術力や社会人基礎力の向上を図るため、粘り強く取り組んでいる点などは大変高く評価できる。「鉄は熱いうちに打て」と言うように、入学前は意識や期待が高いのでプレ授業の取り組みは全員参加の方向で検討したほうが良いと思う。

#### 【対応】

- ・入学前プレ授業はこれまで毎年3月20日前後で行っています。学生募集締め切りの関係でその後に入学する学生もいます。さらに、社会人、大学・短大卒の基礎学力の高い入学者もいる中でプレ授業を全員参加で行うのは難しい状況です。入学後、前期早々より行う基礎科目の授業・補習などで対応していきます。

## <学修成果について>

### 【意見】

- ・大変評価できると思う。更なる向上を目指すために、成績上位者は特別表彰するなど頑張りが目に見える形で目標を持たせるのも良いと思う。

### (1) 管理栄養士国家試験合格率 90%以上の達成目標について

#### 【意見】

- ・100%合格はすごいこと。学生も頑張ったと思うが、その陰には先生方が時間を割いて、親密に教育をされた結果ではないか。誰一人不合格者を生まなかったということは誇れることであり、これこそアピールすべき点であると思う。他の専門学校も合格率は高いが100%ではない、もっと前面に強く出していいことである。

#### 【対応】

- ・初めて100%を達成できたことで、今後はこれを維持していかなければならないといったプレッシャーを教員一同感じているところです。これまで試行錯誤しながら国試対策を行ってきましたが、今後は前年度までの国試対策ロードマップを踏襲しながら学生の学力に応じて臨機応変に対応していきます。

### (2) 栄養士実力認定試験「認定A」80%以上の達成目標について

#### 【意見】

- ・認定基準の変動は、受ける側の学生の問題なのか、出題の問題のレベルなのかグレーな部分があり、先生方も難しいところがあると思うが、一つの基準がそこに示されているのであれば、それに向かって努力していかなければならないと思う。しかし、華学園の学生が、過去最高得点で全国のトップになったということは大いにアピールできる点であると思う。

#### 【対応】

- ・平成30年度より管理栄養士国家試験対策委員会と同様に栄養士実力認定試験対策委員会を設置し、80%達成を目標に対応しています。今後は、協会の認定基準の変更に合わせ、正答率60%以上の学生を70%にすることを本校の目標にして対策に取り組んでまいりたいと思います。

## <学生支援について>

### 【意見】

- ・キャリアセンターは、「就職先」との窓口として連携できおり企業側からの評価が高く、個人的にはキャリアセンターを強化されたほうが就職には有利ではないかと考える。
- ・在学中の学生に対する支援は充実されていると思う。卒業後の再教育についてはモチベーションを維持するためにも必要な支援だと考える。

### 【対応】

- ・就職に対する意識付けは1年次から行っています。担任、就職担当、キャリアセンターが連携することで、情報提供から具体的な就職指導とメンタル面のサポートを行っています。企業説明会の学内開催などは学生の自主性を損ねる一面もあると思われます。しかし一方で、就職活動も早期化しており高校卒業後の間もない学生に一から企業研究や求人検索などの情報収集を行わせるには十分な時間をかけた事前指導が必要となります。そこで本番となる企業独自の説明会や受験などへの応募は学生個人に行わせています。

## <教育環境について>

### 【意見】

- ・今後の人手不足を考えると、設備で人手不足を補う現場が増えてくると思う。それらに対応し得る設備や調理法が学べるとさらに実践力がつくのではないかと考える。
- ・環境の整備はお金のかかることだが老朽化が目立つ設備については整備されたほうが良いと思う。

### 【対応】

- ・一部の施設・設備では老朽化が進んでいるため、必要に応じた修繕・メンテナンスが必要であり、修繕・購入等については、短期、中期、長期計画の事業計画に示し実施していく必要があると考えています。現在は教室の学生用机・椅子の入替を進めています。