# 様式(文部科学省ガイドライン準拠版)

# 令和3年度

自己評価報告書

令和4年3月25日

華調理製菓専門学校

		H Ø	۸
本書0	の使い方	1	1
1 学	校の理念、教育目標	2	2
	年度の重点目標と達成計画		
	価項目別取組状況		
基準 :			
1-1	理念・目的・育成人材像		
基準2	2 学校運営	11	1
2-2	運営方針		
2-3	事業計画	13	3
2-4	運営組織	14	4
2-5	人事·給与制度	16	6
2-6	意思決定システム	17	7
2-7	情報システム	18	8
基準:	3 教育活動	19	9
3-8	目標の設定		
3-9	教育方法・評価等		
3-10			
3-11			
3-12	2 教員・教員組織	26	ô
基準∠	4 学修成果	29	9
4-13	~=,,,,		
4-14			
4-15	5 卒業生の社会的評価	32	2
基準:	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
5-16	\$2 px, 4 . C p		
5-17	1,2,2,1		
5-18	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
5-19	1 = 2   1		
5-20	· , , , , , ,		
5-21	1 卒業生・社会人	$\dots 42$	2

基準6	教育環境	<b>4</b> 4
6-22	施設・設備等	48
6-23	学外実習、インターンシップ等	46
6-24	防災・安全管理	
7-25	学生募集活動	
7-26	入学選考	52
7-27	学納金	
基準8	財務	54
8-28	財務基盤	58
8-29	予算・収支計画	57
8-30	監査	58
8-31	財務情報の公開	59
基準9	法令等の遵守	60
9-32	関係法令、設置基準等の遵守	
9-33	個人情報保護	62
9-34	学校評価	65
9-35	教育情報の公開	68
基準1	0 社会貢献・地域貢献	66
10-36		
10-37		
4 会系	R3年度重点目標達成についての自己評価	

#### 本書の使い方

- 1 本書は平成25年3月、文部科学省が策定・公表した「専修学校における学校評価ガイドライン」(以下、「ガイドライン」という。)に示された「項目別の自己評価表(例)イメージ」及び「自己評価における評価指標・観点・参考資料一覧表(イメージ案)」などを参考に全体を構成しました。また、評価項目は、特定非営利活動法人私立専門学校等評価研究機構(以下「機構」という。)がガイドラインに準拠して制定した「専門学校等評価基準書 Ver4.0」を適用しています。
- 2 従来の「評価項目別取組状況」に「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」を加えることにより、ガイドラインに示されている PDCA を活用した自己評価を進めることができるようになっています。
- 3 ガイドラインでは、「項目別の自己評価表(例)イメージ」において取組状況を1から4の評語を用いて自己評定する様式を例示しています。このことから、本書でも「評価項目別取組状況」の小項目毎に評定欄を加えました。評語の考え方の例は、以下のとおりです。但し、評定については学校ごとの考え方により実施しない学校においては評定欄を削除してお使いください。

#### ※評語の意味

- 4 適切に対応している。課題の発見に積極的で今後さらに向上させるための意欲がある。
- 3 ほぼ適切に対応しているが課題があり、改善方策への一層の取組みが期待される。
- 2 対応が十分でなく、やや不適切で課題が多い。課題の抽出と改善方策へ取組む必要がある。
- 1 全く対応をしておらず不適切。学校の方針から見直す必要がある。
- 4 本書は、学校関係者評価を円滑に進めるために、記述のうち「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」など部分的にピックアップして評価を行うことができるように構成していますので、学校関係者評価実施においても活用できます。
- 5 本書はワード形式で作成しています。学校の考え方により適宜変更して使用してください。ご不明な点につきましては、機構事務局までお問い合わせください。

連絡先 03-3373-2914 info@hyouka. or. jp

### 1 学校の理念、教育目標

#### 教育理念

学校法人華学園の歴史は、昭和21年東京都台東区に開設した華洋裁研究所に始まり、創立以来、建学の精神である「華学園の教育を通じて時代の求める職業人を育成し社会の発展に寄与する事」を理念に、昭和52年4月、華調理師専門学校(現 華調理製菓専門学校 以降「本校」と略す)を開設。厚生大臣より調理師養成施設として指定を受ける。平成5年に「調理テクニカル科(2年制)」を開設。平成15年に「製菓・製パン技術科(2年制、現 パティシエテクニカル科)」を開設。平成28年に「スイーツ・カフェ科(1年制)」を開設。行動指針の第一条に「社会のニーズを知り、技能を修得し知識と礼節を身に付けること」として調理師、製菓・製パン技術者を養成している。

#### 教育目標

本校では、設立母体である学校法人華学園の寄附行為に「この法人は、教育基本法及び学校教育法に従い、私立専修学校を設置し、学校教育を行い、社会に役立つ人材を育成することを目的とする。」と定めており、本校学則第1条に「本校は学校教育法および調理師法に基づき、栄養、調理、衛生に関する専門技術および理論を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成すること」を教育目標として明確に定めている。この教育目標に基づき企業等と連携して社会で即戦力となれるスキルを身につけさせ、さらに調理・製菓の技術習得のみならず衛生面、社会人としての教養等にも配慮できる″食の職業人″を育成し、併せて職業実践専門課程認定校として、常に時代に沿った企業が求める職業人を育成することを目標としている。

職業人の育成としては、先ずは就職することが専門学校としての必須条件と考え、調理の専門職業人としての多様な調理関係業務への就職に力を入れキャリアセンターを中心により適正な就職指導を行っている。さらに職業人(社会人)になるための教育として、社会人マナー等の基本知識をはじめ、校訓の「誠意、熱意、創意」を合い言葉に、社会人として必要な資質の育成も行っている。

# 2 本年度の重点目標と達成計画

令和3年度重点目標	達成計画・取組方法
令和元年度に策定した第二次「重点目標(中期三ヶ年計画)」が本年度に終 了することを踏まえ、重点目標の達成に取り組む。さらに来年度に向け新た な取り組、重点目標、新たな中期計画を策定していく。 1. 学生の質の向上 (1) 技術力の向上	1. 学生の質向上 (1) 調理・製菓専門技術の習得では、達成目標として学生に調理・製菓技術確認試験の評価基準の明確化(シラバスに明示)、基礎実技試験(技術の確認)を実施(レベル達成者には名札に星を付けモチベーションを上げる)及び未達成者には合格するまで補習を行う。 ・ 放課後実習室を開放し自主的に練習(セルフトレーニング)に取り組めるようカリキュラムを見直すとともに、出席記録を明確にし、学生の積極的参加を
(2) コンクールへの参加(継続)	促す。 (2)調理・製菓技術の向上の達成状況を評価する機会として、学内作品展・コンクールを継続計画実施していく ・調理では調理技術コンクール(グルメピック)全国大会出場。製菓では 2021
(3) 実践力教育の推進	ジャパンケーキショー入賞を目指す。 (3)第一線の現場で活躍する調理師を特別講師として迎え特別講習を行い、専門の技術や特殊食材の扱い方などの習得を目指す。 ・調理テクニカル科 2 年では校内弁当販売実習を、パティシエテクニカル科 2 年では校内菓子・パン販売複数回計画し実施する。販売される製品は学生たちがグループワークを取り入れレシピ作成から販売計画まで取り組む。 ・調理、製菓とも企業と連携して企業のテーマに沿った商品開発に取り組み。実際に商品が販売できるよう計画実施する。

令和3年度重点目標	達成計画・取組方法
(4)社会に適応する授業態度の徹底	(4) 将来調理師として社会で活躍するためには、生活リズムを整え時間管理が 重要であるが、学生の中には無断欠席や常習的に遅刻する学生がいる。こ のような学生を改善させる取り組みとして、欠席や遅刻の事前連絡をする ことを徹底指導しできるようにする。また、欠席等をしたときに義務付けら れている手続きの届け出を必ず提出することを指導する。 出席意欲を高める学生管理を徹底している。 ・アルバイトに従事している学生も多くその中には、授業中に居眠るものや、 学習態度が思わしくない学生もある程度在籍している。これらの学生を放置 しないために、担任による個別指導や学生指導係りの教室巡回による指導を
	行い改善を図っていく。
3. 教員職員の資質・指導力の向上	3. 教職員の資質・指導力の向上
(1) 技術力・実践力の向上	(1)技術力・実践力の向上
・教員・助手の勉強会の継続	・助手を対象に毎週木曜日業務終了後に技術習得に取り組む。 調理では、西洋、日本、中国それぞれの基本的な包丁技術や玉子焼きなど
・企業研修・コンクールへの取り組み	調理では、四件、日本、中国でれてれり基本的な包丁技術や玉子焼きなど 経験年数によって課題を変えて取り組む。
(2) 担任指導力の向上	経験年数によって課題を変えて取り組む。 製菓では、マジパン細工、アメ細工、ウエディング絞りなどに取り組み技術 向上に努める。 ・本年度は、西洋料理、日本料理、製菓・製パン分野での企業研修を計画し 実践力の指導力の向上を目指す。 また、調理関連団体の研修会やコンクールの参加、製菓の関連団体による 研修会、コンクール(ジャパンケーキショーなど)への出品、入賞を目指す。 (2)担任指導力の向上 ・クラス運営をより円滑にするために、クラス目標を設定し目標達成の評価 も行う。 ・職員会議のみならず、報・連・相を強化し学生情報の共有を徹底し、退学者 ゼロを目指す。

令和3年度重点目標	達成計画・取組方法
<ul><li>4. 学習成果</li><li>(1) 就職の質の向上</li><li>(2) 保護者との連携強化</li></ul>	4. 学習成果 (1) 学生の希望に沿った 就職 100%を目指す。 (2) 1 年制課程は7月までに、2 年制課程は1年の12月までに保護者会を開催し教育内容と学校の取り組み、就職活動の取り組みと学校と家庭の連携強化を図る。
(3) 資格試験の指導強化・合格率の向上	(3) 資格取得対策講座を効率よく計画し学生の出席管理も行う。 調理技術考査 100% 製菓衛生師国家資格合格率 80%以上 食育インストラクター資格に調理卒業年度生全員受験全員合格 ライフカラー検定 テクニカル科 2 年生全員受験全員合格
5. 教育環境 (1) 施設・設備の充実	5. 教育環境 (1) 施設・設備の充実 老朽化・破損(故障)のチェックを適宜実施し学生の教育に支障が出ないよう管理する。 コロナ対策の遠隔授業の導入

<b>最終更新日付</b>	記載責任者	森田	十誉子
---------------	-------	----	-----

3 評価項目別取組状況

基準1 教育理念・目的・育成人材像

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
本校は、昭和21年に創立された華洋裁研究所に始まり70有余年の歴史を有する。創立以来、建学の精神である「時代の求める職業人を育成し社会の発展に寄与すること」を理念に、昭和52年4月の本校開設より「学校教育法および調理師法に基づき、栄養、調理、衛生に関する専門技術および理論を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成すること」を教育目標として明確に定め取り組んでいる。さらに、社会人としての礼儀やマナー、コミュニケーション能力や課題解決力もあわせて育成すべきであると考え、教育活動に取り組んでいる。	教育理念・校訓・目的については、学校案内や学生便覧等に記載し、さらに教職員全員に研修等を通じて常に確認する。 保護者にも説明の機会を設け、教育理念に基づく本校の調理に関する専門職業人育成の特徴を明確にすることが重要である。	文部科学大臣より「職業実践専門課程」の認定を受けている。 「時代の求める職業人を育成し社会の発展に寄与する事」を建学の精神としている。

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
1-1-1 理念・目的・ 育成人材像は、定 められているか	▼ 材と と 野る 学のを 関いて を の の で の で の で で で で で で で で で で で で で	4 4 3 4 2 3 2 3	いては、「学生便覧」に明 記され配布している。保	コロナ感染症対策を徹 底し保護者会が開催でき たが、安全面を考慮し出 席しない保護者も認めら れたためオンラインでの	を活用した指導を充実させ理念の理解を促せる。 学校パンフレットのみならずホームページにも教育理念等を明示することで周知できるようにし	<ul><li>・学則</li><li>・学生便覧</li><li>・入学案内</li><li>・ホームページ</li></ul>
1-1-2 育成人材像 は専門分野に関連 する業界等の人材 ニーズに適合して いるか	図課程(学科)毎に関連業界等が求める知識・技術・技能・人間性等人材要件を明確にしているか 図教育課程、授業計画(シラバス)等の策定において関連業界等からの協力を得ているか	3	企業(華友会)や教 生の意見を考にいない。 業界の四師知識・して編成といる。 性を明確にしの編成といる。 大いないないないですのででである。 性を可でになる。 をできるのでででのでする。 をできるのでででいる。 をできるのでででいる。 をできるのでででいる。 をできるのでででいる。 をできるのでででいる。 をできるのでではいる。 をできるのでででいる。 をできるのでではいる。 をできるのでではいる。 をできるのではいる。 をできるのではいる。 をできるのではいる。 をできるのではいる。 をできるのではいる。 をできるのではいる。 をいるのではいる。 をいるのではいる。	いるが、入学してくる学生の持つ資質が業界から	高校でのガイダンスにお いて学校の求める人材	<ul><li>・学則</li><li>・学生便覧</li><li>・入学案内</li><li>・ホームページ</li><li>・シラバス</li><li>・教育課程編成委員</li><li>会議事録</li></ul>

### 1-1 理念・目的・育成人材像

1-1 (2/3)

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
1-1-2 続き	☑専任・兼任(非常勤)にかかわらず教員採用において関連業界等からの協力を得ているか ☑学内外にかかわらず、実習の実施にあたって、関連業界等からの協力を得ているか ☑教材等の開発において、関連業界等からの協力を得ているか		専任・非常勤に関わらず、教員の採用は企業等関連団体の協力を得はまり、特に実習部教員している。 2年制課程のコースでは就職を希望する分野での校外実習を行っている。	教材の選定は業界から 協力を得ているが、教材 開発を業界と行ったこと はないため、今後検討す る必要がある。	学外の実習については コロナなど感染症対策を 十分考慮し、学習効果が 高められるよう工夫す る。	・シラバス・校外実習協定書
1-1-3 理念等の達 成に向け特色ある 教育活動に取組ん でいるか	<ul><li>☑理念等の達成に向け特色 ある教育活動に取組んでいるか</li><li>☑特色ある職業実践教育に 取組んでいるか</li></ul>	3	理念(建学の精神)に 選学の状めるに 時代のででであるででである。 おのででであるででである。 大きのでではである。 大きのではできますが、は 大きのではできますが、は 大きのでは、 大きのでは、 大きのでは、 大きのでは、 大きのでいる。 でいる。	調理技術・製菓技術の 習得のために実習授業に 基本技術の習得を見りり入れた時間数を多く取到達に としたいるが、目標が大きしたいるが、人差が時間とした就業時間で は学生の個人を就業時間で ででででする。 アクティックの 手法や授業で である。	学外のプロによる実習 授業時間を増やし、多方 面からの実践力の向上に 努める。	・シラバス

1-1 (3/3)

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
1-1-4 社会のニー ズ等を踏まえた将 来構想を抱いてい るか	☑中期的(3~5 年程度)視点で、学校の将来構想を定めているか ☑学校の将来構想を教職員に周知しているか ☑学校の将来構想を学生・保護者・関連業界等に周知しているか	2 2 2	令和元年度より新規 3 ヶ 年度より新規 3 点 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	3ヶ年計画を策定したが 実行がは 中の は は を行い。 は り い。 は り り り り り り り り り り り り り り り り り り	将来構想を教職員で十分に議論検討する必要がある。	・学校関係者表会員 会会議資料 ・教育課程編成委員 会会議資料

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
本校の理念・目的・育成人材像と言った本校の設立の趣旨は定めている。その設立の趣旨を実現していくための実効性が高いカリキュラムの作成を行っているが、色々な意見を取り入れ、常に見直す柔軟性を持って完成度を高めて行く必要がある。 新たな中・長期期計画定め実行する。	

基準2 学校運営

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
基本的な運営方針は定められている。教育方針に沿った形で、授業が編成され、この授業実施に向けて設備投資や人材確保がなされる。各部、各係が次年度の方針を打ち出し、それに伴う予算案を提出し方針が確定される。予算の執行に関しては都度、稟議書を作成しチェックする体制がとられている。  運営組織はある程度明確になっているが、法人部門と学校部門の権限と職務分掌が不明確な部分もある。基本的な日常の事柄は各部・係の責任者が決定し、全体の総括的な運営は、校長の決済のもと行っている。  多額な設備投資や、人材雇用については稟議制度に則り承認を得るシステムになっている。  人事や賃金での処遇に関しては、半年毎の人事考課により個々人が目標設定し、その達成度合いを自己評価し、その後、直属上司による個人面談で評価を行っている。それを幹部が総合的に相対評価している。それを幹部が総合的に相対評価している。今後はさらなる18歳人口が減少する中でいかに定員確保をしていくのかが、大きく重要な課題である。  職業実践専門課程の目的に沿ったカリキュラム等の見直しを継続的に行い、社会や企業が求める職業人として必要な知識や実践力を備えた学生の育成のための授業改善や自己改革の実施が不可欠である。	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、教職員が一丸となって取り組む体制の整備が必要であり、特に学園部門との職務分掌を明確にする。	特になし。
	最終更新日付	令和 4 年 3 月 26 日 <b>記載責任者</b> 永井 豊

# 2-2 運営方針

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-2-1 理念等に沿った運営方針を定めているか	☑運営方針を文書化するなど明確に定めているか ☑運営方針は理念等、目標、事業計画を踏まえ定めているか ☑運営方針を教職員等に周知しているか ☑運営方針の組織内の浸透度を確認している	3 3 2	学園方針は毎月1回開 催する校長会で周知回の れ、学内では毎月1回の 幹部による運営委員会と 全体の職員会議により 生なの職員会議により が、充実させる仕組み 作りを行っている。	運営方針がどの程度組 織に浸透しているか、確 認をする具体的な指標が ないので、今後の検討課 題としてゆきたい。	運営方針がどの程度組織に浸透しているか、確認方法の確立を目指す。	・評議員会議事録 ・運営委員会会議議 事録

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学校の運営方針は明確に定められている。学園の方針は校長会を通し周知され、 学校教員への周知は校長よりされているが、組織への浸透度の確認方法は今後確立 しなければならない。	特になし。

### 2-3 事業計画

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-3-1 理念等を達 成するための事業 計画を定めている か	☑中期計画(3~5年程度)を定めているか ☑単年度の事業計画を定めているか ☑事業計画に予算、事業目標等を明示しているか ☑事業計画の執行体制、業務分担等を明確にしているか ☑事業計画の執行・進捗管理状況及び見直しの時期・内容を明確にしているか	2 3 3 3	中期計画を定めて まそして で定実を ををめたがいでででででででででででででででででででででででででででででででででででで	中期計画を定め実施し 大田では計画を定めまた。 大田では計画になるが、のは計画になるが、のではでででででででででででででででである。 ではいるが、のでである。	省点に基づく改善策を講 じて立案しているが、若 干マンネリ化する傾向が 見られるため、常に新た な発想を取り入れて計画	・理事会・評議員会決 議録 ・事業計画書 ・事業報告書 ・運営委員会議事録 ・職員会議議事録 ・稟議書

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
年度末までに各部・各係が計画した事業計画案をまとめ、調理校事業計画として学園本部へ提出し、その承認をもって実施している。常に新しい事項を取り入れることが重要である。	

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 26 日 **記載責任者** 永井 豊

# 2-4 運営組織

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-4-1 設置法人は 組織運営を適切に 行っているか	☑理事会、評議員会は、寄附 行為に基づき適切に開催しているか ☑理事会等は必要な審議を行い、適切に議事録を作成しているか ☑寄附行為は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか	3 2 3	理事会・評議員会は5 月と11月の2回定期的に 行われ、必要に応じてる。 学校法人全体の組織図さ 学校毎の組織図が評議学校毎の組織のが評議学校毎の組織のがいまる。 学校毎のはでいる。	理事会、評議員会議事録が公開されていない。	議事録等の即時報告を行う。	・理事会・評議員会決議録 ・学校法人の組織図 ・華調理製菓専門学校組織図 ・寄付行為
2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか	図学校運営に必要なした。 ・ は、組織を体系化した。 ・ は、組織でいる。 ・ は、組織でいる。 ・ は、と、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は	3 3 1 2 2 2	毎年の年度初組織図が 一年度初組織図が 一年度初組織図が 一名では、 一るでは、 一な、 一ななる。 一なななる。 一ななる。 一ななる。 一なななる。 一なな。 一ななる。 一ななる。 一ななる。 一ななな。 一なな、 一なな、 一なな、 一なな、 一なな、 一な	人員の減少により組織により担びというとというです。 月にないのでは、1 回行う運営会議では、1 回行う運営会議では、1 回行のでは、1 回行のでは、2 をはいるのででである。 月に1 回行のでは、2 をはいるのでである。 日本でででは、2 をはいるのはでは、2 をはいるが、2 をはいる。 では、2 をは、3 をは、3 をは、4 をは、4 をは、5 をは、5 をは、6 をは、6 をは、6 をは、6 をは、6 をは、6 をは、6 をは、6	組織運営のための組織 規定や各部署の役割分担 等人員に見合った内容に 見直していく。	・学校法人の組織図 ・華調理製菓専門学 校組織図 ・業務分担表 ・会議議事録

2-4 (2/2)

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-4-2 続き	☑学校の組織運営に携わる 事務職員の意欲及び資質の 向上への取組みを行ってい るか	2	事務職員の資質及び意 欲の向上は、担当業務に よって資質が異なるため 個人に委ねている。	学校運営に携わる事務 職員も、多様化する教育 を支える能力が必要であるが、特に専門的でありであるが、特に専門のであるが現在、適切な研修は行えていない。	教育法や学生に対する の理解度を深めるために 事務教員でも専門科目以 外の教科目の授業補助の 参加を計画していく	

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
運営組織は明確化され、組織としても整っているが、学校全体としての方向性がずれない。たるに従の投資を終れている。	
がずれないように縦の指示系統を明確にすることと、横の相互の連絡を緊密にして協力していくことがより必要と考える。	

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 26 日 **記載責任者** 永井 豊

# 2-5 人事・給与制度

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-5-1 人事・給与に 関する制度を整備 しているか	☑採用基準・採用手続きについて規程等で明確化し、適切に運用しているか ☑適切な採用広報を行い、必要な人材を確保しているか ☑給与支給等に関するる 準・規程を整備し、適切に運用しているか ☑昇任・昇給の基準を規程等で明確化し、適切に運用しているか	3 3 2	各校より提出された人 員計画を含めて検討し次定 度採用計画を決定する。 「華学園給与規程」に 基づき運用している。 昇任・昇格については 理事長、校長等の面として うえ協議により決定している。	従来の月給制による記 期昇給制による評し 場別を制をした。 を反ししのためのである。 では、個域である。 では、他である。 では、他である。	昇任・昇給に関する規程を策定するために、人事考課制度の明確化を図り、適切に運用する。	·就業規則 ·給与規程
	☑人事考課制度を規程等で 明確化し、適切に運用してい るか	2	明確な人事考課制度を 策定すべく検討してい る。			

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
公平かつ明快な人事制度の構築は急務であり、その考え方に基づいた給与制度 へと移行するため、規程や基準を整備し、適切に運用することが肝要である。 教職員の人件費は固定費のため、その数字を明確に把握し、コントロールする ことで単一の学校の財務だけに限らず、学園全体の財務状況の健全化を図らなければならない。	

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 2 日 **記載責任者** 岡田 和典

# 2-6 意思決定システム

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
2-6-1 意思決定シ ステムを整備して いるか	☑教務・財務等の業務処理において、意思決定システムを整備しているか ☑ 意思決定システムにおいて、意思決定の権限等を明確にしているか ☑ 意思決定システムは、規則・規程等で明確にしているか		意志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。承認がおりた段階で起案者に連絡されるシステムが確立されている。	ための機関が明確ではな	長や幹部の入った意思決 定システムを確立する必 要がある。 職務分掌、組織規程の	・稟議書

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
理事会、各種委員会、その他各階層の意思決定組織の役割を制度化する必要がある。そして、それらの意思決定が適切かつ円滑に、一つのシステムとして機能していく事が肝要。	特になし。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 2 日 **記載責任者** 岡田 和典

# 2-7 情報システム

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	1	今後の改善方策	参照資料
2-7-1 情報システ ム化に取組み、業 務の効率化を図っ ているか	☑学生に関する情報管理シる大学生に関する情報に関する情報に関するか、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では		学校独自の閉じたシステムから、入学前・在学中・卒業後といった他部署を横断するような情報管理システムを構築し平成30年度より運用を開始した。	学生システム7 30 年度より稼働 るが、細かい点で は今後も必要。	してい	より良いシステムを構築するために今後細かく修正を加える。	<ul><li>・システム概要</li><li>・構成図</li><li>・仕様書</li></ul>

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
これまでは学生募集、学生の情報は別々に管理しており、合理的な管理ができていなかったが、一元管理が可能になった。今後は入学前→在学中→卒業後と統一された情報管理により適切な活用をする。	

最終更新日付	令和4年3月2日	記載責任者	岡田 和典

#### 総括と課題

### 今後の改善方策

#### 特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)

理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針は定められているが、職業教育に関するより精度・鮮度の高い情報の共有が必要である。また学生の実態と企業側の要望をより加味した修業年限に応じた教育到達レベルを設定する必要がある。

例年教育課程編成委員会等の意見を参考に教育目的・目標に沿った教育課程の編成はされていたが、本年度はコロナ感染症予防の観点から対面での委員会開催を見送ったため十分な討議がされなかった。

各授業の教育到達レベル設定と授業計画書(シラバス)を整備しているが、授業アンケートと合わせて 取り組む必要がある。

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。特に技術力評価は料理の種類で異なり、客観的判断基準の設定が難しいが、協会実力検定の内容を取り入れることである程度明確な評価の標準化が行えた。さらに、学内でのコンクールや作品展を継続開催することで技術力の評価を明確にするよう取り組んでいる。

資格・免許の取得に関しては、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・教員組織においては、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が、教員の資質向上への取組みについとして、教員の外部研修を実施していたが本年度はコロナ感染症の影響で実施することができなかった。若い教員、助手に対しては学内研修を通し指導力向上に努めた。組織体制として講義・実習等での教員間の連携・協力は今後さらに強化すべきである。

委員会を通じて企業関係者からより多くの意見集 約をするとともに、合わせてキャリアセンターとの 情報共有も促進する。また法令等を主体とし、修業 年限に応じて、学生の実態と企業側の要望を加味し た教育到達レベルを設定する。

教育課程編成委員会・学校関係者評価委員会での 意見を集約し、職業実践に通ずる教育課程・授業内 容となるよう改善を進めているが、卒業生や就職先 からの意見や要望また、在校生からの意見収集等を 適正に実施できる体制(システム)を構築する必要が ある。また各授業の達成目標と評価基準を明確にし、 授業計画書(シラバス)に反映させる。

評価項目とその基準を明文化して明示しているが、客観的でわかりやすい表記・表現が必要である。 技術試験やコンクール、作品展においては、その目的や評価について実施前に十分な説明を心がけるる。

より良い授業を実施するために必要な教員のスキル向上においては、外部の研修会への参加などが重要であるが、コロナ禍で外部の研修会等はほぼ中止となり技術面の研修の機会を内部で増やすよう計画する必要がある。また、社会情勢を見ながら積極的に計画実行できる体制作りが大切である。

教員の自己啓発に繋がる研究授業や、助手による 発表会の実施、また外部コンクール等への参加を通 じて「質の保証」を促進する。また、組織体制の充 実のためには、更なる教員間の連携・協力体制は非 常勤講師を含め強化する必要がある。 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。これの活用によりインターンシップ制度及び就職指導、同好会活動に役立てている。 調理科はもちろんのこと、製菓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。また学校という殻に閉じこもることなく、常に飲食業界の最前線を知るため、各分野で活躍するプロの料理人を迎え特別授業を行なっている。特に外国人講師による授業は、資格上の問題から履修単位とすることができないため、学則規定時間外で授業を行なっている。

民間資格なども積極的に取得させる方向で考えている。介護食士・ラッピングクリエーターといった資格にも挑戦し、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。

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り組みを行っている。

### 3-8 目標の設定

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
3-8-1 理念等に沿った教育課程の編	☑教育課程の編成方針、実施 方針を文書化するなど明確	3	理念(建学の精神、重点目標など)に沿った教		委員会を通じて企業関 係者からより多くの意見	・学則 ・ホームページ
成方針、実施方針	万町を又青化りるなる労権   に定めているか		育の実施方針を、教育課	技・肝及の同い情報の共   有が必要である。	集約と合わせてキャリア	・・、 、 、 、 人学案内
を定めているか	☑職業教育に関する方針を	3	程編成委員会の提言も網	社会人基礎力の向上を		・教育課程編成委員
2 EW CV-37	定めているか	3	羅して決定している。	具現化するカリキュラム	促進する。	会議事録
	Zw CV 377		社会人基礎力向上に関	やシラバスの精度を上げ		<b>公</b>
			する方針を定めている。	ていく。		
			-	-		
3-8-2 学科ごとの	☑学科ごとに目標とする教	3	調理師法・調理師養成	学科ごとの教育課程の		·調理師養成施設指
修業年限に応じた	育到達レベルを明示してい		施設指導ガイドラインを	編成により、各学科の到	主体とし、修業年限に応	導ガイドライン他
教育到達レベルを	るか		主体とし、学科毎の就業	達レベルを統一している	じて、学生の実態と企業	
明確にしているか	☑教育到達レベルは、理念等	3	年限に応じ、理念に適合	が、学生の意欲や資質の	側の要望を加味した教育	
	に適合しているか		した教育到達レベルを設	違いを考慮した取り組み	到達レベルを設定する。	
	☑資格・免許の取得を目指す	4	定している。	が必要である。		
	学科において、取得の意義及		目標資格を定め、各資	資格取得に関して学生	資格取得に対するモチ	
	び取得指導・支援体制を明確		格取得に向けて教育課程	のモチベーションによる	ベーションを維持・向上	
	にしているか		上に科目を設定してい	差が取り組みの違いに出	させる取り組みを行う	
	☑資格・免許取得を教育到達	4	る。	ている。		
	レベルとしている学科では、		当該学科において教育			
	取得指導・支援体制を整備し		課程を踏まえた支援体制			
	ているか		を整えている。			

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針が定められているが、より職業	特になし。
教育に関する精度・鮮度の高い情報の共有が必要である。また修業年限に応じて、	
学生の実態と企業側の要望をより加味した教育到達レベルを設定する必要があ	
る。	

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 25 日 **記載責任者** 永井 豊

# 3-9 教育方法・評価等

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
3-9-1 教育目的・ 目標に沿った教育 課程を編成してい るか	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	4 4 4 4 4	程 にはし理ンて 8時 応て習わ 内で え適 知力程程 にはし理ンて 8時 応て習わ 内で え適 知力程 を よ次で師にい 条間 じいはれ 容い て切 識をに	員会を対議 では かり では がり では がり でが がり でが がり でかが でかい から かい から かい から かい から かい から	成委な行え でである でである でである できます できます できます できます できます できます できます できま できます できまり ですま できまり の必要は ですま できまり 組む ですま にり ひき にり り 組む ですま にり り 組む です ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に り と で で ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に い で す ま に い で す ま に い で す ま に い で す ま に い で す ま に い で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に で す ま に い い で す ま に い い で す ま に い い で す ま に い い で す ま に い い で す ま に い い と に が に い い と に が に い い と に が に い い と に が に い い と に が に い い と に が に い い と に が に い い と に が に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い い に い	<ul><li>・学則</li><li>・教育課母録</li><li>・シラバ師</li><li>・シラバ師</li><li>・調理師</li><li>・調理</li><li>・調理</li><li>・ブライン</li><li>・調理</li><li>・調力イドライン</li></ul>

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-9-1 続き	☑職業実践教育の視点で教	4	職業実践教育の視点で	現場意見の聴取と教育	講義・実習でのより一	・シラバス
	育内容・教育方法・教材等		校外実習(インターンシ	の質の向上	層の工夫が必要である。	・講義簿
	について工夫しているか		ップ)や実践授業等を実		企業(業界)が求める人材	
	□単位制の学科において、		施している。		育成をどこまでできるか	
	履修科目の登録について適		授業計画書(シラバス)	授業計画書(シラバス)	検討が必要である。	
	切な指導を行っているか		を作成し、年間の授業計	を学生が理解していない		
	☑授業科目について授業計	4	画を明確にしている。	ことが多い。		
	画(シラバス・コマシラバ		教育課程は教育課程編	シラバスの達成を講義	担当講師に講義簿の重	
	ス)を作成しているか		成委員会などの提言を受	簿に記録し教務部が確認	要性を理解してもらい、	
	☑教育課程は、定期的に見	4	け、検討・見直しを試み	しているが教員によりバ	適切に記載するよう改善	
	直し、改定を行っているか		ている。	ラツキが見られる。	する。	
3-9-2 教育課程に	☑教育課程の編成及び改定	4	学生の卒業時にアンケ	在校生や卒業生からの	在校生や卒業生に対し	·教育課程編成委員
ついて外部の意見	において、在校生・卒業生		ートを実施し情報を収集	意見聴取は手法や評価項	て評価項目を精選し、有	会議事録
を反映しているか	の意見聴取や評価を行って		している。	目等の選定が難しいた	効な評価を行う。	・卒業生評価アンケ
	いるか			め、今後検討したうえで		ート
	☑教育課程の編成及び改定	4	教育課程編成委員会の	本格的な実施とする。		・調理師養成施設ガ
	において、関連する業界・		業界関係の委員より、意			イドライン
	機関等の意見聴取や評価を		見を聴取している。			
	行っているか					
	☑職業実践教育の効果につ	1	就職先や卒業生へのア	就職先へのアンケート	教育課程の評価を得る	
	いて、卒業生・就職先等の		ンケートは実施していな	は回答率が低く、実施方	ために多くの就職先や卒	
	意見聴取や評価を行ってい		٧١ <sub>°</sub>	法を十分検討し計画する	業生へのアンケートの実	
	るか			必要がある。	施に取り組む。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-9-3 キャリア教 育を実施している か		3 3 2	専任の就職担当教員を置き、「就職対策講座」という授業を行っている。 調理科、製菓科それぞれに就職担当教員が配置されている。 校外実習や企業連携による授業を通し、キャリア・実践教育に力に取り組んでいる。	する明確な方針の立案が 必要である。キャリアセンター常駐職員が欠員と なっている。 企業連携による実践教		
3-9-4 授業評価を 実施しているか	☑授業評価を実施する体制を整備しているか ☑学生に対するアンケート等の実施など、授業評価を行っているか ☑授業評価の実施において、関連業界等との協力体制はあるか ☑教員にフィードバックする等、授業評価結果を授業改善に活用しているか	3 2 2 4	学生による個別の授業 評価は行っていない。 アンケートは卒業中に 全体評価として行っている。 教員の授業公開期間を 設け、講義科目とを観 設け、群教自由に参観とれぞれらして きるようにして参観し、自 授業和価表を提出に 授業は一次 では、 受業がでは、 できるようにして 受業がでは、 できるようにして として にして にして にして にして にして にして にして にして にして に	授業評価アンケートは実施できていない。	評価を行うか検討が必要。	・公開授業評価表 ・公開授業自己評価 表 ・卒業アンケート集 計結果

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
卒業生・就職先からのアンケートを適正な時期に実施し、結果を生かせるよう	特になし。
な体制(システム)の構築が必要である。	
また各授業の教育到達レベル設定と授業計画書(シラバス)を整備し、授業アン	
ケートと合わせて取り組む必要がある。	
卒業時アンケートを分析し改善に活用する。	

3-10 (1/1)

最終更新日付

令和4年3月25日

記載責任者

永井 豊

### 3-10 成績評価・単位認定等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-10-1 成績評価・ 修了認定基準を明 確化し、適切に運 用しているか	☑成績評価の基準について、 学則等に規定するなど明確 にし、かつ、学生等に明示し ているか ☑成績評価の基準を適切に 運用するため、会議等を開く など客観性・統一性の確保に 取組んでいるか ☑入学前の履修、他の教育機 関の履修の認定について、学 則等に規定し、適切に運用し ているか	4 4	調理師養成施準に 調理師養成施準に が関連に では では では では でいる。 書)に でいる。 書)に でいる。 書)に でいる。 書)に では でいる。 では では でに でな でいる。 では でな でな でな でな でな でな でな でな でな でな	野で異なり、客観的判断基準の設定が難しい。	技術力評価を客観的に 判断する項目を書調を書 り、 を名調にを参り、 を名調にを参り、 を見り、 を見り、 を見り、 を明文化の。 を明本では、 を明本では、 を明本では、 を明本では、 をのいる。 とのいる。 とのい。 とのいる。 とのいる。 とのいる。 とのいる。 とのい。 とのい。 とのい。 とのい。 とのい。 とのい。 とのい。 とのい	<ul><li>・調理師養成施設指導ガイドライン</li><li>・全調協実技検定ガイドライン</li><li>・学則</li><li>・学生便覧</li><li>・シラバス</li></ul>
3-10-2 作品及び技 術等の発表におけ る成果を把握して いるか	☑在校生のコンテスト参加 における受賞状況、研究業績 等を把握しているか	4	コロナ感染症の影響で 内部コンクールや作品展 は規模を縮小して実施。 外部コンクールは対策を 徹底して参加した。	コロナ感染症の影響で 校内コンクールは規模を 縮小、外部コンクールは 参加方法や開催方法が変 更になり学生の参加意欲 が上がらなかった。	展のスケジュールに余裕 を持ち感染症対策の万全	・コンテストの概要 資料 ・校内コンクール採 点結果

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
技術力評価は料理の分野で異なり、客観的判断基準の設定が難しいため、全調協実技検定の項目を参考に判断基準を明文化し技術試験の合否基準に連動させた。またその評価基準はシラバスに反映させる。 内部進学者の履修単位認定を積極的に運用する	特になし。

# 3-11 資格・免許の取得の指導体制

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-11-1 目標とす る資格・免許は、 教育課程上で、明 確に位置づけてい るか	図取得目標としている資格・免許の内容・取得の意義について明確にしているか 図資格・免許の取得に関連する授業科目、特別講座の開設等について明確にしているか	4	法令・ガイドライン・ 専修学校設置基準習得の き、免許の内のででは、 意義についる。 。 調理師免許以外の資格 取得のためには各講にの 開催している。開催している。 開催している。 開催している。 開催している。 関連を 関連を 関連を 関連を 関連を 関連を 関連を 関連を 関連を 関連を	学生個人間の目的意識 や意欲の差が大きくなっ ている。	資格取得の意義や目的を学生一人ひとりがしっかり認識できるようにオリエンテーションを行う。また、担任による個別面談の指導も見直していく。	·学則 ·調理師法 ·食品衛生法 ·專修学校設置基準
3-11-2 資格・免許 取得の指導体制は あるか	☑資格・免許の取得について、指導体制を整備しているか 図不合格者及び卒後の指導体制を整備しているか	4	調理師資格・技術考査、 食育インストラクター、 製菓衛生師など目標資格 を定めている。 資格取得についての規 則があり、それに則り授 業や対策講座を行ってい る。	技術考査、食育インストラクター、製菓衛生師とも昨年度の実績を下回った。	製菓衛生師試験合格率 は全国平均を大きく上回 ったが更に向上目指し 「製菓理論」を中心とし た理論科目の内容等の強 化が必要である。	・調理師法 ・調理師法施行規則 ・製菓衛生師法 ・調理師養成施設指 導ガイドライン ・時間割表

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
厚生労働大臣認可の学校であり、調理師法及び専修学校法に基づいて運営して	民間資格にも積極的に挑戦させる土壌を作っていく。
いる。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。	現在数種の資格が取得できる養成施設として認定を得ている。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 25 日 **記載責任者** 永井 豊

# 3-12 教員・教員組織

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-12-1 資格・要件	☑授業科目を担当するため、	4	調理師法施行規則・専	学生の資質の低下に伴	人員採用計画を短期的	・就業規則
を備えた教員を確	教員に求める能力・資質等を		修学校設置基準に定めら	い手厚く指導するために	計画から中・長期的な視	・人事規程
保しているか	明確にしているか		れた必要資格や専門性を	は、専任の教科担当の増	野で立案実施していく。	・採用計画書
	☑授業科目を担当するため、	4	精査することにより教員	員が必要である。		・教職員履歴書
	教員に求める必要な資格等		の能力・資質等を明確に	また、教員の年齢構成比		・調理師養成施設指
	を明示し、確認しているか		している。	は明示していないが実習		導ガイドライン
	☑教員の知識・技術・技能レ	4		担当教員において中堅及		·専修学校設置基準
	ベルは、関連業界等のレベル			び特に助手の人員が不足		
	に適合しているか			している。		
	☑教員採用等人材確保にお	4	の適合に努めている。			
	いて、関連業界等と連携して		関連業界と定期的に連			
	いるか		絡を取り人材確保に努め			
	☑教員の採用計画・配置計画	2	ている。			
	を定めているか		教員の配置は調理師法			
	☑専任・兼任(非常勤)、年	4	施行規則・専修学校設置			
	齢構成、男女比等など教員構		基準に定めら遵守してい			
	成を明示しているか		る。欠員が生じたときに			
	☑教員の募集、採用手続、昇	3	規定に基づき、募集、採		昇格基準の策定に取り組	
	格措置等について規程等で		用手続き等を実施してい		む。	
	明確に定めているか		る。昇格については役職		3	
	☑教員一人当たりの授業時	4	者の推薦により、面接等			
	数、学生数等を把握している		の結果により行ってい			
	カゝ		る。			
			規則の範囲内 (18 時間/			
			週)で各教員の授業時間			
			数を設定して把握してい			
			る。学生数は月次で状況			
			を把握している。			

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-12-2 教員の資質	☑教員の専門性、教授力を把	3	授業公開期間を設け教	昨年に続き教員の現場	学内での教員の資質向	·授業公開者自己評
向上への取組みを	握・評価しているか		員相互に授業見学し評価	研修が実施できず学内で	上について到達目標を明	価表
行っているか	☑教員の資質向上のための	3	している。	代替の研修を学生の休業	確に示し適切な評価が行	<ul><li>技術研修評価表</li></ul>
	研修計画を定め、適切に運用		外部での研修及び学内	中に実施したが現場研修	えるよう取り組む。	
	しているか		研修を計画したが、コロ	と同等の効果が得られた		
	☑関連業界等との連携によ	3	ナ感染症の影響で外部研	かは評価できない。		
	る教員の研修・研究に取組ん		修は全て中止とした。	助手の人員に余裕が無		
	でいるか		学内では若手を対象に	く授業準備に時間がかか		
	☑教員の研究活動・自己啓発	3	調理技術向上の研修を行	り技術向上のための研修		
	への支援など教員のキャリ		っている。	時間が確保できないこと		
	ア開発を支援しているか			が多くなっている。		
3-12-3 教員の組織	☑分野毎に必要な教員組織	4	教職員組織の確立によ	オンライン環境が整備	オンライン会議ができ	· 華調理製菓専門学
体制を整備してい	体制を整備しているか		り職務分担を明確にして	できなかったため、今年	るような環境の改善に取	校組織図
るか	☑教員組織における業務分	4	いる。	度もコロナ感染症の影響	り組む。	・職務分担表
	担・責任体制は、規程等で明		理論科目、実習科目と	で常勤教員と非常勤講師	組織体制における教員	
	確に定めているか		も各授業担当教員間で連	の連携を図る講師会が開	間の連携・協力体制を非	
	☑学科毎に授業科目担当教	4	携が図られている。また、	催できず、メールでの確	常勤講師も含め強化す	
	員間で連携・協力体制を構築		教務部を中心に授業内容	認が中心となった。	る。	
	しているか		の改善に取り組んでい			
	☑授業内容・教育方法の改善	4	る。			
	に関する組織的な取組があ					
	るか					
	☑専任・兼任(非常勤)教員	3	今年度もコロナ感染症			
	間の連携・協力体制を構築し		の関係で非常勤講師との			
	ているか		講師会が開催できなかっ			
			た。			

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
教員資格については調理師法施行規則および専修学校設置基準に明確に定められており、すべてそれに従って教員を確保しているので問題はない。 教員の資質向上については、コロナ感染症の影響で企業研修や研究活動が十分行えない状況ではあるが、校内での取り組みを改善し取り組んでいる。また、講義・実習等での非常勤講師を含めた教員間の連携・協力体制を強化すべきである。	法定外教科においては社会での実績を重要視した特別講師による授業を行っている。外国人講師の場合は資格外講師となり履修時間に入れられないため学則規定時間外で行っている。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 25 日 **記載責任者** 永井 豊

# 基準4 学修成果

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
就職に関しては、就職率の目標値 100%をほぼ達成している。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就職担当者・担任のダブル体制で就職支援を行った。  調理師免許に関しては、調理系学科の在校生全員が卒業時に試験免除の上で調理師免許を取得している。その他の資格についても受験対策授業を行い全員の合格を目指している。製菓の学生にも同じく資格取得の支援を行い、製菓衛生師の取得は希望者に対し受験対策講座を行い、合格者の増加に努めている。  就職を希望しない学生が一部おり、就労意識を高めることが課題と思われる。	V = 11 1 V = 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	コロナ感染症の影響で求人数が減少しているが、 就職担当の職員だけでなく、現場経験豊富な教員が就 職先開拓や依頼を行い就職100%を達成している。

### 4-13 就職率

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-13-1 就職率の向上が図られているか	図就職率に関する目標設定はあるか 図学生の就職活動を把握を担てるのが、 図学生のが野と関連するを関連を担いるが、 図等ののが野と関連を担いるが、 図関連を担いるが、 図関連をときをででです。 図関連をときをでです。 図は、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが、 のが	4 3 4	就職希望者に対する就 間には 100%ととない。 は 100%ととない。 は 100%ととない。 は 100%ととない。 とない。 を 100%ととない。 とない。 を 100%ととない。 とない。 を 100%ととない。 とない。 を 100%ととない。 とない。 を 100%ととない。 とは、は、で設定して、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は	型は 型は 型は でりる。 でのでのである。 でのでのである。 でのでのでので、 をしてので、 をしてので、 をしてので、 をしてので、 をしてので、 をしてので、 をしてので、 をしてので、 をしてので、 をしてので、 をして、 をし	上させるカリキュラム を導入する必要がある。 校内企業説明会を計 画、開催する。また、卒 業生による講和会など	<ul><li>・就職者決定リスト</li><li>・就職活動状況報告書</li><li>・シラバス</li></ul>

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
就職率の目標 100%を達成しているが、今後は就業意欲を高める指導に力を入	就職活動を行う際、「担任」と「就職担当」で学生をサポートし、各々の学生に
れていく。	適する企業とのマッチングを行っている。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 11 日 **記載責任者** 相良 真一

# 4-14 資格・免許の取得率

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-14-1 資格・免許 取得率の向上が図 られているか	図資格・免許取得率に関する目標設定はあるか 図特別講座、セミナーの開講等、授業を補完する学習支援の取組はあるか 図合格実績、合格率、全国水準との比較など行っているか 図指導方法と合格実績との関連性を確認し、指導方法の改善を行っているか	4 4	調理師法施行規則により り、 り、 り、 り、 の上で調理を を取得と である。 では、 は、 では、 は、 では、 は、 の、 は、 の、 は、 の、 と、 は、 の、 の、 と、 は、 の、 の、 の、 の、 の、 の、 の、 の、 の、 の	や土日休日の課外となるため時間的に受講を 見送ることや、有料の講座もあるため金銭的理由で受講を断念するこ	浸透させる。 年度初めに開講予定 を告知し、充分な準備期 間を設ける。	・講座案内書 ・調理師法 ・調理師養成施設指導ガイドライン ・食品衛生法
			る。			

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
調理師系の学生には、専門調理師技術考査の受験対策授業や模擬試験を行い、	特になし。
全員合格を目指している。	
製菓系の学生には、年度始めに製菓衛生師講座の受講を推進し、試験対策とし	
て直前講座や過去問題分析、模擬試験等に取り組んでいる。	
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。	

### 4-15 卒業生の社会的評価

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
4-15-1 卒業生の社 会的評価を把握し ているか	<ul> <li>✓卒業生の就職先の企業、施設・機関等を訪問するなどして卒後の実態を調査等で把握しているか</li> <li>✓卒業生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか</li> </ul>	2	来校する企業から意識してヒアリングを行っている。		就職先企業との信頼 関係によりできる限り の情報の提供を受け、卒 業生の実態の把握に努 める。 同窓会機能を活用し 卒業生の動向を把握し ていく。	·在籍調查表

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
企業からヒアリングを行い、学校に対する意見を教務にフィードバックし、教	特になし。
育内容の改善に活用する。	

### 基準5 学生支援

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
就職支援については、「就職担当教員」と「クラス担任」の双方によるサポート体制で、学生が第一志望とする企業への就職を目標として対応している。また、クラス担任をはじめ学生指導担当教員や役職教員が連携して指導に取り組み、指導経過記録(学生カルテ)として保管・記録している。 近年は進路変更や体調不良に加え、経済的理由や精神的な問題で休学・退学する学生も目立ってきているため、経済支援やメンタルケアの体制を検討する。 学生からの相談があった際は、学生カルテをもとにまずは担任が対応している。状況に応じて学生指導担当教員や役職教員も加わり、カルテを活用して対応していく。必要であれば保護者の協力も得ながら、課題解決に努めている。 留学生については、語学力不足による成績不振やコミュニケーション不振、生活習慣の違い、法律による卒業後の進路などの課題がある。 経済支援、健康管理、一人暮らし、課外活動等への支援体制は概ね整っている。今後も学生が安心して安全で衛生的な学校生活を送れるよう取り組んでいく。	入学時のオリエンテーションで、授業に取り組む姿勢を指導し就学意識を徹底させる。また就職に関する指導も正規授業科目である「就職対策」や「校外実習」の中で扱い、マナーや身だしなみ、挨拶等の重要性を	就職指導のための施設「キャリアセンター」を設置し、その担当教員を配置している。  正規授業として「就職対策」を開講し、業界理解、就職意識、自己分析、試験対策などの指導を行っている。  「高等教育の修学支援新制度」の対象校となったため、経済的サポートの充実さが増した。  「専門実践教育訓練給付金制度」の対象学科設置校であるため、社会人入学者への経済的サポート制度も

#### 5-16 就職等進路

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-16-1 就職等進 路に関する支援組 織体制を整備して いるか	☑ 成職 (本)	4 4 3 4 4	担接学的毎、各を 月に感が会せ内、指 個まこ実地 接挙的 年。 、各を 月に感が会せ内、指 個まこ実 を 1 に 成 が 会 せ 内、 指 個 まこ 実 を 1 に で 3 に で 3 に 3 に 4 に 5 に 5 に 5 に 5 に 5 に 5 に 5 に 5 に 5	毎年の傾向だがとという。 毎年というのでは、 の野やい。 がは、 がは、 がは、 がは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 で	本は一次では、大学のは、大学のでは、大学のは、大学のでは、大学のは、大学のは、大学のは、大学のは、大学のは、大学のは、大学のは、大学の	・卒業生評価アンケート ・シラバス ・教育課程編成委員会、 学校関係者評価委員会 議事録 ・就職活動状況報告書

<b>#</b>	項	Ħ	総	抵
· 1		н	TYC	,1 I

#### 特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)

担任、就職担当と連携して就職支援を行っている。学校は常に学生の受験の動向を把握している。企業説明会や見学会、面接指導などは年間を通じて行うと共に、受験の直前指導は就職担当と担任が行っている。受験先に対する個別相談は随時行っている。

毎日、就職担当者を通じて求人情報や受験スケジュールを担任に連絡し、月 1 回の学園の校長会議で状況を報告し情報共有している。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 11 日 **記載責任者** 相良 真一

# 5-17 中途退学への対応

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-17-1 退学率の低減が図られているか	図中途退学の要因、傾向、各学年における退学者数等を把握しているか 図指導経過記録(学生カルテ)を適切に保存しているか 図中途退学の低減に向けた学内における連携体制はあるか 図退学に結びつきやすい、 心理面、学習面での特別指導体制はあるか	4 3 4	退学防止のため、生生的には、 と	近年、経済的・精神的 はといるので、 はないである。 また外国人を当事にないて、 また外国人のである。 また外国人のである。 また外国人の強化を がいて、一個のでは、 一個では、一個では、 一のでは、 一ので、 一ので、 一ので、 一ので、 一ので、 一ので、 一ので、 一ので	断欠席などを防止する 効果的な指導を検討する。 学費支援制度の利用 推進を図る。	<ul> <li>・学籍簿</li> <li>・出席簿</li> <li>・退学者名簿</li> <li>・月別出欠調査</li> <li>・指導経過記録</li> <li>(学生カルテ)</li> </ul>

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
退学率の目標を年間 5%以下に設定しており、今年度は 4.4%であった。クラス担任をはじめ学生指導担当教員や役職教員も交え複数の連携体制で取り組み、指導経過記録 (学生カルテ)を適切に保存している。保護者との連携も密に取り、状況の共有に務めている。経済的事情や精神的な理由による退学も増えてきているため、その対策が必要である。	個別面談を始めさまざまな機会を通して学生の状況を把握している。特に日々の 遅刻・欠席・提出物・受講態度など日常の様子から、退学に至る遠因を早めに把握 し対処していく。 必要に応じて保護者も交えて指導するようにしている。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 17 日 **記載責任者** 金井 宏志

# 5-18 学生相談

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-18-1 学生相談 に関する体制を整 備しているか	□専任カウンセラーの配置 等相談に関する組織体制を整備しているか □相談を置など相談に 関するで設置があるでででであるができます。 □学生に対して、相談室の利用に関する案内を行っているがである。 □対して、相談室のでは、対して、対して、対して、対して、対して、対して、対して、対して、対して、対して	3	専任カウンセラーの配置など、学生相談に関する組織体制はない。  相談を必要とする学生は担任などが対応し、でいる。  学校医および近隣の医療機関(特に外科)との連携強化に努めている。	専任カウンセラーの 配置等は今後の検討課 題。	学生カルテの記載を 緻密に行い、活用頻度を 高める。	・指導経過記録(学生カルテ)
5-18-2 留学生に 対する相談体制を 整備しているか	図留学生の相談等に対応する担当の教職員を配置しているか 図留学生に対して在籍管理等生活指導を適切に行っているか 図留学生に対し、就職・進学等卒業後の進路に行っているか 図留学生に関する指導の の 図留学生に関する指導記録を適切に保存しているか 図 の の の の の の の の の の の の の の の の の の	1 2 2	留学生の相談については、担任が対応している。 在籍管理・生活指導は担任が適切に行っている。 進路指導はクラス担任と就職担当教員でサポートをしている。 指導記録は学生カルテとして担任が作成し適切に保管している。	問題に対応する専門家 は不在。 卒業後の進路指導は 法的な部分を考慮しな がら、新たなルートも活	留学生の受け入れ先企業を開拓する。	・外国人留学生受け入れ ガイドブック

5-18 (2/2)

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
相談を必要とする学生には、学生カルテを用いて担任が対応している。今後はカルテをより詳細に記載して活用していく。 留学生の相談についてはでき得る限り対応しているが、就職先の開拓は今後検討の余地がある。	

# 5-19 学生生活

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-19-1 学生の経 済的側面に対する 支援体制を整備し ているか	☑学校独自の奨学金制度を整備していえい。 ☑学校独自の数 分割納付制度を開業の ○ 一次	2 4 2 4 4	特待生とや金融と で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	学費の支援制度の拡充を図っているが、それでも学費納入が困難な学生がいる。 学校独自の特待生の採用枠が充分ではない。 学校独自の災害被災家庭への経済支援を、制度として策定する必要がある。	特待生制度の見直し (応募資格、減免額、採 用枠など) 学校独自の特待生や緊 急支援の枠を拡充し、経 済支援の充実を早急に 図る。	<ul><li>・学則</li><li>・募集要項</li><li>・指導経過記録</li><li>(学生カルテ)</li></ul>
5-19-2 学生の健 康管理を行う体制 を整備しているか	☑学校保健計画を定めているか ☑学校医を選任しているか □保健室を整備し専門職員 を配置しているか ☑定期健康診断を実施して 記録を保存しているか ☑有所見者の再健診につい で適切に対応しているか	4 4 4 4	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。 有所見者には予防、再 検査、治療などの指示を している。 学校医を選任してい る。	保健室を整備する必要がある。	保健室の定期的なメンテナンスを検討する。	·学則 ·学生便覧 ·健康診断実施記録

						5-19 (2/3)
小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
5-19-2 続き	☑健康に関する啓発及び教育を行っているか □心身の健康相談に対応する専門職員を配置しているか ☑近隣の医療機関との連携 はあるか	4	感染症予防と拡大防止 対策のための注意ので行ったのに がある。また入校のは る。また入びアルコートの をおよよび消毒を で行っ検ルルして る。まなお手指調理・ でで行っ検ルルして の前には、 の前には、 のかには、 のかなので でがいる。 のかないない。 のかない。 を整備して のでするとの連携を整備して を整備して のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 では、 のがである。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 でき	今後は心身の健康問題を相談する窓口の設置の検討が必要である。 より合理的な検温方法を検討する。また検温記録の徹底を図る。	将来的に学校カウンセラー配置の必要性も検討をしていく。 検温機の増設などを検討して、検温時の無人化・自動化を図る。	・医療機関との連携に関する書類
5-19-3 学生寮の 設置など生活環境 支援体制を整備し ているか	☑遠隔地から就学する学生のために学生寮(学生会館)を整備しているか ☑学生寮の管理体制、委託業務、生活指導体制等は明確になっているか ☑学生寮の数、利用人員、充足状況は、明確になっているか	4 4	管理会社との提携により通学至便な学生会館を斡旋している。 提携企業の社員寮を利用する進学アルバイト制度を紹介している。 管理会社から学生会館利用者の生活状況の報告を定期的に受けている。	特になし。	特になし。	・学生会館案内書 ・アルバイト進学募集要 項
5-19-4 課外活動 に対する支援体制 を整備しているか	☑クラブ活動等の団体の活動状況を把握しているか ☑大会への引率、補助金の交付等具体的な支援を行っているか ☑大会成績など実績を把握しているか	4 4	課外活動の年間計画に 基づいて、随時状況を把 握している。 大会の応援に関わる交 通費、諸費用などを支援 している。 試合結果は校内掲示板 やウェブサイトで公表し ている。	必要最低限の部員数 の確保と、定期的な活動 の継続が課題。 さらに監督する教員 不足や業務負担増に対 する打開策を検討する。	競技経験者の発掘と 初心者への呼びかけを 推進し、両者が満足でき るような活動内容を検 討する。	・野球特待生規約 ・課外活動計画書

5-19 (3/3)

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
経済的な支援、健康管理、遠隔地から就学する学生、課外活動等への支援体制は概ね整っているが、学費未納者に対する対応や心身の健康相談対応にはさらに検討していく余地がある。	特になし

最終更新日付	令和4年3月17日	記載責任者	金井 宏志

# 5-20 保護者との連携

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-20-1 保護者と の連携体制を構築 しているか	図保護者会の開催等、学校の教育活動に関する情報と関する情報に関する情報に関する情報を適切に関するををを適切しての機能に保存して、必要がある。 図 は の で で で で で で で で で で で で で で で で で で	3 3 4 4	1年制学科及では、	中で、適切に情報を保護者に提供することが課題である。 様々な制限のもと保護者会または授業参観	情報提供が迅速にま た、正確に提供できるよ う情報提供環境の整備 に取り組む 授業参観は平日に実施 したが土日の希望 ったため検討する。	・担任業務総括表 ・成績通知書 ・出欠報告書 ・経過指導記録 ・保護者会開催資料

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
保護者会など一堂に会することが自粛されるなか、保護者に適切に教育活動をできる少数分散開催と実施している。個人面談は経過指導記録に保存し、活用している。学習面、心理面で不安のある学生に関して保護者と適切に連携している。今後は社会状況を鑑みながら保護者会、授業参観の開催を検討する。	も交えての面談を実施している。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 11 日 **記載責任者** 相良 真一

#### 5-21 卒業生·社会人

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-21-1 卒業生へ の支援体制を整備 しているか	図同窓会を組織し、活動状況を把握しているか 図再就職、キャリアアップ等について卒後の相談に適切に対応しているか □卒業後のキャリアアップのための講座等を開講しているか □卒業後の研究活動に対する支援を行っているか	3	例年学園祭において同窓会ルームを設けて、同窓生の状況把握に努めていたが、本年度は学園祭開催方法を変更したためは行っていら転職相談なさがあった場合には随時対応している。	卒業生をフォローアップする体制の整備が必要である。また、同窓生のキャリアアップの支援を対する余地がある。	学生システムを活用した、卒業生データベースを整備し、積極的な同窓会活動を計画する。	・卒業生名簿
5-21-2 産学連携 による卒業後の再 教育プログラムの 開発・実施に取組 んでいるか	□関連業界・職能団体等と 再教育プログラムについて 共同開発等を行っているか □学会・研究会活動におい て、関連業界等と連携・協 力を行っているか		現状では卒業生に対する産学連携の再教育に関しては対応していない。	特になし	特になし	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課	題	課題の改善方策	参照資料
5-21-3 社会人の ニーズを踏まえた 教育環境を整備し ているか	図社会人経験者の入学に際し、入学前の履修に関する 取扱いを学則等に定めい 切に認定しているがし、で学生に配慮して 期履修制度等を導立して 回図書室、実習室等の利用においるが □図書ではいるが □といるが □といるが □を担慮しているが □を担慮しているが □を担慮しているが □を担慮しているが □を担慮しているが □を担慮しているが □を担慮しているが □を関連を関連を表しているが □を表しているで □を表しているで □を表している □をををををををををををををををををををををををををををををををををををを	4	各科の課程の修了 2分の 2分 3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	特になし。		特になし。	·担任業務総括表 ·成績通知書 ·出欠報告書 ·経過指導記録

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
卒業生をフォローアップする体制の整備が必要である。また、同窓会の活動を 通じたキャリアアップの支援を検討する余地がある。社会人のニーズには関して は継続して対応する。	

最終更新日付 令和4年3月11日	記載責任者	相良真一
------------------	-------	------

基準6 教育環境

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
厚生労働省認可の調理師養成専門学校であるため、 調理師法施行規則並びに調理師養成施設指導要領によ り施設・設備は定められている。また本校の特徴とし て実践力をつけるためにそれ以上の充実した設備を備 えている。	使用年数に応じた計画的な修理・修繕が必要である。	各専門料理に対応できる設備を設置している。
図書室を設け、司書も駐在している。専門書及び学 術雑誌を配置し、年間計画の中で専門分野に応じて希望する蔵書等を購入、配架している。		
校外実習は実践的な職業教育を行う上で、重要なプログラムであると捉えている。受け入れ企業と連携し、学生の評価まで行っている。受け入れ企業からいただいた評価から、教育に反映させることが肝要である。校外実習に関しては、年間150時間行なっており校外実習実施基準(平成9年6月11日健医発第879号)に定める標準時数となっている。	校外実習先がそのまま就職に繋がるケースもまれでなく、また社会人として、何が必要かを経験する貴重な機会であり、意識の向上が今後の就学の意欲向上に結びついていく。本人の適性も考慮して慎重に実習先を決定することを継続していく。	
防災・防火体制については、組織体制を整備し毎年 1回以上訓練を行っている。学生には防災セットを持 たせ、携帯するように習慣づけている。その他、災害 対応マニュアルの作成、自動体外式除細動器、緊急地 震速報の設置、火災保険への加入等、防災に対する体 制は整備されている。		

# 6-22 施設・設備等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	等	課	題	課題の改善方策	参照資料
6-22-1 教育上の必 要性に十分対応し た施設・設備・教 育用具等を整備し ているか	図施設・設備・機器類等は設置基準、関係法令に適合し、かつ、充実しているか 図書室、実習室など、学生の学習支援のための施設を整備しているか 図書室の図書は専門分野に応じ充実しているか 図学生の休憩・食事のためのスペースを確保しているか □施設・設備のバリアフリー化に取組んでいるか □手洗い設備など学校施設内の衛生管理を徹底しているか □卒業生に施設・設備を提供	4 4 4 3	法る 生 生 生 生 生 生 生 生 生 生 生 生 生	まる備 要。常し門を 燗で及レー は、 領 駐て書配 理いび消	を要して、 使計ででは、 関す対ものののでは、 とは、 をは、 をは、 をは、 をは、 をは、 をは、 ののでは、 の	に が と と と と と と に に に に に に に に に に に に に	図書に関しては学生に 有意義なものを優先的に 購入、充実させていく。 専門書、雑誌も含め学 生の興味を引くものを定	·調理師法施行規則 ·備品台帳 ·図書台帳
に沿った教育を行うた	しているか ☑施設・設備等の日常点検、 定期点検、補修等について適切に対応しているか ☑施設・設備等の改築・改修・更新計画を定め、適切に執行しているか 中項目総括 て、法令で定められる設備はついる。 できるよう計画が必要である。	実が必要	- '	室のはしている。	明確ではないらかになっ 理・修繕を登 依頼している	<ul><li>、不備が明たときに修 学園事務局に</li><li>、</li><li>特記事項(を</li></ul>	設備、施設は年度計画 により、整備していく。 <b>特徴・特色・特殊な事情等)</b> 設置されている。	

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 25 日 **記載責任者** 永井 豊

#### 6-23 学外実習、インターンシップ等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-23-1 学外実習、	☑学外実習等について、意	4	校外実習は教育課程上	校外実習による教育		* * * * *
インターンシッ	義や教育課程上の位置づけ		に位置づけられており、	効果の検証は難しい。よ		・校外実習協定書
プ、海外研修等の	を明確にしているか		受け入れ先企業との協議	り達成度が確認できる		·校外実習評価票
実施体制を整備し	☑学外実習等について、実	3	のもと計画的に実施して	評価方法が必要である。	評価に基づく教育課程	
ているか	施要綱・マニュアルを整備		いる。その評価について		の編成を行う。	
	し、適切に運用しているか		は所定の評価表に基準を			
	☑関連業界等との連携によ	4	定め実施している。	コロナ禍での安全な		・実習報告書
	る企業研修等を実施してい		実習依頼先とは密に連	報告会の実施	策を行い実習報告会を	
	るか		絡を取り学生が取り組み		計画・実施する。	
	☑学外実習について、成績	3	やすいよう環境を整えて			
	評価基準を明確にしている		いる。また、実習終了後			
	カュ		に実習報告会を行い、校			
	☑学外実習について実習機	4	外実習該当学科の新入学			
	関の指導者との連絡・協議		生に聴講させた。			
	の機会を確保しているか					
	☑学外実習等の教育効果に	3				
	ついて確認しているか		コロナ関係で学校行事が			•学園祭案内
	☑学校行事の運営等に学生	4	縮小している。運営に学			
	を積極的に参画させている		生は参加できていない。			
	カュ					
	☑卒業生・保護者・関連業	4	学校行事の案内はその			
	界等、また、学生の就職先		内容によって卒業生や保			
	等に行事の案内をしている		護者、就職先、高等学校			
	か		にも案内をしている。			
			,- U/KI 1 C C C W 0			

特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
特になし。
特

#### 6-24 防災·安全管理

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-24-1 防災に対 する組織体制を整 備し、適切に運用 しているか	☑学校防災に関する計画、治学校防災に関する計画、治学を防災に関する計画を発生に対して、図を整備して、図を整備を関するが、図ををできません。図をできません。これば、図をできません。これば、のは、これば、これば、のは、これば、これば、のは、これば、のは、これば、のは、これば、これば、のは、これば、のは、これば、のは、これば、のは、これば、のは、これば、のは、これば、のは、これば、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、のは、	3 4 4 4 3 3	学制化型でな難新配災るのて設合にに毎次のでは、一年の施別。ツ等っす終速がきに横流では、一年のが大に、施防、蓄をにがる。となったが、大きに、の成の、とないのでは、大きに、の成の、とないが、大きに、の成の、とないが、大きに、の成の、とないが、大きに、のの、は、大きに、のが、大きに、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは	築で一定の整備はできているものの、教職員一人ひとりの役割の徹底が不十分である。 キャビネット等の転倒防止対策ができてい	役割を明確にし、徹底する必要はあるが、それ以上に個々の防災意識を 高め、柔軟な対応ができるようにする。	・防災マニュアル ・備蓄品リスト

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-24-2	□学校安全計画を策定しているか ②学生の生命と学校のに運産を別でできるをできます。 ②学生の生命をでは、 ②学生のものでは、 ③では、 ③では、 ③では、 ③では、 ③では、 ③では、 ③では、 ③	4 4	安全管理で、グラス を実践します。 では、付行、性のでのでは、付行、しいのでのでは、できないのでは、できないのでのでは、できないのでで、クラスをできるでは、できないのでででで、クラスを全には、できないのででででで、クラスを全には、大きないででででで、というできない。 一番のでは、大きないでは、大きないでは、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、	学校安全計画は策定していないが危機管理規程は策定している。	特になし。	・警備チェック表・事故対応マニュアル

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学園事務局を中心に防災体制を構築し、マニュアル化をしている。教職員の一人ひとりの役割を明確にしているが、それ以上に個々の防災意識を高め、柔軟な対応ができるようにする。	

#### 基準7 学生の募集と受入れ

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
コロナ禍での募集活動の継続となった。オープンキャンパスや高校内ガイダンスは実施された。ただ地方や東京の生活圏外の高校の参加者は減少し、小数回で学校選びをする傾向は続いた。  進学先の選び方は変化し、高校2年生でのガイダンス参加は名前を知っている学校。または、進路指導の授業等で認知し、ホームページやパンフレットなどで事前情報を入手して比較検討している。 興味を持った学校を絞り込み、オープンキャンパスに参加している。 基本は従来どおり、高校ガイダンス等で対面で話すことが1番希望者に副った対応ができるので効果的である。 コロナの状況では高校の進路指導の先生に相談する場面も増える。高校訪問を通して学校の取組みやその高校卒の本校在校生の動向をお伝えし、後輩に勧めていただけるように高校の先生とのパイプもつないでいきたい。 最後に来校型のオープンキャンパスにこだわってきたが、遠方者向けにオンラインでの学校説明・見学など双方向での取り組みを継続していく。		コロナによる影響(制限)をどこまで受けるかどう対応していくかが次年度の鍵となる。

#### 7-25 学生募集活動

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-25-1 高等学校 等接続する教育機 関に対する情報提 供に取組んでいる か	図高等学校等における進学 説明会(ガイダンス)に参加 し教育活動等の情報提供を 行っているか 図高等学校等の教職員に対 する入学説明会を実施して いるか 図教員又は保護者向けの 「学校案内」等を作成して いるか	3	校内ガイダンス、見学会を通じて教育活動等の情報提供を行っている。 機会も無く実施していないが、高校訪問やガイダンスで説明している。 していない。共通のパンフで説明している。ホームページには保護者向けのページで開設している。	やが イダンス開催などの状況が変化した。 対面以外でも情報提供する手段が今後益を 重要になる。公式及び業者ホームへ゜ージに常に情報を、高校生向けにはショートの動画を発信するなど	保護者向けページ含め、 内容変更を業者に依頼 せずにできるようにシステ ム変更を業者に依頼中。 タブレットをレンタルすれば 動画の撮影、ホームページへ	<ul><li>・入学案内書</li><li>・募集要項</li><li>・リーフレット</li><li>・ホームページ</li></ul>
7-25-2 学生募集 を適切、かつ、効 果的に行っている か	□ 入学時期に照の受し、 適開 と、 を	4 4 3	間、オンライン相談など様々な 方法で対応している。	コロナにより募集活 動は変化し、来校型、 ラインによる募組んではいかなくなどで 行して取り、 をでして取り、 をでしてである。 をでいる。 とびいる。 と、 とびいる。 とびいる。 とびいる。 とびいる。 とびいる。 とびいる。 とびいる。 とびいる。 とびいる。 とびいる。 とび。 と と と と と と と と と と と と と と と と と	画などで発信するには、 在校生の協力が欠かせない。 従来の来校型のオープ ンキャ ンパスでも在校生が参加するしないでは大きく その後の出願率に差があることを再認識し取	・入学案内書 ・募集要項 ・リーフレット ・オープンキャンパス ・ホームページ

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-25-2 続き	<ul><li>☑オープンキャンパス等の実施において、多くの参加機会の提供や実施内容の工夫など行っているか</li><li>☑志望者の状況に応じて多様な試験・選考方法を取入れているか</li></ul>		今年度はコロナの影響で実施回数は減少したがコロナ対策を十分行い、学校を見てもらうた数業でででである。 本では、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一	コロナの影響でオープン キャンパ、スへの複数回参加 は減少した。 少数回で学校の魅力 を伝え入学に結びつて きた。関東近郊でも都及 び入学は減少。 オンラインでの学校説明・ 見学などツール含め充実し ていく必要ある。	Wi-Fi 環境が整わないなどは今後、他校が設備化している中では見劣りしてしまうことになる。 かうかでの学校説明や入試面談などの対応もそのため出遅れている。時代の変化に応じた取組みが学園として必要。	・入学案内 ・募集要項 ・実習テキスト (レシピ) ・イベント案内 ・ホームページ

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
コロナの影響もあり、募集活動は一変した。従来の来校型のオープ ンキャンパスや対面での入試にこだわらず、遠方の参加者にはオンラインでのデモンストレーションの見学により学校の雰囲気がわかるようにし、入試についてもオンラインでの面談など対応を実施している。	特になし。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 8 日 **記載責任者** 坂本 宗寛

# 7-26 入学選考

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-26-1 入学選考	☑入学選考基準、方法は、	4	入学選考基準、方法は	選考方法については	学力試験の有無によ	・募集要項
基準を明確化し、	規程等で明確に定めている		規程で明確に定めてお	募集要項に記載されて	って出願者数に影響が	・調査書
適切に運用してい	か		り、適切に運用している。	いるが、学力試験を課す	予想される。入学後に基	
るか	☑入学選考等は、規程等に	4	合否判定は入学選考委	などの選抜がないため、	礎学力確認テストを実	
	基づき適切に運用している		員会において、適切、公	入学後の学力不足が認	施しその結果の分析に	
	か		平に実施されている。	められる。	より、一般教養科目に重	
	☑入学選考の公平性を確保				点項目として取り入れ	
	するための合否判定体制を	4			ていく。	
	整備しているか					
7-26-2 入学選考	☑学科毎の合格率・辞退率	4	学科毎の合格率・辞退	入学者数予測は大変	オープンキャンパス	・合格率・辞退率データ
に関する実績を把	などの現況を示すデータを		率のデータを蓄積して適	難しい。18歳人口の減少	参加状況などを基に予	
握し、授業改善等	蓄積し、適切に管理してい		切に管理している。	による大学全入や、専門	測していく。	
に活用しているか	るか		入学者の年齢構成や男	学校進学希望者の減少		
	☑学科毎の入学者の傾向に	4	女比によりクラス編成や	など学生確保が難しく		
	ついて把握し、授業方法の		授業内容を検討し、効果	なっている。さらにコロ		
	検討など適切に対応してい		的に対応している。	ナ感染症の影響で飲食		
	るか	4		業界のイメージ低下に		
	☑学科別応募者数・入学者			よる希望者の減少が懸		
	数の予測数値を算出してい		入学予測を行い財務と	念されている。		
	るか	4	の整合性を図っている。			
	☑財務等の計画数値と応募					
	者数の予測値等との整合性					
	を図っているか					

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
入学選考基準、方法は明確に定めており、入学選考委員会で合否判定を適正に 行っている。学科毎の合格率、辞退率のデータは蓄積されており、月例の報告会 で報告している。入学までの数値的把握と分析が必要である。	18歳人口の減少など、社会構造の変化により入学者数予測は困難になっている。

# 7-27 学納金

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-27-1 経費内容 に対応し、学納金 を算定しているか	☑学納金の算定内容、決定の過程を明確にしているか ☑学納金の水準を把握しているか ☑学納金等徴収する金額は すべて明示しているか	4 4 4	学納金の算定にあたっ ては消費税の変化等、社 会状況に鑑み、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 ては全て明記し、追加徴 収をしないようにしてい る。	奨学金を借りる入学希望者も多い中で、学費以外の教材費など削減する方向で内容を検討する必要がある。	時代の変化により長年 にわたり実施してきた ことも本当に必要か次 年度にロットとデメリットを整理し検討してい く必要がある。具体的に は制服の存続など。	•募集要項
7-27-2 入学辞退 者に対し、授業料 等について、適正 な取扱を行ってい るか	☑文部科学省通知の趣旨に 基づき、入学辞退者に対す る授業料の返還の取扱いに 対して、募集要項等に明示 し、適切に取扱っているか	4	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。	特になし。	特になし。	·募集要項

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学納金を算定等及び入学辞退者への返還金等に関しては、適正な取り扱いがなされている。今後は更に納付金に関する項目の見直しが必要である。	特になし。

最終更新日付	令和4年3月2日	記載責任者	岡田 和典

# 基準8 財務

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
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て、監事の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はなく、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。	今後、より健全な学校運営を行っていくために、「より適正な中期計画の策定」と「入学者の確保」と「資産の有効活用」を重視した予算計画と執行に取り組み、その妥当性を将来的には外部監査も視野に入れた監査実施を行い、更なる改善に努める必要がある。	学校法人華学園には華服飾専門学校、華調理製菓専門学校、華学園栄養専門学校の3校がある。同一敷地ということもあって入学式、卒業式、学園祭等の学校行事は合同で行っており、財務についても学校法人全体の財務という形でとらえることがほとんどであるが、当学園は設立以来、堅実で安定した学校運営を行ってきており、強固な財政基盤を堅持している。

最終更新日付 令和4年3月2日 記載責任者 岡田 和典

# 8-28 財務基盤

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-28-1 学校及び 法人運営の中長期 的な財務基盤は安 定しているか	図応募者数・入学者数及び 定員充か 定員であか で員るか として対別ではバランとのでするがです。 として対別では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	4 3 4 4	応募者数・入学者数及 び定員充足率の推移を保 で定員収支の数 を保 を は し、経営改善計画を検 討中。 定員充足率が落ち込んで がが減少に対処するで がが減少に対対変を控えるなど と 、 と 、 と 、 と 、 と 、 と 、 と 、 、 、 、 、 、	現時点において財政 基盤は安定していると 思われるが、専修学校を 取り巻く環境の変化に 対応すべく、経常的支出 の見直しなどを含め再 点検が必要。	学納金に対する人件 費率や経常的支出を見 直し、適正な設備投資を 行い安定した財政基盤 を継続させる。	・財産目録 ・貸借対照表 ・資金収支計算書 ・事業活動収支計算書
8-28-2 学校及び 法人運営に係る主 要な財務数値に関 する財務分析を行 っているか	□最近 3 年間の収支状況 (消費収支・資金収支)に よる財務分析を行っている か □最近 3 年間の財産目録・ 貸借対照表の数値による財 務分析を行っているか	4	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。	財務状況については 常に分析を行い現状の 把握に努めている。	現在の収支状況および財務分析については個々の教職員まで広く共有させ、問題改善に取り組むべき。	・財産目録 ・貸借対照表 ・資金収支計算書 ・事業活動収支計算書

8-28 (2/2)

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-28-2 続き	□最近3年間の設置基準等による負債関係の計画を 移データによる債関係の計画を 策定しているか □キャッシュフローのがを示すができますがででででででででででででででででででででででででででででででででで	4				

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
18歳人口の減少や経済の情勢など学校を取り巻く環境はますます厳しいものとなる。このような状況で収支の均衡を保ち、財政を健全化させていくためには、経常的支出の再点検や資産の有効活用などあらゆる面で見直しを図り、学納金や定員を見直す事などが必要である。	

最終更新日付	令和4年3月2日	記載責任者	岡田 和典
**************************************			100 100

#### 8-29 予算·収支計画

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-29-1 教育目標 との整合性を図 り、単年度予算、 中期計画を策定し ているか	☑予算編成に際して、教育目標、中期計画、事業計画等と整合性を図っているか☑予算の編成過程及び決定過程は明確になっているか	3	予算計画の主要部門で ある総務部の人員を拡充 して機能を高めるととも に、各学校との連携を強 化し、単年度予算および 中期計画を策定してい る。	中期計画と予算が十 分に連携していない場 合がある。	中期計画については、 視野を広めた計画の立 案に取り組む。	·予算書 ·事業計画書
8-29-2 予算及び 計画に基づき、適 正に執行管理を行 っているか	□予算の執行計画を策定しているか □予算と決算に大きな乖離を生じていないか □予算超過が見込まれる場合、適切に補正措置を行っているか □予算規程、経理規程を整備しているか □予算執行にあたってなどの □プラ体制を整備するいるか □プウ体制を整備するいるか	3 3 3 3	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。	引き続き無駄のない 予算編成と執行に関す る改善に取り組む必要 がある。	すべての教職員が無 駄のない予算執行に取 り組む。	·予算書 ·事業計画書

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
年度予算については、適切な予算配分をしており、その執行も計画に従って妥当であると考えている。しかし、中期計画については、具体性に欠けていた面があったことを認識しており改善に取り組み、成果が表れ始めている。	

最終更新日付	令和4年3月2日	記載責任者	岡田 和典

#### 8-30 監査

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-30-1 私立学校 法及び寄附行為に 基づき、適切に監 査を実施している か	図私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか 図監査報告書を作成し理事会等で報告しているか 図監事の監査に加えて、監査法人による外部監査を実施しているか 図監査時における改善意見についるか	4 2 4	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。	今後は監査法人による外部監査も視野に入れなければならない。	特になし	· 寄附行為 · 監查報告書

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
財務については、顧問の公認会計士による日常および決算書類作成の会計指導を受けて監事による会計監査に臨んでおり、適正な会計監査が行われていると認識している。会計監査の責任体制も明確化され、監査の実施スケジュールも妥当であると考えている。外部監査の実施は今後の検討課題である。	

#### 8-31 財務情報の公開

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-31-1 私立学校 法に基づく財務情報公開体制を整備し、適切に運用しているか	☑財務公開規程を整備し、 適切に運用しているか ☑公開が義務づけられている財務帳票、事業報告書を 作成しているか ☑財務公開の実績を記録しているか ☑公開方法についてホームページに掲載するなど積極 的な公開に取組んでいるか	2 4 4 4	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が、明確な規程はない。	私立学校法における 基準により情報公開は 行っているが、財務公開 規程が整備されていない。	し、適切な運用を目指す。	•公開資料

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
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、学校法人会計基準に準拠した情報の公開を、今後も継続してホームページ等インターネットを活用し積極的に行なっていく。	

基準 9 法令等の遵守

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
関連法令、専修学校設置基準に基づき学校運営の諸 届及び学校運営に必要な規則・規程等を整備し、適切 に運営している。またパワーハラスメント、セクシュ アルハラスメントについては教職員に対し就業規則で 徹底し、防止に努めているが、ハラスメント全般の防 止に関する規程の整備が必要である。	ハラスメント全般の防止に関する規程を整備する。	学校のみならず、学園全体の問題として取り組むべき問題である。
個人情報の取扱いは法律に則り適切に行っている。 また職員について、就業規則に個人情報の守秘義務を 定めているが、適切な運用方法を徹底するため、取扱 方針、規程の整備が必要である。	個人情報保護方針、セキュリティーポリシーを策定 し、取り扱いの重要性を喚起してゆく。	
自己評価は学校点検委員会を組織し、その内容を精査している。また学校関係者評価委員については、規程、委員の選任等適切に取り組んでいる。評価結果については、経営層に報告し、改善に努めている。自己評価、学校関係者評価の評価結果は、ホームページにて周知している。	常に組織体制を適切に運用し、継続していく。	
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が、日々の授業内容やイベント等、学校案内で取り上げていない事項については、十分な公開がされていない。	日々の授業内容やイベント等も含め、WEB、SNS を活用した情報公開をし、学生募集に繋げる必要がある。特にスマートフォンの利用頻度が高いため高校生などの関心が高いサイトを活用する。	

最終更新日付	令和 4 年 3 月 25 日	記載責任者	永井 豊

9-32 (1/1)

#### 9-32 関係法令、設置基準等の遵守

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-32-1 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	図関係にというでは、	<ul><li>4</li><li>3</li><li>2</li><li>2</li><li>2</li></ul>	学校教育事に できない できない できない できない できない できない できない できない	関係法人であるられて、	うため法人本部と連携 を図り業務監査の仕組 みを導入して法令遵守 に努めなければならな い。	<ul> <li>・学校教育法</li> <li>・専修学校設置基準</li> <li>・調理師養成施設指導要領</li> <li>・調理師養成施設指定基準に係る自己点検表</li> </ul>

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学校運営の根幹を成す事項であり、法令遵守は必須の事項である。その上でより良い学園、学校づくりを目指してさらなる改革を進めているところである。	特になし。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 25 日 **記載責任者** 永井 豊

# 9-33 個人情報保護

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-33-1 学校が保 有する個人情報保 護に関する対策を 実施しているか	図個人情報保護に関する取 扱方針・規程を定め、 返方針・規程をか 区運用して個人ののででででででででででででででででででででででででででででででででででで		校舎は夜間施錠され、るとはではないではないではないではないではないでは、	扱いなどの規定は不充分である。 また情報流失などに対する学園としての管理規程や責任者の明示がなされていない。 コンピュータのウイルス対策ソフトは、最新版に更新されていない。	囲、情報等では、 用、情報等を全権についてのにでいる。 当の関係を主でのの場合では、 学生間で、のの場合では、 学生でののが、 学生でののが、 学生でののが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 ができますが、 がいる。 がいる。 がいる。 がいる。 がいる。 がいる。 がいる。 がいる。 がいる。 がいる。 はまめ、 がいる。 はまめ、 がいる。 はまめ、 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいる。 はまり、 がいまり、 はまり、 がいまり、 はり、 はり、 はり、 はり、 はり、 はり、 はり、	・個人情報保護規程 ・学籍、成績等管理システム

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
法令に基づく個人情報の守秘義務を定め運用しているが、適切な運用方法を徹底するため、取扱方針、規程の整備が必要である。	特になし。

# 9-34 学校評価

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-34-1 自己評価 の実施体制を整備 し、評価を行って いるか	☑実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか ☑実施にかかる組織体制を整備し、毎年度定期的に全学で取組んでいるか ☑評価結果に基づき、学校改善に取組んでいるか	4 4	学則に自己評価について規程を定め実施している。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。評校を制工では、学校の内容を特定のもと、改善に取り組むよう組織化している。	の制度化に合わせた対	第三者評価受審に向け、継続的に学内の体制と意識の改善に努める。	・学則・推進マニュアル
9-34-2 自己評価 結果を公表してい るか	☑評価結果を報告書に取りまとめているか ☑評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか	4	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。	特になし。	特になし。	<ul><li>・ホームページ</li><li>・公開資料</li></ul>
9-34-3 学校関係 者評価の実施体制 を整備し評価を行 っているか	図実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか 図実施のための組織体制を整備しているか 図設置課程・学科に関連業界等から委員を適切に選任しているか 図評価結果に基づく学校改善に取組んでいるか	4 2	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、経営層に報告し、改善に努めている。	学校関係者表会員が 複数年継続している場 合がある	職業実践専門課程の 認定継続の自己を 記点検・自己実施して は、継続して実施して を で で で で で な が い い に と が い に と い と に と い と に り に り に り に り に り に り に り に り に り に	・推進マニュアル ・学校関係者評価委員会
9-34-4 学校関係 者評価結果を公表 しているか	☑評価結果を報告書に取りまとめているか ☑評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか	4	評価結果を取りまとめ、ホームページにて周知している。	特になし。	特になし。	<ul><li>・ホームページ</li><li>・公開資料</li></ul>

9-34 (2/2)

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
自己評価、学校関係者評価は実施体制を整備し評価を行っており、評価結果を報告書にまとめホームページで広く社会に公表している。今後も定めた組織体制で適切な実施を継続する。	特になし。

# 9-35 教育情報の公開

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-35-1 教育情報 に関する情報公開 を積極的に行って いるか	☑学校の概要、教育内容、 教職員等教育情報を積極的 に公開しているか ☑学生、保護者、関連業界 等広く社会に公開している か	4	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。 調理実習の内容などそ の都度 SNS にて情報を公 開している。	教職員の細かい情報 は公開していない。 日々の授業内容及び イベントや、学校案内で 取り上げていない事項 を含め情報の公開が不 十分なときがある。	うよう改善していく。今後は学生募集のためにもより積極的にSNSの活用を行っていく。	・入学案内・ホームページ

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
まだ WEB を活用しきれていない部分があるため、WEB を活用した情報公開をし、学生募集に繋げる必要がある。また昨今はスマートフォンによるホームページの閲覧が多いため、早期の情報開示、情報提供を進めてきたが、担当部門の連携を図り更にスマートフォンのサイトでの情報配信を強化する。	

基準10 社会貢献・地域貢献

総括と課題	今後の改善方策	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献については、台東区、地域企業との協同や高等学校への講師派遣などにより取り組んでいる。この活動についてはホームページなどにトピックスなどの形で情報公開に取り組んでいる。同好会活動を通して、食料の生産、流通、消費を生産業者、流通業者から学習し、調理師としての使命を認識する。 昨年はコロナ感染症対策で、学園祭を縮小し学生以外の見学を中止したが今年度は保護者のみの公開としたが、一般公開や模擬店を自粛したため。例年行っていた模擬店の売り上げの一部や募金活動を通しての寄付行為はできなかった。  国際交流については、留学生の受け入れに関する活動に取り組んでいる。卒業後の就職に関わる在留資格変更が課題となる。  学生のボランティア活動については、学校周辺の清掃活動を積極的に推奨し取り組んでいる。	社会貢献・地域貢献活動の取り組みをホームページで積極的に公開する。 留学生における調理関係の就職に関わる在留資格変更に関しては国の方策を注視し、研修会への参加などの情報収集に努めていく。将来ビジョンを持ち、今後も取り組み可能な活動内容を検討する。	特になし。

最終更新日付 令和 4 年 3 月 25 日 **記載責任者** 相良 真一

# 10-36 社会貢献・地域貢献

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-36-1 学校の教 育資源を活用した	□産・学・行政・地域等との 連携に関する方針・規程等を		今年度はパティシエテク ニカル科 2 年生が松坂屋	教育活動同様、社会貢献・地域貢献事業につい	専門分野のスペシャリ ストとして社会、地域の	・キャンパスプラン ニングの受書
社会貢献・地域貢	整備しているか		上野店とコラボレーショ	ても積極的な情報公開を	求めるものを把握し、ホ	・松坂屋上野店の協
献を行っているか	☑企業や行政と連携した教	3	ンし、いちごを使ったデ	行い、引き続き専門学校	ームページなどを介して	定書
	育プログラムの開発、共同研		ザートのメニュー開発か	の社会的評価の向上に努	広く情報を公開してい	・介護食士講座の実
	究の実績はあるか		ら商品販売まで実施し	めていく。	<.	施要項
	□国の機関からの委託研究		た。			
	及び雇用促進事業について					
	積極的に受託しているか					
	☑学校施設・設備等を地域・ 関連業界等・卒業生等に開放	3	学校施設の外部への貸し出しについては、教育			
			活動に支障がない範囲で			
	<b>▽</b> 高等学校等が行うキャリ	4	許可している。			
	ア教育等の授業実施に教員	1	また、高校からの要望に			
	等を派遣するなど積極的に		より授業を行っている。			
	協力・支援しているか		-			
	☑学校の実習施設等を活用	4	本年度は高校教員に対			
	し高等学校の職業教育等の		しシュガークラフト講座			
	授業実施に協力・支援してい		を製菓教員が行った。			
	るか					
	☑地域の受講者等を対象と	3	A ## A 1 0 /4 # /4 0 }			
	した「生涯学習講座」を開講		介護食士3級取得のため			
	しているか <b>▽</b> 環境問題など重要な社会	3	の講座を開講し、広く介 護の分野に携わる方々に			
	□ 関題の解決に貢献するため	3	専門知識と技術を伝えて			
	の活動を行っているか		いる。			
	□教職員・学生に対し、重要		、 。   節電に取り組みまた、紙			
	な社会問題に対する問題意		のリサイクル・再利用及			
	識の醸成のための研修、教育		びごみの分別を徹底して			
	に取組んでいるか		いる。			

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-36-2 国際交流に取組んでいるか	□海外の教育機関とあ方機関との方針をでで、 □海外の推進に関する方のをでで、 □ の数でで、 □ のので、	3	留学生対象の進路という。 をおりますが、大生しのののでは、大生ののでは、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな	理解能力の個人差と意識問人差と意識問人差と意識問題後の現在「育後の現在「育後の現在「育後の現本料理」により、研究を選挙を関する。 (現制しいのでは、がが、がが、のでは、がが、がが、のでは、がいい、ののでは、がいい、ののでは、がいい、ののでは、など、ののでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、のでは、など、など、ののでは、など、など、など、など、など、など、など、など、など、など、など、など、など、	国としての方針であり、 教育のグローバル化が進 む中、国際化は今後重要 であるが、左記の事情に 鑑み現状の維持をする。 長期留学に関レて料理学に と提携により、学生が 海外の技術を習得する機 会を確保したい。 留学生の就職関係につ	・留学生募集要項 ・留学生受け入れ研 修会終了

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学校の教育資源を活かした社会貢献は、教育活動に支障のない範囲で行っている。また高等学校が行うキャリア教育への支援は、見学会の受け入れ、出張講義等を行っている。 国際交流については、留学生の受け入れ、長期留学を実施しているが、今後留学先を広げられるかを検討していく。教育のグローバル化が進む中で、専門学校としてどのように関わっていくかが課題である。	キャンパスプランニング事業…「台東区全体をキャンパスととらえ、地域の様々な分野の専門家から子どもたちが学び、未来を築く。」が目的の台東区教育委員会主催の事業。

**最終更新日付** 令和 4 年 3 月 11 日 **記載責任者** 相良 真一

# 10-37 ボランティア活動

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-37-1 学生のボ ランティア活動を 奨励し、具体的な 活動支援を行って いるか	図ボランティア活動など社会活動について、学校として積極的に奨励して間などのに活動の窓口の設置を推しているがといるがとがあるがといるがとができませんでいるがといるがといるがといるがといるがといるがといるがといるがといるがといるがと	3 3 3	例年、学園祭において 募金活動を行っている が今年はコロナ感染症 の影響で中止とした。 学校周辺の清掃活動 を年間通じて適宜行っ ている。	で必要であるが、授業や 就職活動との関連もあ	今後も学校として可能なボランティア活動の内容を検討する。	・感謝状・学園祭プログラム

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学校としても教育活動に支障がない範囲で実施している。上記以外にも、学生	特になし。
による学校周辺の清掃を行っている。	

<b>│ 最終更新日付 │</b> ○ 令和 4 年 3 月 11 日 <b>│ 記載</b>	<b>遺任者</b> 相良	真一
---	---------------	----

#### 4 令和3年度重点目標達成についての自己評価

令和3年度重点目標	達成状況	今後の課題	
3. 学生の質の向上 (1) 技術力の向上	3. 学生の質の向上 (1) 技術力の向上では、達成目標として学生に調理・製菓基礎技術認定試験の実施(レベル達成者には名札に星を付けモチベーションを上げる)した。期日までに合格できないものは合格するまで補習を行った。また、放課後実習室を開放し自主的に練習(セルフトレーニング)に取り組めるよう環境を整えるとともに、出席記録を明確にし、学生の積極的参加を促した。調理・製菓技術の向上を目指し学内作品展・コンクールを実施し技術力の達成状況を評価する機会を設けた。また、調理師養成施設協会主催「調理技術コンクール選手権」(グルメピック)参加希望者にはさらに、練習の機会をとり、校内選抜を行い代表を決定し参加した。製菓では、2022 ジャパンケーキショーに出場し、銀賞2名、銅賞4名入選する結果を残した。第一線の現場で活躍する調理師を特別講師として迎え特別講習を行ったことで専門の技術や特殊食材の扱い方などの習得をすることできた。	3. 学生の質の向上 セルフトレーニングへの参加は学生により偏りがあり、参加せずなかなか合格しない学生も見られた。 意欲の低い学生の意欲を向上させる取り組みが課題である。  調理師養成施設協会主催調理技術コンクール選手権 (グルメピック)がコロナ感染症の影響で実施方法などが変更となったが、今後どのようになるのか対応を検討していく。  校内のコンクールや作品展が学生の過度な負担にならないよう実施時期と回数を検討する。  外部の特別講師による講習会は継続していく。さらに、通常の実習授業にも外部講師が担当するようカリキュラムを変更していく。	
(2) 実践教育の推進	(2) 基本技術から応用技術まで身につけられるよう、カリキュラム編成されているが実践力を身につけるために、調理では校内弁当販売実習を、製菓では校内菓子・パン販売を継続実施した。販売される製品は学生たちがグループワークを取り入れレシピ作成から販売計画まで取り組んだ、また、企業と連携して製菓では松坂屋上野店とのコラボレーションとして、いちごを使ったレシピ開発から商品化まで学生が携わり一般に販売された。	校内での販売実習は、コロナ感染症予防を徹底し計画していく。特にグループワークを伴うアクティブラーニングの実施に注意が必要である。また、企業との連携は実践教育を推進するため、貴重な機会と考えているがコロナ感染症の状況を見極め企業側と早期打合せを行い、実践力の向上につながる企画にしていく。	

令和3年度重点目標	達成状況	今後の課題
(3)社会に適応する授業態度の徹底	(1) 将来調理師として社会で活躍するためには、生活リズムを整え時間管理が重要であるが、学生の中には無断欠席や常習的に遅刻する学生がいる。このような学生を改善させる取り組みとして、欠席や遅刻の事前連絡をするよう徹底指導してきたが、出席時間不足者が令和元年度4.6%、令和2年度3.5%だったものが本年度は6%に増加した。	担任指導のみならず学生指導係りを含め、教職員全体で学生の状況を把握し、情報を共有して学生対応にあたり、学習意欲の低い学生を減少させることに取り組み、出席不足者や定期試験の不合格者を出さないようにする。
	(2) アルバイトに従事している学生も多くその中には、授業中に居眠るものや、学習態度が思わしくない学生もある程度在籍している。これらの学生を放置しないために、担任による個別指導や学生指導係りの教室巡回を実施したことで改善したものも多かったが、改善が見られない学生もいた。 本試験の合格率は令和2年度調理系、44.7%、本年度は51.6%。製菓系では令和2年度、本年度とも86.1%であった。	授業に居眠りなどせず集中して参加できるよう授業 担当者の意識や授業の進め方を改善していくことが課 題である。
3. 教職員の資質・指導力の向上(1)教員・助手の勉強会の継続	(1) 毎週水曜日の業務終了後に上級職員による技術指導に取り組んだ。調理では、西洋、日本、中国それぞれの基本的な包丁技術や卵や魚を使った基本調理技術習得に努めた。製菓では、アメ細工やマジパン細工の技術習得に努めた。しかし、実習準備等に追われ十分な時間の確保ができなかった。	通常の業務が煩雑であり、また、人員が不足なため 自主的に技術習得に取り組むことに負担感がある。業 務改善の取り組の負担感を軽減させることが重要であ り、人員の増強が課題である。 企業研修は、助手を含み経験の浅い教員全員が参加 できるよう社会状況を確認しながら適切に実施できる よう計画していく。

令和3年度重点目標	達成状況	今後の課題
(2)教育力・指導力の向上 退学率ゼロを目指す(目標 5%未満)	(2) クラス運営をより円滑にするために、クラス目標を設定し目標達成の評価も行った。 教員間による公開授業を実施し、教育力・指導力の向上に取り組んでいる。 退学率は令和元年度 6.3%、2年度は 3.1%、本年は 4.4% と目標の 5%未満となった。	コロナの影響で公開授業を行わなかったが、来年度 は対策を十分考慮し実勢できるように計画する。 学生の中には就学意欲の低いものや、技術習得に熱 心でないものが見られるようになってきた。これらの 学生に対し、調理技術の習得、向上の意欲を高めるた めの個別対応が課題である
(3)技術力・実践力の向上	(3) 本年度も、ホテルや専門店での企業研修を計画したがコロナ感染症の影響で中止とした。 製菓教員が 2021 ジャパンケーキショーに出品し 銀賞を受賞した。	企業研修は、助手を含み経験の浅い教員全員が参加できるよう社会状況を確認しながら適切に実施できるよう計画していく。 今後も外部コンクールへの参加を計画していく。
3. 教育システムの充実	効率的なカリキュラムへの改定を目標に掲げたが 十分な検討が行えていない。 シラバスについては内容は毎年見直し、実習担当者 と教務担当者が連動して作成できている。 また、シラバスの進行状況について講義簿の作成 を行っているが十分な記録でない教科もある。	3. 教育システムの充実 学生の教育効果、技術の習得に寄与する効果的なカリキュラム編成を作成することは重要であることを教員全体で認識し、カリキュラム検討委員会など設置し取り組む必要がある。 シラバス作成に当たって前年度の講義簿を参考にすることで授業改善につなげていく。
<ul><li>4. 学習支援</li><li>(1) 学生の希望に沿った就職 100%</li></ul>	4. 学習成果 (1) コロナ感染症の影響で減少したホテルの求人が 回復傾向ではあるがコロナ前と比べると依然厳し い状況ではあるが、就職を希望する学生の就職率は ほぼ 100%を達成した。	5. 学習成果 学校関係者評価委員からは、就職後の早期離職を防止するための取り組み、対策強化の必要性について意見が出されている。この意見を反映するために就職対策の授業との内容を見直す必要がある。
(2) 資格試験の指導強化・合格率の向上	(2)技術考査の合格率は89.6%で昨年度の98%を下回った。製菓衛生師国家資格合格率80%以上を目標に受験対策講座を実施した結果74.4%で昨年度の81.1%を下回った。	資格取得の意欲が低い学生が見られるようになってきた。資格取得のメリットを学生に理解させ対策授業に真剣に取り組む環境づくりが必要である。

令和3年度重点目標	達成状況	今後の課題
5. 教育環境 (1) 施設・設備の充実学校運営	食育インストラックタの合格率は 86.2%で昨年の 92%を下回った。欠席者が昨年の 10 名から 23 名と 増加した。 色彩検定の合格率は 60.7%で昨年の 72%を大きく下回った。 6.教育環境 (1)施設・設備の充実 経年劣化した、調理実習室の冷蔵庫 1 台及び製菓実習室のブラストチラー1 台を入れ換えた。	色彩検定は令和3年度からテキストが改定になった ため試験対策の過去問による対策が十分ではなかった ので、その反省を踏まえ来年度の対策プログラムを作 成する。  6.教育環境 老朽化している施設のメンテナンスや改修を計画的 に行う必要がある。 また、順次冷蔵庫など入れ換えを計画する必要があ る。

最終更新日付	令和4年3月26日	記載責任者	永井 豊