

様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

令和元年度

自己評価報告書

令和2年3月26日

華調理製菓専門学校

目 次

本書の使い方	1	5-20 保護者との連携	41
1 学校の理念、教育目標	2	5-21 卒業生・社会人	42
2 本年度の重点目標と達成計画	3	基準6 教育環境	44
3 評価項目別取組状況	6	6-22 施設・設備等	45
基準1 教育理念・目的・育成人材像	7	6-23 学外実習、インターンシップ等	46
1-1 理念・目的・育成人材像	9	6-24 防災・安全管理	47
基準2 学校運営	11	基準7 学生の募集と受入れ	49
2-2 運営方針	12	7-25 学生募集活動	50
2-3 事業計画	13	7-26 入学選考	52
2-4 運営組織	14	7-27 学納金	53
2-5 人事・給与制度	16	基準8 財 務	54
2-6 意思決定システム	17	8-28 財務基盤	55
2-7 情報システム	18	8-29 予算・収支計画	57
基準3 教育活動	19	8-30 監査	58
3-8 目標の設定	20	8-31 財務情報の公開	59
3-9 教育方法・評価等	21	基準9 法令等の遵守	60
3-10 成績評価・単位認定等	24	9-32 関係法令、設置基準等の遵守	61
3-11 資格・免許の取得の指導体制	25	9-33 個人情報保護	62
3-12 教員・教員組織	26	9-34 学校評価	63
基準4 学修成果	29	9-35 教育情報の公開	65
4-13 就職率	30	基準10 社会貢献・地域貢献	66
4-14 資格・免許の取得率	31	10-36 社会貢献・地域貢献	67
4-15 卒業生の社会的評価	32	10-37 ボランティア活動	69
基準5 学生支援	33	4 令和元年度重点目標達成についての自己評価	70
5-16 就職等進路	34		
5-17 中途退学への対応	35		
5-18 学生相談	36		
5-19 学生生活	38		

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	教 育 目 標
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。	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、ま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。

最終更新日付	令和 2 年 3 月 26 日	記載責任者	永井 豊
--------	-----------------	-------	------

2 本年度の重点目標と達成計画

令和元年度重点目標	達成計画・取組方法
創立 70 周年を迎えた平成 28 年度に策定した「重点目標(中期三ヶ年計画)」が平成 30 年度に終了したことを踏まえ、本年度は取り組んだ重点目標を見直し、新たな三ヶ年計画を策定し引き続き重点目標・活動計画に対する取り組みを行った。 1. 学生の質の向上 (1) 調理、製菓・製パン技術の習得 (2) 実践力の向上	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す。 ・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定する。 ・学外のコンクールにも積極的に参加するよう呼びかける。 ・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。 (2) 調理科では校内弁当販売実習を、製菓では校内菓子・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。

令和元年度重点目標	達成計画・取組方法
2. 学生指導の徹底 (1) 生活指導 (2) 学習指導 3. 教員・助手の資質向上 (1) 上級教員の指導による助手の技術向上 (2) 企業研修・講習会・コンクールへの取り組み (3) 教育力・指導力の向上 4. 教育システムの充実	2. 学生指導の徹底 (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。 (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による指導を行い改善を図っていく。 3. 教職員の資質向上 (1) 毎週水曜日の業務終了後に上級職員による技術指導を実施する。 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取り組み技術向上に努める。 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。 (2) 本年度は、ホテル(西洋)、専門店(中国・製菓)の部門で4名の助手が企業研修を行う。 また、調理の専門知識・技術の修得のため、調理関連団体の研修会やコンクールの参加や、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)への出展をして入賞を目指す。 (3) 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。 教員間による授業参観を実施し、教育力・指導力の向上を図る。 4. 教育システムの充実 昨年度の状況を評価しシラバスの内容を検討し1月までに次年度のシラバスを作成する。シラバスの達成状況、進行状況については講義簿の作成を行う。

令和元年度重点目標	達成計画・取組方法
5. 学習成果 (1) 就職の質の向上 (2) 保護者との連携強化 (3) 資格取得率の向上 6. 教育環境 (1) 施設・設備の充実	5. 学習成果 (1) 第 1 希望合格率の向上 (2) 1 年生課程は 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) 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の実施法を改善し効率よく取り組む。 6. 教育環境 (1) 施設・設備の充実 老朽化・破損（故障）のチェックや最新の調理施設・設備の導入検討を実施

最終更新日付	令和 2 年 3 月 26 日	記載責任者	永井 豊
--------	-----------------	-------	------

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。

最終更新日付	令和 2 年 3 月 26 日	記載責任者	中澤 方子
--------	-----------------	-------	-------

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	☒ 理念に沿った目的・育成人材像になっているか ☒ 理念等は文書化するなど明確に定めているか ☒ 理念等において専門分野の特性は明確になっているか ☒ 理念等に応じた課程（学科）を設置しているか ☒ 理念等を実現するための具体的な目標・計画・方法を定めているか ☒ 理念等を学生・保護者、関連業界等に周知しているか ☒ 理念等の浸透度を確認しているか ☒ 理念等を社会等の要請に的確に対応させるため、適宜、見直しを行っているか	4 4 3 4 2 3 2 3	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ている。「学則」においても明文化されている。建学の精神、学則等については、「学生便覧」に明記され配布している。保護者に対しては保護者会にて説明。理念等を社会等の要請に的確に対応させるため教育課程編成委員会を実施し、意見を反映させている。	学生便覧を配布し学生と保護者への閲覧を促しているが、実際にどの程度浸透しているか把握することが必要である。	入学時オリエンテーション及び進級時オリエンテーションで、学生便覧を活用した指導を充実させ理念の理解を促せる。	・学則 ・学生便覧 ・入学案内 ・ホームページ
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	☒ 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 ☒ 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 3	企業（華友会）や卒業生の意見を参考に飲食産業界のニーズに対応できる調理師あるいはパティシエの知識・技能等の要件を明確にしている。 教育課程の編成と授業計画（シラバス）等は関連業界等で構成される教育課程編成委員会を参考にして作成している。	育成人材像は専門分野の業界ニーズと合致しているが、さらに学科毎に明確にする必要がある。	学科毎の育成人材像を明確にする。	・学則 ・学生便覧 ・入学案内 ・ホームページ ・シラバス ・教育課程編成委員会議事録

1-1 理念・目的・育成人材像

1-1 (2/3)

小項目	チェック項目	評価	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	3 4 3	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ており、特に実習部教員は実務経験者を採用している。 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。	実習の実施に当たってはさらに関連業界等からの協力を得て見直していく。	・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り組んでいるか	☒ 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか ☒ 特色ある職業実践教育に取り組んでいるか	4 3	理念（建学の精神）にある「時代の求める職業人を育成」の達成のため、より専門性の高い知識・技能の習得を目指す他、社会人として必要な社会人基礎力を高める為に、アクティブラーニングを用いて特色ある職業教育に取り組んでいる。	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目的とした時間数を多く取り入れている。 アクティブラーニングの手法や授業への活用方法等の理解や実践が不十分である。	教員にアクティブラーニングの手法を浸透させ、教育活動に活かす。	・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三ヶ年計画を策定し、重点課題の解決に取り組んでいる。職業実践専門課程を確実に実践するための体制として「職業実践推進委員会」を学内に設け、常に進捗状況の報告を行い、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た。	新規 3 ヶ年計画を策定したが実行が十分になされていない。途中段階で見直しを行い目先の目標でなく中期的な将来構想を十分に議論し検討する必要がある。 また学校の具体的な将来像について教職員、学生、保護者などに対しての周知が不十分である。	将来構想を教職員で十分に議論検討する必要がある。	・学校関係者表委員会会議資料 ・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が、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。 新規 3 カ年中期計画定め実行する。	特になし。

最終更新日付	令和 2 年 3 月 26 日	記載責任者	中澤 方子
--------	-----------------	-------	-------

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。 運営組織は明確になっており、法人部門と学校部門の権限と職務分掌もなされてきている。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、教務課にて行っている。 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。 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、また共通理解を持つことが必要であり、教職員が一丸となって取り組む体制の整備が必要である。	特になし。

最終更新日付

令和2年3月26日

記載責任者

中澤 方子

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 3 2	学園方針は毎月 1 回開催する校長会で周知され、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定期的に進捗状況の報告を行い、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）
運営方針に基づき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。

最終更新日付	令和 2 年 3 月 26 日	記載責任者	中澤 方子
--------	-----------------	-------	-------

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 3	新規三ヶ年計画を策定しその事業計画を定め実施した。 予算案を各部・係より提出させ、校長より各部署のヒアリングを行い実施に結びつけている。 事業計画の進捗状況については、毎月の運営委員会で報告・審議している。 予算は事業計画に従い稟議書を作成し、稟議審議により補正され、経営会議の承認を経て執行されている。	事業計画に基づき計画は執行されているが、進捗状況管理や見直しの時期が不明確な場合が見られる。	事業計画は前年度の反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する必要がある。	・理事会・評議員会決議録 ・事業計画書 ・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）
前年度末までに各部・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。	特になし。

最終更新日付

令和2年3月26日

記載責任者

中澤 方子

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	4 4 4	理事会・評議員会は5月と11月の2回定期的に行われ、必要に応じて臨時会議が行われている。学校法人全体の組織図と学校毎の組織図が示されており、理事会・評議員会の決定に従い、各学校が実施している。	特になし。	特になし。	・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	☒ 学校運営に必要な事務及び教学組織を整備しているか ☒ 現状の組織を体系化した組織規程、組織図等を整備しているか ☒ 各部署の役割分担、組織目標等を規程等で明確にしているか ☒ 会議、委員会等の決定権限、委員構成等を規程等で明確にしているか ☒ 会議、委員会等の議事録（記録）は、開催毎に作成しているか ☒ 組織運営のための規則・規程等を整備しているか ☒ 規則・規程等は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか	4 4 3 3 3 3 3	毎年の年度初めに異動の発表と共に、組織図が掲示されている。 各部署の役割分担は組織図をもって各部署が業務分担表を作成している。 所定の会議報告書に議事録をまとめ、校長の承認後、必要に応じ教職員や他の部署に回覧等による方法等で周知を行っている。	毎朝定刻に打ち合わせを行い連絡事項の確認を行っている。また、毎月運営委員会並びに職員会議を実施することで共有化している。また、事務的な連絡は回覧でも行っている。 議事録は教務課で作成し管理している。	会議毎に議事録提出期限を設け対応する。	・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

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、適切な研修は行っていない。	学園として基本的な能力を定め、新入職員に対しては、社会人としてのビジネスマナー等の研修、管理職においてはマネジメント研修を行う。	

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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26日	記載責任者	中澤 方子
--------	-----------	-------	-------

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基準・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 ☒ 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	3 3 3 2 2	各校より提出された人員計画に基づき、学園事務局を含めて検討し次年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、校長等の面接のうえ協議により決定している。 明確な人事考課制度を策定すべく検討している。	従来の月給制による定期昇給制度から業績評価による年俸制へとシフトさせ、個々の努力や実績を反映すべく、抜本的な見直しをした。 そのための評価基準および年俸表の策定が急務である。	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

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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月13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	3 3 3	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。	理事会だけではなく、学園の経営計画に基づく学校の運営方針を決定するための機関が明確ではない。 各種委員会、各学校の意志決定を制度化する必要がある。	理事だけではなく、校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、組織規程の見直しをする。	・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かなければならない。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月13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	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ステム、業務処理に関するシステムを構築しているか ☒ 情報システムを活用し、タイムリーな情報提供、意思決定が行われているか ☒ 学生指導において、適切に学生情報管理システムを活用しているか ☒ データの更新等を適切に行い、最新の情報を蓄積しているか ☒ システムのメンテナンス及びセキュリティー管理を適切に行っているか	3 2 3 3 3	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すべく平成 28 年度より統一のシステムを構築し、平成 30 年度より運用を開始した。	28 年度より構築した学生システムが平成 30 年度より稼働しはじめたが、細かい点での修正は必要。 学生向けのシステムは整備しているが、教職員の統一された情報システムがない。	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。 教職員の統一された情報システムを構築し、業務の効率化を図る。	・システム概要 ・構成図 ・仕様書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
これまで学生募集、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、昨年度より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目指す。	特になし。

最終更新日付	令和 2 年 3 月 13 日	記載責任者	岡田 和典
--------	-----------------	-------	-------

基準3 教育活動

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。 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おり、その評価も合わせて行われているが、その評価に関するアンケート等を適正な時期に実施し、結果を生かせる体制(システム)の更なる構築が必要である。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。 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、客観的判断基準の設定が難しく今後も課題となる。 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・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ては、教員研修や研究活動において不十分な状況もあり強化が必要である。また組織体制における講義・実習等での教員間の連携・協力体制は今後さらに強化すべきであると認識し、実践に繋げてゆく。	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。技術試験においては、実施前に口頭での説明も必要である。 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ついては、外部の研修会への参加、教員間の授業参観、教員の自己啓発に繋がる研究授業や助手による発表会を実施、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、組織体制における教員間の連携・協力体制は非常勤講師を含め強化する。	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、常に進取的な精神を持てるよう飲食業界の最前線を知るための特別授業を行なっている。社会での活躍度を考慮して、非常勤教員による特別授業も行なっている。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・ラッピングクリエイター・フードコーディネ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。 民間資格にも積極的に挑戦させる土壌を作っていく。現在数種の資格が取得できる養成施設として認可を得ている。 法定外教科においては、社会での実績を重要視しての特別講師の授業を行っている。

最終更新日付

令和2年3月26日

記載責任者

永井 豊

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成方針、実施方針を定めているか	☒ 教育課程の編成方針、実施方針を文書化するなど明確に定めているか ☒ 職業教育に関する方針を定めているか	3 3	理念（建学の精神、重点目標など）に沿った教育の実施方針を、教育課程編成委員会の提言も網羅して決定している。 社会人基礎力向上に関する方針を定めている。	職業教育に関する精度・鮮度の高い情報の共有が必要である。 社会人基礎力の向上を具現化するカリキュラムやシラバスの精度を上げていく。	委員会を通じて企業関係者からより多くの意見集約と合わせてキャリアセンターとの情報共有も促進する。	・学則 ・ホームページ ・入学案内 ・教育課程編成委員会議事録
3-8-2 学科ごとの修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか	☒ 学科ごとに目標とする教育到達レベルを明示しているか ☒ 教育到達レベルは、理念等に適合しているか ☒ 資格・免許の取得を目指す学科において、取得の意義及び取得指導・支援体制を明確にしているか ☒ 資格・免許取得を教育到達レベルとしている学科では、取得指導・支援体制を整備しているか	3 3 3	調理師法・調理師養成施設指導ガイドラインを主体とし、学科毎の就業年限に応じ、理念に適合した教育到達レベルを設定している。 目標資格を定め、各資格取得に向けて教育課程上に科目を設定している。 当該学科において教育課程を踏まえた支援体制を整えている。	学科ごとの教育課程の編成により、各学科の到達レベルを統一しているが、学生の質の違いを考慮した到達レベルの設定が必要である。	法令・その他要項等を主体とし、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。	・調理師養成施設指導ガイドライン他

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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26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	☒ 教育課程を編成する体制は、規程等で明確にしているか ☒ 議事録を作成するなど教育課程の編成過程を明確にしているか ☒ 授業科目の開設において、専門科目、一般科目を適切に配分しているか ☒ 授業科目の開設において、必修科目・選択科目を適切に配分しているか ☒ 修了に係る授業時数、単位数を明示しているか ☒ 授業科目の目標に照らし、適切な教育内容を提供しているか ☒ 授業科目の目標に照らし、講義・演習・実習等、適切な授業形態を選択しているか ☒ 授業科目の目標に照らし、授業内容、授業方法を工夫するなど学習指導は充実しているか ☒ 職業実践教育の視点で、科目内容に応じ、講義・演習・実習等を適切に配分しているか	4 4 4 4 4 4 4	学則に則り、教育課程を編成している。 教育課程編成委員会によって議論された内容は議事録によって明確化されている。 調理師法・調理師養成施設ガイドラインに基づき適切に配分している。 各教育課程（学則第8条別表）において授業時間数を明示している。 各科目の授業目標に応じた教育内容を実施している。講義・演習・実習は適切な授業形態で行われている。 目標に応じて授業内容・方法（アクティブラーニングの導入）などを工夫している。 職業実践教育を踏まえて講義・演習・実習を適切に配分している。 「基礎学力」「専門知識・技術」「社会人基礎力」をバランスよく教育課程に盛り込んでいる。	目標をより明確化して、授業内容・方法により一層工夫することが必要である。 社会（業界）のニーズを考慮した科目や学生のレベルに合った授業内容にする。	授業計画書（シラバス）に各科目の目標等を明記しているが、教員が授業での到達目標を明確に示す必要があり、授業途中または終了時にアンケート等で振り返り改善に取り組む。	・学則 ・教育課程編成委員会議事録 ・シラバス ・調理師法 ・調理師養成施設指導ガイドライン

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育内容・教育方法・教材等について工夫しているか ☐ 単位制の学科において、履修科目の登録について適切な指導を行っているか ☒ 授業科目について授業計画（シラバス・コマシラバス）を作成しているか ☒ 教育課程は、定期的に見直し、改定を行っているか	4 4 4	職業実践教育の視点で校外実習（インターンシップ）や実践授業等を実施している。 授業計画書（シラバス）を作成し、年間の授業計画を明確にしている。 定期的に教育課程編成委員会を開催し、検討・見直しを試みている。	現場意見の聴取と教育の質の向上 授業計画書（シラバス）を学生が理解していないことが多い。	講義・実習でのより一層の工夫が必要である。企業（業界）が求める人材育成をどこまでできるか検討が必要である。 シラバスの提示だけでなく、学生への口頭での説明も行い、実施した授業は講義簿に記録し教務部が内容を確認する。	・シラバス ・講義簿
3-9-2 教育課程について外部の意見を反映しているか	☒ 教育課程の編成及び改定において、在校生・卒業生の意見聴取や評価を行っているか ☒ 教育課程の編成及び改定において、関連する業界・機関等の意見聴取や評価を行っているか ☒ 職業実践教育の効果について、卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか	4 4 4	学生の卒業時にアンケートを実施し情報を収集している。 教育課程編成委員会の業界関係の委員より、意見を聴取している。 就職先や卒業生へのアンケートを実施し、教育の評価を行っている。	在校生や卒業生からの意見聴取は手法や評価項目等の選定が難しいため、今後検討したうえで本格的な実施とする。 就職先や関係業界などへのアンケートは回収率が低く、回収率を高める必要がある。	在校生や卒業生に対して評価項目を精選し、有効な評価を行う。 より多くの就職先や卒業生へのアンケート実施に関する改善と計画的な実施に取り組む。	・教育課程編成委員会議事録 ・卒業生評価アンケート ・調理師養成施設ガイドライン

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	☒ キャリア教育の実施にあたって、意義・指導方法等に関する方針を定めているか ☒ キャリア教育を行うための教育内容・教育方法・教材等について工夫しているか ☒ キャリア教育の効果について、卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか	3 4 4	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を配置した。 校外実習や企業連携の授業等の機会を生かし、就職や職業教育に力を入れている。卒業生・就職先アンケート等を実施し意見の聴取をしている。	学校としての就職に対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。 卒業生・就職先へのアンケートは定期的に行う必要がある。	キャリアセンター船員職員を配置する必要がある。入学時点で目的意識がない学生が増えてきているため、担任、就職担当が一体となって目標を持たせる指導を行っている。そのために社会で活躍する卒業生を活用した卒業生講話会などを通し、意識向上を図る。	・卒業生評価アンケート
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 3 4 3	授業公開期間を設け、非常勤講師を含め講義科目と実習科目それぞれ自由に参観できるようにして参観者は授業評価表を提出した公開者は評価表を基に自己評価を行った卒業時に学生アンケートを実施し、その結果を学校の取り組みに反映させている。	授業公開の結果が反映されているかしっかりと確認できていない。 卒業時アンケートの結果が反映できていない	個別の授業についての評価を行うか検討が必要。 卒業時アンケートはその都度見直す。	・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	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26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・統一性の確保に取り組んでいるか ☒ 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 4	調理師養成施設指導ガイドラインに準じ、学則に成績評価、ならびに単位認定について明記している。またシラバス(授業計画書)にて学生に明示している。 成績評価は定期試験やレポート等によって行われ成績会議で客観性・統一性を確保している。入学前の履修については学則(第9条および10条)により規定されている。	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。	校内規定により判断基準の評価項目とその基準を明文化し技術試験の可否基準に連動させる。またその評価基準はシラバスに反映させる。	・調理師養成施設指導ガイドライン ・学則 ・学生便覧 ・シラバス
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	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行い把握している。	特になし。	特になし。	・コンテストの概要資料

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、校内規定により判断基準の評価項目とその基準を明文化し技術試験の可否基準に連動させる。またその評価基準はシラバスに反映させる。	特になし。

最終更新日付	平成31年3月26日	記載責任者	永井 豊
--------	------------	-------	------

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	☒ 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 ☒ 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 4	法令・ガイドライン・専修学校設置基準に基づき、免許の内容・習得の意義について明確化し授業を実施している。 各種講座を開催し、不合格者に対する補習を行い、次回の試験につなげるなど十分に行われている。	特になし。	特になし。	・調理師法 ・食品衛生法 ・専修学校設置基準
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 ☒ 不合格者及び卒後の指導体制を整備しているか	4 4	調理師資格・食品衛生責任者資格、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、それに則り授業を行っている。	製菓衛生師の合格率向上の取り組み、当初の目標は達成したが更なる合格率向上策が必要である。	製菓衛生師試験合格率向上には「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。	民間資格にも積極的に挑戦させる土壌を作っていく。 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2年3月26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・要件を備えた教員を確保しているか	☒ 授業科目を担当するため、教員に求める能力・資質等を明確にしているか ☒ 授業科目を担当するため、教員に求める必要な資格等を明示し、確認しているか ☒ 教員の知識・技術・技能レベルは、関連業界等のレベルに適合しているか ☒ 教員採用等人材確保において、関連業界等と連携しているか ☒ 教員の採用計画・配置計画を定めているか ☒ 専任・兼任（非常勤）、年齢構成、男女比など教員構成を明示しているか ☒ 教員の募集、採用手続、昇格措置等について規程等で明確に定めているか ☒ 教員一人当たりの授業時数、学生数等を把握しているか	4 4 4 4 4 4 4	調理師法施行規則・専修学校設置基準に定められた必要資格や専門性を精査することにより教員の能力・資質等を明確にしている。 教員の外部研修などを実施し教員の資質レベルの適合に努めている。 関連業界と定期的に連絡を取り人材確保に努めている。 年度当初より採用計画を作成している。能力を優先に性別・年齢構成に配慮している。 規定に基づき、募集、採用手続き等を実施している。 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。	業界のニーズに適合する人材育成のため学校として計画的なシステムの構築が教員の資質向上のため必要であると考えている。	職業実践専門課程の取り組みを通じて関連企業との連携を強化するとともに教員の研修、研鑽の機会を増やす。	・就業規則 ・人事規程 ・採用計画書 ・教職員履歴書 ・調理師養成施設指導ガイドライン ・専修学校設置基準 ・全国調理師養成施設協会教職員研修会テキスト ・研修参加報告書

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 教員の資質向上への取組を行っているか	☒ 教員の専門性、教授力を把握・評価しているか ☒ 教員の資質向上のための研修計画を定め、適切に運用しているか ☒ 関連業界等との連携による教員の研修・研究に取り組んでいるか ☒ 教員の研究活動・自己啓発への支援など教員のキャリア開発を支援しているか	3 3 3 3	授業公開期間を設け教員相互に授業見学し評価している。 外部での研修及び学内研修を実施している。 自校では若手を対象に調理技術向上の研修を行っている。様々な協会が主催する研修会や試食会、また資格取得の講習会に積極的に取り組んでいる。	教員の資質向上への取組は行っているが、研究活動においては不十分な状況もあり強化が必要である。	継続して外部の研修会への参加、教員の自己啓発に繋がるコンクール等への参加、技術勉強会、教員の個々の調査研究と学内での発表などの取り組みを計画する。	・全国調理師養成施設協会教職員研修会テキスト ・各講座テキスト ・料理講習会レシピ ・教員研修報告書
3-12-3 教員の組織体制を整備しているか	☒ 分野毎に必要な教員組織体制を整備しているか ☒ 教員組織における業務分担・責任体制は、規程等で明確に定めているか ☒ 学科毎に授業科目担当教員間で連携・協力体制を構築しているか ☒ 授業内容・教育方法の改善に関する組織的な取組があるか ☒ 専任・兼任（非常勤）教員間の連携・協力体制を構築しているか	4 4 4 4 3	教職員組織の確立により職務分担を明確にしている。 理論科目、実習科目とも各授業担当教員間で連携が図られている。また、教務部を中心に授業内容の改善に取り組んでいる。 非常勤講師とは講師会を通し連携を深め、日々の業務の中で常に連絡を怠らず行っている。	教育方法・授業内容の改善には組織的に非常勤（兼任）教員との連携がさらに強化することが望ましく、要望等も積極的に取りまとめ改善することが必要である。	組織体制における教員間の連携・協力体制を非常勤講師も含め強化する。	・華調理製菓専門学校組織図 ・職務分担表

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。 教員の資質向上への取組みについては、教員研修や研究活動においては不十分な状況もあり強化が必要である。また、講義・実習等での教員間の連携・協力体制は今後さらに強化すべきである。	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2年3月26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。	就職希望者の就職率目標を 100%で達成しているが、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。そのため、次年度の就職における授業のシラバスを見直す。 製菓衛生師資格取得に関しては昨年に引き続き、必要性の認識を深めさせる目的で、年度初めに授業の開講予定を告知し学生の受験意識高揚を図っていく。 また受講料と実施回数を見直し金額的な負担を軽減するよう取り組み、調理師やパティシエの仕事に有利な資格取得を促進する。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26日	記載責任者	相良 真一
--------	-----------	-------	-------

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	☑就職率に関する目標設定はあるか	4	就職希望者に対する就職目標は 100%で設定し、ここ数年連続 100%となっている。	就職率は高いが 1 社目受験時の合格率が低い。なかでも人気の高いホテルや製菓分野は倍率も高く、競争が激しい。社会全体でも就職活動の早期化が言われているなか、調理職も例外ではない。特にホテル業界は 4 月から始まり、1 年制の学生からすると、入学直後には就職活動を始めることになるので、就職への意識付けが課題である。	競争率の高い企業を受験する学生には面接指導を実施する教員を複数にして強化している。(3 大ホテルなど) 校内企業説明会は学生が大きく影響を受ける機会であるので、学生の希望先を早期から把握し、校外実習から説明会まで繋がるよう企業を選定して実施する。 企業と連携した授業や校外実習、企業で活躍する方を招いての講話会等を通じて調理関連の仕事の魅力ややりがいを学生に理解させる。	・就職者決定リスト ・就職活動状況報告書 ・シラバス ・校外実習状況
	☑学生の就職活動を把握しているか	4	随時就職担当者、担任と連携し、就職について学生の動向を確認している。			
	☑専門分野と関連する業界等への就職状況を把握しているか	3	就職先はホテル、専門店が多く、他の業界で調理師を求める実態についてはあまり把握できていない。			
	☑関連する企業等と共催で「就職セミナー」を行うなど、就職に関し関連業界等と連携しているか	4	就職の早期化に伴い校外実習を 2～3 月に実施し、5 月に校内企業説明会、6 月にホテル見学会を開催し関連業界との連携を図っている。			
	☑就職率等のデータについて適切に管理しているか	4	就職活動は届出制を用いており学校が学生個人の行動を把握している。			

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、今後はインターンシップから校内企業説明会まで繋がるよう実施し、就職活動の早期意識付けを行っていく。	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 2 年 3 月 26 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	☑資格・免許取得率に関する目標設定はあるか	4	調理師法施行規則により、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。	学生により関連資格の取得に対して積極性に差がある。	資格取得の必要性を浸透させる。	・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
	☑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	4	関連資格取得講座の開講で、その他の資格への取り組みを推進・支援している。	講座の開講が放課後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とが主な要因と思われる。	年度初めに開講予定を告知し、十分な準備期間を設ける。	
	☑合格実績、合格率、全国水準との比較など行っているか	4			受講料と実施回数を見直し負担額を軽減させる。	
	☑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	対策講座を実施している。また模擬試験を行い、その結果を本人に戻し弱点克服のデータとしている。			

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、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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26日	記載責任者	相良 真一
--------	-----------	-------	-------

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	☒ 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 ☒ 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	4 2	企業訪問を行いヒアリングを行った 来校する企業から意識してヒアリングを行う。	企業訪問社数を増加させたいが時間を取ることが厳しい状況である	新規企業開拓を含む訪問活動を強化する。	・在籍調査表

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、教育内容の改善に活用する。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26日	記載責任者	相良 真一
--------	-----------	-------	-------

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、「教員による就職担当者」「キャリアセンター」「クラス担任」の三者によるトリプルサポート体制を敷き、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。 退学率の目標を 5%以下に設定している。また、クラス担任をはじめ学生指導担当教員や役職教員も交え、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、メンタル面をケアしていく体制も検討する。 学生からの相談があった際は、学生カルテをもとに担任が対応している。今後はカルテをより活用した対応が必要である。また保護者とも連絡をとり、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足、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。 経済的な支援、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・安全・衛生的に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について指導し就学意識を徹底させる。また就職に関する指導も行い、マナーや身だしなみ、挨拶等の重要性を徹底する。 奨学金など学費支援制度の利用推進を図り、経済的な不安に対処する。 学生カルテの活用頻度を高めることにより本人指導に活かす。その際、個人情報の取扱いに充分注意する。 学費未納の学生に対する学生および保護者への対応を学生係と連携して徹底する。また心身の健康相談に対応するメンタルヘルス担当もしくは学校カウンセラー配置の必要性も検討していく。	特になし。

最終更新日付

令和2年3月18日

記載責任者

金井 宏志

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	☒ 就職など進路支援のための組織体制を整備しているか ☒ 担任教員と就職部門の連携など学内における連携体制を整備しているか ☒ 学生の就職活動の状況を学内で共有しているか ☒ 関連する業界等と就職に関する連携体制を構築しているか ☒ 就職説明会等を開催しているか ☒ 履歴書の書き方、面接の受け方など、具体的な就職指導に関するセミナー・講座を開講しているか ☒ 就職に関する個別の相談に適切に応じているか	4 4 4 3 4 4 4	担任教員の他に就職担当者を受け連携して就職支援に取り組んでいる。また学生の就職活動状況は定期的に学内で情報を共有し、毎月校長会で報告している。 学校関係者評価委員会、教育課程編成委員会にて各企業、業界団体との連携を図っている。 校内企業説明会を5月に、ホテル見学会を6月に実施している。また、カリキュラム内に就職指導の授業を設け、活動の流れや受験対策の指導を行っている。 キャリアセンターにて個別の相談に応じている。また進捗状況により、適宜こちらから呼びかけ面談を実施している。	毎年の傾向だが他の分野と比較すると製菓分野やカフェの合格率が低い。	本人の適性把握や面接指導は担任が行っているが、その人選を再度検討し、指導担当を改める。	・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

中項目総括	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当に連絡し、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2年3月26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	☒ 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 ☒ 指導経過記録（学生カルテ）を適切に保存しているか ☒ 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 ☒ 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 3 3	退学防止のため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、複数の目を通した個別面談を繰り返して実施している。 合わせて心理面等の指導にも取り組み、指導経過は学生カルテに記録保存している。 保護者と状況を把握しあい家庭との連携を強化し、退学の芽を早めに摘み取っている。	近年、経済的・精神的な理由による退学が増えているので、その対策が必要である。 また外国人留学生に対する相談や指導について、一層の強化を進めていく必要がある。	入学時から、遅刻や無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。 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。	・学籍簿 ・出席簿 ・退学者名簿 ・月別出欠調査 ・指導経過記録（学生カルテ）

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5%以下に設定し、約6%の結果となる見通し。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。	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。

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 ☐ 相談室の設置など相談に関する環境整備を行っているか ☐ 学生に対して、相談室の利用に関する案内を行っているか ☒ 相談記録を適切に保存しているか ☒ 関連医療機関等との連携はあるか	3 3	専任カウンセラーの配置等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、学生カルテに記入している。 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	☒ 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 ☒ 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 ☒ 留学生に対し、就職・進学等卒業後の進路に関する指導・支援を適切に行っているか ☒ 留学生に関する指導記録を適切に保存しているか	2 3 3 3	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。 進路指導はキャリアセンターも交え担任と就職担当教員のトリプルサポートに対応している。 指導記録は学生カルテとして担任が適切に保管している。	留学生のさまざまな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、新たなルートも活用していく。	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

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う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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月18日	記載責任者	金井 宏志
--------	-----------	-------	-------

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るか ☒ 学費の減免、分割納付制度を整備しているか ☒ 大規模災害発生時及び家計急変時等に対応する支援制度を整備しているか ☒ 全ての経済的支援制度の利用について学生・保護者に十分情報提供しているか ☒ 公的支援制度も含めた経済的支援制度に関する相談に適切に対応しているか ☒ 全ての経済的支援制度の利用について実績を把握しているか	4 4 3 4 4 4	特待生としての学費の減免制度や金融機関と提携した教育ローン制度を募集要項に記載し、入学前より学生及び保護者に告知している。特に日本学生支援機構の予約採用制度の利用を推進している。 災害時を始めとする家計急変時に対応する支援については、状況を確認し個別の対応を行っている。 公的支援制度は窓口を設け、相談及び手続きの対応を行っている。	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出ている。	特待生制度の見直し（減免額や経過観察期間など）	・学則 ・募集要項 ・指導経過記録（学生カルテ）
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て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。 該当者には予防措置、再検査、治療指示をしている。 また学校医を選任している。	特になし。	特になし。	・学則 ・学生便覧 ・健康診断実施記録

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 4	インフルエンザ、ノロウイルス等、予防のための注意喚起をポスター等で行っている。またアルコール製剤の設置をしている。 調理・製菓実習の前には、健康観察を行なっている。 急な病気に対応するため、近隣の医療機関との連携を整備している。	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。	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。	・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 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 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、全国大会出場に関わる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に掲載して公表している。	特になし。	特になし。	・野球特待生規約 ・課外活動計画書

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2年3月18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	☒ 保護者会の開催等、学校の教育活動に関する情報提供を適切に行っているか ☒ 個人面談等の機会を保護者に提供し、面談記録を適切に保存しているか ☒ 学力不足、心理面等の問題解決にあたって、保護者と適切に連携しているか ☒ 緊急時の連絡体制を確保しているか	3 3 3 3	1 年制学科では、就職活動前、2 年制学科では進級前に保護者会を実施し、学校の考え方や取り組み状況、就職に関する情報の提供を行っている。併せてクラス懇談会も開催し、保護者の理解を深めた。また成績表の送付や保護者面談、三者面談を必要に応じ実施している。 個人面談結果は経過指導記録として適切に保存している。学力不足、心理面の問題解決において保護者と適切に連携している。緊急時の連絡体制も確保している。	保護者会への参加者が昨年よりは増えたが、まだ少ないので、引き続き増やす努力を続ける。	年 2 回の開催での妥当性を検証して、土曜日だけではなく、他の曜日の開催など改善の余地を検討する。	・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）
保護者会は適切に開催されており、就職相談会も兼ねて実施している。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。今後は開催頻度の妥当性を検証して改善の余地を検討する	クラス担任と保護者との協力体制を強化し必要に応じ学生指導担当及び教務部も交えての面談を実施している。また、感謝の食事会と称して、技術力の発表を行っている。

最終更新日付	令和 2 年 3 月 26 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	☒ 同窓会を組織し、活動状況を把握しているか ☒ 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	2 3	学園祭では同窓会ルームを設けて、同窓生の状況把握に努めている。また企業アンケートで卒業生の在籍・勤務状況を調査している。 卒業生から転職相談など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、同窓会を通じた同窓生のキャリアアップの支援を検討する余地がある。	学生システムを導入して、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 ・企業アンケート結果
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・実施に取り組んでいるか	☐ 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。	同窓会活動を通じた同窓生への再教育プログラムを検討する余地がある。	積極的な同窓会活動を検討する中で課題として模索する。	

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
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	☒ 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、適切に認定しているか ☐ 社会人学生に配慮し、長期履修制度等を導入しているか ☐ 図書室、実習室等の利用において、社会人学生に対し配慮しているか ☒ 社会人学生等に対し、就職等進路相談において個別相談を実施しているか	4	各科の課程の修了に必要な総授業時間数の2分の1を超えない範囲で当該過程における授業科目の履修としている。 ただし、本校調理師養成施設は、他の専修学校等で履修した教科科目については240時間（8単位）を超えない範囲で履修を認めている。 社会人入学者に限らずすべての入学者に対して、キャリアセンターにて個別相談を実施している	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 ・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）
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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26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。 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。 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。	使用年数に応じた計画的な修理・修繕が必要である。 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。 防災体制については、教職員一人ひとりの役割を明確にして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。	各専門料理に対応できる設備を整えている。

最終更新日付

令和 2 年 3 月 26 日

記載責任者

永井 豊

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	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	☒ 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 ☒ 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り組んでいるか ☒ 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	4 4 4 4 4 4 4 2	法定基準があり、法律に従って設備している。また基準を上回る設備、備品を用意している。 調理師養成施設指導要領に従って設備している。 図書室は必要な専門書や一般教養向け書籍を配置している。 手洗い、消毒を特に調理実習前には徹底している。また校舎出入口及びトイレ前にアルコール消毒スプレーを設置している。 施設設備の各教室に管理者を配し、併せて教室の設備内の点検を行い、故障時には事務局へ申請し対応する体制を整えている。	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。 図書に関しては、調理に関する専門書のほか、就職対策に必要な図書の整備も急がれる。	設備、施設は年度計画により、整備していく。 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期的に補充整備する。	・調理師法施行規則
中項目総括				特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）		
調理師養成施設として、法令で定められる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・施設の充実が必要である。また定期的にメンテナンスを実行できるよう計画が必要である。				特になし。		

最終更新日付

令和2年3月26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、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	☑学外実習等について、意義や教育課程上の位置づけを明確にしているか	4	校外実習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。 実習依頼先とは密に連絡を取り学生が取り組みやすいよう環境を整えている。また、実習終了後に共に実習報告会を実施し、学生全員が報告書も提出して教育効果を高めている。 学校行事については学生に積極的に参加させている。特に学園祭は学生の調理作品（習熟度）を公開できる機会であるため、卒業生・保護者はもちろん、就職先、高等学校にも案内をしている。	校外実習による教育効果の検証は難しい。より達成度が確認できる評価方法が必要である。	企業評価に関する評価基準の見直しと評価表の工夫を検討する。評価に基づく教育課程の編成を行う。 校外実習終了後、実習での成果・課題達成の発表会を実施している。	・学則 ・校外実習協定書 ・校外実習評価票 ・研修報告レポート ・学園祭案内
	☑学外実習等について、実施要綱・マニュアルを整備し、適切に運用しているか	3				
	☑関連業界等との連携による企業研修等を実施しているか	4				
	☑学外実習について、成績評価基準を明確にしているか	3				
	☑学外実習について実習機関の指導者との連絡・協議の機会を確保しているか	4				
	☑学外実習等の教育効果について確認しているか	3				
	☑学校行事の運営等に学生を積極的に参画させているか	4				
	☑卒業生・保護者・関連業界等、また、学生の就職先等に行事の案内をしているか	4				

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
校外実習は実践的な教育効果が期待でき、就職活動の一端になり、就職のミスマッチを防ぐことも期待できるため、実習期間を就職の早期化に対応して2年進学前に設定しているが、学生の取り組む意欲向上のための教育方法を検討する。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26日	記載責任者	相良 真一
--------	-----------	-------	-------

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、消防計画や災害発生時における具体的行動のマニュアルを整備しているか ☒ 施設・建物・設備の耐震化に対応しているか ☒ 消防設備等の整備及び保守点検を法令に基づき行い、改善が必要な場合は適切に対応しているか ☒ 防災（消防）訓練を定期的の実施し、記録を保存しているか ☒ 備品の転倒防止など安全管理を徹底しているか ☒ 教職員・学生に防災研修・教育を行っているか	3 4 4 4 3 3	学園本部を中心に防災体制を構築し、マニュアル化している。毎年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、水、食料等の防災用品の備蓄を行っている。 平成22年にすべての校舎の耐震化が終了しており、緊急地震速報の設置をしている。 法令に基づき、消防設備の点検、特定建築物検査を実施し、指摘事項については改善を行っている。	防災マニュアルの構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ない箇所がある。	教職員一人ひとりの役割を明確にし、徹底する必要があるが、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。 すべてのキャビネット等の転倒防止対策をする。	・防災マニュアル ・備蓄品リスト
6-24-2 学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか	☐ 学校安全計画を策定しているか ☒ 学生の生命と学校財産を加害者から守るための防犯体制を整備し、適切に運用しているか ☒ 授業中に発生した事故等に関する対応マニュアルを作成し、適切に運用しているか	4 4	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。	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

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 続き	☒ 薬品等の危険物の管理において、定期的にチェックを行うなど適切に対応しているか ☒ 担当教員の明確化など学外実習等の安全管理体制を整備しているか	4 4	薬品等の管理については、持出等を記録し、適切に管理している。 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。	特になし。	特になし。	・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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月13日	記載責任者	岡田 和典
--------	-----------	-------	-------

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）
学生募集活動においては、高等学校等接続する教育機関に対する情報提供や規制に即した募集活動、適正な入学選考に取り組んでいる。今後は更に情報提供に関する媒体の充実を図るとともに、昨今の入学志願者の傾向から情報収集の手段としてスマートフォン等を活用している状況が顕著であり、ホームページからの積極的な情報発信と共に従来どおりの高校でのガイダンス等を通じて志願者である高校生と直接接する必要がある。 新卒の高校生が減少し競合他校との差別化を強化し、それを広く周知することが重要である。 また、他校を希望する志願者はなぜそちらを希望したのか手立ては難しいか原因を探る必要がある。 オープンキャンパス参加者に対する出願率つまり歩留まりを意識し、面談のやり方や情報の伝え方など常に改善していくことが重要である。 常にスピードを意識して取り組んでいくことが肝心である。 AO入試の出願時期が8月から9月に変更となった6月のエントリーから9月まで維持していくことも重要である。	情報を常にアップしていくことで、昨年度よりインスタ、ツイッターなどSNSを活用した情報発信を行っているが募集にどれだけ貢献したかは未知数である。 今後はさらに高校生目線でストーリーなどの動画をアップしたり、普段の学校の様子がわかる情報を発信する必要がある。 オープンキャンパスでも今まで以上に在校生を活用し、楽しい雰囲気作りを演出していくことも必要である。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月17日	記載責任者	坂本 宗寛
--------	-----------	-------	-------

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り組んでいるか	☒ 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 ☐ 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 ☒ 教員又は保護者向けの「学校案内」等を作成しているか	3 4	高等学校等の校内ガイダンス、会場ガイダンス、見学会を通じて教育活動等の情報提供を行っている。オープンキャンパスにおいても、多くの授業体験や教員との面談(相談)を実施している。保護者に対しても参加時に一緒に面談し意向を伺い相談に応じている。	公式ホームページだけでなく、業者の学校掲載ページについても常に情報を発信していく必要がある。高校訪問も主要校には新しいニュースを届けることが応募者獲得につながる。	高校教員との連携を図り、常に新鮮な情報を提供すると共に高校生の動向を把握し、1人でも希望者を募る努力が必要である。 保護者の関心がたかまっている中で、ホームページには保護者向けの説明の掲載を検討する。	・入学案内書類一式 ・リーフレット ・ホームページ ・保護者対象の学校案内(手引き)
7-25-2 学生募集を適切、かつ、効果的に行っているか	☒ 入学時期に照らし、適切な時期に願書の受付を開始しているか ☒ 専修学校団体が行う自主規制に即した募集活動を行っているか ☒ 志願者等からの入学相談に適切に対応しているか ☒ 学校案内等において、特徴ある教育活動、学修成果等について正確に、分かりやすく紹介しているか ☒ 広報活動・学生募集活動において、情報管理等のチェック体制を整備しているか	4 4 4 3 3	入学基準を明確にし、その基準を募集要項に明記している。 A0 入試の出願時期は高大接続の影響で9月の出願とした。 志願者へは学校案内時に個々に応じた対応による入学相談を実施している。最新の情報はオープンキャンパス参加時に掲示板を活用し伝えている。個人情報の取り扱い・管理にも十分に注意をしている。	競合他校が多い中で如何に他校との違いと校風を感じ取ってもらう必要がある。常に歩留まりを意識し、対策を検討する必要がある。 エントリーから出願まで希望者をつなげていく必要がある。	入学案内書の見直し強みをアピールする、オープンキャンパスの内容見直し、ホームページではSNSを活用し常に情報を発信していくことが肝心である。 A0、指定校推薦の入試制度を利用した志願者が90%近い中で、早期に集客し入学に繋げる必要がある。 オープンキャンパスの参加を出願まで制限しないなどの対応が必要である。	・入学案内書 ・募集要項 ・オープンキャンパス・見学の案内 ・イベントのお知らせ ・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	☒ 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 ☒ 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	4 4	入学後のミスマッチを防止するため志願者には、複数回の参加を奨励している。また実際の授業が体験できるようプログラムの工夫を行っている。 志願者は高卒生以外にも、社会人、留学生と多岐に渡るため、学校推薦入学・自己推薦入学・AO入試入学・一般入学等の入学方法を定めている。	開催回数を増やすと逆に1回の参加者が減少し、効率が悪くまた、マイナスイメージにも繋がらないように工夫や開催回数も思考錯誤している必要がある。	オープンキャンパス参加者には飽きさせないように効率よく楽しい演出が必要である。	・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）
定員の充足はもちろんであるが、適切な情報提供を行い、自主規制に則した募集活動は、専門学校の信頼を得るため必要である。 来年度はAO入試の出願時期が9月に変更される。エントリーから出願までの時期が長期化する事に対しても対応を考える必要がある。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月17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 基準を明確化し、 適切に運用してい るか	☒ 入学選考基準、方法は、 規程等で明確に定めている か ☒ 入学選考等は、規程等に 基づき適切に運用している か ☒ 入学選考の公平性を確保 するための合否判定体制を 整備しているか	4 4 4	入学選考基準、方法は 規程で明確に定めてお り、適切に運用している。 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。	選考方法については 募集要項に記載されて いるが、学力試験を課す などの選抜がないため、 入学後の学力不足が認 められる。	学力試験の有無によ って出願者数に影響が 予想される。入学後に基 礎学力確認テストを実 施しその結果の分析に より、一般教養科目に重 点項目として取り入れ ていく。	・募集要項 ・調査書
7-26-2 入学選考 に関する実績を把 握し、授業改善等 に活用しているか	☒ 学科毎の合格率・辞退率 などの現況を示すデータを 蓄積し、適切に管理してい るか ☒ 学科毎の入学者の傾向に ついて把握し、授業方法の 検討など適切に対応してい るか ☒ 学科別応募者数・入学者 数の予測数値を算出してい るか ☒ 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	4 4 4 4	学科毎の合格率・辞退 率のデータを蓄積して適 切に管理している。 教育課程編成委員会を 開催して、学科毎の入 学者傾向に基づき、授業 方法を検討しシラバスを 作成している。 入学予測を行い財務と の整合性を図っている。	入学者数予測は大変 難しい。大学全入時代、 専門学校進学希望者の 減少や 18 歳人口の減少 傾向などがある。	オープンキャンパス 参加状況などを基に予 測していく。	・合格率・辞退率データ ・教育課程編成委員会議 事録 ・シラバス

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。

最終更新日付	令和 2 年 3 月 26 日	記載責任者	永井 豊
--------	-----------------	-------	------

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。	特になし。	特になし。	・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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月13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。 中期計画について具体性が欠けているという認識を持っていたが、平成28年度に「中期3ヶ年経営計画」を策定し予算編成や予算執行について問題点を洗い出し改善を実施するなどして、中期的な計画をより具体的なものにした。 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2年3月13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	☒ 応募者数・入学者数及び定員充足率の推移を把握しているか ☒ 収入と支出はバランスがとれているか ☒ 貸借対照表の翌年度繰越収入超過額がマイナスになっている場合、それを解消する計画を立てているか ☒ 消費収支計算書の当年度消費収支超過額がマイナスとなっている場合、その原因を正確に把握しているか ☒ 設備投資が過大になっていないか ☐ 負債は返還可能の範囲で妥当な数値となっているか	4 3 4 4 4	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、経営改善計画を検討中。 定員充足率が落ち込んでおり、収入と支出の均衡が崩れつつあるので、入学者数の減少に対処するべく過大な設備投資を控えるなど経費節減に努めている。	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 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

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定める負債関係の割合推移データによる償還計画を策定しているか ☒ キャッシュフローの状況を示すデータはあるか ☒ 教育研究費比率、人件費比率の数値は適切な数値になっているか ☒ コスト管理を適切に行っているか ☒ 収支の状況について自己評価しているか ☒ 改善が必要な場合において、今後の財務改善計画を策定しているか	 4 4 4 4 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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月13日	記載責任者	岡田 和典
--------	-----------	-------	-------

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 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。	中期計画については、まだ短期的に捉えているところがある。	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チェック体制を整備するなど適切な会計処理を行っているか	3 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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月13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	☒ 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 ☒ 監査報告書を作成し理事会等で報告しているか ☒ 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 ☒ 監査時における改善意見について記録し、適切に対応しているか	4 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いといけない。	特になし	・寄附行為 ・監査報告書

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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月13日	記載責任者	岡田 和典
--------	-----------	-------	-------

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り組んでいるか	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、明確な規定はない。	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。	財務公開規程を整備し、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。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月13日	記載責任者	岡田 和典
--------	-----------	-------	-------

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。 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。 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。 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。	ハラスメント全般の防止に関する規程を整備する。 個人情報保護方針、セキュリティポリシーを策定し、取り扱いの重要性を喚起してゆく。 常に組織体制を適切に運用し、継続していく。 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。	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。

最終更新日付

令和2年3月26日

記載責任者

永井 豊

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	☒ 関係法令及び設置基準等に基づき、学校運営を行うとともに、必要な諸届等適切に行っているか ☒ 学校運営に必要な規則・規程等を整備し、適切に運用しているか ☒ セクシュアルハラスメント等の防止のための方針を明確化し、対応マニュアルを策定して適切に運用しているか ☒ 教職員、学生に対し、コンプライアンスに関する相談窓口を設置しているか ☒ 教職員、学生に対し、法令遵守に関する研修・教育を行っているか	4 3 2 2 2	学校教育法の下、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。点検においては指定基準に係る自己点検表を毎年用いて運営している。 セクシュアルハラスメントに関する対応は、学生等から相談があった時に行っている	関係法令の改正や教職員の入退職に対する運営は学校長に委ねられている。 セクシュアルハラスメント(他のハラスメントも含め)に関する相談窓口や相談方法などについての組織が不明瞭である。また、教職員、学生に対して研修、教育も行っていない。	適正な学校運営を行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。 ハラスメント防止のための方針を明確化し、防止のための対応マニュアル策定や教職員、学生に対するコンプライアンスに関する相談受付窓口や委員会を設置する必要がある。	・学校教育法 ・専修学校設置基準 ・栄養士法 ・栄養士養成施設指導要領 ・栄養士養成施設指定基準に係る自己点検表 ・管理栄養士養成施設指定基準に係る自己点検表

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2年3月13日	記載責任者	岡田 和典
--------	-----------	-------	-------

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	☒ 個人情報保護に関する取扱方針・規程を定め、適切に運用しているか	3	校舎は夜間施錠され、機械警備がなされているため、業務時間外のセキュリティに対しては保護されている。 個人情報の取扱いについては、学生全員にその意思を確認し、承諾した学生からは承諾書を提出してもらっている。	個人情報保護規程の周知・徹底が十分でない。 電磁記憶媒体の取り扱いなどの規定は不十分である。 また情報流失などに対する学園としての管理がなされていない。 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。	保護すべき情報の範囲、情報の閲覧・アクセス制限等についての運用細則を全教職員に徹底する。 ウイルス対策ソフトは最新版への更新をこまめに行う。	・個人情報保護規程 ・学籍、成績等管理システム
	☒ 大量の個人データを蓄積した電磁記録の取扱いに関し、規程を定め、適切に運用しているか	2				
	☒ 学校が開設したサイトの運用にあたって、情報漏えい等の防止策を講じているか	3				
	☐ 学生・教職員に個人情報管理に関する啓発及び教育を実施しているか	2				

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。

最終更新日付	令和2年3月18日	記載責任者	金井 宏志
--------	-----------	-------	-------

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、学校改善に取り組んでいるか	4 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。	将来的に第三者評価の制度化に合わせた対応が必要である。	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 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。	・ホームページ ・公開資料
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	☒ 実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか ☒ 実施のための組織体制を整備しているか ☒ 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 ☒ 評価結果に基づく学校改善に取り組んでいるか	4 4 4 4	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。	特になし。	職業実践専門課程の認定継続のためにも自己点検・自己評価と併せ、継続して実施していく。	・学則 ・推進マニュアル ・学校関係者評価委員会規定
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 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。	・ホームページ ・公開資料

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。

最終更新日付	令和2年3月26日	記載責任者	永井 豊
--------	-----------	-------	------

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 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。	ホームページを活用して情報公開をしている。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。	特になし。

最終更新日付	令和 2 年 3 月 26 日	記載責任者	永井 豊
--------	-----------------	-------	------

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。 学園祭模擬店の売り上げの一部を福祉事業に寄付している。 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、身近な周辺の清掃活動や学校行事等における募金活動など安全や健康上、授業進度、就職活動を把握しながら学校が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2年3月26日	記載責任者	相良 真一
--------	-----------	-------	-------

67

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 に取り組んでいるか	☐ 海外の教育機関との国際交流の推進に関する方針を定めているか ☐ 海外の教育機関と教職員の人事交流・共同研究等を行っているか ☒ 海外の教育機関と留学生の受入れ、派遣、研修の実施など交流を行っているか ☐ 留学生の受入れのため、学修成果、教育目標を明確化し、体系的な教育課程の編成に取り組んでいるか ☒ 留学生の受入れを促進するために学校が行う教育課程、教育内容・方法等について国内外に積極的に情報発信を行っているか	3 3	留学生対象の進路ガイダンスへの参加や留学生用の募集要項を作成して、日本語学校訪問等の募集活動を行っている。 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ている。 また、卒業生をイタリアに派遣する長期留学制度も実践している。	留学生は在学中の言語理解能力の個人差と意識の低下、卒業後の就職問題などがある。現在「日本料理海外普及人材育成事業」により、卒業後5年間の就労（研修）が認められるが、現制度においては就労が厳しい。しかしながら少子化に伴い、今後も増加するであろう留学生の受け入れは、専任部署の設置などを検討する必要がある。	留学生の受け入れは、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。 長期留学に関しては、ルッカ・イタリア料理学院と提携により、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いては、国の方策を注視していく。	・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にとらえ、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2年3月26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	☑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いるか	3	例年、学園祭において募金活動を行っている。 また学校周辺の清掃活動を年間通じて適宜行っている。	学生にボランティア活動を奨励することは、学生の社会性を育む上で必要であるが、授業や就職活動との関連もあるため、現状で適当と考えている。	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 ・学園祭プログラムの
	☐活動の窓口の設置など、組織的な支援体制を整備しているか					
	☑ボランティアの活動実績を把握しているか	3				
	☑ボランティアの活動実績を評価しているか	3				
	☑ボランティアの活動結果を学内で共有しているか	3				

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、学生による学校周辺の清掃を行っている。	特になし。

最終更新日付	令和2年3月26日	記載責任者	相良 真一
--------	-----------	-------	-------

4 令和元年度重点目標達成についての自己評価

令和元年度重点目標	達成状況	今後の課題
3. 学生の質の向上 (1) 調理・製パン技術の習得 (2) 実践教育の推進	3. 学生の質の向上 (1) 調理・製パン技術の習得では、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）し、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）した。期日までに合格できないものが数名認められた。これらの者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ことで前年度より練習に参加する割合が上昇した。。 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、学外のコンクールにも積極的に参加したことで学生全体の意欲向上がみられ技術力向上に繋がった。 さらに、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ができた。 (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、調理科では校内弁当販売実習を、製菓では校内菓子・パン販売を計画実施した。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、企業と連携して調理では連携先企業のテーマに沿った商品開発に取り組み新メニューの提案を行い実際にレストラン等で販売された。 製菓でも企業と連携しオリジナルケーキの提案とデパートにおいての実際に販売に携わるなど通常	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。。 調理師養成施設調理技術コンクール選手権（グルメピック）の全国大会に日本料理が出場できていない。日本料理のセルフトレーニングや技術試験の内容を見直し、全国大会に出場できるようにする。 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、実施時期と内容について学生のアンケートなども参考に今後も計画実施する。 校内での販売実習は、販売実績をもとに売れる商品の理解を深め、プロモーションもしっかり行うよう改善する。 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テーマや実施期間については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。

令和元年度重点目標	達成状況	今後の課題
2. 学生指導の徹底 (1) 生活指導 (2) 学習指導 3. 教職員の資質向上 (1) 上級職員の指導による助手の技術向上 (2) 企業研修・講習会・コンクールへの取り組み	の実習では体験できない実践力をつける取り組みを行った。 学生指導の徹底 (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指導した。また、欠席等をしたときの手続きの届け出を義務づけ意識付けを行うと共に出席意欲を高める学生管理を徹底したことで手続きをしっかりと行う学生が増加した。 (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。試験対策として、試験前には教室を開放し試験対策がし易い学習環境を整えるよう取り組んだ。 (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取り組み技術向上に努め、3月に助手の技術確認試験を実施し、技術力向上の評価を行った。製菓では、アメ細工やマジパン細工の技術習得に努めた。 (2) 本年度は、ホテル(西洋)、専門店(中国・製菓)の部門で4名の助手が企業研修を行った。助手が現場経験を得たことで自信と意欲の向上につながった。	2. 学生指導の徹底 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。。 3. 教職員の資質向上 通常の業務が煩雑であり、自主的に技術習得に取り組むことに負担感がある。業務改善に取り組む負担感を軽減させることが重要である。 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期間と内容を検討する。 外部コンクールに出展することで意欲向上に繋がる反面、通常業務との兼ね合いで負担感も増している。コンクール参加については内容と対象者を十分検討する必要がある。

令和元年度重点目標	達成状況	今後の課題
(3)教育力・指導力の向上 4. 教育システムの充実 5. 学習成果 (1) 就職の質の向上 (2) 保護者との連携強化	また、調理の専門知識・技術の修得のため、調理関連団体の研修会やコンクールの参加や、製菓の関連団体による研修会、コンクール(ジャパントレーキショーなど)への出展を通して教員の技術の向上を図った。 (3) 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・指導力の向上を図った。 シラバスの内容を見直し実習と教務が連動して実施した。また、シラバスの進行状況について講義簿の作成を取り入れ、教育内容の充実を図った。 5. 学習成果 (1) ホテルや専門店など、学生が就職を希望する業種への就職率はほぼ 100%を達成した。 (2) 1 年生課程は 7 月に、2 年制課程は 1 年の 11 月末に保護者会を開催し、教育内容と学校の取り組み、就職活動について連携が図れた。	公開授業の参加率を高め、多様な教育方法や学生対応を参考にするために、非常勤講師の参加も促すなどより充実させていく必要がある。 4. 教育システムの充実 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。 5. 学習成果 就職後の早期離職を防止するための取り組みを強化する必要がある。 1 年生課程の保護者会開催時期を早期化し、就職活動に活かすよう改善する

