

令和3年度

## 華調理製菓専門学校

自己評価・学校関係者評価報告書

# 基準項目ごとの学校自己評価

## 基準1 教育理念・目的・育成人材像

### 自己評価結果

教育理念・目的は華学園の建学の精神「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こと」に則って、明確に定めて「学則」に明文化しており、学生便覧、ホームページ等によって学生及び教職員に公表・周知している。

育成人材像については、調理テクニカル科は「即戦力となる社会人力と専門知識・技術を持つ調理師の育成」、パティシエテクニカル科は「即戦力となる社会人力と専門知識・技術を持つ製菓・製パン技術者の育成」を目標としており、これらを具現化するために、企業や卒業生の意見及び関連業界等で構成される教育課程編成委員会の提言に基づき、専門分野に関連する業界等が求める人材の育成を目指した教育課程を編成し、それを実践するための授業計画（シラバス）等を作成している。また、教育理念等の達成に向けて、栄養、調理、衛生に関する専門知識、技術の修得はもとより、社会人としての礼儀やマナー、積極性、コミュニケーション能力や課題解決力も併せて育成すべきであるとの考えに基づいて、アクティブ・ラーニングの教育手法を積極的に取り入れた特色ある教育活動を展開している。

社会のニーズ等を踏まえた将来構想については、令和元年度にスタートした「中期三ヵ年計画」に則り調理製菓専門学校としての構想を定めている。新たな中期計画については、現在作成中である。

## 基準2 学校運営

### 自己評価結果

理念等に沿った学校の運営方針については、明確に定められている。企業等の意見を取り入れながら職業教育システムを構築・充実させる仕組み作りを行っている。理念等を達成するための事業計画及び予算については、理事会の承認を経て実施している。

設置法人の組織運営は、適切に行われている。理事会・評議員会は寄付行為に基づき適切に行われており、必要に応じて適時、理事協議会等の臨時会議を開催している。理事会での決定事項は、組織図を基に調理製菓校の教職員に周知している。

学校における運営組織は、組織図に基づき明確に整っている。一例をあげると、「調理系」と「製菓系」の学科を別組織にし、それぞれに「学科長」を設置している。

人事・給与に関しては、「華学園給与規程」に基づき運用している。具体的には、各自が半年毎に設定した目標の達成度を自己評価後、直属上司が個人面談を実施して評価を行い、それらを基に学園本部が総合的に相対評価する仕組みをとっている。

意思決定はその都度稟議が行われ、決定の過程は稟議書として記録して承認がおりた段階で起案者に連絡するシステムが確立している。学生に関する情報システム化の取組みとしては、入学前・在学中・卒業後の一元管理を実施し、業務の効率化を図っている。

学校運営にあたり、常に全教職員が教育目標を念頭に置き、教育目標実現のための具体的な方策の検討と実施により、必要とする望ましい授業を提供することができるよう取り組むことが重要である。そのためには教職員が常に情報を共有し、また共通理解を持ち教職員一丸となって取り組む体制の整備が必要である。

## 基準3 教育活動

### 自己評価結果

教育目的・目標に沿った教育課程の編成には、教育課程編成委員会等の意見を反映し企業などが求める教育到達レベルを設定する必要がある。目標達成のために各教科の授業計画書（シラバス）を整備しその内容が達成されているか確認するため講義簿を作成している。

成績評価・修了認定基準は明確化され、適切に運用されているが、特に技術力評価は料理の種類で異なり、客観的判断基準を設定し取り組んでいる。資格・免許の取得の指導体制に関しては、厚生労働大臣認可校として、調理師法及び専修学校設置基準に基づいて運営し各種資格取得についてはその定めているところにより適正に指導している。教員においては、調理師法施行規則および専修学校設置基準に基づき資格・要件を備えた教員を確保している。教員の資質向上への取組みについて助手の技術向上として技術特訓を放課後から夜間に変更し実施したが、業務の煩雑さで時間確保に課題があった。また、本年度は新型コロナウイルス感染症の影

響により企業研修や研究活動が十分行えない状況であったため改善が必要である。

業界との連携を強めるため「華友会」という親睦会を設けている。この活用によりインターンシップ制度及び就職指導、同好会活動に役立っている。

パティシエテクニカル科とスイーツ・カフェ科においても専修学校設置基準に従って授業を進めており、十分なカリキュラムである。職業実践専門課程の理念に基づき、学生の資質の向上、技術力向上、知識向上のための様々な取り組みとして、常に進取的な意識を持ち、現在の調理業界の理解を深めるために最前線で活躍しているプロの講師を招き、学則規定時間外を含め特別授業も行なっている。さらに社会常識の醸成を目的に「納税」や「年金」などの特別授業を行っている。

「実践力の推進」として学内において調理「弁当販売実習」や製菓の「校内菓子・パン販売」を複数回実施した。メニュー立案に「グループワーク」を導入し成果をあげた。また、パティシエテクニカル2年生が松坂屋上野店との企業連携の取り組みとして「いちごを使ったスイーツの商品開発」を行い、3点が商品化され実際に販売することができた。

基本技術の向上として基本技術認定試験（星印テスト）を実施した。試験合格者に星のシールを名札に貼ることで、モチベーションが向上し基本技術の向上が図られたが、合格期限までに合格できない学生が多く見られたので実施方法を見直し改善していく。成績評価・修了認定基準については、学則に明記され、学生に配布する学生便覧にも明記している。作品及び技術等の発表における成果の把握として、全学科、学年ごとに技術認定や作品展、技術コンクール等を実施した。また、全調協主催「調理技術コンクール東京地区大会」に調理テクニカル科2年生3名が出場したが、全国大会には出場できなかった。パティシエテクニカル科2年生7名が「2021 ジャパンケーキショー東京」に出品し銀賞3名、銅賞2名の5名が入賞した。

## 基準4 学修成果

### 自己評価結果

担任とは別に就職担当者を設け、求人情報から就職指導までキャリアセンター・就職担当者・担任のトリプル体制で就職支援を行い就職率100%、第1希望合格率80%以上を目標として取り組んだ。中には就職を希望しない学生もいる。就労意識を高めるためには、早期からのキャリア教育が重要と捉える。そこで、通常の講義や実習で調理・製菓の業界の魅力や、やりがいをわかりやすく伝える授業を心掛ける。資格・免許取得の向上において調理系の学生には専門調理師技術考査の受験対策授業を行っている。今年度は90%の合格率であった。今後も全員の合格を目指し取り組んでいく。また、介護食士3級や食育インストラクター3級の資格取得を支援している。製菓系の学生には製菓衛生師合格率80%以上を目標に対策授業を毎週行ったが合格率は74%と目標を達成できなかった。対策授業の取り組みを見直していく。

## 基準5 学生支援

### 自己評価結果

就職先企業等と連携し、校内企業説明会、企業見学会を計画したがコロナ感染症の影響で実施できなかった。退学率の低減については、毎日の出欠を担当が確認し教務担当に報告し管理している。無断欠席についてはその都度担任が電話で確認し指導、相談を行っている。更に月単位で学生の動向を報告書にまとめ、欠席や遅刻が目立つ学生は担任が面談を実施し学生個人カルテに記載している。指導経過記録として情報を共有し保護者の協力も得て退学防止に努めている。今後も低減に取り組む。相談を必要とする学生は担任が対応し、必要に応じて学生指導係など複数人で面談し対応している。その内容は指導記録として学生カルテに記載している。留学生の相談体制としては入学前には入学相談室、在学中は生活指導を含め担任及び学科長が対応している。学生の経済的側面に対する支援については学校独自の特待生制度、日本学生支援機構奨学金や各種教育ローンについて入学案内に記載し入学前から周知している。また、学費の分納制度を設け個別の事情にも応じている。公的支援制度も窓口を設け、相談及び手続きの対応をしている。学生の健康管理については学校医を選任して、学校保健法に基づき例年年1回4月に健康診断を行っている。

また、新型コロナウイルス感染症予防と拡大防止対策のための注意喚起をポスター等で行っている。また入校時の検温とアルコールによる手指消毒を徹底している。

学生寮については、管理会社との提携により入寮者対象の奨学金制度を創設し、通学至便な学生会館を斡旋している。

入寮者の生活状況は管理会社から定期的に報告を受けている。また提携企業の社員寮を利用するアルバイト進学制度も紹介している。

5月に1年生を対象に保護者会を開催し、教育方針や技術習得の取り組みについての理解をもとめ、また、11月には2週間の保護者授業見学期間を設けた。参加者の安全を確保するため希望日を調整し、1日あたりの参観者を4～5名程度として実施した。参加した保護者にアンケートをとった結果100%の満足度であった。また、成績や出席が思わしくない学生に対して、担任が都度保護者と連絡をとり状況把握に努め、学生の意欲向上を図っている。

卒業生への支援は、特段行っていない。将来的に卒業生をフォローアップする体制整備およびキャリアアップ支援を検討する。

## 基準6 教育環境

**自己評価結果**

教育上の必要性に対応した施設・設備については、法律や調理師養成施設指導ガイドラインに従って設置されているが、使用年数の経過に応じた計画的な修理修繕が必要である。

図書にあっては必要な専門書や一般教養書を配置している。

校外実習(インターンシップ)については、教育課程上に位置づけられており、受け入れ先企業との協議のもと計画的に実施している。その評価については所定の評価表に基準を定め実施している。

海外研修については例年11月にフランス・イタリアにおいて調理、製菓に関する研修を希望者のみ実施しているが、本年度も新型コロナウイルス感染症流行により中止とした。

防災への対応として学時に防災グッズを配布し、水、食料等非常食の備蓄を行っている。防災体制をマニュアル化して防火防災避難訓練を2月に実施した。

授業中の事故や怪我については、対応マニュアルを策定しており、近隣の専門医療機関とも連携している。校外実習は担当者を明確にし、学生には傷害保険に加入させ、不慮の事故に備えている。

## 基準7 学生の募集と受入れ

**自己評価結果**

学生募集を強化するために、調理、製菓とも広報担当教員を配置し広報部との連携強化に努めている。情報提供については、ホームページを常に更新し最新情報を提供できるよう改善し、また、広報部員とともに模擬授業や学校見学会、高等学校のガイダンス等を通じて学校の特徴などさまざまな情報を提供している。

オープンキャンパスにおいては、内容を見直し複数回参加者対象のA0入試対策講座を取入れ手厚く対応している。志願者へは学校案内時に個々に応じた入学相談を実施し学校説明を行い、学科・コースの特徴をより詳しく説明して入学のミスマッチをなくすよう取り組んでいる。また、入学選考基準や選考方法は規程で明確に定めており、募集要項に明記している。合否判定は入学選考委員会において、適切、公平に実施されている。入学選考に関する実績の把握については、学科ごとの合格率・辞退率のデータを蓄積して適切に把握している。学納金の算定にあたっては、社会情勢に鑑み算定を行い、最終的に理事会の承認を経て決定している。在学中の学納金については全て募集要項に明記し、追加徴収がないよう心がけている。入学辞退者への返還金については、文部科学省の趣旨に基づいて募集要項に明示し、適切に取り扱っている。

## 基準8 財務

**自己評価結果**

財務基盤を安定に保つため応募者数・入学者数及び定員充足率の推移を把握し、収支の均衡を保つため、継続的な経営改善に取り組んでいる。財務分析は顧問の公認会計士の指導を受けて各種資料を作成し、その内容や数値に関する情報およびその推移について把握することを十分に心がけている。予算編成および予算執行全般について、さまざまな改善を実施したことで無駄な支出を防ぎ、経費節減が図られている。顧問の公認会計士により、総務部経理係に対し、日常および決算書類作成の会計指導が行われ、監事による会計監査に臨んでいる。私立学校法における財務情報公開の基準に沿って、ホームページでの公開や希望者への閲覧体制を整えている。

## 基準9 法令等の遵守

### 自己評価結果

設置基準に基づき学校運営の諸届を行っている。文部科学省、東京都、台東区等、各行政に対して、適切に届出をし、運営している。個人情報保護に関して職員室は夜間施錠され、機械警備による防犯対策を講じており、業務時間外での情報漏洩やPCセキュリティ面に対しては一定の保護はされている。自己評価の実施については学則に規程を定め実施している。平成27年度より学校点検委員会を組織し、その内容を精査している。評価結果については、学校長主導のもと、改善に取り組むよう組織化している。自己評価の結果は文部科学省のガイドラインに則り、ホームページで公開している。学校関係者評価については規程を定め実施している。委員の選任に関しては、学校評価ガイドラインに基づき、必要な委員を選任している。委員の意見は内部で検討し授業内容の見直しなど改善に努めている。学校関係者評価の結果はホームページにて公表している。学校の概要、教育内容、教職員等の教育情報については、ホームページ、学校案内等で積極的な情報公開に努めている。

## 基準10 社会貢献・地域貢献

### 自己評価結果

学生による地域奉仕として学校・駅周辺の清掃活動を行っている。

台東区の「学びのキャンパス事業」に登録していたが要望がなく実施できなかった。また、地域イベントへの参加も計画していたが、コロナ感染症の影響でイベントが開催されず計画できなかった。

今後は、社会状況を確認しながら、地域イベントへの参加を計画していく。

## 学校関係者評価委員会からのおもな意見

### <教育活動について>

- ・目標をわかりやすく設定しており、スモールステップをクリアしながら検定試験へと繋げ、しっかりとした技術が習得できるように工夫されていると感じた。セルフトレーニングや年度末の特訓等、学校側の支援態勢も大変充実していると思う。
- ・コロナの影響により限られた時間・環境の中で、技術の向上を目指し続けることを素晴らしい評価します。
- ・基礎技術認定試験(星試験)の目標合格日までに合格できた学生と、合格までに時間を要した学生では、その後の技術に差が出ると思われるが、それをどう指導していくかが重要である。放課後の補習等はあくまで認定試験に合格させるための策だと思うが、技術力が下位の学生をどのように底上げするかが課題。
- ・実習では率先して手を出すようにしてほしい。包丁の持ち方や扱いが上手くない新入社員が多くなっている。
- ・校内でのコンクールを開催し目標を与えることで学生のモチベーション向上に繋げる事は良いと思う。

### <教員・助手の資質向上について>

- ・調理業界は年々新しい技術が出ている。基礎も大切だが、最新の技術を取り入れた指導も必要。そのための技術研修も取り入れればよいと思う。
- ・教職員のグループワークや討論会など、垣根を越えた意見交換の場を設けることは大切である。
- ・教員・助手の技術的なレベルアップは然るべきながら、人間的な魅力アップが重要。学生の多様性を認め学生の自主性を引き出す能力が求められる。同じ指導を受けても魅力的な教員の指導は受け入れられやすい。

### <学生支援について>

- ・保護者との連携はとても重要である。今後も充実されることを望む。
- ・基礎技術習得等しっかりとしたプログラムが円滑に進められており、退学者の減少もその表れと思う。

### <学生募集について>

- ・今の時代 WEB 媒体は必須。だからこそアナログな高校訪問は効果的(決め手)になると思う。人による丁寧な説明がそのまま学園のイメージになる。
- ・Twitter、Instagram など細かく情報を発信することは必要。掲載する写真にも工夫が必要。
- ・コロナ禍の状況でよく学生が集まっていると思う。日頃の先生方の熱意が感じられます。

### <社会貢献・地域貢献について>

- ・食育の一環で地元の幼稚園、小学校などに生徒による料理提供。
- ・多くの学生が在籍しているので、地域貢献は必須である。清掃活動はとても良いことだが、おそろいのジャンパー等を着用して目立つことも必要。学生の美化意識も高まる。
- ・積極的に外部に PR して街の自慢の学校になってほしい。

### <その他>

- ・今、学校で教えてもらっていることがどれだけ社会で大切か、また、積極的に前向きに授業や実習を受ける事が現場でよい影響に繋がるか理解ができていない学生はもったいないと感じている。
- ・卒業作品展は WEB で拝見し、この状況の中で頑張っている学生に感動した。