様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

令和６年度

自 己 評 価 報 告 書

令和７年３月27日

華学園調理製菓専門学校

目　次

本書の使い方.....1

1　学校の理念、教育目標.....2

2　本年度の重点目標と達成計画.....4

3　評価項目別取組状況.....7

基準１　教育理念・目的・育成人材像.....8

1-1　理念・目的・育成人材像.....12

基準２　学校運営.....15

2-2　運営方針.....16
2-3　事業計画.....17
2-4　運営組織.....18
2-5　人事・給与制度.....20
2-6　意思決定システム.....21
2-7　情報システム.....22

基準３　教育活動.....23

3-8　目標の設定.....24
3-9　教育方法・評価等.....25
3-10　成績評価・単位認定等.....28
3-11　資格・免許の取得の指導体制.....29
3-12　教員・教員組織.....30

基準４　学修成果.....33

4-13　就職率.....34
4-14　資格・免許の取得率.....35
4-15　卒業生の社会的評価.....36

基準５　学生支援.....37

5-16　就職等進路.....38
5-17　中途退学への対応.....39
5-18　学生相談.....40
5-19　学生生活.....42
5-20　保護者との連携.....45
5-21　卒業生・社会人.....46

基準６　教育環境.....48

6-22　施設・設備等.....49
6-23　学外実習、インターンシップ等.....50
6-24　防災・安全管理.....51

基準７　学生の募集と受入れ.....53

7-25　学生募集活動.....54
7-26　入学選考.....56
7-27　学納金.....57

基準８　財　務.....58

8-28　財務基盤.....59
8-29　予算・収支計画.....61
8-30　監査.....62
8-31　財務情報の公開.....63

基準９　法令等の遵守.....64

9-32　関係法令、設置基準等の遵守..... 65
9-33　個人情報保護.....66
9-34　学校評価.....67
9-35　教育情報の公開.....69

基準１０　社会貢献・地域貢献.....70

10-36　社会貢献・地域貢献.....71
10-36　社会貢献・地域貢献.....72
10-37　ボランティア活動.....74

4　令和６年度重点目標達成についての自己評価.....75

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」 を教育理念に、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」を目的として明確に定めている。この目的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ために、各科ごとに人材育成像及び教育目標を以下のように掲げている。 育成人材像 ＜調理ベーシック科＞ 「即戦力となる社会人力と基礎知識・技術を持つ調理師の育成」 ＜調理テクニカル科＞ 「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」 ＜スイーツ・カフェ科＞ 「即戦力となる社会人力と基礎知識・技術を持つ製菓・製パン技術者の育成」 ＜パティシエテクニカル科＞ 「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」 教育目標 ＜調理ベーシック科＞ 調理師に必要とされる基礎的な知識･技能および態度や考え方の総合能力を養う。(1) 基礎・応用技術力 (2) コミュニケーション力　(3) 就業力 ＜調理テクニカル科＞ 調理師に必要とされる知識・技能および態度や考え方の総合能力を養う。 (1) 基礎・応用技術力　(2) コミュニケーション力　(3) 就業力

教　育　理　念	教　育　目　標
	＜スイーツ・カフェ科＞ 　製菓・製パン技術者に必要とされる基礎的な知識・技能および態度や考え方の総合能力を養う。 　(1) 基礎・応用技術力　　(2) コミュニケーション力　　(3) 就業力 ＜パティシエテクニカル科＞ 　製菓・製パン技術者に必要とされる知識・技能および態度や考え方の総合能力を養う。 　(1) 基礎・応用技術力　　(2) コミュニケーション力　　(3) 就業力

最終更新日付	令和 7 年 3 月 19 日	記載責任者	森田　十誉子

2　本年度の重点目標と達成計画

令和６年度重点目標	達成計画・取組方法
1.学生の質の向上 （1）技術力の向上 （2）学内コンクール・作品展の実施 学外コンクールへの参加 （3）実践力の推進	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)に取り組めるよう適時時間割を工夫し、学生の過度の負担とならず積極的に参加できるようにしていく。 (2)調理ベーシック科・調理テクニカル科１年次にはスターシェフ選手大会を実施。大会前には、自主練習に取り組むよう指導し、基礎技術の習得と意欲向上に努める。また、来年度に向け調理テクニカル科１年生に新たなコンクールを計画していく。調理テクニカル科２年次には基本技術コンクール並びに応用調理作品展、専攻調理作品展を実施する。また、全国調理師養成施設協会主催の調理技術コンクール(グルメピック)に日本、西洋、中国各料理で全国大会出場を目指す。スイーツ・カフェ科で、パイピングデザインコンクールや焼き菓子コンクールを、また、パティシエテクニカル科１年次では焼き菓子コンクールとマジパンコンクールを実施し基礎技術の定着を目指す。 パティシエテクニカル科２年次ではプティ・ガトーコンクールとグラン・ガトーコンクールへの参加を計画。また、ジャパンケーキショー東京に継続出展し入賞できるよう指導していく。 (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図る。 ・調理テクニカル科２年次では校内弁当販売実習を、パティシエテクニカル科２年次では校内菓子・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6年度重点目標	達成計画・取組方法
2.教員職員の資質・指導力の向上 （1） 技術力・実践力・指導力の向上 （4） ジャパンケーキショー入賞 3.教育システムの充実 （1） 東京都専門人材育成訓練受託校認可 （2） 学カリキュラムの改定検討 （3） 生満足度の向上	2. 教員職員の資質・指導力の向上 (1)助手を対象に毎週1回業務終了後に技術習得に取り組む。 調理では包丁の基礎技術から魚の3枚おろしなどに取り組む。 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む。 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への参加を積極的に行っていく。 (4)ジャパンケーキショーに出展し入賞を目指す。 3.教育システムの充実 (1)専門人材訓練工に認可されるため申請を行う。 (2)効率的なカリキュラム案の策定 ・外部講師による実習授業の実施 (3)那須山荘を活用した野外調理研修など、学生間の協業の意識の醸成やクラス間の融和を目的に行う。 ・クラブ活動の取り組み ・施設・設備の充実

令和６年度重点目標	達成計画・取組方法
4.学習成果 （1）就職の質の向上 （2）資格試験の指導強化・合格率の向上 5.学生支援 （1）家族・保証人との連携強化 （2）退学者ゼロを目指す学生対応 6.学生募集 （1）入学者 195 名以上 7.社会貢献・地域貢献 （1）地域ボランティア清掃の継続 （２）小学生、中学生、高校生の職業体験・就業体験の受け入れ （3）鶯華祭（学園祭）を通した地域住民参加型イベントを企画する	4.学習成果 (1)学生の希望に沿った 就職 100%を目指す。 (2)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取得者の増加(昨年度 0 名) 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.学生支援 (1)1 年生を対象に 5 月に保護者・保証人に対し学校説明会を開催。 11 月には、全学科対象に家族・保護者等授業見学会を継続開催。 (2)退学防止のために欠席や学習態度に問題がある学生の保証人等にはその都度連絡し、情報を共有する。さらに、職員会議のみならず報・連・相を強化して学生情報の共有を徹底し、退学者ゼロを目指す。 学生募集 (1)通常のオープンキャンパスを 39 回開催（放課後ﾌﾟﾁｵｰﾌﾟﾝｷｬﾝﾊﾟｽ含む） ・情報発信の強化 ・情報の収集・分析 7.社会貢献・地域貢献 (1)週 2 回学校周辺の清掃活動を継続 (2)小学生、中学生の職業体験、高校生の就業体験の受け入れ継続 (3) 鶯華祭（学園祭）に地域住民が参加できるイベントを企画する

最終更新日付	令和 7 年 3 月 19 日	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」を教育理念に、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。 入学者受入の方針（アドミッションポリシー）ならびに教育課程編成・実施の方針（カリキュラムポリシー）さらに、学科ごとの育成人材像と教育目標（前述）と卒業認定・称号授与の方針(ディプロマ・ポリシー)に則した人材育成に取り組んでいる。 〇アドミッションポリシー ・本学園の建学の精神を理解し、「誠意」「熱意」「創意」がある者 ・調理または製菓・製パンに関する専門職としての夢を持ち、 ・学んだ知識・技術・人間性を社会で活かそうとする意欲のある者 ・元気よく挨拶・返事ができ、人に喜んでもらえることが好きな者	教育理念・目的・育成人材像等については、学校案内や学生便覧等に記載し、広く理解を求め、さらに教職員全員に研修等を通じて周知徹底を図る。 保護者・保証人対し継続的に説明する機会を設けるとともに、アドミッションポリシーにマッチした学生の受け入れと共に、教育目標並びにディプロマ・ポリシーとカリキュラムポリシーに基づく専門職業人育成に取り組む。	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。関連団体の研修会や勉強会。調理・製菓の業界の現場での教員研修などをとおし教員の資質向上に努め、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事」を達成していく。

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）
○ディプロマ・ポリシー ＜調理ベーシック科＞ (1) 調理の専門職に求められる基礎的な知識を学び、技術を習得し、実践できる。 (2) 他者との協調のもとに行動でき、且つ協働作業に責任をもって取り組むコミュニケーション能力を有している。 (3) 調理専門課程(1年制)での学修を基に、常に研鑽を積み、新たな問題や課題に対して積極的に取り組むことができる。 ＜調理テクニカル科＞ (1) 調理の専門職に求められる知識を学び、技術を習得し、実践的に応用できる。 (2) 他者との協調のもとに行動でき、且つ協働作業に責任をもって取り組むコミュニケーション能力を有している。 (3) 調理専門課程(2年制)での学修を基に、常に研鑽を積み、新たな問題や課題に対して積極的に取り組むことができる。 ＜スイーツ・カフェ科＞ (1) 製菓・製パンの専門職に求められる基礎的な知識を学び、技術を習得し、実践できる。 (2) 他者との協調のもとに行動でき、且つ協働作業に責任をもって取り組むコミュニケーション能力を有している。 (3) 調理専門課程(1年制)での学修を基に、常に研鑽を積み、新たな問題や課題に対して積極的に取り組むことができる。		

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）
＜パティシエテクニカル科＞ (1) 製菓・製パンの専門職に求められる基礎的な知識を学び、技術を習得し、実践的に応用できる。 (2) 他者との協調のもとに行動でき、且つ協働作業に責任をもって取り組むコミュニケーション能力を有している。 (3) 調理専門課程(2年制)での学修を基に、常に研鑽を積み、新たな問題や課題に対して積極的に取り組むことができる。 ○カリキュラムポリシー ＜調理ベーシック科＞ (1) 調理専門職に必要な衛生･食品･栄養・食文化に関する科目 (2) 協働作業によるコミュニケーション力に関する科目 (3) 調理の基礎技術、集団調理に関する科目調理 ＜テクニカル科＞ (1) 調理専門職に必要な衛生･食品･栄養・食文化に関する科目 (2) 協働作業によるコミュニケーション力に関する科目 (3) 調理の基礎技術から応用技術、集団調理に関する科目 (4) 料飲サービス、店舗経営、マーケティングに関する科目 (5) 調理職業人としての知識と実践力を養う校外実習に関する科目		

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）
＜スイーツ・カフェ科＞ (1) 製菓、製パン専門職に必要な衛生、理論、食品、栄養に関する科目 (2) 協働作業によるコミュニケーション力に関する科目 (3) 製菓、製パン、カフェの基礎技術に関する科目 ＜パティシエテクニカル科＞ (1) 製菓、製パン専門職に必要な衛生、理論、食品、栄養に関する科目 (2) 協働作業によるコミュニケーション力に関する科目 (3) 製菓、製パン、カフェの基礎技術から応用技術に関する科目 (4) 色彩、ディスプレイに関する科目 (5) 製菓、製パン職業人としての知識と実践力を養う校外実習に関する科目		

最終更新日付	令和7年3月19日	記載責任者	森田　十誉子

1-1　理念・目的・育成人材像

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 3 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」において専門分野の特性についても明文化されている。建学の精神、学則、学科ごとの育成人材像及び教育目標等については、「学生便覧」に明記し配布している。家族・保証人に対して５月に学校説明会を開催して学校理解につなげているが、浸透度の確認は未明である。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。	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において、学生便覧を活用した指導を行い理解に努めているが、学生の理解度に差があることが課題である。 本年度の家族等学校説明会の参加率は 47%で昨年の 48.3%と同程度であっが、学科による差があることが課題である。	オリエンテーション以外にも、理解させるための時間を作り理念の理解を促す。 学校説明会はオープンキャンパス開催の兼ね合いもあり時期を見直していく。	･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	4 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）等は教育課程編成委員会出の意見を参考に作成している。	育成人材像は専門分野の業界ニーズと合致しているが、入学してくる学生の持つ資質が業界からのニーズにマッチングしなくなってきている。	オープンキャンパスや高校でのガイダンスにおいて、学校の求める人材（アドミッションポリシー）を適切に伝える。	･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

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	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、数回ではあるが通常の実習において、実践で活躍する調理師を講師に招き、指導をしてもらう取り組みを行っている。 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。	実践で活躍する調理師による実習は学生満足度が高いが、経費の関係で実施回数を増やすことが難しいことが課題である。 校外実習は受け入れ先企業により内容に差があることが課題である。	学外実習については、受け入れ先企業と十分協議し、学習効果が高められるよう工夫する。 実践で活躍する調理師やパティシエによる、実習回数を増やす。	・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	☑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 ☑特色ある職業実践教育に取組んでいるか	4 3	教育理念（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教育を展開している。 具体的には、調理テクニカル科２年次では、希望する調理分野の専攻別実習を取り入れ特徴ある授業を展開している。	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が、目標到達には学生の個人差が大きく、限られた時間での達成が難しい学生も存在している。 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。	基本技術修得に時間がかかる学生には、個別指導を行うために自主練習(セルフトレーニング)へ積極的に参加するよう指導していく。	・シラバス

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	3 3 3	年度初めに教職員会を開催し、教育方針や中期計画の周知を行い、また、役職者で構成された運営会議を毎月開催しその決定を職員会議において周知徹底している。 新入生の保証人を対象に5月に学校説明会を、11月には全額生の家族保証人を対象に授業見学会を開催。また、関連業界については、学園親睦会「華友会」を通じ学校の構想を周知する機会としている。	中期3ヶ年計画を策定されているが、教職員への周知が不十分と思われる。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学生、保証人などに対しての周知も不十分である。	将来構想を教職員で十分に議論検討する機会をつくる。	・運営会議議事録 ・職員会議議事録 ・学校関係者評価委員会会議資料 ・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）
入学者受入の方針（アドミッションポリシー）ならびに教育課程編成・実施の方針（カリキュラムポリシー）さらに、学科ごとの育成人材像と教育目標（前述）と卒業認定・称号授与の方針(ディプロマ・ポリシー)に則した人材育成に取り組んでいる。	特になし。

最終更新日付	令和7年3月19日	記載責任者	森田　十誉子

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。 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。 学校部門の総括的な運営は、校長の決済で行われるが、決済までに多くの時間を要していることが課題である。基本的な日常の事柄は各部・係の責任者が決定し実行していたが、教員、助手の人員が減少しているため学務運営に支障をきたすようになってきていることは課題である。 人材雇用や機器・備品の購入、修繕に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。それを上席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 7 年 3 月 19 日	記載責任者	森田　十誉子

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	学園の方針は毎月１回開催する校長会で周知され、学内では毎月１回の役職者による運営会議と全員参加の職員会議により定期的に進捗状況の報告を行い、浸透を図っている。	運営方針がどの程度組織に浸透しているか、職員の共通理解として認識できているかを確認する具体的な指標がないことが課題である。	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。	・学園校長会連絡事項資料 ・評議員会議事録 ・運営会議議事録

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、学校教員職員へは校長より周知されているが、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７年３月19日	記載責任者	森田　十誉子

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	3 3 3 3 3	2024年から新規中期計画を作成し、その事業計画を定め実施している。 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、毎月の運営会議で報告・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、理事会の承認を経て執行されている。	中期計画を定め実施しているが、教職員の認知度は計れない。また、事業計画に基づき計画は執行されているが、進捗情況管理や見直しの時期が不明確な場合が見られる。また、予算配分が明確に示されていないことは課題である。	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 ・事業報告書 ・運営会議議事録 ・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、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7年3月19日	記載責任者	森田　十誉子

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	令和6年度の5月と11月に、理事会・評議員会を開催。令和7年1月と3月に理事会を開催している。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。	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 ・寄附行為
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	3 2 3 3 4 3 3	例年の年度初めに人員配置から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業務分担しているが、詳しい業務分掌は示されていない。 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。 運営会議及び職員会議議事録は教務課で作成し管理している。	人員の減少により組織立った役割分担が明確にできていないことが課題である。 月に1回行う運営会議及び職員会議や、そのほか学園全体で取り組む行事等の実行委員会などの組織目標は作成されていない。	組織運営のための組織規程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

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り、特に専門的分野に関する知識は必須であるが現在、適切な研修は行えていない。	教育法や学生に対する理解度を深めるために、事務職員でも専門科目以外の教科目の授業補助の参加を計画する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教員･助手の減少により運営組織を明確に示すことができなくなってきている。学校全体としての方向性がずれないように組織のラインの構築、指示系統を明確にすることが必要である。	特になし。

最終更新日付	令和 7 年 3 月 19 日	記載責任者	森田　十誉子

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している。 「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 7 年 3 月 25 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	4 4 4	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。	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として学園本部会議を設けた。 各種委員会、各学校の意志決定を制度化する必要がある。	学園本部会議だけではなく、校長や各校の上席が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 7 年 3 月 25 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管理を適切に行っているか	4 4 4 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し平成30年度より運用を開始した。 さくら連絡網という情報発信システムを導入し、在校生、教職員に対しタイムリーに情報提供をしている。	学生システムが平成30年度より稼働しているが、細かい点での修正は今後も必要。	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。	・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。	特になし。

最終更新日付	令和7年3月25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。 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。教員の資質向上への取組みとして、業界関連団体等の研修会に参加したが、調理の外部研修は実施できなかった。若い教員、助手に対しては、学内研修を通して指導力向上に努めてきたが、調理では人員不足による業務過多のため、時間確保が難しく実施回数が減少した。	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。 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。今後は実習担当教員や助手の外部研修を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おり、この会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た特別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。 学内研修会を開催し、学校職員としてのスキルアップを図っている。

最終更新日付	令和７年３月 19 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。 育成人材像、教育目標は、昨年度示した。	教育課程編成委員会並びに学校関係者評価委員会新たな意見が少ない。	委員の改選を適時行い企業関係者からより多くの意見集める。	・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 4 4	調理師法・調理師養成施設指導ガイドラインを主体とし、学科毎の教育目標及び卒業認定・称号授与の方針(ディプロマ・ポリシー)を定め明確に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、学生の意欲や資質の違いを考慮した取り組みが必要である。 資格取得に関して学生のモチベーションによる差が取り組みの違いに出ている。	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。 資格取得に対するモチベーションを維持・向上させる取り組みを行う	・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が編成されているが、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り、教育課程編成委員会の提言を反映させている。また、学科ごとに教育目標及び卒業認定・称号授与の方針(ディプロマ・ポリシー)により教育到達レベルを設定している。	特になし。

最終更新日付	令和7年3月19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	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提言された内容は次年度シラバスに反映しているが、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。	専門分野の授業科目は適切に配分しているが、社会人基礎力等対応科目等への学生の参加意欲が弱いことが課題である。 講義科目では、教育効果を高めるためにパワーポイントを活用した授業がなされているが、興味を示さない学生が少なからず存在している。 アドミッションポリシーや社会(業界)が求める人材にマッチしていない学生も入学してきていることは課題である。	意欲の低い学生を含め職業教育を適切に行える人材の確保に努める ICT 技術の活用のための環境整備を検討していく。 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。 アドミションポリシーにマッチしない学生に興味を持たせ意欲を待たせられるよう配慮した科目や学生のレベルに合った授業改善に努める。	・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
	☑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	4				
	☑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	4				
	☑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	4				
	☑修了に係る授業時数、単位数を明示しているか	4				
	☑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	4				
	☑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	4				
	☑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	4				
	☑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				

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。 教育課程は教育課程編成委員会などの提言を受け、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が課題である。 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。 シラバスの達成を講義簿に記録し教務部が確認しているが、教員によりバラツキが見られる。	企業(業界)が求める人材を育成するためには、講義・実習のより一層の工夫が必要である。 担当講師に講義簿の重要性を理解してもらい、適切に記載するよう改善する。	・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	3 4 2	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が、評価を得るために、就職先や卒業生へのアンケートは実施していない。	卒業時アンケートのみで、在校生への意見聴取や評価は行っていない。 委員からの意見には一般論的なものも多く、評価も遠慮が見られる。 卒業生を組織的に管理できていないため、適切な意見聴取や評価が行えない。	教育課程編成委員会委員の定期的な交代を行う。 卒業生を適切に管理する組織作りを行う。	・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 3 2	就職担当の教員が、「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・実践教育に取り組んでいる。	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。 校外実習(インターンシップ)の評価表の指導内容を学生に伝えているが、行動変容につながっているか不明確である。	キャリアセンター専任職員を配置する必要がある。入学時点で目標がはっきりしてい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く。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	2 2 2 2	学生による個別の授業評価を実施してはいないが、卒業時に学校生活や就職状況と共に、授業に関するアンケートを全体評価として行っている。 教員間の授業公開を計画したが、実施しなかった。	学生によるそれぞれの授業評価アンケートは実施できていない。 教員間の授業公開は人員不足による時間的制約により実施できなかった。	個別の授業についての実施方法、設問については、詳細な検討を行う。 卒業時アンケートはその都度見直す。 授業公開が再開できるよう時間的配慮を行う。	・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）
キャリアセンター常駐の職員欠員のため、卒業生・就職先からの意見聴取が実施できていない。しっかりとした体制(システム)の構築が必要である。 また、学生の状況把握のためにも授業アンケートを実施する必要がある。 教員の授業公開についても適切かつ計画的に実施できるようにする必要がある	特になし。

最終更新日付	令和7年3月19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 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)にも明記している。 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。	技術力評価のために各料理の分野で判断基準、到達目標を示したが、学生自身の理解度に差がある。	技術力評価を行うための実技試験の内容を今年見直したが、今後も適宜見直す必要がある。 入学前の履修認定を適切に運用する。	・調理師養成施設指導ガイドライン ・全調協実技検定ガイドライン ・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	学内作品展やコンテストはその結果について学生にフィードバックしている。学外のコンクールに参加する学生には必要に応じて個別指導も行っている。	学内作品展、コンクールの参加意欲の個人差が大きい。 学外コンクールに参加する学生の個別指導の時間確保が課題である。	学内作品展やコンクールの意義をまず理解させていく。学外のコンクールは学生の過度な負担とならないよう配慮する。	・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。

最終更新日付	令和7年3月19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。 調理師免許以外の資格取得のために各講座を開催している。開講に当たり目的や期間を予め口頭説明及び掲示している。	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 ・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・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。	技術考査及び製菓衛生師とも昨年度の実績を上回り製菓衛生師においては目標の80%を上る96%であった。が、途中で受験をあきらめる学生の対応が課題である。食育インストラクターは昨年度希望者が若干名であったため講座が開講されなかったっが、本年度は4名で開講し、全員合格した。	製菓衛生師試験合格率目標を上回ったが、食育インストラクター受験希望者を増やすための対策を行っていく。	・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7年3月19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、男女比等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 2 4 3 3	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特別授業を取り入れている。 教員の配置は調理師法施行規則・専修学校設置基準に定められ遵守しているが、より多くの指導を必要とする学生が目立つようになった関係から、人員が不足している状況である。 教員の時間数は、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。	学生の資質の低下に伴い手厚く指導するためには、専任の教科担当の負担がとても大きくなっている。さらに、実習指導において助手の人員が不足している。 教員一人当たりの時間数は、実習に関しては人員不足から明確に把握できないこともあり、負担が大きくなっている。	人員採用計画を短期的計画から中・長期的な視野で立案実施していく。	・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

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みを行っているか	☑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 2 2	授業公開を計画したが人員不足の関係で時間的確保ができず、本年度は実施しなかった。 関連団体の勉強会に定期的に参加している。 学内では若手を対象に調理技術向上の研修を行っていたが、調理では人員不足の関係で行えなかった。	本年度も教員の現場研修が実施できず、学内で代替の研修を学生の休業中に実施したが、現場研修と同等の効果が得られたかは評価できない。 助手の人員に余裕が無く授業準備に時間がかかり、技術向上のための研修時間が調理では確保できず実施できなかった。	助手の学内研修を実施するために、時間的余裕を持って計画していく。 学内での教員の資質向上について到達目標を明確に示し、適切な評価が行えるよう取り組む。	・授業公開者自己評価表 ・技術研修評価表
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	2 2 3 2 3	実習については教員の職務分担は明確にされているが、講義科目は教員の組織体制とはなっていない。 講義科目、実習科目とも各授業担当教員間である程度連携が図られているが、組織的な取り組みには至っていない。 専任と非常勤講師の調整は教務部が取り持ち、協力体制は構築されている。	講義科目は専任が不足しており非常勤講師が主体となる編成である。	講義科目を担当する選任教員の強化が必要である。 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が、講義科目の専任教員が少ないことは改善していく必要がある。 教員の資質向上については、学校関係者評価委員会での提言を参考に取り組んでいく。	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

最終更新日付	令和 7 年 3 月 19 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が、受験をあきらめる学生もみられるようになってきたことが課題である。 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100%を目標として達成できているが、就職を希望しない学生や就職活動を自ら積極意的に行わない学生が増加傾向である。そこで、就労意識を高めるために、通常の講義や実習で調理・製菓の業界の魅力や、やりがいをわかり易く伝える授業に改善する。 製菓では、就職希望者の就職率は100%で達成しているが、製菓衛生師資格取得に関しては国家試験合格率が横ばいである。試験対策の改善・見直しに取り組み、受験をあきらめる学生を出さないよう改善していく。	

最終更新日付	令和７年３月19日	記載責任者	永井　豊

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 ☑学生の就職活動を把握しているか ☑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 ☑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 ☑就職率等のデータについて適切に管理しているか	4 4 4 4 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。 随時就職担当者、担任と連携し就職に係る学生の動向を確認している。 インバウンドの影響で業界の調子が良く調理、製菓、製パンの求人者数が例年より増加した。調理製菓とも約5割がホテルへ内定している。 本年度は5月に校内企業説明会実施し、その後も単体の企業説明会を校内で実施した。企業と連携して学生の就職意欲向上に繋げることができた。就職活動は届出制により、学校が学生個人の	就職に対する意欲や熱意が向上していない学生がわずかにいる。 就職を希望しない学生に対しての指導方法が課題である。また、校内企業説明を実施したが、依頼企業を限定したため、学生の選択肢が少なかった。	就職対策授業の中で学生の就業意欲を向上につながる取り組みを検討していく。 校内企業説明会は、本年度より多くの企業が参加できるように計画する。	・就職者決定リスト ・就職活動状況報告書 ・シラバス

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、さらに、就業意欲を高める指導に力を入れていく。	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7年3月27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 ☑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 ☑合格実績、合格率、全国水準との比較など行っているか ☑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 4 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。また、調理系学生には、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。 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。合格実績や合格率は､学生に示している。 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。	学生により関連資格の取得に対して積極性に差がある。昨年度から食育インストラクターの取得を希望制にして実施しているが希望者は少なかった。 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。	資格取得の必要性を浸透させる。 年度初めに開講予定を告知し、充分な準備期間を設ける。 受講料と実施回数を見直し負担額を軽減させる。	･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

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理系の学生には、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7年3月17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	3 2	来校する卒業生の就職先企業の関係者から意識してヒアリングを行っている。 業界情報紙などで卒業生の受賞状況を確認している。	個人情報との兼ね合いで、卒業生の把握は十分できていない。	就職先企業との信頼関係により、できる限り情報の提供を受け、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。	・在籍調査表

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
卒業生の就職先企業の関係者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 7 年 3 月 17 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、「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。 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学生指導に活かす。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。 就職指導のための施設「キャリアセンター」を設置し、担当者を配置していたが現在欠員となっているので改善が必要である。	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整っている。

最終更新日付	令和7年3月19日	記載責任者	永井　豊

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	3 4 4 3 4 4 4	担任教員の他に就職担当者を設け、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。 外部企業に求人情報のWeb登録を依頼している。 校内企業説明会を5月に実施した。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。 キャリアセンターで個別の相談に応じている。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。	専任の就職指導担当者がいないため、担任、就職指導担当者の負担が大きくなっており、十分な指導ができなくなっている。	本人の適性把握や面接指導は担任が行っているが、就職状況をより良くするため指導担当者の人員、特に専任の担当者を配置する。	・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7年3月19日	記載責任者	永井　豊

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 4 2	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。 保証人(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きているので、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。(入学に際し、日本語能力や保証人、卒業後の進路について充分に確認をする。)	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の配置をしていく。	・学籍簿 ・出席簿 ・退学者名簿 ・月別出欠調査 ・学生カルテ （指導経過記録）

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4.1%で昨年度(4.7%)より若干低減し、目標の5%以内とすることができた。 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。保証人(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。	高校生のときから遅刻や欠席が多く生活習慣に問題を持つ学生が増えている。入学時からの個別面談や日々超えがけ等により、学生の状況を把握し退学に至る遠因を早めに把握し対処していく。 必要に応じて保証人(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7年3月19日	記載責任者	永井　豊

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 2	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、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 2 2 4	留学生の相談については、担任が対応しているたが、今年度より留学生受け入れ及び在留手続取次研修を終了した職員を配置した。 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。	留学生のさまざまな問題に対応するには課題が残る。 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。	特になし。

最終更新日付	令和 7 年 3 月 19 日	記載責任者	永井　豊

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	2 4 2 4 4 3	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。特に返済の負担が比較的容易な日本学生支援機構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、そのつど対応を検討している。 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いる。 学校独自の特待生の採用枠が充分ではない。 災害被災時に家庭への経済的支援制度は策定されていない。	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。 災害被災支援制度を整備していく必要がある。	・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。 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。 近年、登校時または授業中に体調不良を訴える学生が多くなってきている。	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

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	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。 調理・製菓実習の前には、健康観察を行なっている。 急な病気やケガに対応するため、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	団体競技のクラブ活動は学生数の減少に伴い、希望者もわずかとなり休部している。学内のクラブ・サークル活動はその都度活動報告書によって、随時状況を把握している。	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。 クラブ活動において、教員不足や業務負担増が課題である	活動計画に学生の希望を反映させ、達成感のある活動内容を取り入れていく。	・野球特待生規約 ・クラブ活動計画書 ・クラブ活動報告書

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 7 年 3 月 19 日	記載責任者	永井　豊

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　父母等保証人との連携体制を構築しているか	☑父母等学校説明会の開催等、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父母等保証人に提供し、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、父母等保証人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 4 4	1年制学科及び2年制学科の1年目に対し5月に父母等学校説明会を行った。また、全学年に父母等公開授業を参加者が参加しやすくなるよう11月に2週間設定し実施した。その際、問題がある学生及び面談を希望する父母については担任面談を行った。 試験結果や学校生活に問題が見られる学生にはその都度父母等保証人に連絡している。その経緯や結果は記録として適切に保存している。	適切に情報を父母等保証人に提供することが課題である。 父母等学校説明会は土曜日に開催しているが、授業見学会は平日で開催のため、土曜日開催を希望する父母が一定数いる。	情報提供が迅速かつ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、土日の希望もあったため検討する。	・担任業務総括表 ・成績通知書 ・出欠報告書 ・経過指導記録 ・学校説明会開催資料 ・学校説明会アンケート ・授業見学会アンケート

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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父母等保証人と適切に連携している。 父母等学校説明会、授業参観を継続していく。	クラス担任と父母等保証人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。 説明会や授業見学会により多くの父母等保証人の参加を促すために、さくら連絡網を活用し業務の効率化を目指した。その結果、学校説明会には47%(昨年度48%)、授業見学会には38%(昨年ど35%)の参加率と高く、アンケート結果より満足度はほぼ100%である。

最終更新日付	令和7年3月19日	記載責任者	永井　豊

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	3	卒業生に対する同窓会活動は行われなかった。 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	☑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 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、担任、就職担当者が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

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7年3月19日	記載責任者	永井　豊

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が、経年劣化による不具合等発生しているため定期的な修理修繕などメンテナンス計画が必要である 。 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。 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設置している。

最終更新日付	令和 7 年 3 月 19 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 3 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。 図書室には司書が常駐し学生に適切に対応している。また、必要な専門書や一般教養向け書籍を配置している。 1号館西面と北面の外壁の修繕工事を行った。	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。また、学生の利用が少なくなっているので利用者を増やすよう取り組む必要がある。 修理修繕に時間が掛かっている。	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。 設備、施設は年度計画により、整備していく。	・調理師法施行規則 ・備品台帳 ・図書台帳

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整っているが、社会の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。	各専門料理に対応できる施設が設置されている。

最終更新日付	令和7年3月19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 ☑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 ☑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 ☑学外実習について、成績評価基準を明確にしているか ☑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 ☑学外実習等の教育効果について確認しているか ☑学校行事の運営等に学生を積極的に参画させているか ☑卒業生・父母等保証人・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 3 4 4 4 3 4 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、実習終了後に実習報告会を行い、校外実習該当学科の新入学生に聴講させた。また、実習指導者による指摘事項については、個別に学生に伝え指導している。 行事運営に学生は参加できていない。 学校行事の案内はその内容によって卒業生や父母等保証人、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。 行事運営に参加する意欲がある学生が少なく、また、能力や適正が備わっていない学生が多い。	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。 行事要項をしっかり定め、学生に参加させることのできる組織作りを行う。	・学則 ・校外実習協定書 ・校外実習評価票 ・実習報告書 ・学園祭案内

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7年3月17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）訓練を定期的に実施し、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	4 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。3校同時の避難訓練を実施した。毎年新入生には防災グッズを配布している。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、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。 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

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 ☑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 □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 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。 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。	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。	特になし。

最終更新日付	令和 7 年 3 月 25 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）
高校生の進学意識や職業意識が多様化している。 高校生は、高校で行われる進路指導ガイダンスや模擬授業等で認知し、ホームページやﾊﾟ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。 自分が学びたい内容と学校の雰囲気が良いと思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。 高校訪問を通して本校の取組みや、当該高校卒の本校在校生の動向を伝え、後輩に勧めてもらうように高校の先生とのパイプを持つことも大切である。 入学者のほとんどは、オープンキャンパスに参加し手いる。学生確保のためには通常オープンキャンパスのほかに、平日夕方のオープンキャンパスや社会人向けオープンキャンパスなど、希望者が参加しやすい取り組みを継続していくことが大切である。	今までのｵｰﾌﾟﾝｷｬﾝﾊﾟｽに加え、時間を短縮した、ミニｵｰﾌﾟﾝｷｬﾝﾊﾟｽや、調理と製菓のダブル体験など入学希望者の多様性に対応した計画にしていく また、来校しなくても学校の取り組み、雰囲気が伝わるように、今後も、インスタグラムやツイッターなどSNSを活用した情報発信に取組む。	

最終更新日付	令和７年３月19日	記載責任者	小泉　美香

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	☑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	4 1 2	校内ガイダンスや見学会には積極的に参加して、教育活動や資格取得や就職状況の情報提供を行っている。 現在、高校教員に対する説明会等は行っていない。 教員や保護者向けの資料は作成していないが、ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞにおいて、保護者向けのﾍﾟｰｼﾞを開設している。	対面以外でも情報提供する手段が今後益々重要になる。公式及び業者ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞに常に情報を、高校生向けにはｼｮｰﾄの動画を発信するなど工夫が必要あでる。 模擬授業を通し本校の情報提供も効率的になっているが、人員が不足し全てに対応できない状況になってきている。	ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞを含めSNS等を通して適切な情報を適宜発信できるよう心がける。ホームページなどは専門業者に依頼するなど見やすく、利用しやすいものに順次改善していく。	・入学案内書 ・募集要項 ・リーフレット ・ホームページ
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。 休日以外に、平日昼夜間､ｵﾝﾗｲﾝ相談など様々な方法で対応している。 ﾊﾟﾝﾌﾚｯﾄ以外に最新の情報はﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞを活用し伝えている。 ｵｰﾌﾟﾝｷｬﾝﾊﾟｽ等の紙面データは施錠できる部屋と棚に、資料請求者等のﾃﾞｰﾀはID必要なｼｽﾃﾑ上で保管されている。	来校型とｵﾝﾗｲﾝによる募集なども平行して取り組んでいく必要がる。 ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞでも動画などを通じて生の情報を発信していく必要がある。 オープンキャンパスにおいて、在校生との交流で学生の生の声が伝わるようにしているが、全ての回に在校生が参加できていない。	オープンキャンパスにおいて、できる限り全ての回に在校生が参加できるように検討する。	・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	☑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	オープンキャンパスは参加者の希望が多様であるので日本料理、西洋料理、中国料理、製菓など数多くの内容で開催している。そのため、複数回参加する高校生が多い。 社会人や既卒者対応として平日夜間に社会人相談会を開催している。 志願者は高校生以外にも社会人や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。	オープンキャンパス参加者が減少してきており、その結果が入学者の減少につながってきている。 参加者が若干名のときでもオープンキャンパスを開催しているので行為率が悪くなっているのが課題である。	オンラインでの学校説明や入試面談などの対応のためWi-Fi環境を整える。 オープンキャンパス参加者を増加させるためには、知名度の浸透を図る必要がある。そのための適切な情報発信に努める。	・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）
入学者を確保するためには適切な情報発信をより多く行い、学校の知名度を上げ、興味を持ってもらう取り組みが大切である。そして、オープンキャンパスに参加した人には、学校の取り組みや雰囲気などの他校との違いが認識できる取り組みにより一層力を入れていくことが重要である。	特になし。

最終更新日付	令和7年3月19日	記載責任者	永井　豊

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ものも一定数存在する。	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。 入学者の年齢構成や男女比によりクラス編成や授業内容を検討し、効果的に対応している。 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｡18 歳人口の減少による大学全入や、調理分野の進学希望者の減少など、学生確保が難しくなっている。 入学動機が不十分な学生が見られるようになってきており、退学率が上昇傾向である。	オープンキャンパス参加状況などを基に予測していく。また、面談のときに動機確認に力を入れる。	･合格率・辞退率データ

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 7 年 3 月 19 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物価高騰など社会状況に応じ、算定を行い、最終的に理事会の承認を経て決定している。 学納金については全て入学案内に明記しあり、入学後に追加徴収をすることはない。	物価高騰が大きく、設定されている学納金が適正であるのかが検討課題である。	定期的に経費との生合成を確認し不測に辞退にならないよう準備していく。	・学則 ・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）
学納金の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。 社会情勢による物価変動に対応するために学納金の検討をする必要である。	特になし。

最終更新日付	令和7年3月19日	記載責任者	永井　豊

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」、「入学者の確保」、及び「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7年3月25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ることが必要。	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。	･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	4				
	☑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	4				
	☑コスト管理を適切に行っているか	4				
	☑収支の状況について自己評価しているか	4				
	☑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				

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7年3月25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	4 4	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7年3月25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ければならない。	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 7 年 3 月 25 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。	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 7 年 3 月 25 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「学校法人華学園個人情報取扱規程」基づき適切に行っている。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の研修会が必要である。 自己評価については令和４年度「学校法人華学園自己評価の実施、運営規程」を新たに制定し、その規程に基づき学校自己評価を実施している。評価結果については、理事会に報告し、改善に努めている。さらに、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。 教員研修会を実施し「ハラスメント」や個人情報保護の理解の徹底を図る必要がある。 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７年３月 19 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、専修学校設置基準や調理師法および調理師養成施設指導要綱を遵守し、適正な学校運営を行っている。自己評価においては指定基準に係る自己点検表を用いて実施している。 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。 ハラスメントに関する学内教員研修を12月に行った。	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。 ハラスメントに対する学内教員研修を行ったが、個人の理解度が計れないのが課題である。 学生に対しては協会等関連団体から配布されるパンフレットの配布にとどまっている。	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 ・調理師法 ・調理師養成施設指導要領 ・調理師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7年3月19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	☑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 ☑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 ☑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 ☑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	3 2 2 2	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ー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､｢学校法人華学園個人情報取扱規程」に基づき対応している。学生情報の公開に当たっては当該学生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い行っている。	「学校法人華学園個人情報取扱い規程」の教職員への周知が不十分である。 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。 教職員へのパソコンの支給が不充分なため、１台を数人で共用しUSBメモリー等でのデータ交換が避けられない状況である。 承諾を得た後の個人情報の取り扱いや、肖像権・著作権などの意識徹底が不充分である。	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。 肖像権・著作権についての研修を行なう。 学生同士または教員と学生間でのSNSの扱いについて、その功罪意識を高める。 ウイルス対策ソフトは最新版への更新をこまめに行う。 教職員に個人専用のパソコンやメールアドレスの支給を検討する。 Free Wi-Fiの環境を整備する。	･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取扱いについては、令和4年度新たに「学校法人華学園個人情報取扱規程」を定め運用しているが、適切な運用方法を徹底するための周知徹底が必要である。	特になし。

最終更新日付	令和7年3月19日	記載責任者	永井　豊

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 4	学則に自己評価について規程を定めさらに､｢自己評価の実施､運営規程｣に基づき自己評価委員会を組織し取り組んでいる｡評価結果については、学校長主導のもと、改善に取り組んでいる。	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 ･学校法人華学園自己評価の実施、運営規程 ・自己評価報告書 ･学校関係者評価委員会議事録
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及び「自己評価の実施、運営規程」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組んでいるか	4 4 2	学則及び「学校関係者評価の実施、運営規程」に基づき取り組んでいる。委員の選任に関しては、同規程に基づき、必要な委員を選任している｡評価結果については、真摯に受け止め改善に努めている。	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ためにも自己評価を継続して実施していく。 学校改善に取り組むには幅広い評価を受けることが重要であり、色々な分野の委員を選任する。	･学校法人華学園学校関係者評価の実施、運営規程 ・学則 ･学校関係者評価委員会議事録 ・学校関係者評価報告書
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	「学校関係者評価の実施、運営規程」に基づき評価結果を取りまとめ、ホームページにて公表している。	特になし。	特になし。	･学校法人華学園学校関係者評価の実施、運営規程 ・学校関係者評価報告書 ・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）
自己評価は「自己評価の実施、運営規程」に基づき、学校関係者評価は「学校関係者評価の実施、運営既定」に基づき行われ、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。	特になし。

最終更新日付	令和 7 年 3 月 19 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。	情報公開を迅速に行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、情報提供を強化するために、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7年3月19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。 学園祭では地域住民が参加できる企画として「マジパン体験」のコーナーを設けまた、卒業生が運営するキッチンカーも２台参加したことにより、地域の方の来校数も増加した。 社会貢献の一環として小学生や中学生の職業体験の受け入れや、高校生の就業体験の受け入れを業務に支障のない程度受け入れている。 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が、地域の方の認知度が課題である。	学園祭において、さらに一般の方が参加しやすい企画を設けるよう計画していく。 小学生や中学生の受け入れについては、授業の関係等もあり、十分精査し授業に支障がないよう計画していく必要がある。 地域のボランティア清掃では、ユニホームなど作成・着用して、認知度を上げられるよう取り組む。 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。	特になし。

最終更新日付	令和７年３月19日	記載責任者	永井豊

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社会貢献・地域貢献を行っているか	□産・学・行政・地域等との連携に関する方針・規程等を整備しているか ☑企業や行政と連携した教育プログラムの開発、共同研究の実績はあるか □国の機関からの委託研究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・卒業生等に開放しているか ☑高等学校等が行うキャリア教育等の授業実施に教員等を派遣するなど積極的に協力・支援しているか ☑学校の実習施設等を活用し高等学校の職業教育等の授業実施に協力・支援しているか ☑地域の受講者等を対象とした「生涯学習講座」を開講しているか ☑環境問題など重要な社会問題の解決に貢献するための活動を行っているか □教職員・学生に対し、重要な社会問題に対する問題意識の醸成のための研修、教育に取組んでいるか	3 3 4 4 3 3	今年度はJR鶯谷駅に学生の制作したパイピング等の作品を展示した。 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許可している。 小学校や高校からの要望により就業体験や授業体験を行った。 介護食士3級取得のための講座を開講し、広く介護の分野に携わる方々に専門知識と技術を伝えている。 節電に取り組み、また、紙のリサイクル・再利用及びごみの分別を徹底している。	教育活動同様、社会貢献・地域貢献事業についても積極的な情報公開を行い、学校の社会的評価を向上させる取り組みが必要である。	専門分野のスペシャリストとして社会、地域の求めるものを把握し、ホームページなどを介して広く情報を公開していく。 学校独自の食育教室の開催等計画実施していく。	・キャンパスプランニングの受書 ・介護食士講座の実施要項

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社会貢献・地域貢献を行っているか	□産・学・行政・地域等との連携に関する方針・規程等を整備しているか ☑企業や行政と連携した教育プログラムの開発、共同研究の実績はあるか □国の機関からの委託研究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・卒業生等に開放しているか ☑高等学校等が行うキャリア教育等の授業実施に教員等を派遣するなど積極的に協力・支援しているか ☑学校の実習施設等を活用し高等学校の職業教育等の授業実施に協力・支援しているか ☑地域の受講者等を対象とした「生涯学習講座」を開講しているか ☑環境問題など重要な社会問題の解決に貢献するための活動を行っているか □教職員・学生に対し、重要な社会問題に対する問題意識の醸成のための研修、教育に取組んでいるか	3 3 4 4 3 3	今年度はJR鶯谷駅に学生の制作したパイピング等の作品を展示した。 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許可している。 小学校や高校からの要望により就業体験や授業体験を行った。 介護食士3級取得のための講座を開講し、広く介護の分野に携わる方々に専門知識と技術を伝えている。 節電に取り組み、また、紙のリサイクル・再利用及びごみの分別を徹底している。	教育活動同様、社会貢献・地域貢献事業についても積極的な情報公開を行い、学校の社会的評価を向上させる取り組みが必要である。	専門分野のスペシャリストとして社会、地域の求めるものを把握し、ホームページなどを介して広く情報を公開していく。 学校独自の食育教室の開催等計画実施していく。	・キャンパスプランニングの受書 ・介護食士講座の実施要項

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。 私学財団等による外部講習に参加し情報収集を行っている。	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、留学生が増加する場合は、対応する専任の教職員の配置を検討する。	・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７年３月17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 □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 ☑ボランティアの活動実績を評価しているか ☑ボランティアの活動結果を学内で共有しているか	3 3 3 3	学園祭において募金活動を行っている 学校周辺の清掃活動を年間通じて適宜行っている。	学校周辺の清掃活動を行っているが、地域住民の認知度が計れていない。また、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、時間的制約によりより多くの取り組みは難しい。	ボランティア清掃は継続するが、学生が意欲的に取り組めるようユニフォームを着用しＰＲ活動を行いながら地域住民の認知度を上げていく。 授業がない夏や春休みに取り組める内容を検討する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教育活動に支障がない範囲で実施している。	特になし。

最終更新日付	令和７年３月17日	記載責任者	相良　真一

4　令和６年度重点目標達成についての自己評価

令和６年度重点目標	達成状況	今後の課題
1.学生の質の向上 （1）技術力の向上 (2) 学内コンクール・作品展の実施 学外コンクールへの参加	1. 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。調理では試験内容を見直して実施した。合格者には一定期間後に確認テストを行うことで技術の定着に取り組んだ。製菓では、教育課程編成委員会委員の助言に基づき一部課題を変更し実施した。 (2)学内コンクール・作品展として調理では１年生には基礎技術修得の成果発表として「スターシェフ選手権大会」を開催。２年生では「応用調理作品展」、専攻調理作品展」、さらに調理ベーシック科ならびに２年生は「卒業作品展」を開催。調理ベーシック科の作品は規程課題１品と創作料理１品の２品とする課題変更を行った。 製菓ではスイーツ・カフェ科並びにパティシエテクニカル科１年生に「焼き菓子コンクール」、さらにパティシエテクニカル科１年生は「マジパンコンクール」を、２年生で「プティ・ガトーコンクール」、「アメ細工コンクール」、「卒業作品展」を実施した。また、学外コンクールとして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）の校内選抜を行い西洋、日本、中国各料理代表１名を決定し参加した。東京都地区大会に出場し、その結果日本、中国料理の２名が、地区代表として全国大会に出場したが、入賞は出来なかった。 製菓では、ジャパンケーキショー 2024 に６名が出展し、銀賞３名、銅賞３名と全員が入賞する結果を残した。	1.学生の質の向上 調理では、確認テストを実施し蛸とで、セルフトレーニングに熱心に参加する学生も多くなった半面、確認テストまでに合格できない学生がいたので、この学生たちの指導が課題である。 製菓では、技術試験を見直したが、技術試験が適正であったか検証する必要がある。 調理テクニカル科１年生に、実技試験を兼ねた調理コンクールの開催を検討する。 しかし、校内のコンクールや作品展は SDGs の取り組みから開催について内容を検討していく必要がある。 また、卒業作品展において学生の過度な負担にならないよう調理ベーシック科では規程課題１品と創作料理１品の展示とした効果を評価する必要がある。 学外コンクールには今年度の取り組みを参考にし来年度に反映させていく。

令和６年度重点目標	達成状況	今後の課題
(3)実践力の推進	(3)調理では2年生が校内弁当販売実習をクラスごと2回実施。製菓では２年生が校内菓販売を３回実施した。製菓では、前年度の学校評価委員より季節のフルーツ等より取り入れるとの提言を取り入レシピ作成から販売まで取り組んだ。 特別授業として第一線で活躍するプロを講師に招き実習を行った。昨年度は３回であったが本年度６回実施できた。各料理の盛り付け方の違いによる料理の演出方法などを学んだ。 製菓では、アントルメの鯵の組み立てや仕上げの技につい学んだ。	校内での販売実習では、メニュー作成の際に旬の食材ならびに原価率など実践に即した対応を取り入れていく必要がある。 特別講義は学生の反応が良く意欲的に参加する姿勢がみられる。今後も学生の意欲向上につながる内容と講師を選任していく。
2.教職員の資質・指導力の向上 (1)技術力、・実践力・指導力の向上	(1) 助手の技術力向上を目指し毎週水曜日の業務終了後に包丁の基礎技術に取り組んだが、業務過多のため取り組みが少なくなった。製菓では、アメ細工やマジパン細工の技術習得に努めた。 学外研修として東京都私学財団主催の留学生受け入れについて教員１名､ハラスメント対策に教員１名、アンガーマネジメントについて教員３名が参加。 また、イタリア料理協会や全国すし商生活衛生同業組合連合会などの研修会に教員が参加し技術力・指導力の向上を図った。 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４年度6.2%､令和５年度4.7%で本年度は4.2%と若干減少した。 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。	人員不足による業務過多が負担感となり資質向上に自主的に取り組めていない。業務改善のためには人員の補強が課題である。 教員のの企業・現場研修も指導力向上に必要であるが、現在の勤務体系では大変厳しい状況である。 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、出席不足者や定期試験の不合格者を極力出さないようにする。そのために学習意欲の低い学生を減少させる授業改善への取り組みが課題である。

令和 6 年度重点目標	達成状況	今後の課題
(2) ジャパンケーキショー入賞	(2) 2024 ジャパンケーキショー東京に製菓教員・助手 2 名が出品し、1 名がマジパン仕上げデコレーションケーキプロの部において銅賞を受賞した。 教員 1 名が、ショコラグラフィティーコンクールにおいて 2 年連続グランプリを受賞した。	今後も出来るだけ多くの参加を心がけるが、授業との兼ね合いで負担が多くなることが課題である。
3. 教育システムの充実 (1) 東京都専門人材育成訓練受託校認定	3. 教育システムの充実 (1) 10 月に認定申請を行い定員 15 名で認定を受けることができたが、入学者は 9 名と定員に達しなかった。	専門人材育成訓練受託校認定が継続するよう取り組む必要がある。また、定員となるようなアプローチが課題である。
(2) カリキュラムの改定検討	(2) 効率的なカリキュラムへの改定を目標に掲げたが十分に取り組めなかった。	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が、取り組めていないのが課題である。 今後も学生の意見を参考にクラブ活動を行っていく
(3) 学生満足度の向上	(3) 学園総合の運動会や学園祭。1 年生の那須山荘を活用した野外調理研修を実施した。また、学外においてテーブルマナー研修も行った。 調理テクニカル科 2 年生にはフードシステムソリョウションのイベント見学。スイーツ･カフェ科ならびにパティシエテクニカル科の学生は、製菓材料企業のフェアに参加。 クラブ活動として和菓子＆あんこクラブやお魚クラブ、スイーツ＆パンクラブ、フィットネス卓球クラブが定期的に活動し、多くの学生が参加した。	
	教育環境の整備として、1 号館外壁の修繕を行った。また、5 号館 7 階 703 教室の空調設備を交換した。	施設･設備の老朽化による不具合が派生しているが、迅速に対応できていないのが課題である。

令和６年度重点目標	達成状況	今後の課題
4.学修成果 （1）就職の質の向上 学生の希望に沿った就職 100％ （2）資格試験の指導強化・合格率の向上	4.学修成果 (1)就職を希望する学生の就職率は 100％を達成した。 内訳は、調理では、ホテルが昨年度の就職率 65％から 40％に減少し、専門店が 22％から 49％に増加した。製菓では、ホテルが昨年度 61％から 55％に減少、専門店は 16％から 31％に、カフェが昨年度の 18％から 14％に減少した。 (2) 調理技術考査合格率は 100％(昨年度は 96.3％)となり目標を達成した。 製菓衛生師は 96％で、目標の 80％以上を達成した。食育インストラクター認定は 4 名であった。	ホテルへの就職率が低下傾向であり、希望者が合格できるよ対策が必要と思われる。 調理では就職活動に取り組むのが遅い学生が多く見られた。就職の意識付けや動機付けをしっかりで持てるよな対策の授業内容を検討する必要がある。 技術考査は 100％で目標を達成できたが欠席者が 5 名(昨年度 5 名)おり、欠席しないよう取り組むことが課題である。 食育インストラクター受験を促すために働きかけが課題である。
5.学生支援 （1）家族・保証人の連携強化 （2）退学者ゼロを目指す学生対応	5.学生支援 (1) 新入生に対し 5 月に授業見学を兼ねた学校説明会を開催し 85 組 102 名の保証人が参加した。 11 月には授業公開期間を設け 104 組 133 名の保証人が参加した。普段の実習の取り組み、学生の受講姿勢を確認する機会なった。 遅刻や欠席が目立つ学生や、成績が思わしくない学生には担任がその都度電話連絡をして、状況説明を行い保証人の理解を求め、家庭での協力を促している。 (2) 退学率の目標を年間 5％以下に設定している。 退学率は、令和 4 年度は 6.2％、令和 5 年度は 4.3％、本年度は 3.4％となり、目標の 5％以内とすることができた。	入学時より調理に興味が少なく意欲に欠ける学生が見られるようになっている。そのような学生の多くが遅刻や欠席が多くなっており、入学方法は AO や推薦、一般と差が認められない。オープンキャンパスでの学校説明や個別面談での対応を検討する必要がある 父母等学校説明会並びに授業公開は継続実施していく。

令和６年度重点目標	達成状況	今後の課題
6. 社会貢献・地域貢献	地域貢献として学校周辺の美化活動を継続して実施している。キャリア教育の受け入れとして、小学校６校児童計 79 名、中学校１校生徒４名の受け入れを行った。また、高校１校より就業体験を３名受け入れ実際の助手業務を３日間行った。 鶯華祭(学園祭)の企画として、一般の方が参加できるマジパン体験コーナーの設置や卒業生が運営するキッチンカー２台、近隣企業のキッチンカー１台を出展し地域住民も気軽に参加できるよう取り組んだ。	地域貢献としての食育活動が実施できていないので、実施できるように計画をする必要があるが、担当する人材も不足していることが課題である。 鶯華祭(学園祭)において、地域住民や一般の方が楽しめるを企画をさらに計画していく必要がある。

最終更新日付	令和７年３月 19 日	記載責任者	永井　豊

令和６年度

華調理製菓専門学校

自己評価・学校関係者評価報告書

基準項目ごとの学校自己評価

基準１　教育理念・目的・育成人材像

自己評価結果

学園の「建学の精神」（教育理念）に則り、目的は「学則」において明文化されている。職業実践専門課程認定校として、卒業生、企業や関連業界等で活躍している方々によって構成される教育課程編成委員会の提言に基づき、社会が求める人材ニーズに適合した教育課程の編成を継続して行い、授業計画（シラバス）に沿った授業を行っている。また、教育理念等の達成を目指し、専門知識や技術の習得に加え、社会人基礎力（コミュニケーション能力、積極性）の育成にも力を入れている。教育手法としては、引き続きアクティブラーニングを多く取り入れ、実践力を高める特色ある教育活動を展開している。令和４年度に明文化したディプロマ・ポリシーおよび、各科ごとに明確化された育成人材像および教育目標に基づき教育を実践しており、時代の要請に応え得る職業人の育成に努めている。

○育成人材像

1）調理ベーシック科：即戦力となる社会人力と基礎知識・技術を持つ調理師の育成

2）調理テクニカル科：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

3）スイーツ・カフェ科：即戦力となる社会人力と基礎知識・技術を持つ製菓・製パン技術者の育成

4）パティシエテクニカル科：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

基準２　学校運営

自己評価結果

教育理念に沿った基本的な運営方針は定められており、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。設置法人の組織運営として、理事会・評議員会は、毎年少なくとも 5 月と 3 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。学園の運営組織は、法人部門と学校部門に職務分掌されており、学校部門では「調理系」と「製菓系」学科を別組織とし、それぞれに「学科長」を設置している。人事給与に関する制度については「華学園給与規程」に基づき運用している。人事や給与等の処遇については、半年ごとの人事考課により個人が目標設定してその達成度合いを自己評価し、上長による個人面談で評価を行っている。重要な意思決定はその都度稟議が行われ、決定までの過程は稟議書として記録している。情報システム化の取組みとして、入学前・在学中・卒業後の一元管理をしている。

学校運営にあたり、常に全教職員が教育目標を念頭に置き、教育目標実現のための具体的な方策の検討と実施により、必要とする望ましい授業を提供することが重要である。そのためには、教職員が常に最新の教育情報を共有し、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、特に法人部門との職務分掌をより明確にする必要がある。

しかし、運営方針がどの程度組織に浸透しているか、職員の共通理解としてどれだけ認識できているのかを確認する具体的な指標がないことが課題である。

基準３　教育活動

自己評価結果

本校では、建学の精神および学則に基づいた教育目的・目標を実現するために、教育課程編成委員会等の意見を反映しながら、企業や業界が求める教育到達レベルの設定に努めている。各教科では、目標達成に向けて作成された授業計画書（シラバス）に基づいて授業を展開し、その達成状況を確認するために講義簿を作成している。

調理系学科の成績評価・修了認定基準は、学則（学生便覧）に明記され、適切に運用されている。特に、調理実習における技術力評価については料理の種類ごとに客観的判断基準を設定し取り組んでいる。資格・免許取得の指導体制に関しては、厚生労働大臣認可校として、調理師法および専修学校設置基準に基づいて運営しており、各種資格の取得指導は、定められた資格・要件を満たす教員が適正に行っている。なお、令和６年度における教員の資質向上への取り組みとして、助手の技術向上を目的に業務終了後の技術特訓を計画したが、業務多忙により継続実施には至らなかった。また、現場研修についても実施ができず、代替措置として学生休業中に学内研修を１回実施したが、実践的な効果は限定的であり、今後は現場研修の機会を計画的に確保する体制構築が

課題である。

製菓系学科においても、成績評価・修了認定基準は学則（学生便覧）に明記され、適切に運用されている。パティシエテクニカル科およびスイーツ・カフェ科は専修学校設置基準に基づき、適切なカリキュラムのもとで授業を実施している。

職業実践専門課程の理念に基づき、学生の資質・技術力・知識の向上の取り組みとして、常に進取的な意識を持ち、教育内容の充実に努めている。その一環として、現在の調理・製菓業界の第一線で活躍するプロの調理師やパティシエを外部講師として招聘し、学則規定時間外を含め特別授業を行っている。これにより、業界への理解を深めるとともに、学生のモチベーション向上にもつながっている。また、社会常識の涵養を目的に、「納税」や「年金」などに関する特別授業も行っている。

さらに、「実践力の推進」を目的として、調理系学科による「弁当販売実習」や製菓系学科による「校内菓子販売」を複数回実施した。メニューの立案にはグループワークを取り入れ、学生同士の協働や創造力の育成にもつなげることができた。

基礎技術の向上を目的に、基礎技術認定試験（星印テスト）を実施し、合格者には名札に星シールを貼付することで、モチベーション向上を図っている。調理では令和 5 年度に初期課題を見直し、合格率や放課後のセルフトレーニング参加が増加した。さらに令和 6 年度には、技術定着を目的に、合格者を対象とした確認テストを導入した。製菓では、教育課程編成委員会委員の助言に基づき一部課題を変更し実施した。

作品および技術等の発表における成果の把握として、全学科、学年ごとに作品展、技術コンクール等を実施している。外部コンクールでは、令和 6 年度に全調協主催「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、中国料理部門 1 位、日本料理部門 2 位、西洋料理部門 3 位を受賞し、中国料理部門と日本料理部門の 2 名が全国大会に選出された。また、「2024 ジャパンケーキショー東京」ではパティシエテクニカル科 2 年生の出品者 6 名全員が入賞(銀賞 3 名、銅賞 3 名)と、優れた成果を収めた。

基準４　学修成果

自己評価結果

就職支援は、キャリアセンター・就職担当者・担任のトリプル体制で行い、就職率 100%を目指して取り組んでいる。就労意識向上のため、早期のキャリア教育の重要性を認識し、講義や実習では業界の魅力や、やりがいを伝える工夫をしている。

資格取得支援として、調理系では専門調理師技術考査対策授業を実施し、令和 6 年度は合格率 100%を達成した。令和 5 年度の合格率は 96%であったため、前年を上回る成果を収めた。また、介護食士 3 級や食育インストラクター3 級の取得も支援している。製菓系では製菓衛生師の対策授業を継続し、令和 6 年度は合格率 96%で目標を達成した。今後も引き続き全員合格を目指して取り組んでいく。

基準５　学生支援

自己評価結果

就職活動への積極的な取り組みを促すため、5 月に校内企業説明会を実施した。加えて、毎週放課後に企業別説明会を開催し、学生が多様な企業と直接接点を持てる機会を継続的に提供した。

学園には、業界との連携を強化することを目的に、「華友会」という親睦会を設けている。本校では、この「華友会」を、インターンシップ制度や就職指導、同好会活動の支援に活用している。令和 6 年度においても、「華友会」を通じて業界関係者との交流を深め、教育活動における実践的な支援体制の構築に努めた。

退学率の低減のための取組みとして、学生一人ひとりの毎日の出欠状況を担任が確認後、教務担当に報告している。無断欠席があれば、その都度担任が電話で確認している。必要に応じ担任が面談を実施しているが、度重なる場合は、学生指導担当等複数人が同席し指導にあたっている。その経緯は学生個人カルテに記載し、更に毎月の職員会議において欠席や遅刻が目立つ学生の状況報告を行い、職員全体で共有しその対応に取り組んでいる。また、父母等保証人に連絡をとり状況把握に努め、学生の意欲向上を図り退学防止に努めている。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としては、学校独自の特待生制度のほか日本学生支援機構奨学金、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年 1 回 4 月に健

康診断を行っている。

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。

令和 6 年 5 月に 1 年生を対象に父母等学校説明会を開催し、教育方針や技術習得の取り組みについての理解を深める取り組みを、11 月には 2 週間の父母等授業見学期間を設けた。参加者のアンケート結果では、満足度 100%であった。

卒業生への支援は教員が個別に行っており、組織的な体制整備が課題となっている。将来的には卒業生フォローアップ体制の整備とキャリアアップ支援を検討したいと考えている。

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・設備は、関連する法律や調理師養成施設指導ガイドラインに従い設置されている。しかし、施設や設備の改修・更新など、使用年数の経過に伴い、計画的な修理・修繕が必要である。

図書については、専門書および一般教養書を適切に配置している。

校外実習（インターンシップ）に関しては、担当者を明確にし、受け入れ先企業との協議のもとで計画的に実施しており、その評価は所定の評価表に基づいて行っている。学生は傷害保険に加入し、不慮の事故に備えている。

防災対策として、入学時に防災グッズを配布し、水や食料などの非常食を備蓄している。また、4月にはマニュアルに沿って防災避難訓練を実施し、非常時の避難経路の確認を行った。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、近隣の専門医療機関と連携している。

基準７　学生の募集と受入れ

自己評価結果

令和6年度の入学者は166名であり、入学定員に対する充足率は53.5%と定員割れの状況となっているため、学生募集の強化が喫緊の課題である。このため、調理・製菓系ともに広報担当教員を配置し、広報部との連携を強化に努めている。ホームページの更新頻度を高めて最新情報の提供に努めるほか、模擬授業や学校見学会、高等学校のガイダンスを通じて本校の特徴を積極的に発信している。

オープンキャンパスにおいては、対面に加え、オンライン等を活用した情報提供の重要性が高まっている。そのため、学園および業者のホームページに掲載するオープンキャンパス等の情報は常に最新の内容に更新し、参加者には個別相談を通じて本校への理解を深めてもらっている。また、ホームページでは、インスタグラムを活用し、オープンキャンパスの様子や実習で作成した料理の動画を発信するなど、視覚的な工夫を加えて情報発信を行っている。

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、適切かつ公平に実施しているが、昨今では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ものも少なくない。このため、入学直後に基礎学力確認テストを実施し、結果を分析するとともに、一般教養科目に重点項目として反映させることで、学力の補強を図っている。

学納金については社会情勢を踏まえて算定し、最終的に理事会の承認を経て決定している。在学中にかかる学納金はすべて募集要項に明記し、追加徴収が発生しないよう配慮している。入学辞退者への学納金返還についても、文部科学省の方針に基づき募集要項に明示し、適正に対応している。また、奨学金制度の利用希望者が多い現状を踏まえ、特典制度の見直しなどが必要と考える。

令和6年度には、新たに東京都専門人材育成訓練の受託校として申請を行い、調理テクニカル科が認定され、令和7年度には当該訓練により7名が入学した。今後も社会人を含む多様な入学希望者に対応できるよう、募集活動および教育体制のさらなる充実が課題となっている。

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、入学者数および定員充足率の推移を把握し、収支均衡を維持するための経営改善計画を検討している。定員充足率の低下により収入と支出の均衡が崩れており、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。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、その内容や数値の推移について把握するよう努めている。予算編成および予算執行に関しては、さまざまな改善を実施したことで無駄な支出が抑えられ、経費節減が図られている。また、また、顧問公認会計士による総務部経理係への会計指導が行われ、監事による会計監査を受けている。今後は、監査法人による外部監査の導入も視野に入れる必要がある。

私立学校法に基づき財務情報をホームページで公開するとともに希望者への閲覧体制を整えているが、明確な規程は存在していない。

基準９　法令等の遵守

自己評価結果

関連法令および専修学校設置基準に基づき、学校運営に必要な諸届ならびに各種規則・規程を整備し、適切な運営を行っている。また、パワーハラスメントおよびセクシュアルハラスメントについては、就業規則や校内研修会により教職員への周知を徹底し、防止に努めている。今後は、ハラスメント全般を対象とした防止規程の整備が課題である。

個人情報の取扱いは、「学校法人華学園個人情報取扱規程」に基づき適切に行っており、職員に対しては、就業規則で個人情報の守秘義務を定めている。今後は、個人情報の適切な運用方法を徹底するための研修会を実施する必要がある。

本校の自己評価については、「学校法人華学園自己評価の実施、運営規程」および「学校関係者評価の実施・運営規程」に基づく学校関係者評価委員会により精査（外部評価）されている。評価結果については、理事長に報告し、改善に努めている。自己評価および学校関係者評価報告書は、ホームページにて公開している。

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。キャリア教育の受け入れとして、小学校 5 校児童計 79 名、中学校 1 校生徒 4 名の受け入れを行った。また、高校 1 校より就業体験の 4 名を受け入れ、実際の助手業務を 3 日間行った。今後は、学校独自の食育教室の開催等を計画・実施していく必要がある。

また、令和 6 年度の卒業作品展（鶯華祭）は地域住民を対象に広く開放し、学生による模擬店や技術披露、地元企業・卒業生との連携によるキッチンカー出店、体験コーナー等を通じて地域交流を促進した。

学校関係者評価委員からのおもな意見

意　　見	対　　応
＜基準 3　教育活動＞	
①　学生の質の向上	○1 年次には調理実習基礎の時間を設定し、基礎的な切り方やむき方の習得に取り組んでいる。さらに基礎技術認定試験(星の試験)を行いその成果を確認し、学生の意欲向上にもつなげている。
○基本的な包丁の技術をしっかり教えてほしい。	
○日々の練習が技術力アップにつながるので、技術認定試験課題の見直しは良いと思う。	
○製菓 2 年制の技術認定試験はより高いレベルのものを求めてもいいのでは。	○基礎技術認定試験に加え、コンクールや作品展など学生が技術を披露する機会を設け、上達の喜びや楽しさを実感し、意欲向上につなげている。また、調理テクニカル科では、令和 7 年度に 1 年次の学生対象の新たなコンクールを計画し、短期間での成果を発表し、成長や達成感が得られる場として位置づけていく。
○最近の学生は技術習得に野心を持っていないように感じる。試験も大切だが上達する喜びや楽しさを教えてほしい。	
○(販売実習)衛生面や原価・コストなど社会に出て必ず必要になる。	○衛生管理や原価･コストの重要性については販売実習に加えて座学科目においても指導している。しかし、原価やコストの指導は学生にとって理解が難しく、教員側にも指導力の強化が求められる。今後は、教員の資質向上も含めた体制の整備が必要と考える。
○校内菓子販売のテーマに「季節」を取り入れたらどうか。	○3 回目の菓子販売では「季節」をテーマに取り入れたが、実際に旬の食材を使用したのは栗のモンブラン 1 品のみであった。学生に季節の野菜を調べさせる、使用する季節の食材を指定する、商品名や POP により季節を表すデザインを取り入れるなど、今後は明確に季節を意識した販売実習となるような指導を計画する。
＜基準 4 学修成果＞	
○(就職支援) 企業によって労働条件に差があり、求人票と実態が異なり従業員を酷使する例もあると聞いている。学生の就職先選定に際しては、求人票の内容だけでなく、学校が企業の実態を可能な範囲で把握し、慎重に対応する必要がある。	○学生の就職先選定にあたっては、就職担当と担任が連携し、求人票を確認のうえ、ミスマッチが起きないよう支援を行っている。また、卒業生からの情報も教員間で共有し、企業の実態把握に努めている。今後も慎重な対応を継続していく。
＜基準 7　学生の募集と受け入れ＞	
○いま若者が見ている TikTok や Instagram を広報活動にもっと活用すべきでは。	○Instagram の広報活動は助手が通常業務の合間に行っているが、TikTok の活用までは手が回っていない。若者向けの広報手段として、Instagram に加え TikTok も活用する必要があると認識している。SNS 更新担当者の増員や業務効率化を検討するなど、広報体制の強化が課題である。
○オープンキャンパス参加者の出願率を上げるために、現在のオープンキャンパスが参加者に響いているのか、学校のアピールに繋がっているか見直しても良いのでは。	

○華をより多くの(高校の)先生方に知ってもらえるよう頑張っていただきたい。教員は皆大卒なので、専門学校はほとんど知らない。	○広報部員による高校訪問や高校主催の進路ガイダンスへの参加に加え、出張模擬授業、キャリア教育(職業理解)や家庭科実習授業への講師派遣、高校生のインターンシップ(助手業務)受け入れなどを通じて、専門学校の学びを直接伝える機会を増やしている。今後も継続して、専門学校への理解促進に努めていく。
○学力不足の学生に対する支援は何をしているのか。	○学力不足の学生に対しては、個別指導、再試験制度、補習の実施などを通じて基礎知識の定着を図っている。また、担任や教員との面談等により状況を把握し、必要に応じて学習計画の見直しや支援内容の調整を行うなど、学生一人ひとりの状況に応じて柔軟に対応している。
○卒業生の親族特典や地方出身者向けの寮があればよいと思う。	○親族特典や学生寮があるが周知されていない。広報と連携しアピールを強化する。
＜基準 10　社会貢献・地域貢献＞ ○親子教室、(男性向け)総菜教室などのイベントを行ってはどうか。	○台東区と連携し、令和 7 年度中に一般向け料理教室の実施を検討している。
○近隣の人が楽しんでもらえることを実施	○令和 6 年度卒業作品展(鶯華祭)は地域住民を対象に広く開放し、学生による模擬店や技術披露、地元企業・卒業生との連携によるキッチンカー出店、マジパン体験コーナー等を通じて地域交流を図った。
＜総合(その他)＞ ○スチームコンベクション、ブラストチラー、真空包装機などを使った指導をしていただきたい。	○現行の指導内容に取り入れているが、機材の台数に限りがあり、使用人数にも制限があるため、授業内での一斉指導が困難な状況である。