

平成 28 年度

華学園栄養専門学校

自己評価・学校関係者評価報告書

基準項目ごとの学校自己評価

基準1 教育理念・目的・育成人材像

自己評価結果

学園の「建学の精神」に則り、理念・目的・育成人材像は明確に定められ「学則」において明文化されている。育成人材像は教育課程編成委員会及び学校関係者評価委員会の意見を基に検討し業界の人材ニーズに対応した教育課程の編成と授業計画をしている。特色ある教育については平成27年度より栄養士科・管理栄養士科共に調理系実習科目、給食系実習科目を多く設定し、社会のニーズに対応し職場での即戦力に結びつくようにしている。管理栄養士科については、学則以外にもさらに調理系実習を設定し、社会のニーズに対応した人材を育て、職場での即戦力に結びつくようにしている。華学園は平成28年に学園創立70周年を迎え、将来構想として学生第一の精神に基づき「学園本部機能の強化」「教育システムの充実」「教員の資質向上」「学生のための設備の検討」を4本柱に中期3ヵ年計画を策定した。中期3ヵ年計画では、社会のニーズを踏まえ「学生の質の向上」、「社会人基礎力の向上」を重点目標として掲げて取り組んでいる。

基準2 学校運営

自己評価結果

運営方針は、学園が掲げる理念・目標を踏まえ、「教育指針」として学校長が定めている。中期3ヵ年計画、前年度の事業計画及び実施状況とその反省に基づく改善を行い、重点目標を踏まえ新年度の事業計画を立案している。その進捗状況は定例会で確認し、推進会議で報告している。予算は事業計画に従い稟議書を作成して経営会議の承認を経て執行している。組織運営は学校法人全体の組織図と学校毎の組織図が示され、各部署の役割分担は職務分掌表をもって示している。重要事項は理事会・評議員会の決定に従い、各学校が組織的に運営している。人事給与については「華学園給与規程」に基づき運用している。従来の月給制による定期昇給制度から、より適正な年俸制による新たな制度への見直しを検討する。意思決定のシステムとしては各校・事務局の「定例会」で議論し、月例の学園幹部も出席する「推進会議」を通して審議され方向性が示されている。最終的には費用が発生するのは稟議書を通して稟議されている。情報システム化への取組として学事情報は職員室内でLANを構築し、各教職員のPCと共有フォルダー間で情報共有を図っている。学生情報管理は入学志願者から在学、卒業生に至るまで一元管理できる学生情報管理システムの構築を進めており、平成29年度より運用を開始していく。

基準3 教育活動

自己評価結果

学園の「建学の精神」に則り、理念・目的・育成人材像は明確に定められ「学則」において明文化されている。本校の教育内容は、業界における栄養士・管理栄養士人材ニーズに広く対応しており、毎年、卒業生の9割以上は栄養士・管理栄養士として就職している。学科ごとの教育目標は示しているが企業のニーズに沿った教育到達レベルの基準書の策定が必要となる。学科毎の教育レベル到達については栄養士科では、2年間の修業年限において一定のレベルに達したかを計るために、全国栄養士養成施設協会が実施している栄養士実力認定試験を受験させ、「評価A」の取得を到達目標としている。管理栄養士科では、4年間の修業年限を経て管理栄養士国家試験の合格を到達目標としている。栄養士科の教育目標は、「調理もたぐみな栄養士」を目指し、「基礎調理実習」、「献立作成」など実習・演習科目を充実させた。また、「調理技術試験」を実施し、技術力の維持・向上を図った。管理栄養士科においては、調理技術の定着・維持のために4年次にも調理実習の授業を取り入れ、基礎調理技術試験を行った結果全員が合格ラインに達した。学生の力量もわかりそれを踏まえ来期に授業改善を図りたい。教育課程に対する外部の意見の反映については、教育課程編成委員会において意見交換や評価を行った。栄養士科は外部のニーズに対応しコース制(栄養調理・栄養医療・栄養食育コース)を設置した。また、管理栄養士科は調理実習を4年次に追加した。キャリア教育については、分野ごとに卒業生を招き特別講座を開催。就職試験対策として筆記試験、面接試験対策を行っている。また、社会人基礎力においては、コミュニケーション力、プレゼンテーション力の向上に向けた取組みを行ったが、まだ取り組みが不足している。授業評価は学生による授業評価アンケートを実施し、結果は各教員にフィードバックし、教員には授業改善シートの提出を課している。成績評価基準等は学則に定め、学生に配布する学生便覧にも明記している。科目ごとの評価の詳細はシラバスの評価方法に記載して実施している。技術成果の把握は栄養士科では作品展を3回実施した。1年次はグループ作品であったため、役割分担に偏りが見られた。今後は2回/年の2年間で4回行う事とした。管理栄養士科では2年次の給食管理実習での成果を学園祭にて発表し、3年次に「療養食作品展」を実施し、外部の審査員による審査で成果を把握している。なお、審査方法については改善の余地があるため、今後検討する。

栄養士資格(及び管理栄養士国家試験受験資格)を取得する為に必要なカリキュラムは栄養士法に定められており教育課程上で、明確に位置づけている。年度途中に管理栄養士国家試験および栄養士実力認定試験対策本部を設置し体制を強化した。資格・要件を備えた教員の常勤教員数は、栄養士法施行規則、専修学校設置基準、栄養士養成施設指導要領・管理栄養士養成施設指導要領及び本学学則(第3章第13条教職員組織)に従い確保している。教員の資質向上としては、各専門分野に関する学会等への参加や論文発表などを通じて取り組んでいる。教員の研究は、平成28年度は東京都私学財団の研究助成事業に3件採用された他、学内3校による「教職員合同発表会」や管理栄養士養成都内3校による「合同学術研究集会」を実施し、教員の資質向上に努めた。分野ごとに必要な教員は、栄養士法施行規則、栄養士・管理栄養士養成施設指導要領に則り整備されている。また、教員組織の業務分担や責任体制も一定の構築はされていたが、明確でない部分もあり、平成29年度は学科長を置くなど組織を整備した。

基準4 学修成果

自己評価結果

就職率の向上に関しては、栄養士の就職希望者に対する就職率は100% (8年連続)、管理栄養士科は97.3%である。担任とキャリアセンター双方で学生の動向を説明会参加から内定まで把握し、個人カルテに記入している。栄養士又は管理栄養士を採用する企業20数社の担当者を学内に招き、2,3月に「校内企業説明会」を実施している。また事前に各分野で活躍する卒業生による講話や、企業研究をすることで早期の意識付けを行い就職率の向上を図っている。免許の取得に関しては、栄養士科及び管理栄養士科を卒業する者全員、栄養士免許を取得している。栄養士科の「食育栄養インストラクター」資格に該当する栄養士実力認定試験「評価A」取得率80%を目指し対策を強化した結果、今年度は72.5% (27年度53.5%)であった。「公衆衛生学」、「臨床栄養学」分野に弱い傾向が見られた。来年度に向け対策を強化する。管理栄養士国家試験合格率は28年度55.6%の結果を反省し、試験対策室を設置し、新たな試験対策を計画して8月より実施した。その結果、5期生の合格率は94.4% (28年度)を達成した。卒業生の社会的評価の把握については、平成27年度に卒業生の就職先企業に対し、本校卒業生の学修成果と在職者の状況把握のため、「卒業生評価アンケート」を実施した。学修成果に対する企業の回答結果は、教育部へフィードバックし、カリキュラムなど教育内容の改善に活かしている。平成29年度には25～27年度就職先全企業に卒業生の在職調査を実施した。

基準5 学生支援

自己評価結果

就職等の支援体制については、随時担任とキャリアセンターで個人個人の活動状況と就職先別の希望者の有無等、情報共有を行っている。また、卒業生講話や校内企業説明会を実施し早期意識付けを行い、実践面では就職活動の流れから実際の受験対策までの指導を行い支援している。退学率の低減については、主な退学理由が経済的理由や学習意欲の低下が多い。学習意欲低下に対しての対策としては、欠席や遅刻が目立つ学生との面談をその都度実施している。また体験入学等での説明、意思確認の徹底などで入学後のミスマッチ防止に取り組んでいる。その結果、平成28年度の退学率は、栄養士科3.1%、管理栄養士科は2.7%であった。栄養士科は退学率低減を実現できたが、管理栄養士科はほぼ横ばいであった。今後も学生相談を充実させモチベーションの維持・向上を図るなどとして、引き続き低減に取り組む。学生相談に関する体制として窓口は担任としている。担任は、定期的に面談を実施し、色々な相談に乗る。対応は教務責任者と連携し当たっている。その内容は担任が指導記録(個人カルテ)に記録している。就職、学費等は専門の担当者が対応している。留学生に対する対応は留学生担当職員を配置し個別に行っている。就職に関してもできる限りの支援を行っている。経済面に対する支援体制としては学校独自の特待生制度、公的基金である日本学生支援機構奨学金や各種教育ローンなどについては入学案内に記載し周知すると共に入学後は担当者が個別に対応している。学費納入に関し、分納制度を設け、個別の事情にも応じている。学生の健康管理については学校医を選任し、学校保健法に基づき年1回4月に健康診断を行っている。卒業生にむけて産業界と連携した再教育プログラムは実施されていない。卒業生のキャリア相談は対応している。現状では、社会人への教育環境の特別な配慮は行っていない。

基準6 教育環境

自己評価結果

栄養士養成施設として、法令で定められた設備は十分に整っているが、ニーズに沿った教育を行うためには更なる設備の充実が必要である。また、定期的なメンテナンス計画が必要である。その一環として、学生机と椅子の入れ替えを行った。インターンシップは教育課程上に位置づけられており、受け入れ先企業との協議のもと計画的に実施している。その評価については所定の評価表に基準を定め実施している。また、毎年度、希望者対象の海外研修旅行(イタリア、スペインなど)を実施し、参加者に好評を得ている。学園事務局を中心に防災体制を構築し、マニュアル化している。年2回避難訓練を実施している。毎年、新入生には防災グッズを配布し、また、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、緊急地震速報も設置している。法令に基づき、消防設備の点検、特定

建築物検査を実施し、指摘事項について改善を行っている。安全管理では、不審者対策として、受付での入退館チェックを行っている。夜間は人的、機械警備の両方を導入し、学校財産の保全に努めている。授業中の事故や怪我については、対応マニュアルを策定している。

基準7 学生の募集と受入れ

自己評価結果

入学選考基準、方法は規程で明確に定めており、募集要項に明記している。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。学科毎の募集状況、合格率、辞退状況、出願者の成績等を活かし授業方法の改善を図っている。学納金の算定にあたっては消費税の変化など、社会情勢に鑑み、算定を行い、最終的に理事会の承認を経て決定している。在学中の学納金については全て募集要項に明記し、追加徴収がないよう心がけている。入学辞退者への返還金については、文部科学省の趣旨に基づいて募集要項に明示し、適切に取り扱っている。高等学校の進学説明会への適宜参加や高校訪問を通じて、パンフレットを配布し情報提供を行っている。学生募集は東京都専修学校各種学校協会の自主規制を遵守し行っている。志願者には専用窓口(入学相談室)を設け、適切に対応している。特徴ある活動をまとめ、他校との差別化を図れるよう媒体の作成を行っている。平成28年度においてはオープンキャンパスを33回開催した。入学前には希望者に対し基礎的な生物・化学・数学のプレ授業を行っている。入学時に基礎学力試験を実施しその後の授業運営に反映している。学科毎の募集状況、合格率、辞退状況、出願者の成績等を活かし授業の改善を図っている。

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、学費改訂や設備投資を含めた継続的な経営改善に取り組んでいる。財務分析は顧問の公認会計士の指導を受けて各種資料を作成し、その内容や数値に関する情報およびその推移について把握することを十分に心がけている。予算計画の主要部門である学園総務部の人員を拡充して機能を高めるとともに、各学校教務部との連携を深め、単年度予算および中期計画を策定している。予算編成および予算執行全般について、さまざまな改善を実施したことで無駄な支出を防ぎ、経費節減が図られている。顧問の公認会計士により、総務部経理係に対し、日常および決算書類作成の会計指導が行われ、監事による会計監査に臨んでいる。私立学校法における財務情報公開の基準に沿って、ホームページでの公開や希望者への閲覧体制を整えている。

基準9 法令等の遵守

自己評価結果

学校教育法のもと、専門学校の教育に関する各種の法令、専修学校設置基準及び栄養士養成並びに管理栄養士養成に関する栄養士法、栄養士法施行令及び栄養士法施行規則を遵守し、適正な学校運営を行っている。学生の個人情報等については、保管場所を施錠できる棚に定め、適切に管理されている。また、夜間は施錠され、機械警備による防犯対策を講じている。学則に自己評価について規程を定め実施している。学校点検委員会を学園で組織し、自己評価を行っている。評価結果については、改善に取り組んでいる。自己評価の結果は文部科学省のガイドラインに則り、ホームページで公開している。学校関係者評価について規程を定め実施している。委員の選任に関しては、学校評価ガイドラインに基づき、必要な委員を選任している。評価結果については、校内で検討し授業内容やカリキュラムの改善に努めている。また評価結果は取りまとめ、ホームページにて公表している。学校の概要、教育内容、教職員等教育情報については、学校案内等で積極的な情報公開に努めている。

基準10 社会貢献・地域貢献

自己評価結果

社会貢献として、東京都食育フェアに毎年参加している。また、台東区教育委員会主催の「学びのキャンパスプランニング事業」、台東区社会福祉協議会主催の「ファミリー・サポート・センター事業」にも積極的に参加している。地域貢献活動として、学生は学校周辺の清掃を年間通して実施(週に1回)している。国際交流に関連することでは、毎年11月に海外研修旅行を希望者対象で実施し、海外の高齢者施設を訪問している。ボランティア活動としては毎年希望する学生がNPO法人「つぼみの会」主催、小児糖尿病患者を対象にした糖尿病教室(サマーキャンプ)に参加し、病院管理栄養士の指導のもと、食事作りの栄養ケアを行っている。

学校関係者評価委員からの主なご意見・対応等

<教育理念・目的・育成人材像について>

(意見)

良い方向に向かっていると思います。

<学校運営について>

(意見)

- ・経営改善に向かわれていると解釈できました。
- ・経営と運営を分離明確化した事で、責任と役割が明確になり、更なる向上が期待できる。

<調理技術の向上 作品展の実施 社会人基礎力の向上について>

【両科共通】

(意見)

器具の取り扱いでスチームコンベクションオープン、ミキサーの使い方や電磁調理器での天ぷらの揚げ方なども勉強して欲しい。

(対応)

ミキサーの使用、電磁調理器での揚げ物は実習内容に入っているが、クラスでまとめて実施しているケースが多い。操作法を繰り返し学べるように、次年度にミキサーを各班に設置し、実習できるように検討する。また、スチームコンベクションオープンの機能については講義で説明している。操作については給食関係の実習で体験しているが、後期の実習において使用頻度を増やすことを検討する。

【両科共通】

(意見)

新卒のスキルとして重要な事は衛生に対する意識です。もっと衛生感覚を養う事が大事です。「療養食作品展」はマスクを着用していないが、マスクやエンボス手袋の着用は現場では当たり前です。

(対応)

給食実習ではマスク・エンボス手袋の着用を十分指導しているが、調理学実習では肉・魚を使用する時のみ着用している。今回の「療養食作品展」においても調理学実習と同様の扱いとしていた。次回「療養食作品展」は、マスク着用など義務付け衛生意識向上に努める。

【管理栄養士科】

(意見)

個人作品として立派なものができても作業性を上げないと大量調理できないので作業性もしっかりと評価する必要があります。

(対応)

作業性の評価については、作業時間以外評価基準が設定されていない。次回は食材・器具の配置、作業手順が評価できるような基準を設定する。

【管理栄養士科】

(意見)

療養食作品展は審査員として参加していますが、「下ごしらえ」の基準がはっきりしていない。中には自宅で玄米ご飯を炊いてきた学生もいたので、基準を一定にしないと作業性の評価もできない。

(対応)

調理時間 90 分という制限があり、指導教員への申告を得て事前の下ごしらえを認めている。次回は公平な審査を期し、事前準備基準を明確にする。

【栄養士科】

(意見)

栄養士科1・2年の作品展は個人展での対応を宜しくお願いします。

(対応)

1,2年生とも年2回、2年間で計4回の全て個人作品に変更した。現在、9月の作品展実施に向けて両学年とも献立の素案を立てています。

【栄養士科】

(意見)

保育園への就職が増えていることから、職業指導に「保育園見学」があると良い。

(対応)

保育園就職希望者には、2年次の校外実習先を保育園とするよう指導している。提言を受け、1年生後期に「保育園見学会」の実施を、キャリアセンターと連携し計画する。多くの学生が参加するよう働きかけをする。

<教員の資質の向上について>**【両科共通】**

(意見)

学生の授業アンケートには「～思いますか」だけだと点数が平準化してしまうので客観的な評価項目をいれると良い。

(対応)

平成28年度は、「講義科目」と「実習・実験科目」2種類の質問でアンケートを行い、質問は「～と思う」で統一したが、平成29年度では講義科目は学科別に、さらに「実習科目」、「実験科目」とアンケート用紙を分けて作成し、具体的かつ客観的に評価できる質問内容に変更した。

【両科共通】

(意見)

教員の質の向上で昨年未実施の“授業アンケート内容の学生へのフィードバック”や“上級職員による授業参観”についても期待したい。

(対応)

授業アンケートの結果は教員から学生へのフィードバックを行い授業改善に努める。上級職員による授業参観を6月に実施・終了し、その結果を基に参観者と授業者で研修会を実施し授業改善につなげている。

【両科共通】

(意見)

学生の授業アンケートで満足度の高い授業に関しては先生方のモチベーションアップに繋がるようなことが必要。評価の高い先生の授業を他の先生が参考に見学する事などはありますか。

(対応)

今年度は校長、上級教員による授業参観を実施したが、学生評価の高い教員の授業を他の教員が参観することは行っていなかった。今回の結果を参考とし、評価の高い教員の授業参観を今後実施する。

<学修成果について>**【両科共通】**

(意見)

管理栄養士国家試験の合格率などのもっと見える化を進めると学校のアピールになります。

(対応)

国家試験の合格率については、駅や電車からも見える場所に懸垂幕を作成したりHP上に掲載したり学外の人への宣伝・広報活動を行っている。栄養士実力認定試験についても国家試験同様に目標を達成し学外へアピールしていく。併せて、学校行事や授業風景など常に結果(写真等)を残して学校の様子をHP上に掲載し紹介する。

【栄養士科】

(意見)

栄養士実力認定試験は「公衆衛生学」と「臨床栄養学」をしっかりと頂くと良いと思います。

(対応)

この2科目は栄養士科でも課題科目である。今年度は、新たに対策講座内での模擬試験結果のフィードバックにより苦手項目を減らしていく。夏休み対策講座科目にも入れて重点科目として強化していく。

【管理栄養士科】

(意見)

管理栄養士国家試験対策は2年制の卒業生に対する取り組みもしっかり行ってほしいと思います。

(対応)

「通信講座」と毎月1回スクーリングを卒業生対象に行っている。H29年度申込者数は57名である。

課題は申込者及び参加者が以前より減少していることである。対策としては、華学園ホームページに各種講座やスクーリングに関する内容を掲載し、本年度は、「学園便り」を通して積極的に情報提供を行い募集活動する予定である。

【栄養士科】

(意見)

栄養士実力認定試験評価A80%以上が達成出来る様に対応をお願いします。

(対応)

後期から行う対策講座の内容・担当者の見直しを行う。また、模擬試験後のフォローとして誤った箇所を正答にして提出をさせる。さらに、7月の模試で低得点だった者には課題を出し、夏期休業中にも学習の機会を与えるなど対策を強化する。

<学生支援について>

(意見)

- ・学生が Win になるには教員が Win になれる様になると良いと思う。最終的には学園が Win になると思う。

<教育環境について>

(意見)

- ・改修工事等実施されて改善されています。
- ・設備改修（トイレ・机等）に順次取り組まれていた。
- ・引き続き施設内の老朽化している所の修繕を続けて魅力ある施設の維持をお願い致します。トイレ etc.今風になっておりとても良い。