

平成 29 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

平成 30 年 9 月 28 日

基準項目ごとの学校自己評価及び学校関係者評価・意見

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が学生の習熟度の検証が不足しているため、検証し現カリキュラムの見直しを検討する。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 カ年計画を策定した。中期 3 カ年計画では、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 カ年計画、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も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学生、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 年度よりテスト運用開始。

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 8 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 年間の就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、「調理もたくみな栄養士」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。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。2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。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。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。平成29年度の教員の研究は、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、栄養士科の就職希望者に対する就職率は100%(9年連続)、管理栄養士科は100%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75.7%(28年度72.5%)であった。新たに加わった「総合力」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27年度55.6%の結果を反省し、試験対策室を設置し、試験対策を計画して実施した。その結果、5期生の合格率は94.4%(28年度)、6期生の合格率は93.2%(29年度)を達成した。卒業生の把握については、平成29年度は実施できていないので、平成30年度に在籍調査実施予定。

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。学習意欲低下に対する対策としては、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29年度の退学率は、栄養士科6.5%、管理栄養士科は3.3%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う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3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。可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29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

<教育活動・学生の質の向上について>

【意見】調理技術の向上は栄養士・管理栄養士にとって大変重要と捉えている。同じように厨房の人員構成や設備の違い、提供食数の多少で適切な調理法を臨機応変に選択し「現場をまわす」という視点での教育も必要。

【対応】1つ目は「給食管理」分野の授業内で、献立計画や作業計画をする際には現場の機器設備や調理員の技術に見合った計画の必要性を講義しています。2つ目には「給食管理」分野の実習において、“栄養士・管理栄養士役”が立てた計画に従い、“調理員役”を指揮・指導する取り組みをしていきます。また、さらに校外実習・臨地実習発表会では実習先の施設毎の食数・人員配置など報告し、知識を共有しています。今後は調理方法など提供の仕方の違いもさらに意識して調査し、お互いに報告させるように心掛けます。

【意見】技術力や社会人基礎力の向上を図るため、粘り強く取り組んでいる点などは大変高く評価できる。

「鉄は熱いうちに打て」と言うように、入学前は意識や期待が高いのでプレ授業の取り組みは全員参加の方向で検討したほうが良いと思う。

【対応】入学前プレ授業はこれまで毎年3月20日前後で行っています。学生募集締め切りの関係でその後に入学する学生もいます。さらに、社会人、大学・短大卒の基礎学力の高い入学者もいる中でプレ授業を全員参加で行うのは難しい状況です。入学後、前期早々より行う基礎科目の授業・補習などで対応していきます。

【意見】新卒生を見ていると甘えが多い。なんでも与えて貰えるという考えが多いので、自己啓発が必要だと思う。

【対応】外部講師によるアクティブラーニング（双方向授業）の教員研修会を29年度に数回実施し、授業への積極的な導入を図りました。また調理作品審査会を団体から個人作品に変更し、個別にプレゼンテーションを行わせるなど取り組んでいます。

【意見】新卒生を見ていると論理的に考える力が不足していると思うので、プレゼンテーションの授業を取り入れていただきたい。

【対応】校外実習・臨地実習の発表会や調理作品審査会・学園祭での展示発表などでプレゼンテーションを行う機会を多く取り入れています。その際に何度も練習させることと、加えて今後は自分で考える力、考えをまとめて発表する力を養える研修の機会となる合宿などを検討します。

【意見】基本的な食材知識を知らない場合もあるので是非教えて下さい。例えば「切り干し大根の戻し率」や「ご飯の炊きあげ倍率」等

【対応】授業で教えてはいますが知識の定着ができていない学生がいます。「調理学」、「食品学」と「給食管理」分野の担当教員が携って繰り返し教えて修得度を上げるよう検討をしたいと考えています。

<教育活動・教員の資質向上について>

授業評価について

【意見】

多面評価は賛成です。特に上級教員の参観は事前告知なしがより真実の評価が可能になる。

【対応】授業参観は昨年より実施し、いつでも参観受諾できるような授業運営を常日頃心掛けていますので、今後は参観日を事前には告知しないで行うようにします。

【意見】授業評価方法の変更は良い。人が人を評価することは難解で一步間違えると問題も発生するので、学内のモラル確立も必要である。第三者による適正評価基準などの導入も検討した方が良い。

【対応】専門性の高い授業の場合、第三者による適正評価基準は内容・レベルも分かる者でないと、教授法に偏りが出てしまいますので十分な検討が必要です。まずは個々の専門知識レベルを評価するのではなく、授業の理解のし易さ、工夫点、学生の反応など共通項目を設けて評価基準を設けることから始めたいと考えます。

【意見】体系的な授業アンケート・上級職員による指導など、向上には有効かと思うが、日常的な点検や気付いた指導は「熱いうち」が大切。

【対応】参観の結果は終了後すぐに教員へフィードバックしています。

【意見】学生による評価については改善途中であり経過を見て再評価をすべきと考える。

【対応】中間アンケートで課題を見つけ改善させ、学期末アンケートで確認しています。

【意見】上級職員による授業参観について、評価の詳細な結果まではわからないが、授業参観が教員の資質向上に資するものか、また、資するのであれば今後の頻度等も考慮すべき課題と考えます。

【対応】昨年度からの取組みで現在は、年に2回実施しています。1回目の参観後に教員にフィードバックし、2回目は1回目の指摘が改善されたかどうかの確認も含めて実施しています。その後は年数を重ねる中で有効か否か検討し、頻度等見直していきます。

【意見】授業参観に関して、中堅クラスの教員には、自ら授業を見てもらいたいという雰囲気を作って意思を持たせることが重要。

【対応】積極的に参観を希望し意見を拝聴したい教員も多くいます。

【意見】教員の経験豊かな知識と人間力でバランス感覚に優れた学生の育成をしていただきたい。

【対応】前述の「職業指導」では管理栄養士として実務経験豊富な教員を配置し、管理栄養士として備えるべき社会人基礎力を養っています。

<教育活動 教育システムの確立について>

【意見】管理栄養士国家試験合格者が確実に増えていることから、引き続きガイドライン（ロードマップ）に沿ったカリキュラム編成（対策）が望ましい。

【対応】基本は過去2年間の合格実績に沿ったやり方（ロードマップ）に従い対策授業を今後も継続しつつ、対策委員会を引き続き設置し、対象学生の成績の経過を見ながら臨機応変に行っています。

【意見】目的は「栄養士」「管理栄養士」の資格取得とその後「資格」の活かせる職業への結びつきが使命。ここに力をいれていただけると同業先輩としてありがたい。また、長い目で学校の発展につながる。真の専門家の育成を望む。

【対応】従来から資格を活かした就職への取組みを行ってきました。引き続き平成30年度より「職業指導」科目において栄養士・管理栄養士の職業理解のための授業を行っています。

<学修成果について>

【意見】管理国試対策について・・・

- ・国家試験全員受験という基本理念のもと確固たる実績を積み、名実共に100%（合格率）に近づけていくことが学校の繁栄に寄与すると考えます。
- ・教育活動の成果として立派な数字が達成できたと思います。「ゆるむことなく」今後も一人ひとりの生徒の成長が実現できるよう継続が大切。
- ・管理栄養士国家試験の合格率90%目標達成は素晴らしいことですが、合格率の維持・向上を期待します。

【対応】H30年度より管理栄養士国家試験対策委員会、管理栄養士国家試験対策実行者会議、卒業生国試対策委員会を設置し引き続き合格率の維持、向上を目指しています。

【意見】栄養士実力認定試験「評価A」80%目標の未達要因を分析し、30年度の対策を策定されており今年度の目標達成を期待します。

【対応】平成30年度より管理栄養士国家試験対策委員会と同様に栄養士実力認定試験対策委員会を設置し、80%達成を目標に対応しています。

<学生支援について>

【意見】難しい時代でどこまで「就職支援」するか？一般社会でもテーマだと思いますが、希望ばかり聞いても「社会人」としてダメな育成機関となってしまうのでメリハリを利かせた支援が必要ではないかと思えます。ハードとメンタルにわたる対応が必要かと思えます。

【対応】就職に対する意識付けを1年次から行っています。担任、就職担当、キャリアセンターが連携することで、情報提供から具体的な就職指導とメンタル面のサポートを行っています。これまで行っています企業説明会の学内開催などは学生にとっては自主性を損ねる面もあります。ただし一方で、就職も早期化しており高校卒業後の間もない学生に一から未知の企業の求人検索や情報収集を行わせるには十分な時間をかけた事前指導が必要となります。そこで本番の企業独自の説明会や受験などの応募は学生個々に行わせています。

【意見】管理栄養士の企業ニーズは健康志向が高まる現在増えています。医療系だけでなく例えば調理ができる管理栄養士はスポーツ栄養士や高齢者住宅、フードコーディネーターなど活躍の場が広がっていますので学生達の選択の視野を広げていくことも必要かと思えます。

【対応】管理栄養士の就職授業である「職業理解I」のシラバスを見直し、多様化している管理栄養士の職域を理解する内容を改めて授業に取り入れています。また、それにあわせて従来の給食産業に限らず、調剤薬局、大手サプリメント会社の販売職、(大学・企業の)アスリート専用の寮、栄養関連のベンチャー企業などアンテナをはり、進路の新規開拓を行っています。

【意見】専門学校の命は「資格と就職」と高校としては考えている。その点の努力活動は素晴らしい。今後も継続してもらいたい。

【意見】栄養士の就職範囲拡大しており、学校の目標設定と実績が課題として残っているイメージです。本人希望等と乖離を埋めていく活動も大変ですが30年度の目標達成を期待します。

【対応】栄養士・管理栄養士の職域は拡大傾向にあります。就職先のほとんどで在学中に学んだこと、資格が活かされる就職であった点では評価できると自負しています。本人希望との乖離については今後、ミスマッチが無いように平成30年度の目標とし、それがひいては離職に至らず長続きできると確信し力を入れ取り組んでいきます。

<学生募集について>

【意見】既に実施しているとは思いますが、他専門学校のオープンキャンパスやホームページなどと比較して魅力あるものかどうか、またより学生の目線に合わせた内容になっているか親御様から見てどうか、など検証してみてもいいでしょうか。誰にどのように「伝える」「伝える」かだと思えます。

【対応】他校のホームページと比較し、表現方法等について研究を行っています。またオープンキャンパスに参加された方はアンケートからも満足度は高いようですので、来ていただくまでが課題と考えています。他校をさらに研究し学校の魅力が伝えられるオープンキャンパスとキャッチコピーなど意識し改善をしていきます。

【意見】ホームページについては、担当を明確化したことによる結果を期待したい。閲覧数のビフォー・アフターが検証できれば比較可能となります。

【対応】ホームページは、パソコンとスマホが連動するレスポンスデザインに変更しました。閲覧数を常にウォッチし評価していきます。

【意見】 ホームページの役割は思っている以上に高校生にとっては重要で、月 2 回の更新とのことですが、基本的にはイベントを実施する前には必ず更新をしたほうが良い。更新の頻度が学生募集に繋がる。

【対応】 担当者を決めて実施してきましたが、オープンキャンパスの様子や実習風景など何を誰が載せるのか具体的な実行体制を作り更新頻度をあげていきます。

【意見】 管理栄養士国家試験対策のロードマップなどもホームページに載せるべき。多くの情報を開示する取り組みが安心につながり、入学者も増えると思う。

【対応】 夏休み・冬休み対策講座や個人々の模試の成績を常に学科の先生が皆でウオッチして対策を講じ、マンツーマンで弱点を補強したり指導しています。開示できる範囲でこういった大学との違いをもっと積極的にアピールするようにいたします。

【意見】 オープンキャンパスでは参加による特典が貰えれば、参加者が増加するのではないか。また、他校との差別化を図るというのも重要なことである。

【対応】 オープンキャンパスの参加特典は、参加者には参加証をお渡しし選考料免除を始め様々な特典を設けています。