

ハッピー製菓調理専門学校 学校関係者評価報告書

審査日:令和6年3月26日(火)

評価者:学校関係者評価委員会

評価結果

1. <教育理念・目標>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
1	1	学校の理念や社会のニーズを反映する教育目的・育成人材像は明確に定められているか	学則・入学案内書	◎		
1	2	学校における職業教育の特色は明確になっているか	入学案内書・スクールマニュアル		○	
1	3	学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想等が学生・保護者等に周知されているか	学則・入学案内書・入学前保護者説明会	◎		

コメント

教育理念・目標の各項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。入学前のオープンキャンパスにおいて保護者説明会も開催しており、保護者に情報提供が充分できていると言える。

2. <学校運営>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
2	1	教育方針や教育目的等に沿った運営方針が策定されているか	重点方針		○	
2	2	運営方針に沿った事業計画が策定されているか	財務関連資料・重点方針		○	
2	3	学校運営に関する(事業計画、予算編成、教育活動等)に対する評価を結論としてとりまとめた評価報告書を作成しているか	自己点検・評価報告書、情報公開	◎		
2	4	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化され、人事、給与に関する規定も含め、有効に機能しているか	就業規則・人事考課表・組織図・職務分掌	◎		
2	5	業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	自己点検・評価報告書・個人情報保護規定		○	
2	6	教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	情報公開資料(HP掲載)	◎		

コメント

学校運営の各項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。マネジメントレビュー(事業計画の振り返り)に関するエビデンスがやや不足しているが、概ね適切な学校運営ができていると言える。

3. <教育活動>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
3	1	教育理念に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	重点方針・教育課程表・WEBシラバス・教育課程編成委員会議事録	◎		
3	2	教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえ、修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	教育課程表・WEBシラバス	◎		
3	3	教育理念・到達目標に沿って学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	教育課程表・WEBシラバス		○	
3	4	講義及び実習に関するシラバスは作成されているか	WEBシラバス	◎		
3	5	学生によるアンケート等で、適切に授業評価を実施しているか	授業改善アンケート	◎		
3	6	適切な評価体制を有し、授業評価が実施されているか	授業改善アンケート	◎		

3	7	職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	教育課程編成委員会議事録		○	
3	8	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	スクールマニュアル・WEBシラバス		○	
3	9	人材育成目標の達成に向け各授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	講師履歴書・免許写し・講師名簿	◎		
3	10	専門分野との連携による優れた教員(本務・兼務含む)を確保するための活動が行われているか	教育課程編成委員会議事録		○	
3	11	関連分野における先端的な知識・技能等を習得するための研修や教員の指導力育成等資質向上のための取組が行われているか	研修関連資料		○	
3	12	カリキュラムは自主学習を含む学習時間・学習方法を、学生の生活時間や学習時間に配慮して設計されているか	WEBシラバス、スクールマニュアル	◎		
3	13	講義に関し養成施設として定められたカリキュラムあるいはそれに準じたカリキュラムが実施されているか	WEBシラバス、スクールマニュアル、養成施設関連法律	◎		
3	14	実習に関し養成施設として定められたカリキュラムあるいはそれに準じたカリキュラムが実施されているか	WEBシラバス、スクールマニュアル、養成施設関連法律	◎		
3	15	講義・実習等の受講前に学生の能力等に不足がないかを確認するためのアンケートやヒアリングを行っているか	入学試験面接記録、個人面談記録	◎		
3	16	各実習、実験等に関し、これらに関する倫理・器具の取り扱いについて規則やマニュアルが整備され、公表されているか	実習マニュアル	◎		
3	17	学生の成績情報等への閲覧権限が適切に設定されているか	文書管理規定・学生情報システム(Nacs)権限設定	◎		

コメント

教育活動の項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。3-3に関して、両学科とも国家資格取得までの教育課程は体系的に編成されているが、自己評価に記載の通り、カリキュラムツリー等を通じて学生に教育計画を事前に明示できれば学習意欲の更なる向上が期待できる。3-9に関しては養成施設基準に沿った教員を確保し、資格についても免許の写しを保管するなどして適性に行っている。

4. <学修成果>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
4	1	就職率の向上が図られているか	学校基本調査・内定関連資料	◎		
4	2	資格取得率の向上が図られているか	国家試験結果一覧	◎		
4	3	入学者に対する卒業率はどうか	年度末在籍集計表		○	
4	4	在校生の社会的な活動に対し、それを把握し評価する体制があるか	SAM活動、外部販売企画	◎		
4	5	学生の学修成果の評価に際して、育成する人材像に沿った評価項目を定め、明確な基準で実施されているか	スクールマニュアル、成績証明書、WEBシラバス	◎		
4	6	教育・訓練及び実習等を委託する場合、その目的、要望事項及びそれに対する評価項目等の依頼を明確にしているか	委託協定書	◎		
4	7	企業実習(インターンシップ)について、依頼先の担当者等と十分なコミュニケーションをとり、その内容、評価法等を事前に決め、評価しているか	インターンシップ依頼書、インターンシップ報告書(記録)	◎		

コメント

学修成果の項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。卒業生の就職率においても毎年90%以上を継続しており、適切な就職指導がされていると言える。パティシエ科の国家資格「製菓衛生師」は若干名の不合格があったが高い合格率を継続している。調理師科は卒業生全員が調理師免許を取得する為の課程を無事修了することができた。2024年度は調理師科(1年制)も始動する為、全学科の在籍学生全員が国家資格を取得して卒業することを期待したい。

5. <学生支援>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
5	1	進路・就職に関する支援体制は整備され、それはきちんと学生や保護者に周知されているか	スクールマニュアル、保護者発送文書	◎		
5	2	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	健康診断記録、専任カウンセラー		○	

5	3	学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	修学支援新制度(給付型)、貸与型奨学金制度	◎		
5	4	学生相談に関する体制は整備されているか	担任制度、専任カウンセラー	◎		
5	5	課外活動に対する支援体制は整備されているか	SAM活動		○	
5	6	学生の生活環境への支援体制は整備されているか	提携寮紹介・ひとり暮らし応援制度	◎		
5	7	保護者との連携は適切か	保護者発送文書	◎		
5	8	卒業生への支援体制はあるか	卒業生進路管理表		○	
5	9	社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	2023年度より調理師科1年制募集開始		○	
5	10	高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	高校連携事業内容	◎		

コメント

学生支援の項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。2023年度の学生支援体制は充分なサポート体制であったと言えるが、近年猛威をふるっていた新型コロナウイルスは落ち着いてきたが、今後の対策として5-2に関しては学生の健康管理面における取り組みを継続、高等教育の修学支援新制度の対象校である為、経済的に困っている入学希望者、在校生のサポートがより充実したものになっていることが大きく評価できるポイントである。また、2024年度から始動する調理師科(1年制)に関しては、既卒者や主婦層などのニーズにも応えられる学科づくりに期待したい。

6. <教育環境>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
6	1	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	施設・設備リスト、時間割表	◎		
6	2	防災に対する体制は整備されているか	事故対策・地震対策・緊急初動マニュアル、備蓄品、緊急連絡先一覧	◎		
6	3	実習室には養成施設として定められた設備が備わっているか	器具・設備リスト	◎		
6	4	実習を行うための実習室が十分に備わっており、また支障なく運用できる状態になっているか	時間割表、備品リスト	◎		
6	5	自己学習に必要な図書室ないし図書スペース及びコンピュータが利用できる環境を設置しているか	図書リスト、パソコンスペース		○	
6	6	学校施設・備品等が定期的に管理・点検されているか	備品リスト		○	
6	7	実習室等の学校施設、設備の利用割り当て(スケジュール管理)が明確になっているか	時間割表、設備予約システム		○	
6	8	海外研修制度はあるか。またその際の学生への指示、教育は十分に実施しているか	卒業生対象海外研修		○	

コメント

教育環境の項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。8階建ての専用校舎は学科ごとで使用フロアが分かれており、最新の实習施設と設備が備わっている。特に調理師科の実習教室は「西洋料理」、「中国料理」、「日本料理」で専用の実習教室に分かれており、調理内容によって特化した設備を使用することによって高度な教育が展開できている。また、食を扱う施設として、衛生面に関する配慮も十分にされていて適切な教育環境が整備できている。6-8に関しては、国内外問わず、開催時期、費用面等も総合的に考慮して学生に魅力ある制度の案内ができるように期待したい。

7. <学生の受入れ募集>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
7	1	学生募集活動は、適正に行われているか	入学案内書、募集要項、入学時間関連ツール	◎		
7	2	学納金は妥当か	募集要項、公式ガイドブック	◎		

7	3	障がい等、特別な措置が必要な学生への対応を定め、共有しているか	学生情報システム (Nacs)	◎		
---	---	---------------------------------	-----------------	---	--	--

コメント

学生の受入れ募集の各項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。入学希望者と保護者に対しての情報提供が十分にされ、適切な募集活動が行われていると言える。

8. <財務>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
8	1	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	財務関連資料	◎		
8	2	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	予算関連資料	◎		
8	3	財務について会計監査が適正に行われているか	会計監査関連資料	◎		
8	4	財務情報の公開の体制整備はできているか	情報公開(HP)	◎		

コメント

財務の各項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。財務関連の資料はホームページの情報公開資料の内容として掲載されており、会計監査も適正に行われていると言える。

9. <法令等の遵守>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
9	1	法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	学則、文書管理規定	◎		
9	2	個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	個人情報保護規定(プライバシーポリシー)	◎		
9	3	自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	学校関係者評価表		○	
9	4	自己評価結果を公開しているか	情報公開(HP)	◎		
9	5	教職員の職務記述書を作成し、これらを適切な間隔で見直しているか	人事考課表		○	
9	6	評価目標ならびに想定される評価範囲を整理し、記述できているか	人事考課表、人事規定	◎		
9	7	教職員に対する評価方法、評価スケジュール及び評価の考え方が書類として存在するか	人事考課表、人事規定	◎		

コメント

法令等の遵守の各項目については、明確なエビデンスがあり、全項目適合以上の評価となった。自己点検・評価表はホームページの情報公開資料の内容として掲載されている。

10. <社会貢献・地域貢献>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
10	1	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献、学生のボランティア活動を奨励や支援、地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか	SAM活動、キッズハッピープロジェクト	◎		

コメント

社会貢献・地域貢献については、開店より2年経ったHappy caféによる地域住民との交流が図れるようになったのが大きなポイントである。また年間を通じて企業と連携したSDG'sにおける活動や近隣商業施設との連携を継続し、新型コロナウイルスの影響で開催できていなかった小学生を対象にしたお仕事体験会を年2回開催することができた。中村学園として募金やエコキャップ回収などのボランティア活動を行っており、学生が社会貢献できる環境も確立されていると言える。

11. <国際交流(必要に応じて)>			エビデンス (文書名又は文書番号)	優良	適合	要改
11	1	留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行き、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	学生情報システム (Nacs)		○	
11	2	学修成果が国内外で評価される取組を行っているか	省略項目			

コメント

国際交流については、留学生の入学者の実績がないため評価省略とする。2023年度に留学生が初めて入学することによって、次年度は評価項目として取り入れる予定とする。

総評

京成線千葉中央駅から徒歩すぐの場所にある校舎は製菓、調理分野を目指す学生達にとって学びやすい環境が整っている。特に製菓実習室、調理実習室の環境は非常に整備されていて高度な授業展開が可能であると言える。また、危機管理面においても最新の防犯システムが導入されており、災害マニュアルも確立されていてリスクマネジメントができており、学生が安心して学園生活を送ることができる環境である。学生支援においては高等教育の修学支援新制度の対象校となっており、経済的な理由で悩んでいる入学希望者や在校生のサポート体制が強化されている。今後も国家資格取得と就職の支援を充分に行い、安定した学校運営に取り組んでいただきたい。2024年度生から調理師科1年制が始動となり、経済的理由で迷っている対象や短期で国家資格取得を検討したい対象などのニーズに応えることが可能となるのも評価できるポイントである。なお、新型コロナウイルスに関しては落ち着き始めた状況ではあるが、諸々の対応については学校と教育課程編成委員会、学校関係者評価委員会で随時情報共有をし、学生の安全面を最優先として臨機応変に対応していただきたい。