

## 京都調理師専門学校 西洋料理上級科 アセスメント・ポリシー

学科では、学修成果の評価に関する方針を、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシーに基づき、機関（学校）レベル、教育課程（学科）レベル、科目（授業）レベルにおいて以下のとおり定めます。

### 1. 機関（学校）レベル

進路決定率、専門職就職率、卒業時満足度アンケート、進級時満足度アンケート、事業所アンケート、卒業生アンケート、保護者アンケート、学校関係者評価等から、学修成果達成状況を測定します。

### 2. 教育課程（学科）レベル

履修科目修得状況、授業評価アンケート等から、学修成果達成状況を測定します。

### 3. 科目（授業）レベル

STUDENT HANDBOOK で提示した「成績評価」に基づき、「到達目標」に掲げる知識、能力が身についているか、学修成果達成状況を測定します。

なお、成績評価は次の基準に基づき判定します。

A：80点以上、 B：70点～79点、 C：60点～69点、

N：科目履修認定（資格取得等で科目履修が認定される科目）

**検証方法（アセスメントチェック）** 以下の方法で検証します。

- ① 各種入学選考においてアドミッション・ポリシーの要件を満たしているか確認し、審査に活用します。
- ② 各科目のシラバスに記載された到達目標の達成を確認するため、定期試験、技術試験、小テスト、レポート課題をはじめとする提出物等で評価し、科目履修認定に活用します。
- ③ 校外実習において、実習先指導者からの評価等を、科目履修認定に活用します。
- ④ レストランマネジメント実習においてお客様からの評価等を、レストラン運営に関連する授業に活用します。
- ⑤ レストランサービス技能検定3級、全調協実技検定合格率により、教育レベルを評価し、教育課程の改善に活用します。
- ⑥ 進路決定率、専門職就職率、希望就職率、就職・進学希望者率の就職4指標により、進路状況を評価し、進路サポートの改善に活用します。
- ⑦ 各科目において授業評価アンケートを実施し、満足度の高い授業が実施されていたか評価し、授業の改善に活用します。
- ⑧ 進級時および卒業時にアンケートを実施し、教育・カリキュラム、就職サポート、学園生活に対する満足度を評価し、学校、学科運営の改善に活用します。
- ⑨ 卒業生及び事業所にアンケートを実施し、卒業生の活躍状況を評価し、教育課程の改善に活用します。
- ⑩ 保護者アンケートを実施し、学校、学科運営の改善に活用します。
- ⑪ 自己評価、学校関係者評価を実施し、学校、学科運営の改善に活用します。

参考  
資料

	在学中	卒業時・卒業後
機関 レベル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・進級時満足度アンケート</li> <li>・自己評価・学校関係者評価</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者アンケート</li> <li>・卒業時満足度アンケート</li> <li>・卒業生アンケート</li> <li>・事業所アンケート</li> <li>・就職4指標（進路決定率、専門職就職率、希望就職率、就職・進学希望者率）</li> </ul>
教育課程 レベル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レストランサービス技能検定3級合格率</li> <li>・全調協実技検定合格率</li> <li>・授業評価アンケート</li> <li>・成績分布</li> <li>・レストランお客様アンケート</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全調協実技検定合格率</li> <li>・卒業時満足度アンケート</li> <li>・卒業生アンケート</li> <li>・就職4指標（進路決定率、専門職就職率、希望就職率、就職・進学希望者率）</li> </ul>
科目レベル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期試験</li> <li>・技術検定</li> <li>・小テスト</li> <li>・提出物</li> </ul>	