

# 自己評価表(京都調理師専門学校 イタリア料理上級科)

## 1. 学校の教育目標

<p>&lt;道標&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>イタリア料理の基礎から専門知識・技術を習得し、フードサービス産業界の発展に貢献する</li> <li>衛生管理能力と食品・栄養知識を身につけ、国民の健康増進の一翼を担う</li> <li>イタリア食文化の担い手として関連知識を身につけ、広く社会に貢献する</li> <li>職業意識とホスピタリティマインドを身につけた、人格形成につとめる</li> </ol> <p>&lt;教育目標&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>専門知識、技術を身につけ、産業界で躍動する実践力を身につける</li> <li>食と健康・衛生を、論理的に実務を通じて修得する</li> <li>イタリアへの造詣を深め、文化、歴史を理解し新たな創造力を養う</li> <li>異なりを認め合いホスピタリティ精神にあふれたおもてなしの心を身につける</li> <li>礼節とコミュニケーション能力を身に付け、幅広く世界で活躍する人間力を養う</li> </ol>
--

## 2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

<ol style="list-style-type: none"> <li>基本技術の反復練習と、専門的な技術・知識を身につける学習成果重視型教育の展開</li> <li>コミュニケーション能力や応用力を身につけるシミュレーション実習の強化</li> <li>ホスピタリティ精神を基に「行動力」「論理的思考力」「問題解決力」の醸成</li> <li>プロ意識と職業倫理を身につけた魅力的で強い人材を養成する為の規範教育強化</li> <li>担任・副担任による学生理解に基づいた出席率向上及び退学防止</li> <li>第一希望進路の実現をキャリアサポートする組織横断的な進路支援体制の確立</li> <li>授業評価90%以上達成を目標とした教職員研修推進による授業力・指導力の強化</li> </ol>
--

## 3. 評価項目の達成及び取組状況

### (1). 教育理念・目標

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1	備考: 取り組みの内容
・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか (専門分野の特性が明確になっているか)	④ 3 2 1	体系化した学園理念の下で教育理念(道標)を明確にして、さらには学科ごとに道標、コースごとに教育目標を定めている。
・学校における職業教育の特色は何か	④ 3 2 1	それぞれの職業に必要なスキル教育だけに視点を置くのではなく、その前に「人間として必要なことがある」ということを重視するとともに、独自のカリキュラム内容で演習・実習等を中心に実践的な授業を展開している。特に、人の幸せを自分の幸せと考えることができるホスピタリティ精神の涵養について重きを置いている。なお、ホームページの「教育方針」のページに道標・教育目標等を掲載している。
・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	④ 3 2 1	10年後を見据えた学園ビジョン(長期経営目標)、学園の中期経営計画(中期経営目標)、各年度の学園運営方針を基に、本校の運営方針を、さらには各部、各学科の事業計画に具体的な目標設定をしてその達成に向けて取り組んでいる。また、それぞれの目標設定の際には社会経済の動向予測やニーズなどの把握をして計画を策定している。
・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	④ 3 2 1	学生に配布する学生便覧(シラバス)に掲載するとともに、HPにも掲載している。
・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	④ 3 2 1	学校運営方針をもとに各学科事業計画を策定し、上期終了時に中間チェックを行っている。

### ① 課題

・保護者等学生以外のステークホルダーに対して、道標や教育目標の周知方法がホームページのみ。

### ② 今後の改善方針

・保護者対象就職説明会等イベントでの配布物に道標・教育目標を記載し、保護者への周知を図る。

### ③ 特記事項

・学園として10年先を見据えた長期経営目標、3年に1度の中期経営計画、単年度ごとの学園運営方針を体系的に策定し、その内容を学校ごとの学校運営方針、部署ごとの事業計画書、さらには教職員個々人の目標(チャレンジシート)に落とし込んで、それぞれの目標が達成できるように取り組んでいる。

### (2). 学校運営

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1	備考: 取り組みの内容
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	④ 3 2 1	長期経営目標、中期経営計画、学園運営方針、学校運営方針を体系的に策定している。

・運営方針に沿った事業計画が策定されているか	④	3	2	1	各部署事業計画を学校運営方針に沿って策定している。
・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	④	3	2	1	法人の管理規則に明記され、規則に則り運営されている。
・人事、給与に関する規程等は整備されているか	④	3	2	1	法人において、人事規程、人事考課規程、給与規程を定めている。
・教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	④	3	2	1	法人の管理規則、経理規程に則り整備されている。
・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	④	3	2	1	法人において、グループ・ガバナンスを構築し、全教職員にコンプライアンスマニュアルを配布し、周知徹底を図っている。
・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	④	3	2	1	入学案内書、ホームページ、ホスピタリティレポート(学園概要&SR報告書)などを通じて、情報公開している。
・情報システム化等による業務の効率化が図られているか	④	3	2	1	独自の業務支援システムを活用し効率化を図っている。

① 課題

・現在の業務支援システムが導入され、十数年が経過しており、必要に応じて継続的に改修をしているが、改修内容によっては費用的なこともあり、先送りや運用で対応することがある。

② 今後の改善方策

・さらに様々な教育活動について情報公開していく。

・現在の業務内容や教育システムを考慮して、新たなシステム導入について検討していく。

③ 特記事項

・各種規程・規則をまとめた「コンプライアンスマニュアル(ファイル、Web)」において組織の意志決定や人事、給与に関する規程、セキュリティポリシーなどを定め、コンプライアンスの周知徹底をはじめリスクマネジメントの強化など、公正かつ透明性の高いグループ・ガバナンスを構築している。

(3). 教育活動

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1				備考: 取り組みの内容
・教育理念等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	④	3	2	1	教育理念に基づき教育綱領、道標、教育目標、教育課程を体系的に策定
・教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の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	④	3	2	1	教育目標に沿ったカリキュラムを編成し、1,700授業時間以上を確保
・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	④	3	2	1	教育目標達成に繋がるカリキュラムを体系的に編成
・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか。	④	3	2	1	就職後を見据えた実践的な職業教育カリキュラムを編成・実施
・関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	④	3	2	1	・独自のホスピタリティ授業において、関連分野の第一線で活躍する専門家を招聘した授業および、授業後の振り返りにより改善を実施 ・学校関係者評価委員会および教育課程編成委員会に関連企業・団体から委員を招聘し、カリキュラムの作成・見直しを実施
・関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか	④	3	2	1	1年次に2週間と2年次に28日間実施している。
・授業評価の実施・評価体制はあるか	④	3	2	1	全授業を対象に授業評価を実施
・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか	④	3	2	1	・戦略事業所の訪問や来校の面談時に、卒業生の勤務状況等を聞き取り、その情報を就職の授業や学生個別指導に活用 ・学校関係者評価委員会および教育課程編成委員会に関連企業・団体から委員を招聘し、職業教育に関する評価を取り入れ、カリキュラムの作成・見直しを実施
・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	④	3	2	1	学則に則り、各科目60点以上を単位認定
・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	④	3	2	1	資格検定に対する対策講座の開講と、目標資格に対応する必須授業科目の設置
・人材育成目標の達成に向け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	④	3	2	1	専門分野での豊富な実務経験や調理師養成の教員資格を満たす教員を確保
・関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか	④	3	2	1	ホスピタリティ授業等に業界団体を代表する講師を招聘
・関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	④	3	2	1	経年数等に応じ、事業所・企業での研修を実施

・職員の能力開発のための研修等が行われているか	④	3	2	1	学内において経験年数等に応じた体系的な研修を実施
-------------------------	---	---	---	---	--------------------------

① 課題
・特になし。
② 今後の改善方策
・特になし。
③ 特記事項
・地域社会貢献としての食育活動や東日本大震災の被災地へボランティア活動としての食育授業を行っている。
・教職員が各種団体のコンクールに積極的に参加し、入賞するなど資質向上につなげている。
・毎年教職員対象の研修を行い、指導力の向上や資質向上を図っている。

(4). 学修成果

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1	備考: 取り組みの内容			
・就職率の向上が図られているか	④	3	2	1	就職率は2014、13年度ともに100%。 就職部、担任・副担任3者による就職支援を実施している。
・資格取得率の向上が図られているか	④	3	2	1	資格検定に対する対策講座の開講と、目標資格に対応する必須授業科目を設置している。
・退学率の低減が図られているか	④	3	2	1	退学率 2014年度: 2.7%。 担任・副担任によるきめ細かな学生指導を実施
・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	④	3	2	1	事業所訪問の際や同窓生を通じて活躍および評価について把握している。卒業生に対しては3年に一回、事業所に対しては毎年アンケートを実施し、実態を把握している。
・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	④	3	2	1	卒業生を招いた授業を設け、卒業生の立場から在学中の学習ポイントのアドバイスをを行っている。

① 課題
・特になし。
② 今後の改善方策
・特になし。
③ 特記事項
・資格検定の取得を卒業要件とすることで学生のキャリアアップと就職力の向上を図っている。

(5). 学生支援

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1	備考: 取り組みの内容			
・進路・就職に関する支援体制は整備されているか	④	3	2	1	就職支援室の設置とクラス別就職担当者の配置している。
・学生相談に関する体制は整備されているか	④	3	2	1	正副担任及びカウンセラーを配置している。
・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	④	3	2	1	独自の待待生・奨学生制度を整備・運用している。
・学生の健康管理を担う組織体制はあるか	④	3	2	1	入学時の結核検診の実施や医務室の設置のほか、アレルギー等健康チェックシートを全学生から提出させている。
・課外活動に対する支援体制は整備されているか	④	3	2	1	各種講習会・コンクールへの学生参画を支援している。
・学生の生活環境への支援は行われているか	④	3	2	1	住居の支援体制を整え、正副担任が生活環境の相談を担当している。
・保護者と適切に連携しているか	④	3	2	1	・保護者等を対象に、卒業前に学生が食事を提供する正餐会を実施している。また、就職年次の保護者に対象に就職説明会を実施するとともに、定期試験結果及び出席状況を郵送している。
・卒業生への支援体制はあるか	④	3	2	1	同窓会組織、OB・OGサイトの整備、同窓会報の送付している。
・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	④	3	2	1	教育訓練給付金対象の認定講座となっている。その他、社会人経験者奨学金制度の整備・運用している。
・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	④	3	2	1	高等学校と連携し、職業理解を目的に見学会を実施している。

① 課題
・校医・スクールカウンセラーが常駐しておらず、相談したい時にすぐにできない。
・精神的な病気やコミュニケーション障害を持つ学生が多くなっている。
② 今後の改善方策
・スクールカウンセラーによる相談日を予め告知して、学生が相談したときに利用しやすい環境を整備する。
・スクールカウンセラーとの連携により効果的に対応できるよう努める。
③ 特記事項
・学園内でのハラスメント委員会を配置し、ハラスメントゼロに取り組んでいる。
・全国調理師養成施設協会主催のコンクールへの参画や出場学生のサポートを行っている。
・就職活動に必要な知識・スキル・マナーを学習する授業がカリキュラム化されている。

## (6). 教育環境

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1	備考: 取り組みの内容	
・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	④ 3 2 1	養成施設指導ガイドラインに指定される施設・設備を完備している。また、過去10年間に2度の大規模改装を実施している。	
・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	④ 3 2 1	学外実習を卒業必修単位として、事前指導から評価まで体系的な教育体制を整備している。	
・防災に対する体制は整備されているか	④ 3 2 1	消防署と連携し講習会を実施している。	

## ① 課題

・特になし
② 今後の改善方策
・特になし
③ 特記事項
・WEB上で調理技術の確認ができるようe-learningを活用している

## (7). 学生の受入れ募集

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1	備考: 取り組みの内容	
・学生募集活動は、適正に行われているか	④ 3 2 1	6月以降にAO入学エントリーを開始。その他一般入試等については、10月以降(高校既卒者対象には9月から)出願を受け付けている。	
・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	④ 3 2 1	就職率や資格・検定合格率については、関連部署に確認を取ったうえで入学案内書に掲載している。	
・学納金は妥当なものとなっているか	④ 3 2 1	健全な財務運営や入学者の家計における学費負担などを勘案し、奨学金制度なども含めて、毎年1月に、翌々年度の学納金の額を検討し、決定している。そのことによって学校選択の際には入学希望者があらかじめ学納金を把握できるようにしている。	

## ① 課題

・特になし。
② 今後の改善方策
・特になし。
③ 特記事項
・入学希望者は学校選択をする際に学納金の額を確実に把握できるよう、早期に学納金を決定している。

## (8). 財務

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1	備考: 取り組みの内容	
・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	④ 3 2 1	各校ともに入学者を確保できており、予算に基づく適切な収支のバランス保持と、将来を見据えたキャッシュフローが確保でき、財務基盤の強化が図れている。	
・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	④ 3 2 1	毎年事業計画に則り収支バランスのとれた予算を策定し、執行に際しても管理徹底を行っている	
・財務について会計監査が適正に行われているか	④ 3 2 1	月次決算報告会を実施し、学園監事による執行状況のチェックを毎月実施している。	
・財務情報公開の体制整備はできているか	④ 3 2 1	データ集(大和学園グループの財務状況)をホームページにて公開して	

## ① 課題

・18歳人口の大幅減少を見据えた健全な財務運営
② 今後の改善方策
・新たな教育分野の開拓や定員増等収入の安定確保に繋がる中長期財務計画の策定と取組み
③ 特記事項
・特になし

## (9). 法令等の遵守

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1	備考: 取り組みの内容	
・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	④ 3 2 1	法令遵守はもとより、学園内の諸規程を整備し、すべての規程をコンプライアンスマニュアルという名称で全教職員に配布し周知を図って、適正に運営している。学則(教務規定)の見直しは毎年行い、法令に従って都度届出等を行っている。	
・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	④ 3 2 1	個人情報に関する独自の規程を定め、問題が起きた際の対処フローも決めて、徹底を期している。	

・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	④	3	2	1	新点検評価と称して、授業評価・満足度調査を学生に対して実施、アンケートで出てきた改善点を授業運営に反映している。「専修学校おける学校評価ガイドライン」に基づき、自己評価表を作成し公表。
・自己評価結果を公開しているか	④	3	2	1	「専修学校おける学校評価ガイドライン」に基づき、自己評価表を作成し公表学園ホームページに卒業時の満足度調査と授業評価の結果について学園平均点を掲載。

① 課題

・特になし。

② 今後の改善方策

・特になし。

③ 特記事項

・特になし。

(10). 社会貢献・地域貢献

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1				備考: 取り組みの内容
・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	④	3	2	1	各種団体に対し、様々な講習会等を実施するために学校の施設を提供している。
・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	④	3	2	1	学生が地域の方々とふれあえるイベントや社会に貢献する活動を実施している。
・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	④	3	2	1	小学生に対して、食育講習会を行っている。

① 課題

・学生を巻きこんでのボランティア活動が少ない。

② 今後の改善方策

・社会的責任を果たす人材の育成のために、ボランティア活動を積極的に実施する。

③ 特記事項

・社会貢献・地域貢献に関する詳細はホスピタリティレポート(学園概要&SR報告書)および、学園ホームページ(<http://www.taiwa.ac.jp/sr/>)参照。

(11). 国際交流(必要に応じて)

評価項目	適切…4、 ほぼ適切…3、 やや不適切…2、 不適切…1				備考: 取り組みの内容
・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか	④	3	2	1	留学生用の入学案内書および入学要項、奨学金・住居サポートのパンフレットを作成し、留学生対象のガイダンスへの参画や日本語学校への訪問などで募集活動を行っている。また、在学生に対し海外留学制度を設けている。
・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	④	3	2	1	留学生の受入れについて、留学生用の入学案内書および入学要項、奨学金・住居サポートのパンフレットを作成し、留学生に安心して入学してもらえるよう案内している。また、留学生の在籍管理について大阪入国管理局から適正校の認定を受けている。
・留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか	④	3	2	1	教務部において留学生カウンセラーを設置し、入学時に説明会を行っている。
・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	④	3	2	1	英文での卒業証明書、成績証明書を発行している。

① 課題

・特になし。

② 今後の改善方策

・留学生に対する進路(就職・進学)に関する支援制度を強化する

③ 特記事項

・特になし。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

学校の理念や教育目標、事業計画は社会や産業界のニーズに沿い効果的・体系的であり、学校運営はコンプライアンスを遵守したものである。教育活動は理念や目標達成に向けた計画的・効果的なものであり、学修成果は十分に上がっている。イタリア料理上級科では、調理技術・サービス・マネジメントを関連づけた模擬演習型授業の充実により料理長に必要な管理能力を身に付けるとともに、資格検定の取得を卒業要件とすることで学生のキャリアアップと就活力の向上を図った。教育課程編成委員会や学校関係者評価委員会を開催し、関連企業や団体との連携をより充実させるとともに、卒業生・保護者・事業所アンケートを実施するなど、ステークホルダーのニーズを把握することで、教育カリキュラムの改善につなげることができた。