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

【アドミッションポリシー】
①建学の精神に共感し、自らの職業で社会に奉仕し、地域や社会の発展に貢献する意欲のある者
②ホスピタリティ精神に溢れる接客サービス・コミュニケーションができる者
③自らで目標を設定し、チャレンジ精神を持って何事にも取り組むことができる者
④イタリア料理分野で活躍できる専門知識、技術を身につける意欲のある者
⑤イタリア料理人になりたいという意欲が高く、自らを磨き高める向上心のある者

【カリキュラム・ポリシー】
イタリア料理に関する専門知識や技術、ホスピタリティ精神や高潔な職業倫理を備え、管理者と成り得る卓越した人材を養成するため、
コア・ベーシック・アドバンスト科目からなる体系的な教育をおこなう。
＜コア科目＞
1. ホスピタリティ精神や職業倫理を身につける科目
2. コミュニケーション能力やヒューマンスキル（コーチングスキル）を身につける科目
3. キャリアプラン、ライフデザイン力を身につける科目
＜ベーシック科目＞
1. 調理や食品、栄養、衛生管理に関する知識を身につける科目
2. イタリア料理に関する技術を身につける科目
3. 料飲接遇に関する技術を身につける科目
＜アドバンスト科目＞
1. 繁盛店を運営する能力を身につける科目
2. 高度な調理技術を科学的・論理的に理解・実践する知識を身につける科目
3. イタリアの食文化や食育に関する知識を身につける科目

【ディプロマ・ポリシー】
1. 建学の精神やホスピタリティ精神、高潔な職業倫理に基づき、自らの職業を通して地域や社会に奉仕し貢献する姿勢
2. イタリア料理に関する専門的な知識や技術を備え、企業や店舗の成長・発展に貢献できる能力
3. イタリア各地方の文化や食育に深い造詣を持ち、食文化の継承・発展に貢献できる能力
4. 根拠に基づき、経営・レストランマネジメントができる能力
5. 食に関して新たな事業領域に挑戦し、未来を創出することのできる能力

【進級時、卒業時の到達度】
＜技術＞
【1年次】（進級時）
・トマトソース(評価　60点以上)　・スパゲッティ　カルボナーラ(評価　60点以上)
【2年次】（卒業時）
・パスタ2種(評価　60点以上)
・レストラン実習試験(厨房作業能力30点　レストランサービス能力40点　コミュニケーション能力30点　総合評価　60点以上)
＜知識＞(すべて評価　60点以上)
・食生活と健康　・食品と栄養の特性　・食品の安全と衛生　・調理理論と食文化概論　・イタリア料理学　・イタリア調理用語
・レストランプロジェクトマネジメント　・ホスピタリティセミナー　・料飲接遇サービス　・ワインとスピリッツ　・レストラン経営学　・キャリアプランニング

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

① 繁盛店で求められるすべての工程を身につける、独創的なカリキュラムの構築とPDCAサイクルに基づく継続的な改善
② カリキュラムマップ・カリキュラムツリーの策定による科目横断型授業の強化
③ 正しく考え行動するアカデミック・インテグリティの深化と衛生管理・情報セキュリティポリシーの周知徹底
④ ラーニングコモンズを活用した学生の主体性を引き出すアクティブラーニングの推進と「自発性」「課題抽出力」「課題解決力」の醸成
⑤ 多様化する学生に応じた適応学習及び能動学習の推進と学生サポートによる出席率向上と退学防止
⑥ 第一希望進路の実現をサポートする組織横断的な進路支援体制の確立
⑦ 職能開発援助制度の積極的な活用による関連分野の上位資格・検定取得を通じた教員・助手の資質向上

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アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシーの3ポリシーを策定・運用し、教育理念を明確にするとともに、学科ごとに養成する人材像を明確に定めている。
・ 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。
・ 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、各年度の学園運営方針を基に、本校の運営方針、さらには各学科の事業計画に具体的な目標を設定するとともに、達成に向け取り組んでいる。 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（環境分析）をして計画を策定している。 2018年4月に太秦キャンパスを開設した。
・ 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	入学後、進級後のオリエンテーションにて学生に配布するSTUDENT HANDBOOK（シラバス）に掲載するとともにHPやホスピタリティ・レポート（学園概要＆SR報告書）にも掲載している。 また本校のめざす人材育成の指標となる「Pride of Culinary Art」の宣誓カードを学生に配布、常時携帯させ、スタンダードの遵守、実践する規範教育を行っている。
・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	各学科の教育目標、育成人材像は、教育課程編成委員会にて、外部委員の方からの意見を聞きながら、毎年見直している。 また、学校運営方針をもとに学科ごとに事業計画を策定し、上期終了時点で目標達成状況の中間チェックを行っている。

① 課題
・特になし

② 今後の改善方策
・特になし

③ 特記事項
・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ている。
・学校運営方針、学科ごとの事業計画書、さらには教職員の目標（チャレンジシート）に落とし込んで、目標が達成できるように取り組んでいる。

自己評価表（京都調理師専門学校　イタリア料理上級科）

（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・各学科の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、全教職員が閲覧できるコンプライアンスマニュアルを学内イントラネットに公開、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、HP、ホスピタリティ・レポートなどを通じて、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	スケジュール管理やメール、情報共有機能等を持ったグループウェアや、独自の業務支援システムを活用し、業務の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、さらなる業務の効率化を図るためには、抜本的な改修が必要である。

② 今後の改善方策

・2018年度より順次、新業務支援システムを導入し、2019年4月より本格稼働。

③ 特記事項

・コンプライアンスマニュアルにおいて、各種規程・規則をまとめている。コンプライアンスの周知徹底をはじめ、組織の意志決定方法や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。

自己評価表（京都調理師専門学校　イタリア料理上級科）

（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	2016年度より、教育課程の編成・実施方針などを明確にしたカリキュラム・ポリシーを策定し、運用している。
・ 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	教育理念・教育目標である3ポリシーに沿ってカリキュラムを編成し、総授業時間1，700時間以上を確保している。また、年間予定（アカデミック・カレンダー）を組み、確実に学習時間を確保している。
・ 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	社会から求められる人材像を明確にし、教育目標の達成につながるカリキュラムを体系的に編成している。
・ 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を展開できるようなカリキュラムを編成、実施している。 また毎年、カリキュラム検討ワーキンググループ、教育課程編成委員会を開催し、カリキュラムや教育方法の改善を図っている。
・ 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	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・見直しを図っている。
・ 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	学外実習（必修科目）を1年次から2年次に進級する前の2週間（授業時間90時間）で実施し、2年次からの授業につなげている。また、任意参加のインターンシップは、春・夏長期休暇中に参加できるようにしている。 さらに、「ホスピタリティセミナー」という授業において、関連分野の第一線で活躍する専門家を招聘した授業を実施している。
・ 授業評価の実施・評価体制はあるか	4	3	2	1	すべての授業、すべての学生を対象に、授業評価を実施している。また、学科ごとや授業スタイルごとの評価結果、自由記述などを分析することで、学科全体の評価向上と個々の教員の授業改善につなげている。
・ 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	卒業生のいる事業所への訪問や担当者の来校時に、卒業生の勤務状況などを聞き取り、その情報を授業や個別指導に活用している。 また、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ている。
・ 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	学則および教務規定に、成績評価・単位認定、進級・卒業判定に関する基準を明記している。
・ 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	調理師免許取得に必要となる科目をすべて履修させるとともに、HRS3級の試験対策として、2年次に科目を設置している。その他、任意ではあるが、食生活アドバイザーなど試験対策を実施している。
・ 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	専修学校設置基準および調理師養成施設ガイドラインにある教員資格を満たす教員を確保している。 また、専門分野における豊富な実務経験や知識を有する教員を確保するとともに、授業評価を実施することで継続して資質向上につなげている。
・ 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	「ホスピタリティセミナー」の授業などに関連分野の第一線で活躍する専門家を招聘している。
・ 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	関連分野の事業所への派遣研修や海外への長期派遣研修をはじめ、指導力向上につながる研修などを実施。また、学会やコンクールへの参加を通じて、資質向上にも取り組んでいる。
・ 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	職能資格や役職、経験年数などに応じて、体系的な研修を実施している。

① 課題

特になし。

② 今後の改善方策

特になし。

③ 特記事項

・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。
・教職員が各種団体のコンクールへ積極的に参加し、入賞するなどしている。

自己評価表（京都調理師専門学校　イタリア料理上級科）

（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　100％（昨年100％）。 就職部スタッフ、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	取得目標資格に対応する必須授業科目を設置するとともに、その他資格検定についても特別対策講座を開講している。
・ 退学率の低減が図られているか	4	3	2	1	退学率　5．0％（昨年1．4％） 担任・副担任を中心に学生個々の出席、学習状況を把握し、きめ細かな学生指導を実施している。
・ 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	事業所訪問時や担当者の来校時、同窓生を通じて、卒業生の活躍および評価について把握している。 また、卒業生に対しては3年に1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	キャリアプランニングの授業において、卒業生を招いた授業を設けるなど、卒業生の立場から在学中の学習ポイントについてアドバイスをいただいている。

① 課題

・昨年度と比較し退学率が上昇した

② 今後の改善方策

・正副担任による指導のみならず、精神的に不安定な学生にはスクールカウンセラーによる学生相談を活用し、退学の防止に努める。

③ 特記事項

・目標資格・検定の対策を必修科目に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。

自己評価表（京都調理師専門学校　イタリア料理上級科）

（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を配置し、正副担任と連携した就職支援体制を整備している。
・ 学生相談に関する体制は整備されているか	4	3	2	1	担任・副担任の支援とともに、専門の資格を持ったスクールカウンセラーを配置するなど体制を整えている。
・ 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	学園独自の特待生・奨学生制度を整備・運用するとともに、公的な就学支援に関する情報の提供や、日本学生支援機構等の事務手続代行も行っている。
・ 学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	3	2	1	新入生を対象に結核検診を実施している。また、キャンパス内に医務室を設置し、体調不良を訴える学生に対応している。さらに、全学生からアレルギーの情報などを記入する健康チェックシートを提出させている。
・ 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	バレーボール部および卓球部があり、京都府専修学校各種学校協会の体育大会に参加している。 また、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	一人暮らしをする学生の住居に対する支援体制を整えるとともに、担任・副担任が生活に関する相談などを担当している。
・ 保護者と適切に連携しているか	4	3	2	1	保護者などを対象に、卒業前に学生がこれまでの学生生活2年間に対する感謝の意を込めて、食事を提供する正餐会を実施している。 また定期試験結果及び出席状況を保護者へ郵送する際には、学生の学校生活の様子を記載した印刷物を同封している。
・ 卒業生への支援体制はあるか	4	3	2	1	同窓会を組織し、同窓会報を送付している。 また、HPにOB・OGサイトを整備して、中途求人など卒業生に関連情報を発信している。
・ 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	専門実践教育訓練給付金の指定講座となっている。また、その他、社会人経験者向け奨学金制度を整備・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、職業理解を目的とした見学会を実施している。

① 課題

・スクールカウンセラーは常駐しておらず、相談したい時にすぐにできない。

② 今後の改善方策

・スクールカウンセラーに相談できることを学生に積極的に告知し、学生が利用しやすい環境を整備する。

③ 特記事項

・ハラスメント防止委員会を設置し、ハラスメントゼロの環境整備に努めている。
・全国調理師養成施設協会主催の調理技術コンクールへの参画や、出場する学生をサポートしている。
・就職活動に必要な知識・スキル・マナーを学習する授業が必修化されている。

自己評価表（京都調理師専門学校　イタリア料理上級科）

（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	調理師養成施設ガイドラインで指定される施設・設備を完備している。2018年に新キャンパスを開設した。
・ 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	学外実習を必修科目として、事前指導から評価まで体系的な教育体制を整えている。 また任意参加であるが、インターンシップについては、学生の長期休暇中に参加できるよう体制を整えている。
・ 防災に対する体制は整備されているか	4	3	2	1	防災マニュアルの作成と緊急時の担当者を明文化している。 また、消防署と連携し、訓練を実施している。また、自衛消防団組織を編成するなど、消防計画を作成し、京都市に提出している。 なお、2018年7月5日には、京都市の右京区役所・右京消防署・社会医療法人太秦病院と「防災及び災害時支援に関する協定」締結式を行った。

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上で調理技術の学習ができるようeラーニングを活用している。

（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入試のエントリーを開始。その他一般入試等については10月以降（高校既卒者対象は6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決定している。それにより、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

・入学希望者が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。
・2020年4月実施予定の高等教育段階の教育費負担軽減方策の機関認定に向け申請を行う。

自己評価表（京都調理師専門学校　イタリア料理上級科）

（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	各学科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維持と、将来を見据えたキャッシュフローを確保するなど、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、収支のバランスがとれた予算を策定し、執行に際しても徹底して管理している。
・ 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て、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（学校法人大和学園財務状況）をHPで公開している。

① 課題

・2018年度以降の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を図るとともに、各校全学科で定員充足に努め、安定した収入を確保する。

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Web版コンプライアンスマニュアルに掲載することで周知を図り、適正に運営している。また、学則や教務規定の見直しは毎年行い、法令に従って都度届出などを行っている。
・ 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	個人情報の取り扱いに関して独自の規程を定め、問題が起きた際の対処フローも決めて、管理を徹底している。
・ 自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	3	2	1	新点検評価と称して、授業評価・満足度調査を全学生に対して実施。アンケートから抽出した改善点を授業や学校運営に反映している。 また、「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、自己評価表を公表している。
・ 自己評価結果を公開しているか	4	3	2	1	「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、自己評価表を公表している。 また、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

・2013年度より自己評価結果に基づき、学校関係者評価委員会を実施。各分野の企業等から委員を招聘し、そこでいただいた意見を学校運営に活かしている。

自己評価表（京都調理師専門学校　イタリア料理上級科）

（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。 また、学生レストランを運営し、地域の方に利用いただいている。
・ 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展開している。
・ 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	京都府委託の「長期高度人材育成コース」の対象となっている。 近隣の小学校と連携し、小学生とその保護者を対象とした食育講習会を開催している。

① 課題

・学生を巻き込んだ社会貢献・地域貢献活動が少ない。

② 今後の改善方策

・社会的責任を果たす人材を養成するために、社会貢献・地域貢献に積極的に参画し、学外のボランティアも紹介する。

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・レポートおよび、HPに掲載している。

（11）. 国際交流

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	留学生向け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の活動を行っている。 また在校生に対しては、日本から海外への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、留学生向け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は、入国管理局から適正校として認定を受けている。
・ 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	正副担任のサポートのみならず、教務部において留学生カウンセラーを設置し、面談を実施している。
・ 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	必要な際に英文での卒業証明書、成績証明書を発行している。

① 課題

・留学生に対する卒業後の進路確保

② 今後の改善方策

・在留に対する法改正の情報を的確に把握し、留学生の卒業後のサポートを強化する。

③ 特記事項

・京都の大学、短大、専修学校や関係者が集まった「留学生スタディ京都ネットワークの就業支援ワーキンググループ」のメンバーとして参画している。

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って、体系化されている。学校運営については、コンプライアンスはもちろんのこと、清廉潔白な真摯さを表すアカデミック・インテグリティを徹底している。教育活動についても、掲げた目標の達成に向けて計画的・効果的なものであり、本年度より開設した太秦キャンパスの最新の施設・設備を活かした授業で、学修成果は十分に上がっている。特に、繁盛店の運営に必要なすべての能力を身につけられるよう、一般開放を実施しているイタリア料理レストラン実習を中心に、授業内容の充実を図り職業型実学教育が実践できている。また、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。資格検定の取得については、e-learningの活用や少人数指導の導入など対策を強化した結果、HRS3級の合格率が90．9%と高い合格率を残すことができた。なお、退学率の低減が課題にあげられるため、今後も継続して担任・副担任、授業担当教員や職員も含め校を挙げたサポートを強化する。