

2022年度自己評価表(京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科)

1. 学校の教育目標(2022年度)

【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人に奉仕し地域・社会に貢献する姿勢を身につけている
2. 和食・日本料理に関する専門的な知識や技術、衛生管理に関する知識を備え、企業や店舗の成長・発展に貢献できる能力と、根拠に基づいたレストランマネジメントができる能力を有している
3. 日本の食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を有している
4. 職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみや社会人基礎力、及び社会の変化に対応する力を有している
5. 食に関して新たな事業領域に挑戦し、未来を創出する姿勢を身につけている

【カリキュラム・ポリシー】

和食・日本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接客スキル、チームワークを身につける科目
3. 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. 和食・日本料理や日本の食文化、食育に関する知識・技術を身につける科目
3. 飲料接客に関する知識・技術を身につける科目

<アドバンスト科目>

1. 持続可能な店舗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. 企業や社会からの課題に対して解決策を提案できる問題解決力を身につける科目

【アドミッション・ポリシー】

- ① 建学の精神に共感し、自らの職業で人に奉仕し、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 和食・日本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 日本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

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 日本料理分野におけるカテゴリーリーダーとしての地位の確立と各ルール(衛生・コロナ対策)遵守による事故ゼロの授業運営
- ② 広報渉外部との協働と資格検定合格率向上による和食・日本料理上級科の魅力の訴求
- ③ ICT教材の活用や産学連携授業によるoutcomesの最大化と自発的に学ぶ主体性の醸成
- ④ ハラスメントフリー、ダイバーシティを前提とした対学生コミュニケーションによる出席率向上及び退学防止
- ⑤ 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とプラットフォームツールの活用
- ⑥ 心理的安全性の高い職場環境の創出による教員の人材力向上と情報インシデントの防止

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				備考: 根拠となる資料の内容
・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より明確に定めている。なお、ホームページの「教育方針」のページに3ポリシーを掲載している。またアセスメント・ポリシーも策定している。	・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 ・アセスメントポリシー
・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マインドの涵養について重きを置いている。	・学則の教育課程(カリキュラム) ・ホームページ「教育方針」
・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	2030年を見据えた学園長期ビジョン、3か年ごとの学園中期計画、単年度学園事業計画を基に、本校の事業計画、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(環境分析)をして計画を策定している。	・学校事業計画
・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STUDENT HANDBOOKに掲載するとともにHPIにも掲載している。	・STUDENT HANDBOOK ・ホームページ「教育方針」
・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取り入れ、カリキュラム検討委員会でも議論を重ね、毎年見直している。また、学校事業計画をもとに各学科事業計画を策定し、上期終了時には中間チェックも行っている。	・事業計画書

① 課題

特になし。

② 今後の改善方策

特になし。

③ 特記事項

- ・学園では、10年先を見据えた長期ビジョン、3年に1度の中期計画で将来構想、単年度ごとの学園事業計画を体系的に策定している。
- ・学校事業計画、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。
- ・「Pride of Culinary Art」を策定し、規範教育も徹底している。

2022年度自己評価表(京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	3	2	1	長期ビジョン、中期計画、学園事業計画、学校事業計画を体系的に策定している。	・長期ビジョン ・中期計画 ・学園事業計画 ・学校事業計画 ・事業計画書 ・ホスピタリティ・レポート(学園概要&CSV報告書)
・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事業計画に沿って策定している。	・学園事業計画 ・学校事業計画 ・事業計画書
・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。	・コンプライアンスマニュアル(管理規則)
・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。	・コンプライアンスマニュアル (給与規程、人事規程、人事考課規程等)
・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。	・コンプライアンスマニュアル (管理規則、経理規程)
・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。	・コンプライアンスマニュアル(管理規則、庶務規程、情報セキュリティポリシー、プライバシーポリシー、ハラスメント防止に関する規程等)
・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&CSV報告書)などを通じて、情報公開している。	・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&CSV報告書)
・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、業務支援システムを活用し、業務の効率化を図っている。	・グループウェアソフト ・業務支援システム

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

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」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。
・授業評価アンケート、卒業時満足度調査の結果(点数)を、ホームページの大和学園データ集で公開している。

2022年度自己評価表(京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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、2016年度より運用している。	・シラバス ・STUDENT HANDBOOK
・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	ディプロマ・ポリシーにあわせ教育到達レベルを明確化し、カリキュラム1,700授業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。	・シラバス
・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	カリキュラム検討委員会を設置し、教育課程編成委員会の提言を踏まえ、ディプロマ・ポリシーに掲げた人材を輩出できる、カリキュラムを体系的に編成している。	・カリキュラム検討委員会報告書 ・シラバス ・カリキュラムマップ・カリキュラムツリー
・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	カリキュラム検討委員会、教育課程編成委員会を設置し、教育課程編成委員会の提言を踏まえ、卒業後のキャリア形成や実践的な職業教育を意識したカリキュラムや教育方法の改善を図っている。	・カリキュラム検討委員会報告書
・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	関連分野の企業・関係施設等や業界団体等において第一線で活躍されている方々および本校教職員から構成される教育課程編成委員会を設置して、カリキュラムの作成・見直しを実施している。	・教育課程編成委員会議事録
・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	校外実習(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110時間)で実施し、2年次からの授業につなげている。また、長期休暇中に任意参加の選択科目「インターンシップ」による現場体験を推奨している。さらに、授業「業界セミナー」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。	・シラバス ・校外実習関係資料
・授業評価の実施・評価体制はあるか	4 3 2 1	全授業で全学生を対象に各期ごとに授業評価を実施し、教員にフィードバックするとともに、授業の改善に努めている。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。	・授業評価結果
・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	卒業生や関連分野の企業等で活躍されている方々で構成される学校関係者評価委員会を設置して、専修学校における学校評価ガイドラインに基づき、評価を実施している。評価結果に基づき、職業教育や学校運営についての意見をいただき、改善等を実施している。また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。	・学校関係者評価委員会議事録 ・事業所アンケート結果
・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	学則及び教務関係規程に、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。	・STUDENT HANDBOOK
・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な科目をすべて履修させるとともに、ふぐ処理師免許の試験対策として、1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。	・シラバス
・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関連分野の実務経験豊富な教員を確保している。	・履歴書、職務経歴書
・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	授業「ホスピタリティセミナー」「プロフェッショナルセミナー」やスキルアッププログラム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。	・スキルアッププログラムリーフレット ・講師派遣承諾書
・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	育成計画に基づき、経験年数やスキルにあわせて、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している。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むとともに、上位学位の取得に向け励んでいる。	・予算書 ・研修計画書 ・研修報告書
・教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	育成計画に基づき、経験年数やスキルにあわせて、学内での研修、外部への派遣研修を実施している。	・予算書 ・研修計画書 ・研修報告書

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

・教職員が各種団体のコンクールに積極的に参加し入賞したり、学位取得のために進学したりするなど、資質向上につなげている。
 (日本料理コンペティション事業 日本料理大賞 京都決勝大会3位入賞)
 ・taiwaFD/SDプログラムと称して職種別、職務別となる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
 ・授業評価結果を即時に公開し、各授業における改善項目を抽出し、次期の授業運営に反映させている。
 ・2022年度も新型コロナウイルス感染症防止に伴い、一部講義科目にてオンライン授業を実施した。
 ・本校の「VR」を活用した調理分野における新たな職業教育プログラム開発に関する実証研究事業」が令和3年度文科省委託事業「専修学校における先端技術利活用実証研究」に採択された。
 ・大和学園と連携協定を取り交わしている宮津市の「美食のまちづくり推進事業」の一環として、学生レストランin宮津を開催し、食を通じた地域活性化に貢献した。

2022年度自己評価表(京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・就職率の向上が図られているか	4	3	2	1	就職部・担任による就職支援や各クラス「就職セミナー」の開催でサポートに努め、就職率96.5%達成。	・入学案内書 ・ホームページ「就職実績・サポート」
・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。1年次の京都府ふぐ処理師試験合格率91.7%。	・入学案内書 ・ホームページ「資格・合格実績」
・退学率の低減が図られているか	4	3	2	1	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。退学率は5.5%。	・年度別退学率データ
・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。また、事業所アンケートを毎年、卒業生アンケートを3年に1回実施している。	・事業所訪問履歴 ・事業所アンケート結果
・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やセミナーを設け、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。	・予算書 ・ガイダンス報告書

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

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。
- ・学生面談等の実施により悩みを把握し対策を行うことで、退学率低下を図る。

2022年度自己評価表(京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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専門のキャリアアドバイザーを配置し、担任との連携による就職支援体制を整備しているとともに、専門学校生用の就職支援アプリを導入している。	・STUDENT HANDBOOK ・入学案内書 ・ホームページ「就職実績」
・学生相談に関する体制は整備されているか	4	3	2	1	担任の他に必要に応じてスクールカウンセラーによる相談体制を整備している。	・STUDENT HANDBOOK
・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	学園独自の待学生・奨学生制度(返済不要)を整備しているとともに、公的な就学支援や企業等の奨学生募集に関する情報の提供や、日本学生支援機構の事務手続き代行も行っている。また2022年度も高等教育の修学支援新制度対象校に継続認定されている。	・募集要項 ・学費サポートBOOK ・未来設計応援BOOK ・STUDENT HANDBOOK
・学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4	3	2	1	入学時の結核検診や健康チェックシートの記入、校医による健診で学生個々の健康状態を把握し、教職員間で情報共有している。さらに、全学生からアレルギーの情報を記入する健康チェックシートを提出させているとともに、日々健康観察を行えるよう自己管理表を配布している。	・結核検診報告書 ・健康チェックシート
・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	京都府専修学校各種学校体育大会に参加するバレー部、卓球部への支援や、食べ歩き研修会の企画・運営などしている。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。	・京専各体育大会報告書 ・食べ歩き研修会報告書
・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備し、カウンセラーや担任が生活環境に関する相談を受けている。	・学費サポートBOOK ・未来設計応援BOOK
・保護者と適切に連携しているか	4	3	2	1	保護者に対して成績結果通知の送付や専用ポータルサイトの開設など情報提供を行うとともに、必要に応じてこまめに連携している。また授業にて運営しているレストランのオープン日をお知らせし、利用いただくよう案内している。	・成績結果通知
・卒業生への支援体制はあるか	4	3	2	1	同窓会を組織し、毎年同窓会報を作成し公開している。同窓生専用ホームページでは卒業後の再就職支援など行っている。	・ホームページ「OB・OGサイト」 ・中途求人票 ・同窓会報
・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	社会人限定奨学金制度(返済不要)を整備しているとともに、専門実践教育訓練給付金認定講座に指定されている。	・専門実践教育訓練給付金指定講座認定書 ・募集要項 ・サポートブック
・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	高校と連携し、職業理解を目的とした見学会や出張授業を実施している。	・高専連携依頼書 ・学校見学会実施要領

① 課題

・学生の悩みが多様化している

② 今後の改善方策

・カウンセラーとの面談を希望する際は専用フォームにて予約できるよう設え、カウンセラー対応可能曜日・時間を事前に学生に案内する

③ 特記事項

・就職セミナーにより、就職活動に必要な知識・スキル・マナーを身につけられるよう設えている。
 ・学園内でのハラスメント防止委員会を配置し、ハラスメントフリーな環境づくりに取り組んでいる。
 ・学生の就職支援状況を、就職部スタッフ、担任を中心に、学校全体で情報共有するよう努めている。
 ・本校の「EdTechを活用した和食・日本料理業界のサービスイノベーションにつながる人材育成プログラムの実証事業」が、令和3年度文科省委託事業「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」に採択された。
 ・令和4年度からは「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」としての「食・観光を軸としたホスピタリティ分野で活躍する職業人のためのDX人材養成プログラム開発・実証事業」に取り組んだ。
 ・卒業生を対象に「開業・店舗運営セミナー」を開催した。

2022年度自己評価表(京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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、教育効果が高まる施設・設備を整備している。	・調理師養成施設認可書 ・各種申請・届出の写し
・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	校外実習を必修科目として、事前指導から評価まで、マナー指導をはじめ、事前指導から実習評価まで教育・指導体制を整備している。 また学生任意参加のインターンシップを長期休暇中に参加できるように設けている。	・校外実習受入依頼書、承諾書 ・校外実習評価表 ・STUDENT HANDBOOK
・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。あわせて、2021年11月1日には「大和学園 危機管理マニュアル」が制定された。 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。	・校舎管理・防火・防犯要領 ・大和学園 危機管理マニュアル

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

・学外実習以外に、選択科目「インターンシップ」を開講している。
・定期的に設備機器の入れ替えや新規購入を行い、学習効果の高い機器を導入している。

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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し、8月以降に出願受付。その他、一般入試等については、高校既卒生6月以降、その他は10月以降に出願を受け付けている。	・入学要項
・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、ホームページに掲載している。	・入学案内書 ・ホームページ「就職実績・サポート」「資格・合格実績」
・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。	・入学要項

① 課題

・学費支払困難を理由に、入学を断念する受験者がいる。

② 今後の改善方策

・学校独自の奨学金制度を設けるとともに、学外の奨学金制度についても案内を行う。
・高等教育等の修学新支援制度の対象機関として、継続認定の申請を行う。

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。
・学費支払いについて期間的により余裕ができるよう、入学金以外の学費納入時期の見直しを行った。
・遠方の方や新型コロナウイルス感染症の影響がある方など来校が難しい方に対し、WEBオープンキャンパス・WEB個別相談、WEB面接を案内している。

2022年度自己評価表(京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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が保持できており将来を見据えたキャッシュフローも確保でき、財務基盤の強化が図られている。	・2022年度決算書
・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。	・事業計画書
・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	月次報告書を作成し、公認会計士による執行状況のチェックを毎月実施している。	・月次報告書
・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(大和学園の財務状況)をホームページにて公開している。	・ホームページ大和学園データ集「財務状況」

① 課題

・今後の18才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の完全充足等収入の安定確保に繋がる中長期財務計画の策定と取り組みを実践する。

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	備考: 根拠となる資料の内容
・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、学則や教務関係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。	・コンプライアンスマニュアル ・STUDENT HANDBOOK
・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、事案が起きた際の対処フローも決めて、徹底を期している。	・情報セキュリティポリシー ・プライバシーポリシー
・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	学生に対し授業評価、満足度調査を、また卒業生、保護者、事業所にも満足度調査を実施し、アンケートで出てきた改善点を学校運営・授業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、自己評価を実施、外部委員で編成される学校関係者評価委員会からの意見もいただき、自己評価表を公開するとともに次年度の取り組みに活用している。	・授業評価アンケート報告書 ・満足度調査報告書 ・自己評価表
・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、自己評価を実施し、本校ホームページで公開している。また、大和学園データ集にて卒業時の満足度調査、授業評価の結果について、学校の平均点を公表している。	・自己評価表 ・ホームページ大和学園データ集

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。

2022年度自己評価表(京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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。	・入学案内書 ・ホスピタリティ・レポート(学園概要&CSV報告書)
・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	例年、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。(2022年度は新型コロナウイルス感染症の影響により一部中止)	・ホスピタリティ・レポート(学園概要&CSV報告書)
・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	例年地域の方々を対象に料理講習会を積極的に実施している。「taiwa food expo2022 in京都太秦」にて一般向けの講習会を実施。	・年末特別料理講習会報告書

① 課題

・特になし

② 今後の改善方策

・特になし

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&CSV報告書)および、学園ホームページで公開。
・2022年3月に本校の京都太秦Taiwa Museumが「文化庁「食文化ミュージアム」に認定された。修学旅行生等を受け入れたり、当施設を利用した地域の方向けのイベントを実施したりして活用する。
・大和学園と連携協定を取り交わしている宮津市の「美食のまちづくり推進事業」の一環として、学生レストランin宮津を開催し、食を通じた地域活性化に貢献した。
・2022年12月17・18日には、食を通じた地域活性化イベントとして「taiwa food expo2022 in京都太秦」を開催し、一般、観光客の方々にご参加いただいた。

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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・住居サポート等を掲載した学園概要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。	・留学生対象学園概要 ・入学要項 ・日本語学校訪問計画 ・入学案内書「海外留学・研修プログラム」
・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入国管理局から適正校の認定を受けている。	・留学生対象学園概要 ・入学要項 ・サポート制度のご案内 ・留学生実態調査回答用紙 ・適正校認定書
・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	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。	・業務分掌
・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	農林水産省により制定された「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」に基づく、日本の調理師養成施設として初の「日本料理調理技能認定校」。 また、必要際に英文での卒業証明書、成績証明書を発行している。	・卒業証明書(英文) ・成績証明書(英文)

① 課題

・総学生数と比較して、留学生の入学希望者が相対的に少ない。
・留学生に対する卒業後の進路確保。

② 今後の改善方策

・毎年わかりやすくなるよう見直しを行っている留学生パンフレットを活用し、Web/SNSの強化など広報活動を展開し、国内外に留学生にどう魅力的な情報を発信する。
・「特定技能」の在留資格も活用し、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・専修学校及び関係者で構成されている、留学生スタディ京都ネットワークに参画している。
・一部の日本語学校に対し、特別指定校推薦も実施している。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

2022年度も長期ビジョン、中期計画の実現に向け、学園の理念や当年度の学園事業計画、学校事業計画、そして和食・日本料理上級科の3ポリシーに則り、コンプライアンス遵守のもと、学校運営や教育活動に取り組んだ。そして、目標資格取得、第一希望就職の達成を目指すとともに、「Pride of Culinary Art」を基に規範教育も徹底した。

教育課程では、ホスピタリティマインドの醸成と反復練習による基本技術、さらに五法に則った応用調理技術、食材に特化した高度調理技術の修得をめざした。レストラン実習では、技術力・コミュニケーション能力を向上させるとともに、京のふるさと産品協会、京都府山城広域振興局と連携した京野菜をふんだんに使用した献立と行動経済学を根拠とした価格・献立の設定や特産品である飲物の販売で、飲食店における飲料売り上げの重要性を理解することで繁盛店を運営できる日本料理界の中核的専門人材の養成に取り組んだ。また2022年度は選択科目「企業コラボ演習」の開講により、産学連携した教育の取り組みを推進し、学びの質的向上を図った。

大和学園と連携協定を取り交わしている宮津市の「美食のまちづくり推進事業」の一環として、学生レストランin宮津を開催し、食を通じた地域活性化に貢献するとともに、令和2年度から継続の文部科学省委託事業「専修学校における先端技術活用実証研究」としての「VRを活用した調理分野における新たな職業教育プログラム開発に関する実証研究事業」ならびに令和4年度からは「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」としての「食・観光を軸としたホスピタリティ分野で活躍する職業人のためのDX人材養成プログラム開発・実証事業」に取り組み、新たな職業教育プログラムの開発によるまちづくり、ひとづくりに貢献するプログラムを推進した。

今後も学生に対するアンケートのみならず、卒業生、保護者、事業所アンケートを継続し、ステークホルダーのニーズを把握するとともに、教育課程編成委員会、学校関係者評価委員会の提言を受け、時代を先取りした教育カリキュラムを構築し、学校、学科運営を展開する。