

2022年度  
学校関係者評価委員会  
報告書



学校法人 大和学園  
京都調理師専門学校

## I. 学校関係者評価委員会の目的

委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、自己評価の結果に基づき客観的に評価することを目的とする。(京都調理師専門学校 学校関係者評価委員会規則 第2条)

## II. 2022年度 学校関係者評価委員会 開催概要

1. 日 時 2022年9月13日(火) 11時00分～12時00分
2. 会 場 大和学園太秦キャンパス 京都調理師専門学校 4階会議室
3. 出席者 <企業等の役員または職員>  
磯橋 輝彦 様 (京都料理芽生会 会長  
株式会社嵐山辨慶 代表取締役社長)  
※当日ご欠席のため、別途意見聴取  
西 稔史 様 (株式会社ブライトンコーポレーション  
京都ブライトンホテル 取締役統括総料理長)  
森 博史 様 (京都ネーゼ オーナーシェフ)  
<本校卒業生>  
辰馬 雅子 様 (株式会社辰馬コーポレーション 代表取締役  
京都調理師専門学校同窓会)  
<学校運営や教育に関する有識者>  
高尾 勝義 様 (学校法人大和学園  
京都ホテル観光ブライダル専門学校  
旅行学科 学科長)  
<事務局>  
田中 幹人 (京都調理師専門学校 校長)  
北條 嘉久 (京都調理師専門学校 校長代行)  
住友 文 (京都調理師専門学校 教務部長)  
黒田 翔太 (京都調理師専門学校 教務部主任)  
池田 隆二 (京都調理師専門学校 教務部員)  
河北 茉奈 (京都調理師専門学校 教務部員) ※書記
4. 議 事 I. 自己評価結果について  
(1)教育理念・目標 (2)学校運営 (3)教育活動 (4)学修成果  
(5)学生支援 (6)教育環境 (7)学生の受入募集 (8)財務  
(9)法令等の遵守 (10)社会貢献・地域貢献 (11)国際交流  
II. 自己評価結果の学校関係者による評価について  
(1)教育理念・目標 (2)学校運営 (3)教育活動 (4)学修成果  
(5)学生支援 (6)教育環境 (7)学生の受入募集 (8)財務  
(9)法令等の遵守 (10)社会貢献・地域貢献 (11)国際交流

### Ⅲ. 評価委員からの評価および意見

|      |  |   |
|------|--|---|
| 評価項目 | (1) 教育理念・目標  |   |
|      | 評価委員からの評価および意見   | 評価委員からの意見に対する対応および改善方策  |
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「教職員の目標(チャレンジシート)に落とし込む」とあるが、これは誰が評価するのか。</li> <li>・学生数が少なくなり募集が大変になるかと思うので、SNS や VR 等、新しいことに取り組んでいくことも大切である。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・目標管理制度を学園全体で導入しているもので、各教職員が半年に1度目標を立て、半年後にその目標に対しての達成度を自己評価した後、上司が上司評価して記入し、最終的には校長が承認する。</li> <li>・様々な新規事業については継続して仕掛けを行っていく。</li> </ul>                                       |
| 評価項目 | (2) 学校運営   |   |
|      | 評価委員からの評価および意見   | 評価委員からの意見に対する対応および改善方策  |
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・どの目標が1番難しいと感じているか。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・強いて言うなら「情報システム化等による業務の効率化」が情報システムの苦手な教職員もいることから難しいと感じるが、FD・SDプログラムの研修等で引き続きフォローしていく。</li> </ul>   |
| 評価項目 | (3) 教育活動<br>(4) 学修成果   |   |
|      | 評価委員からの評価および意見   | 評価委員からの意見に対する対応および改善方策  |
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・昨年もこの会議に参加したが、昨年とは何が変わっているのか。</li> <li>・調理業界を志す方が少なくなっているが、退学率はどれくらいか。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・大きく変わった部分はないが、カリキュラムの部分において新たな科目の追加や企業コラボ演習での業界との連携等、少し変化した部分がある。産学連携を近年では強化している。</li> <li>・本校の退学率の目標数値は最低で5%を上限として運営している。現在は、この目標数値は概ねクリアできている状況にあり、退学の抑止・防止に努めている。</li> </ul> |

|        |   |  |
|--------|---|--|
|        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・離職率は把握しているのか。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業1年後の離職率を把握しているが、世間一般の離職率ほど高くはないと認識している。</li> </ul>   |
| 評価項目   | <p>(5) 学生支援<br/>(6) 教育環境</p>  |  |
|        | 評価委員会からの評価および意見   | 評価委員会からの意見に対する対応および改善方策  |
|        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生カウンセリングを利用する学生の相談はどのような内容が多いのか。</li> <li>・学生カウンセリングについて、自分からカウンセリングに足を運べるような強化の仕方も大切である。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・人間関係・進路・勉強に対する不安を相談する学生が多い。</li> <li>・相談しやすい環境づくりのため、専任カウンセラー(非常勤)を設置している。</li> </ul>  |
| 評価項目   | <p>(7) 学生の受入募集<br/>(8) 財務<br/>(9) 法令等の遵守<br/>(10) 社会貢献・地域貢献<br/>(11) 国際交流</p>   |  |
|        | 評価委員会からの評価および意見   | 評価委員会からの意見に対する対応および改善方策  |
|        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・これからの少子高齢化により学生数の減少という問題があると思うが、留学生を受け入れることも検討しているのか。</li> <li>・留学生は専門学校を卒業後、日本で就職するのか。</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在留学生は受け入れており、学校法人大和学園のグループ校である京都ホテル観光ブライダル専門学校には留学生限定の「ホスピタリティビジネス学科」を設置している。</li> <li>・留学生が日本で就業するには特定技能のビザを取得することが基本となるが、受入先企業様に対応いただくことになるため、企業様の協力が必要不可欠となる。</li> </ul> |
| 全体を通して |   |  |
|        | 評価委員会からの評価および意見   | 評価委員会からの意見に対する対応および改善方策  |
|        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「学生カウンセリング」の話があったが、学</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・現状非常勤であるがカウンセラーの教員をキャン</li> </ul>  |

生だけでなく教職員に向けた同様の設備（メンタルケア）があると、教職員の定着率の向上にも繋がる可能性があり、良いのではないかと。専門学校で学生だけでなく教職員に向けたメンタルケアを行っている学校はないと思うので、そういうことに対しいち早く取り組む学校があれば、自分が親であれば子どもを預けたくなる。

パス内に招聘し、学生相談の窓口として機能させている。今後の運用（頻度を増やす等）については、実態に鑑み、学内で随時検討を行っていく。